

Sashimi 6 stuks

Sake	Zalm sashimi	18,00
Tai	Dorade sashimi	18,00
Shime Saba	Makreel sashimi	19,00
Suzuki	Zeebaars sashimi	20,00
Hotate	Coquille sashimi	20,00
Maguro	Tonijn sashimi	22,00
Sake Tataki	Torched zalm sashimi	21,00
Tuna Tataki	Torched tonijn sashimi	24,00

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
Unagi	Gegrilde paling nigiri	15,00
Maguro	Tonijn nigiri	17,00

Crispy Nigiri 4 stuks

Sake Tartare	Zalm tartaar, sriracha mayonaise	14,00
Steak Tartare	Steak tartaar en truffel	15,00
Spicy Tuna Tartare	Pittige tonijn tartaar	17,00

Moriawase Chef's Choice

Sashimi Moriawase 12 stuks	36,00
Sashimi selectie van de chef	
Sashimi Moriawase Deluxe 24 stuks	62,00
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	145,00
32st Uramaki, 12st Nigiri, 15st Sashimi en Chuka wakame	

Le Barrage Ocean Platter

Ons meest exclusieve sushi & sashimi plateau	175,00
40st Uramaki, 15st Sashimi, 16st Nigiri en Chuka wakame	

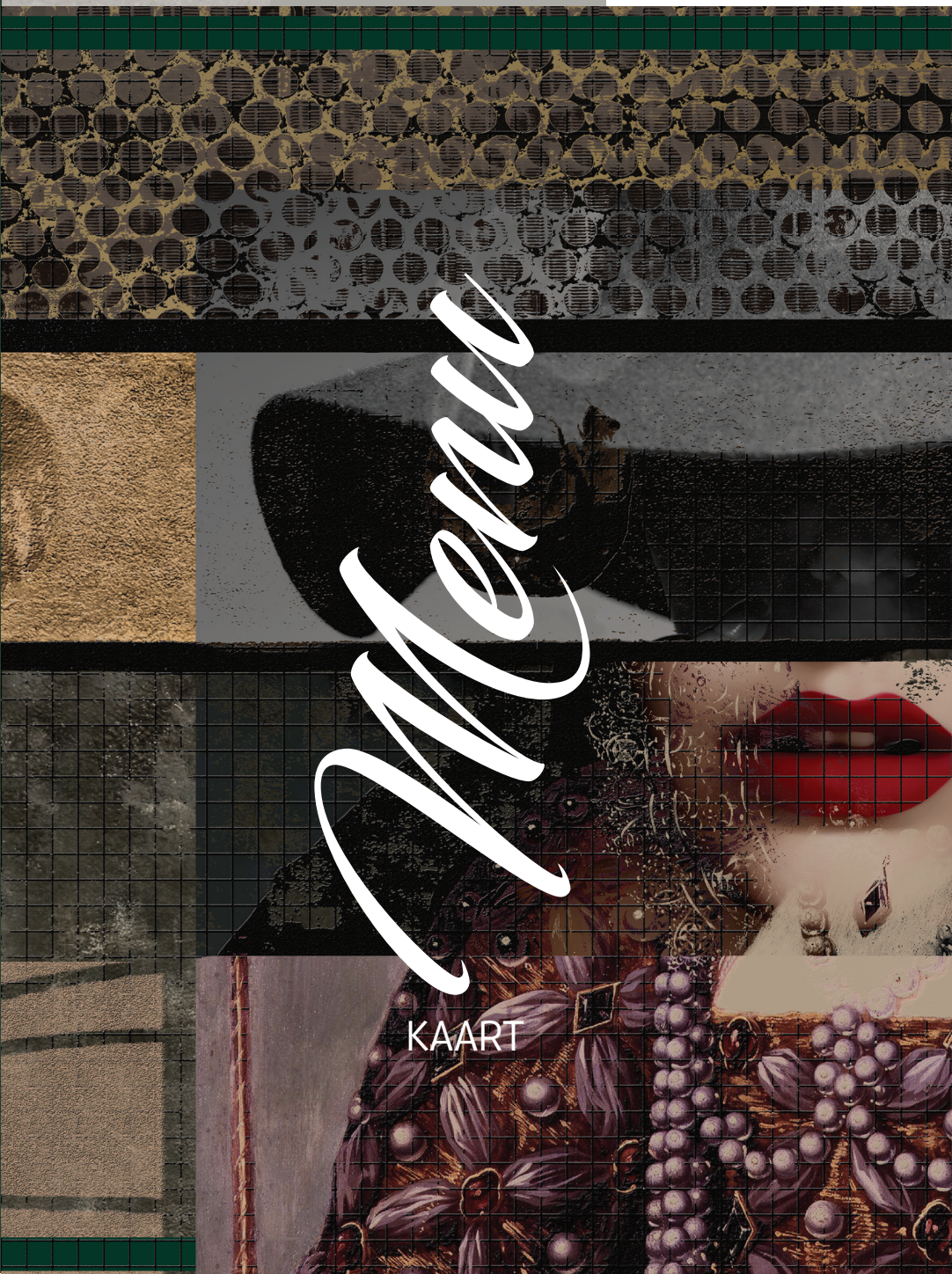


allergenenkaart / english menu

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 takuan en rucola		
Flaming Salmon	12,00	23,00
Zalm, komkommer en avocado		
Salmon Volcano	12,00	23,00
Zalm tartaar, ebi fry garnaal, komkommer en jalapeño		
Tori Maki	12,00	23,00
Crispy chicken, komkommer en gebakken uitjes		
Spicy Tori Maki	13,00	25,00
Spicy crispy chicken, sesamdressing en spicy mayo		
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		
Cream cheese Salmon	13,00	25,00
Zalm, mascarpone en kumquat dressing		
Spicy Tuna	13,00	25,00
Pittige tonijn tartaar, komkommer en kimchi		
Crunch Cod Salsa	13,00	25,00
Kibbeling in tempura, takuan en salsa		
Beef Truffle	13,00	25,00
Beef, tempura takuan, rucola en truffel		
Cream Cheese Iberico	13,00	25,00
Pata Negra, mascarpone, salsadressing en ponzu		
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		

05.2025@willaertsgroup



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 belevenis. Of u zich nu in ons sfeervolle restaurant, op ons comfortabele terras of in één van onze culinaire sloepen bevindt.



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
Bimi tempura  Met truffelmayonaise	9, ⁰⁰
Tomaat-mozzarella kroketjes  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  Met truffelmayonaise	10, ⁰⁰
Vegan gyoza  Gevuld met Oosterse groenten	11, ⁰⁰
Nori prei  Gepofte prei met spicy ponzu	12, 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
Pata negra 50 gram Spaanse Iberico ham	15, ⁰⁰
Tuna tataki 5 stuks Lolies van tonijn met sesam en wasabi mayonaise	15, ⁰⁰
Gamba's 6 stuks In tempura met rode peper en sesam	16, ⁰⁰
Burrata Met pata negra en citroen	16, ⁰⁰
Pijlstaartinktvīs Van de Josper met tomaat	17, ⁰⁰
Bao Bun 2 stuks Met tempura van soft shell krab, shiso en kimchi	17, ⁰⁰
Crab cakes 3 stuks Met remoulade	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
Sweet beef Met ponzu, ei en crunch	22, ⁰⁰

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 truffel	19, ⁰⁰
Salade kreeft Met komkommer, tomaat en limoen	18, ⁰⁰
Klassieke steak tartaar + 10 gram Caviar +28, ⁰⁰ Met cornichons en truffel	20, ⁰⁰

Chef's Favorite

Oyster on Fire Aan tafel gepocheerd, spinazie en een schuim van Parmazaan	6, ⁰⁰
Maikel's Candybar Eendenlever, chocolade en karamel	19, ⁰⁰
Le Barrage Wentelteefje 2 stuks Met steak tartaar en eendenlever	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	27, ⁰⁰
4-gangen diner	57, ⁵⁰	Wijnarrangement 4 gangen	36, ⁰⁰
5-gangen diner	67, ⁵⁰	Wijnarrangement 5 gangen	45, ⁰⁰
5-gangen Omakase	75, ⁰⁰		

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 tomaat, spinazie en kruiden	30, ⁰⁰
Kreeft halve kreeft / hele kreeft Met salade en spinazie	27, ⁵⁰ / 50, ⁰⁰
Eendenborst Met asperges en cranberry	26, ⁰⁰
Rundersukade Met doperwtenpesto en fondant	28, ⁰⁰
Chuck steak Met whisky, oesterzwam en paksoi	29, ⁰⁰
Chateaubriand 400 gram per 2 personen Met groene groente en huisgemaakte rodevin jus	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.
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	50, ⁰⁰ p.p.
	Vega

Bloemkool  Met limoenpuree, chimichurri, gerookte amandelen en feta	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