

# 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 **Heilbot**  
aardappelsalade en schuimige truffelsaus

32,50 **Gepocheerde zeetong**  
mousseline, paling en hollandaise

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  
mac and cheese orzo 12,50  
gebakken eendenlever 50 gram 15,00

### 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 uiencompote

**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 en truffel

**Tomahawk 1000 gram** per 2 personen 50,00 p.p.  
asperges en knoflook

### Sauzen

pepersaus 5,00  
truffeljus 5,00  
bearnaise 5,00  
chimichurri 5,00  
rode wijn jus 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