

Sashimi (per 6st)

Sake	Zalm sashimi	18,00
Tai	Dorade sashimi	18,00
Shime Saba	Makreel sashimi	19,00
Maguro	Tonijn sashimi	20,00
Suzuki	Zeebaars sashimi	20,00
Hotate	Coquille sashimi	20,00

Sake Tataki	Torched zalm sashimi	21,00
Tuna Tataki	Torched tonijn sashimi	22,00

Nigiri (per 4st)

Sake	Zalm nigiri	14,00
Kani	Krab nigiri	14,00
Tai	Dorade nigiri	14,00
Suzuki	Zeebaars nigiri	14,00
Aburi Sake	Torched zalm nigiri	14,00
Shime Saba	Makreel nigiri	14,00
Maguro	Tonijn nigiri	15,00
Unagi	Gegrilde paling nigiri	15,00

Crispy Nigiri (per 4st)

Sake Tartare	Zalm tartaar, sriracha mayonaise	14,00
Steak Tartare	Steak tartaar, kwartelei en truffel	15,00
Spicy Tuna Tartare	Pittige tonijn tartaar	15,00

Futomaki (per 4st)

Alaska	Krab, zalm en avocado	14,00
Green Forest	Tempura asperges en rucola	14,00
Tiger Tempura	Ebi fry garnaal en gegrilde paling	16,00

Moriawase *Chef's Choice*

Sashimi Moriawase 9 stuks 27,00
Sashimi selectie van de chef

Sashimi Moriawase Deluxe 24 stuks 55,00
Sashimi selectie van de chef

Sushi Moriawase 16 stuks 42,00
Uramaki selectie van de chef

Le Barrage Moriawase 95,00
20st Uramaki, 9st Sashimi,
8st Nigiri en Chuka wakame

Going out for Fishing 140,00
32st Uramaki, 16st Nigiri,
15st Sashimi en Chuka wakame

Le Barrage Ocean Platter

Ons meest exclusieve sushi & sashimi plateau 165,00
32st Uramaki, 15st Sashimi, 12st Nigiri,
4st Futomaki en Chuka wakame



allergenenkaart / english menu

Oishi Osaka

Salmon Oishi
Zalm, shiso en sesamdressing

Spicy Tuna Oishi
Pittige tonijn, togarashi en rode peper

Uramaki

California Kani
Krab, avocado, komkommer en tobiko

Avocado ✓
Avocado, tempura asperge,
rucola en cherrytomaat

Flaming Salmon
Zalm, komkommer en avocado

Tori Maki
Crispy chicken, komkommer
en gebakken uitjes

Salmon Volcano
Zalm tartaar, ebi fry garnaal,
komkommer en jalapeño

Koi Gold Fish
Zalm, avocado, zeebaars
en honing-mosterd mayonaise

Rainbow
Zalm, zeebaars, tonijn, krab, avocado,
komkommer en tobiko

Spicy Tuna
Pittige tonijn tartaar, komkommer en
Kimchi mayonaise

Suzuki no Mango
Japanse kibbeling, mangosalsa en takuan

Beef Truffle
Beef, tempura asperge, rucola,
cherry tomaat en truffel

Green Dragon
Avocado, ebi fry garnaal en komkommer

Tuna Dragon
Tonijn, ebi fry garnaal, komkommer,
wasabi mayo en tobiko

Salmon Dragon
Zalm, ebi fry garnaal, komkommer,
kimchi, unagi en rode peper

Shrimp on the Rock
Garnaal, krab, komkommer,
avocado salsa en bieslook

Torched Scallop
Coquille, ebi fry garnaal en komkommer

Gyu Tartare
Steak tartaar, ebi fry garnaal en komkommer

Spider
Tempura soft shell krab, gegrilde paling
en komkommer

per 4st per 8st

14,00 27,00

14,00 27,00

per 4st per 8st

11,00 21,00

11,00 21,00

12,00 23,00

12,00 23,00

12,00 23,00

13,00 25,00

13,00 25,00

13,00 25,00

13,00 25,00

13,00 25,00

14,00 27,00

14,00 27,00

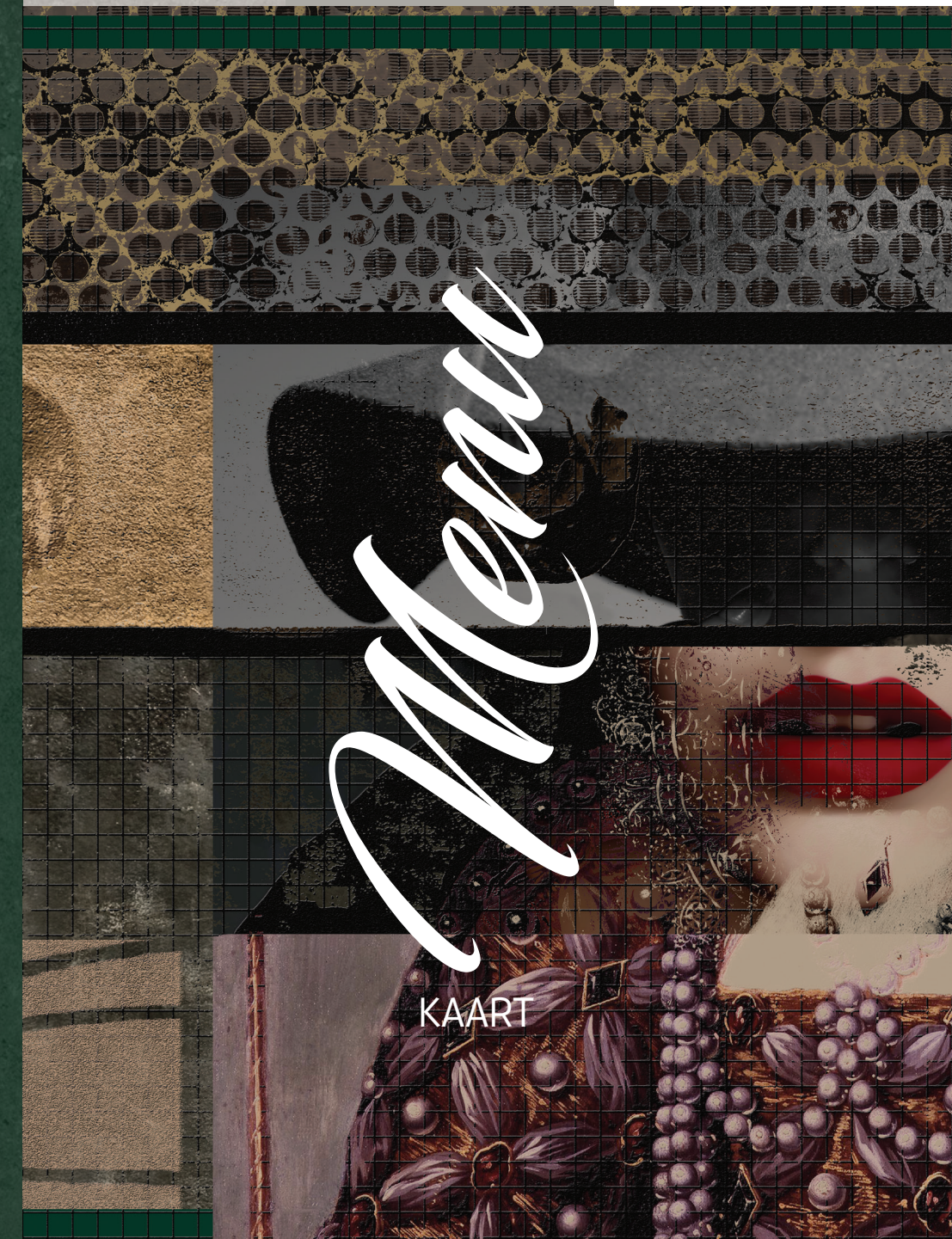
14,00 27,00

14,00 27,00

15,00 29,00

15,00 29,00

16,00 31,00



Restaurant Le Barrage te Alblasterdam ligt op een prachtige locatie met uitzicht over rivier de Alblas. Deze ligging biedt een goede basis voor elke lunch, diner of borrel. Met puur vakmanschap uit de keuken en oprecht vriendelijke service als aanvullende ingrediënten, zorgt het totaal plaatje bij elk bezoek voor een unieke beleving. Of u zich nu in ons sfeervolle restaurant, op ons comfortabele terras of in één van onze culinaire sloepen bevindt.


 LE
BARRAGE
 ALBLASSERDAM

WWW.LEBARRAGE.NL

Smaakmakers *to Share*

Rotterdamsche bitterballen 8 stuks Met Dijon mosterd	8,50
Gegrilde avocado ✓ Met feta, gepofte paprika en chimichurri	9,00
Tomaat-mozzarella kroketjes ✓ 6 stuks Met avocado-salsasaus	10,00
Chorizo kroketjes 6 stuks Met Zaanse pittige mayonaise	10,00
Olijven selectie ✓ Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	4,00
Spicy of Salty edamame ✓ Keuze uit sojabonen met grof zeezout of met chili	7,00
Vegan bitterballen ✓ 6 stuks Met truffelmayonaise	10,00
Vegan gyoza ✓ 6 stuks Gevuld met Oosterse groenten	11,00
Chicken gyoza 6 stuks Met pittige chilisaus	11,00
Zalm tartaar Met avocado en paprika kroepoek	12,00
New style babi pangang Met bosui en gebakken uitjes	13,00
Koreaanse kip In tempura met sesam en gochujang	15,00
Piccolinis Niçois 3 stuks Met tonijn, anjovis, haricots verts en olijf	15,00
Char Siu Met paksoi en sweet soya	15,00
Pata negra 50 gram Spaanse Iberico ham	15,00
Gamba's 6 stuks In tempura met 5-spices	15,00
Tuna tataki 5 stuks Lollies van tonijn met sesam en wasabi mayonaise	15,00
Gebakken pulpo Met avocado crème, salsa van mango en paprika	17,00
Bao Bun 2 stuks Met tempura van soft shell krab, shiso en kimchi	17,00
Le Barrage Wentelteefje 2 stuks Met steak tartaar en eendenlever	18,00
Wagyu Niku Tori 30gram A5 kwaliteit volgens de 'Japan Meat Grading Association'	18,00
Peking duck Met hoisinsaus, komkommer en takuan	20,00
Truffle beef Met truffel, ponzu en sesam	22,00

Oesters & Caviar

Rauwe oesters met garnituur 1 / 6 / 12	4,75 / 27,00 / 51,00
Le Barrage oester Met grapefruit, ponzu, passievruucht en venkel	5,50
Oriëntaalse oesters 3 stuks Met Matsuhisa dressing, Maui ponzu dressing en jalapeño dressing	15,50
Gegratineerde oesters 3 stuks Met spinazie en hollandaisesaus	15,50
<i>Baeri Caviar</i> 30 gram Met blini's en crème fraîche	80,00

Voorgerechten

Wonton soep Met kip, paksoi en bosui	13,00
Truffel tagliatelle ✓ Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas	15,00
Beef chili Met chili shiso boter, knoflook en bosui	15,00
Bisque van schaaldieren Met vis, schaal- en schelpdieren	16,00
Carpaccio Black Angus Beef Met parmezaan, vinaigrette, mierikswortelcrème, spekjes en rucola	16,00
Coquille truffel In de schelp gegaard met romige truffelsaus	18,00
Salade kreeft Met bergamot, komkommer en tomaat	18,00
Klassieke steak tartaar + 10 gram Caviar +28,00 Met cornichons, kwarteleitje en truffel	20,00

Chef's Favorite

Oyster on Fire Aan tafel gepocheerd, miso, spinazie en bieslook	6,00
Maikel's Candybar Eendenlever, chocolade en karamel <i>Are you the lucky one?</i>	19,00
Kibbeling "Le Barrage Style" Dorade in tempura met kimchi mayonaise, rode peper en koriander	21,00

Chef's menu

3-gangen diner	47,50	Wijnarrangement 3 gangen	24,00
4-gangen diner	57,50	Wijnarrangement 4 gangen	32,00
5-gangen diner	67,50	Wijnarrangement 5 gangen	40,00
5-gangen Omakase	75,00	<i>Special journey through Japan</i>	

Hoofdgerechten

Bij alle hoofdgerechten worden per tafel frites geserveerd

Vis

Gamba's Met curry, zoete aardappel en haricots verts	25,00
Dorade Met spinazie, tomaat en antiboise	25,00
Heilbot Met venkel, dragon, mossel en beurre blanc	30,00
Hele kreeft Met salade en spinazie	50,00

Vlees

Eendenborst Met kriel, artisjok en rode wijn saus	26,00
Chuck steak Met linzen en paddenstoelen	28,00
Rundersukade Met doperwtenpesto, pancetta en rode wijn saus	28,00
Chateaubriand 400 gram per 2 personen Met groene groente en huisgemaakte vleesjus	29,00 p.p.
Ossenhaas 200 gram Met duxelle, uiencompote en eendenleversaus	34,00
Plank 'Nice to Meat' per 2 personen Een assortiment van verschillende delen van het rund van slagerij Nice to Meat	40,00 p.p.



Flank Steak 500 gram per 2 personen Met krieltjes, tomaten salsa, Grana Padano en chimichurri	29,00 p.p.
<i>Special</i> 500 gram per 2 personen Met bearnaisesaus, blooming onion met Parmezaanse kaas en mosterd mayonaise	30,00 p.p.
Jack Steak 500 gram per 2 personen Aan tafel geflambeerd met Jack Daniels, spinazie, truffel en Jack Daniels saus	35,00 p.p.

Tomahawk 1000 gram per 2 personen Met asperges, knoflook, vleesjus en chimichurri	45,00 p.p.
---	------------

Vega

Risotto van knolselderij ✓ Met bleekselderij, shiso en truffel	16,00
Truffel tagliatelle ✓ Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas	20,00
Aubergine ✓ Met boekweit, vijgen en feta	20,00

Extra lekker erbij

kleine verse salade	+5,00
gemengde groenten	+7,50
blooming onion	+7,50
truffelfrites	+7,50
kalfszwezerik	+10,00
spinazie salade met truffel	+10,00
gebakken eendenlever 50 gram	+15,00