

Smaakmakers *to Share*

7,50  **Truffel frites**
friet, truffelmayonaise
en parmezaanse kaas

8,00  **Chipotle frites**
zoete aardappel, tomaat,
basilicum en limoen

8,50 8 stuks **Rotterdamsche bitterballen**
dijon mosterd

9,00  **Gegilde avocado**
feta, gepofte paprika en yuzu hangop

9,00 **Lobster espresso**
romige kreeftensoep en bieslook

10,00 6 stuks **Chorizo kroketjes**
zaanse pittige mayonaise

8,00  **Spicy of Salty edamame**
sojabonen met grof zeezout of chili

9,00  **Bimi tempura**
truffelmayonaise

11,00  **Vegan gyoza**
gevuld met oosterse groenten

10,00 6 stuks  **Cas & Kas truffel kroketjes**
vegan mayonaise

11,00 6 stuks **Chicken gyoza**
pittige chilisaus

New style babi pangang 13,00
bosui en gebakken uitjes

Koreaanse kip 15,00
in tempura met sesam en gochujang

Pata Negra 15,00
50 gram spaanse iberico ham

Tuna Tataki 5 stuks 16,00
lollies van tonijn
met sesam en wasabi mayonaise

Gamba's 6 stuks 16,00
in tempura met rode peper en sesam

Burrata 16,00
pata negra, citroen en tomaatcrumble

Bao Bun 2 stuks 17,00
tempura van soft shell krab, shiso en kimchi

Wagyu Niku Tori 30gram 18,00
A5 kwaliteit 'Japan Meat Grading Association'
+ eendenlever krul +5,00 + kaviaar 5 gram +14,00

Sweet beef 22,00
ponzu, ei, crunch en wasabi

Peking Duck 24,00
hoisinsaus, komkommer en takuan

Lobster Roll Barrage 3 stuks 26,00
brioche, kreeft en kaviaar

Chef's Favorite

Oyster on Fire 6,00
aan tafel gepocheerd, spinazie
en een schuim van parmazaan

Beef chili 15,00
chili shiso boter, knoflook en bosui

Maikel's Candybar 19,00
eendenlever, chocolade en karamel

Le Barrage Wentelteefje 2 stuks 19,00
steak tartaar en eendenlever

Kibbeling "Le Barrage Style" 21,00
zeebaars in tempura en kimchi salsa

Zeebaars 39,00 p.p.
in zoutkorst

Oesters, Caviar & Kingcrab

Rauwe oesters 6,00 / 18,00 / 36,00
met garnituur 1 / 3 / 6 stuks

Gegratineerde oesters 3 stuks 18,00
spinazie en hollandaise

Oriëntaalse oesters 3 stuks 19,00
matsuhisa dressing, maui ponzu dressing
en jalapeño dressing

Le Barrage Oester 10,00
yuzu, rettich en kaviaar

Kingcrab 35,00
koud of gegrilld geserveerd
100 gram met limoenmayonaise

Baeri Caviar 30 gram 80,00
blini's en crème fraîche

Voorgerechten

15,00  **Truffel tagliatelle**
truffel, paddenstoelen en parmezaanse kaas

16,00 **Bisque**
soep van kreeft

17,00 **Carpaccio Black Angus Beef**
parmezaanse kaas, spekjes en rucola

18,00 **Salade kreeft**
komkommer, tomaat en limoen

18,00 **Zeebaars Truffel**
sesam ponzu vinaigrette, truffel en jalapeño

19,00 **Coquille truffel**
in de schelp gegaard met truffel

21,00 **Steak tartaar**
cornichons, truffel en crème van eidooier
+ 10 gram Caviar +28,00

Chef's menu

3-gangen diner 47,50
bijpassend wijnarrangement + 27,00

4-gangen diner 57,50
bijpassend wijnarrangement + 36,00

5-gangen diner 67,50
bijpassend wijnarrangement + 45,00

Special journey through Japan

5-gangen Omakase 75,00

Hoofdgerechten

Bij alle hoofdgerechten worden per tafel frites geserveerd

Visgerechten

25,00 **Gamba's**
curry, zoete aardappel en haricots verts

30,00 **Gepocheerde Zeetong**
mousseline, paling en hollandaise

30,00 **Heilbot**
aardappelsalade en schuimige truffelsaus

27,50 / 50,00 *halve / hele* **Kreeft**
pompoen, citrusboter, kumquat

Vegetarische gerechten

16,00  **Bloemkool**
chimichurri, gerookte amandelen en feta

20,00  **Truffel tagliatelle**
truffel, paddenstoelen en parmezaanse kaas

20,00  **Pompoen**
hummus, feta en gedroogde vijgen

Extra lekkers erbij...

kleine verse salade 5,00
gemengde groenten 7,50
truffelfrites 7,50
patatas bravas 8,00
chipotle frites 8,00
kalfszwezerik 10,00
spinazie salade met truffel 10,00
gebakken eendenlever 50 gram 15,00
mac and cheese truffel orzo 20,00

Vleesgerechten

Rundersukade 28,00
doperwt en pesto en courgette

Chateaubriand 400 gram per 2 personen 35,00 p.p.
bimi en gerookte amandelen

Ossenhaas 200 gram 38,00
duxelle en truffeljus

Plank 'Nice to Meat' per 2 personen 40,00 p.p.
drie mooie stukken vlees van het rund



Van de Jospers

Bavette 29,00
oesterzwam en paksoi

Special **500 gram** per 2 personen 30,00 p.p.
special boter en asperge

Jack steak 500 gram per 2 personen 35,00 p.p.
aan tafel geflambeerd, spinazie,
truffel en jack daniels saus

Tomahawk 1000 gram per 2 personen 50,00 p.p.
asperges, knoflook, rodewijn jus en chimichurri

Sauzen

pepersaus 5,00
truffeljus 5,00
bearnaise 5,00
chimichurri 5,00

Uramaki *Sushinrollen*

4 of 8 stuks

11,00 / 21,00 **California Kani**
krab, avocado, komkommer en tobiko

11,00 / 21,00 **✓ Avocado**
avocado, takuan en rucola

12,00 / 23,00 **Flaming Salmon**
zalm, komkommer en avocado

12,00 / 23,00 **Tori Maki**
crispy chicken, komkommer en gebakken uitjes

13,00 / 25,00 **Spicy Tori Maki**
spicy crispy chicken,
sesamdressing en spicymayonaise

13,00 / 25,00 **Spicy Tuna**
pittige tonijn tartaar, komkommer en kimchi

13,00 / 25,00 **Beef Truffle**
beef, takuan, rucola en truffel

13,00 / 25,00 **Koi Gold Fish**
zalm, zeebaars, avocado,
komkommer en prei scheuten

Rainbow Okinawa 13,00 / 25,00
zalm, zeebaars, tonijn, avocado
komkommer en tobiko

Kingfish Dragon 14,00 / 27,00
ebi fry garnaal, miso-ponzu dressing,
komkommer en jalapeño

Green Dragon 14,00 / 27,00
avocado, ebi fry garnaal en komkommer

Tuna Dragon 14,00 / 27,00
truffel mayonaise, ebi fry garnaal
en komkommer

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

Gyu Tartare 15,00 / 29,00
steak tartaar, ebi fry garnaal en komkommer

Moriawase *chef's choice*

Sashimi Moriawase 36,00
12 stuks sashimi selectie van de chef

Sashimi Moriawase Deluxe 62,00
24 stuks sashimi selectie van de chef

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

Le Barrage Moriawase 95,00
20 stuks uramaki, 9 stuks sashimi,
8 stuks nigiri en chuka wakame

Le Barrage Ocean Platter

Ons meest exclusieve plateau 175,00
40 stuks uramaki, 15 stuks sashimi,
16 stuks nigiri en chuka wakame

Crispy Nigiri 4 stuks

Sake zalm, tobiko bieslook en honing-mosterd 14,00

Steak Tartare steak tartaar en truffel 15,00

Spicy Tuna tonijn, bosui, peper en spicy mayo 17,00

Sashimi 6 stuks

Sake zalm sashimi 18,00

Suzuki zeebaars sashimi 20,00

Maguro tonijn sashimi 22,00

Hamachi yellowtail sashimi 22,00

Nigiri 2 stuks

Sake zalm nigiri 7,00

Suzuki zeebaars nigiri 7,00

Aburi Sake torched zalm nigiri 7,00

Maguro tonijn nigiri 8,50

Hamachi yellowtail nigiri 8,50