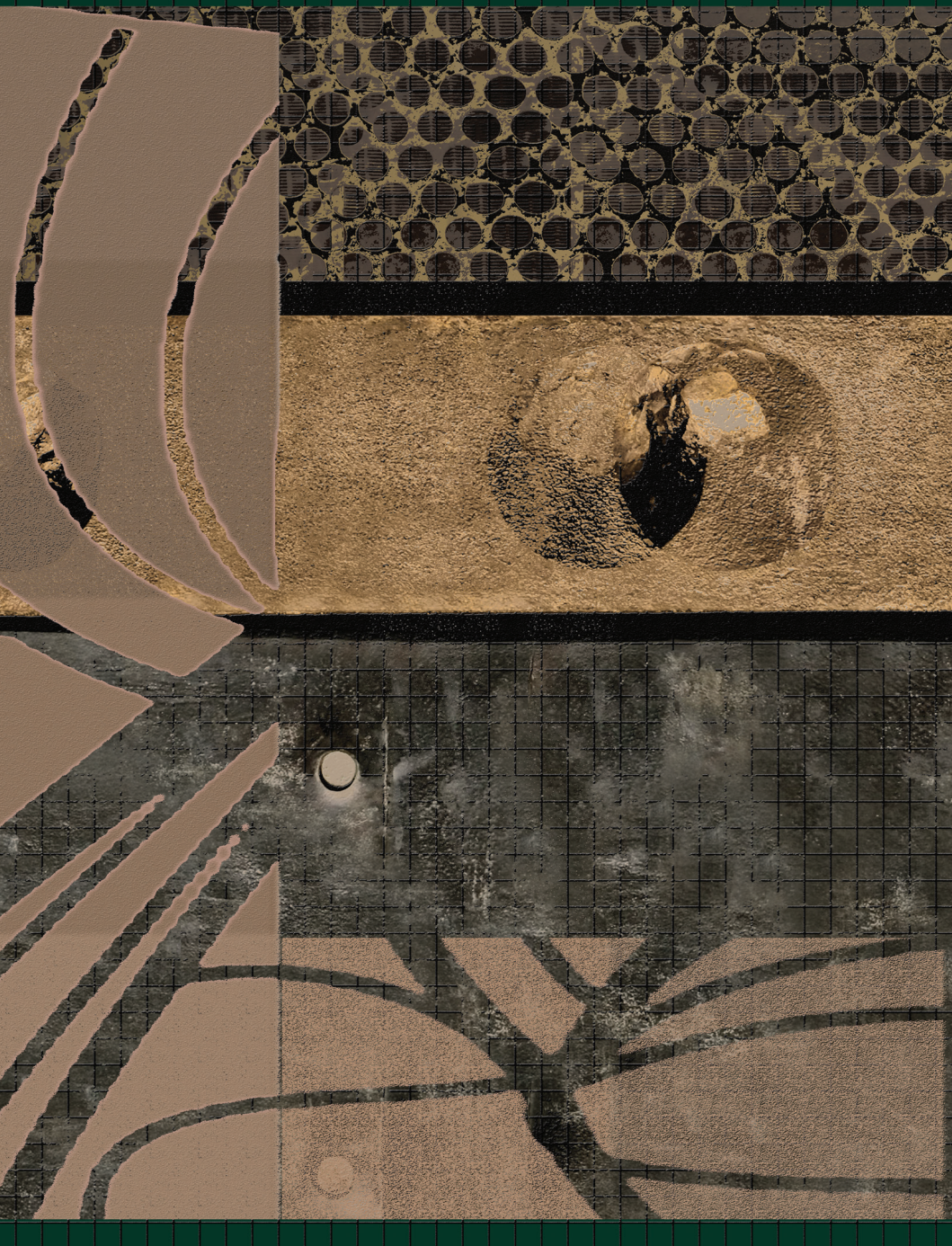




Menu Culinair Varen

Bedankt voor uw aanvraag voor het Culinair Varen. Op dit menu staan alle gerechten die mee kunnen tijdens uw vaartocht over de Alblas. Maak zelf een samenstelling van gerechten en geniet van de smaak van Le Barrage op het water.



LE

BARRAGE

ALBLASSERDAM

WWW.LEBARRAGE.NL

U kunt kiezen uit onze bieren op fles, frisdranken, wijnen en champagnes voor mee aan boord. Hieronder onze frisdranken en bieren. Voor de wijnen en champagnes verwijzen wij u naar onze wijnkaart op WWW.LEBARRAGE.NL.

Frisdranken

<i>Coca-Cola</i> <i>Coca-Cola zero</i>		3,75
Fanta Orange / Fanta Cassis		3,75
Fuze Tea Sparkling / Fuze Tea Green		3,75
Sprite / Minute Maid Appelsap		3,75
Fever-Tree Indian Tonic		4,50
Fever-Tree Mediterranean Tonic		4,50
Fever-Tree Elderflower Tonic		4,50
Fever-Tree Clementine Tonic		4,50
Fever-Tree Raspberry & Rhubarb		4,50
Fever-Tree Ginger Ale		4,50
Fever-Tree Ginger Beer		4,50
Fever-Tree Bitter Lemon		4,50
	25cl	75cl
Acqua Panna	3,50	7,50
San Pellegrino	3,50	7,50

Bieren

Amstel Radler	4,50
Amstel Rosé bier	5,00
Brand IPA	6,50
Affligem Dubbel	6,50
Hapkin Blond	7,00
Affligem Tripel	7,50
Desperados	8,00
ALCOHOL VRIJ	
Heineken 0.0%	4,00
Amstel Radler 0.0%	4,00
Brand IPA 0.0%	4,50
Brand Weizen 0.0%	5,00
Affligem Blond 0.0%	6,00

Voorgerechten

Rauwe oesters met garnituur 1 / 6 / 12	4,75 / 27,00 / 51,00
Carpaccio Black Angus Beef	16,00
Met parmezaan, vinaigrette, mierikswortelcrème, spekjes en rucola	
Salade kreeft	18,00
Met komkommer, tomaat en limoen	
Klassieke steak tartaar + 10 gram Caviar + 28,00	20,00
Met cornichons, kwarteleitje en truffel	

Smaakmakers *to Share*

Rustiek landbrood ✓ Met boter en olijfolie	7,00
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 Lolli's van tonijn met sesam en wasabi mayonaise	15,00
Oriëntaalse oesters 3 stuks Met Matsuhisa dressing, Maui ponzu dressing en jalapeño dressing	15,50
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
Truffle beef Met truffel, ponzu en sesam	22,00
<i>Baeri Caviar</i> 30 gram Met blini's en crème fraîche	80,00

Uramaki *Sushi rolls*

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

Oishi Osaka

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

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	
Salmon lover Moriawase	85, ⁰⁰
16st Salmon Uramaki, 12st Salmon Sashimi, 8st Salmon Nigiri en Chuka wakame	
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	

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