

Sashimi 6 stuks

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 4 stuks

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 4 stuks

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 4 stuks

Alaska	Krab, zalm en avocado	15,00
Green Forest	Tempura asperges en rucola	15,00
Tiger Tempura	Ebi fry garnaal en takuan	15,00
Okinawa	Zalm, zeebaars en tonijn	15,00
Crispy Soft Shell	Krab in tempura en komkommer	17,00
Unagi	Paling, bosui en komkommer	17,00

Moriawase *Chef's Choice*

Sashimi Moriawase <small>9 stuks</small>	Sashimi selectie van de chef	27,00
Sashimi Moriawase Deluxe <small>24 stuks</small>	Sashimi selectie van de chef	55,00
Sushi Moriawase <small>16 stuks</small>	Uramaki selectie van de chef	42,00
Salmon lover Moriawase	16st Salmon Uramaki, 12st Salmon Sashimi, 8st Salmon Nigiri en Chuka wakame	85,00
Le Barrage Moriawase	20st Uramaki, 9st Sashimi, 8st Nigiri en Chuka wakame	95,00
Going out for Fishing	32st Uramaki, 16st Nigiri, 15st Sashimi en Chuka wakame	140,00

Le Barrage Ocean Platter

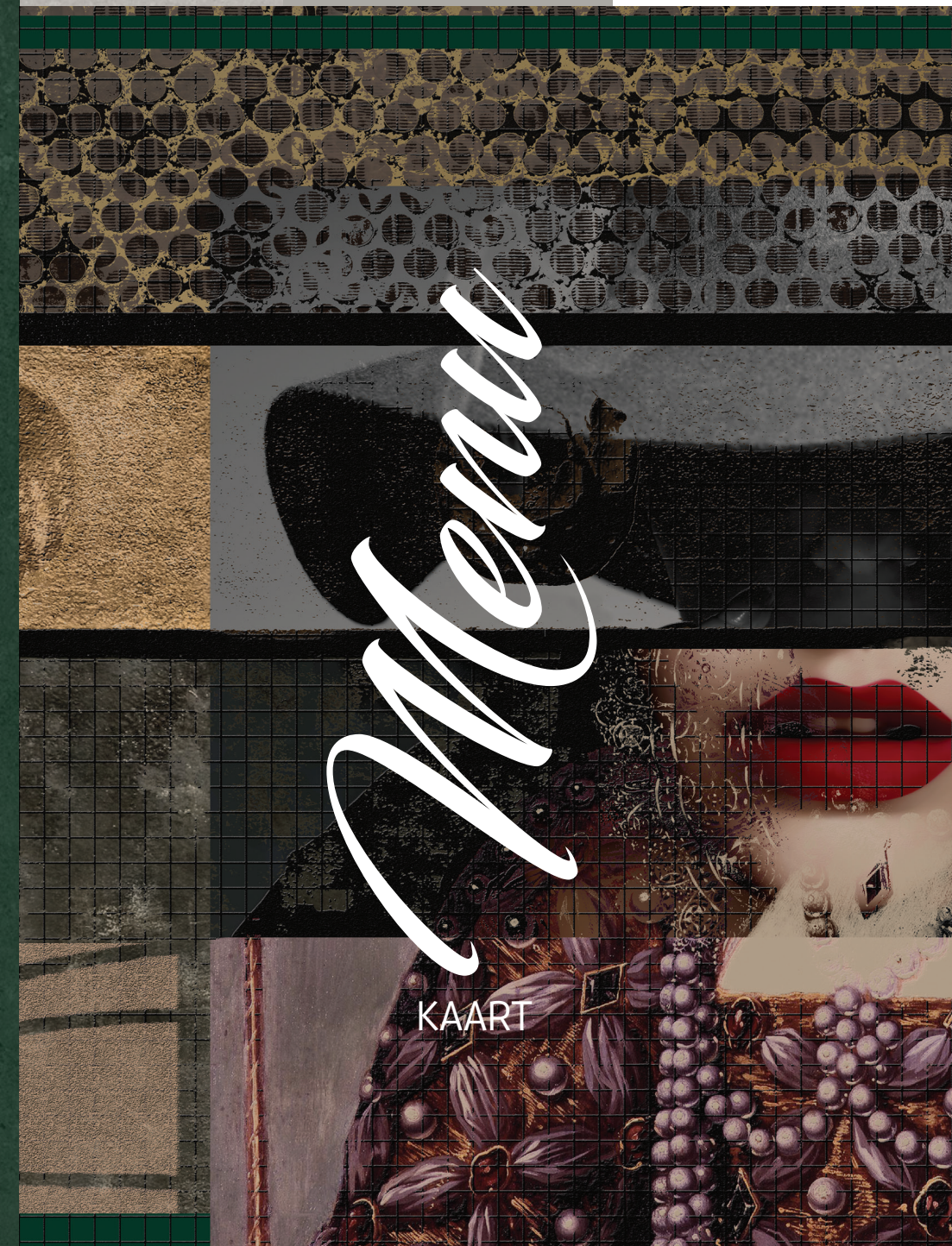
Ons meest exclusieve sushi & sashimi plateau	32st Uramaki, 15st Sashimi, 12st Nigiri, 4st Futomaki en Chuka wakame	165,00
---	---	--------

Uramaki *Sushi rolls*

	4 stuks	8 stuks
California Kani	11,00	21,00
Krab, avocado, komkommer en tobiko		
Avocado ✓	11,00	21,00
Avocado, tempura asperge, rucola en cherrytomaat		
Flaming Salmon	12,00	23,00
Zalm, komkommer en avocado		
Tori Maki	12,00	23,00
Crispy chicken, komkommer en gebakken uitjes		
Salmon Volcano	12,00	23,00
Zalm tartaar, ebi fry garnaal, komkommer en jalapeño		
Koi Gold Fish	13,00	25,00
Zalm, avocado, zeebaars en honing-mosterd mayonaise		
Rainbow Okinawa	13,00	25,00
Zalm, zeebaars, tonijn, avocado, komkommer en tobiko		
Spicy Tuna	13,00	25,00
Pittige tonijn tartaar, komkommer en Kimchi mayonaise		
Suzuki no Mango	13,00	25,00
Japanse kibbeling, mangosalsa en takuan		
Salmon Miso	13,00	25,00
Zalm, komkommer, avocado en miso citrus		
Beef Truffle	13,00	25,00
Beef, tempura asperge, rucola, cherry tomaat en truffel		
Green Dragon	14,00	27,00
Avocado, ebi fry garnaal en komkommer		
Tuna Dragon	14,00	27,00
Tonijn, ebi fry garnaal, komkommer, wasabi mayo en tobiko		
Salmon Dragon	14,00	27,00
Zalm, ebi fry garnaal, komkommer, kimchi, unagi en rode peper		
Shrimp on the Rock	14,00	27,00
Garnaal, krab, komkommer, avocado salsa en bieslook		
General Duck	14,00	27,00
Roasted duck, takuan, komkommer en hoisin		
Torched Scallop	15,00	29,00
Coquille, ebi fry garnaal en komkommer		
Gyu Tartare	15,00	29,00
Steak tartaar, ebi fry garnaal en komkommer		
Spider	16,00	31,00
Tempura soft shell krab, gegrilde paling en komkommer		

Oishi Osaka

	4 stuks	8 stuks
Salmon Oishi	14,00	27,00
Zalm, shiso en sesamdressing		
Spicy Tuna Oishi	14,00	27,00
Pittige tonijn, togarashi en rode peper		



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 yuzu hangop	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
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



allergenenkaart / english menu

Oesters & Caviar

Rauwe oesters met garnituur 1 / 6 / 12	4,75 / 27,00 / 51,00
Le Barrage oester Met passievrucht vinaigrette	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 komkommer, tomaat en limoen	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 en rode peper	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 cous cous, olijven en kiem salade	25,00
Heilbot Met crème van bloemkool, bimi en hollandaise	30,00
Kreeft halve kreeft / hele kreeft Met salade en spinazie	27,50 / 50,00

Vlees

Eendenborst Met pompoen, boekweit en spinazie	26,00
Chuck steak Met zoete aardappel, truffel mousseline en groene asperges	28,00
Rundersukade Met kriel, pancetta en champignon	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 madeira truffeljus	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.



Housesteak 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

Pompoen ✓ Met hummus, feta en gedroogde vijgen	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