



LE  
**BARRAGE**  
ALBLASSERDAM





# *Welkom bij Le Barrage*

Het statige pand met rijke historie in Alblasterdam heeft een prachtig restaurant design volgens de laatste trends. Kosten noch moeite zijn gespaard om de gasten een welkom gevoel te geven. Van boven tot onder is er gewerkt met hoogwaardige materialen. De halfronde zitbanken zijn afgewisseld met losse tafels voor een optimale bezetting maar met een geborgen gevoel voor de gast. Met recht één van de mooiste restaurants van Zuid-Holland. Tevens finalist tijdens de Entree Award in de categorie; beste nieuwste restaurant concept 2019.

Door de verschillende lagen in het restaurant is er voor afwisseling gezorgd. De lange bar in het souterrain zorgt voor een cocktail avond. De bovenste etage biedt ruimte voor een vergadering en private dining voor een groter gezelschap. De private lounge voor een intiem diner of lunch voor een kleiner gezelschap. Het restaurant gedeelte op straatniveau is voorzien van een openhaard en een gevoel van fine dining. In de serre zit men, door middel van de grote raampartij, eigenlijk op het terras. Ideaal voor de Hollandse regenachtige dagen.



CHAMPAGNE  
BEARD-MORISSET  
Brut  
Réserve de Réserve  
Grand Cru



Wij ontvangen u en uw gasten bij binnenkomst met een hapje en een drankje. Een ideaal begin van de avond. Uiteraard hebben wij non alcoholische aperitieven. Hieronder onze welkoms arrangementen en mousserende aperitieven per glas.

### *Mousserend aperitief per Glas*

---

Champagne Bliard Moriset Blanc de Blancs 12,50  
Cava Brut 8,00  
Cava Rosé 8,00

### *Gin Et Tonic Arrangement* 19,50 p.p.

---

**Bombay Sapphire Gin & Tonic**  
Met San Pellegrino Acqua Tonica

**Tuna tataki**  
Lollie van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise

**Nigiri Avocado**   
Vegetarische nigiri met avocado

**Le Barrage Wentelteefje**  
Met steak tartaar

### *Champagne Arrangement* 23,00 p.p.

---

**Champagne Bliard Moriset Blanc de Blancs**  
Druiven: Chardonnay  
Grand Cru | Le Mesnil-sur-Oger | biologisch | fijne bubbel

**Tuna tataki**  
Lollie van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise

**Nigiri Avocado**   
Vegetarische nigiri met avocado

**Le Barrage Wentelteefje**  
Met steak tartaar

# Smaak makers

Gezellig met collega's, vrienden of familie samen zijn onder het genot van een hapje en drankje tijdens onze borrel arrangementen. Maak een keuze uit de drietal arrangementen om er zeker van te zijn dat uw gasten niet met trek vertrekken, of om al enkele hapjes te hebben gehad voordat men aan tafel gaat. Onze smaakmakers en verse sushi lenen zich hier uitstekend voor. Ook voor de vegetarische en veganistische gasten is er voldoende keuze.



*Borrel met hapjes* vanaf 8 personen 12,50 p.p.

---

**OP TAFEL**

**Olijven selectie** ✓

mix van 3 soorten Italiaanse olijven

**GESERVEERD**

**Cas & Kas truffel kroketjes** 

vegan mayonaise

**Rotterdamsche bitterbal**

dijon mosterd

**Chorizo kroketje**

zaanse pittige mayonaise

*Borrel met Sushi* vanaf 8 personen 15,00 p.p.

---

**OP TAFEL**

**Olijven selectie** ✓

mix van 3 soorten Italiaanse olijven

**GESERVEERD**

**Avocado Roll** ✓

avocado, takuan en rucola

**Shrimp on Rock Roll**

garnaal, krab, komkommer, avocado salsa en bieslook

**Beef Truffle Roll**

beef, takuan, rucola en truffel

*Borrel Le Barrage* vanaf 8 personen 21,50 p.p.

---

**OP TAFEL**

**Olijven selectie** ✓

mix van 3 soorten Italiaanse olijven

**GESERVEERD**

**Cas & Kas truffel kroketjes** 

vegan mayonaise

**Rotterdamsche bitterbal**

dijon mosterd

**Chorizo kroketje**

zaanse pittige mayonaise

**Zalm tartaar**

avocado en krokant

**Tuna tataki**

lollie van licht gegaarde tonijn  
met sesam en wasabi mayonaise

**Chicken gyoza**

pittige chilisaus

**Truffel frites** ✓

friet, truffelmayonaise en parmezaanse kaas

*Extra bij te bestellen*

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



*“Een chefkok is verwend,  
dus we geven onze gasten alleen het beste!”*

**Chefkok Maikel Terlouw heeft zijn sporen verdiend in de ‘sterren keukens.’ Deze klassieke inslag is zeker terug te zien in zijn gerechten. De vrijheid voor het keukenteam bij Le Barrage brengt Internationale invloeden met zich mee. ‘We koken hier wat we zelf lekker vinden’, aldus Maikel. ‘En een chefkok is verwend, dus we geven onze gasten alleen het beste!’**

Van onze leveranciers verwachten wij ook de juiste kwaliteit. Daarom werken wij samen met “Schmidt Zeevis” voor onze vis, schaal- en schelpdieren en “Nice to Meat” voor onze vleesgerechten.

De basis is klassiek, maar met flinke invloeden uit verschillende landen. Maikel laat zich voornamelijk inspireren door de Aziatische keuken. Door zelf veel uit eten en op reis te gaan komen er steeds nieuwe ingrediënten en bereidingen op zijn pad, die hij gebruikt in de keuken van Le Barrage.

Maikel: ‘Dagelijks komen er verse producten binnen voor onze a la carte kaart en we koken met de seizoenen mee. In het menu van de chef geven de gasten ons de vrije hand’. En dat is waar dit team van houdt; met al hun ervaring creatief aan de slag met de mooiste ingrediënten.

Voor grotere gezelschappen hebben we een aantal menu’s samengesteld. Met deze menu’s kunnen we onze snelheid en kwaliteit waarborgen. Door vooraf tijdig aan onze chef door te geven welk menu wij mogen serveren, kan er tijdig inkopen worden gedaan. Mocht er iemand in het gezelschap dieetwensen hebben, is dit voor ons keukenteam geen enkel probleem. Zij kunnen de gerechten hierop aanpassen. Geef dit vooraf door bij de reservering. Op de dag zelf zal de bediening dit nog even nagaan, zodat zij weten om welke gasten het gaat, ivm het uitserveren van de gerechten.

Wij hopen met onze menu’s u een ruime keuze te bieden en aan uw wensen te voldoen. Onze sommeliers adviseren u graag voor passende wijnen bij uw lunch of diner.

## Menu van de Chef

Geef de chef de vrije hand en geniet van de creativiteit van onze keuken. De gerechten kunnen variëren tussen vis en vlees. U kunt aangeven dat u een bepaalde dieetwens heeft of een allergie voor een product, dan houdt de chef hier rekening mee.

*(Tip van onze sommelier; een bijpassend glas wijn bij de gerechten)*

### 3 GANGEN MENU

Voorgerecht  
Hoofdgerecht  
Dessert

47,<sup>50</sup> p.p.

### 4 GANGEN MENU

Voorgerecht  
Tussengerecht  
Hoofdgerecht  
Dessert

57,<sup>50</sup> p.p.

### 5 GANGEN MENU

Voorgerecht  
Eerste tussengerecht  
Tweede tussengerecht  
Hoofdgerecht  
Dessert

67,<sup>50</sup> p.p.

### 5 GANGEN MENU OMAKASE

*Special journey through Japan*

75,<sup>00</sup> p.p.

### *Extra bij te bestellen*

kleine verse salade 5,<sup>00</sup>  
gemengde groenten 7,<sup>50</sup>  
truffelfrites 7,<sup>50</sup>  
chipotle frites 7,<sup>50</sup>  
patatas bravas 8,<sup>00</sup>  
spinazie salade met truffel 10,<sup>00</sup>  
mac and cheese truffel orzo 20,<sup>00</sup>

### *Wijnarrangement*

3 gangen wijnarrangement 27,<sup>00</sup> p.p.  
4 gangen wijnarrangement 36,<sup>00</sup> p.p.  
5 gangen wijnarrangement 45,<sup>00</sup> p.p.





## Walking Dinner

Vanaf 35 personen.  
55,00 p.p.

Een walking dinner is perfect om een feestje te vieren op een ongedwongen manier. U zit niet een hele tijd bij dezelfde mensen aan tafel, maar uw gasten kiezen zelf hun gesprekspartners. De bediening serveert de smaakmakers in de hand en alles is uiteraard in de juiste portionering voor een ontspannen diner.

### *Extra bij te bestellen*

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

### 'WALKING' VOORGERECHTEN

**Bao bun**  
pulled chicken

**Sushi Flight**  
vier stuks sushi geselecteerd door de chef

**Lobster espresso**  
romige kreeften soep en bieslook


**Tuna Tataki**  
lollie van licht gegaarde tonijn  
met sesam en wasabi mayonaise

**Le Barrage Wentelteefje**  
steak tartaar

### 'WALKING' HOOFDGERECHTEN

**Gamba curry**  
garnituur van het seizoen

**Bavette**  
garnituur van het seizoen

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

### 'WALKING' NAGERECHT

**Smaakvol dessert**

## Proeverij menu

58,00 p.p.

### PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN

#### Salty edamame ✓

sojabonen met grof zeezout

#### Kibbeling "Le Barrage Style"

zeebaars in tempura en kimchi salsa

#### Sweet beef

ponzu, ei en crunch

#### Tuna tataki

lollies van licht gegaarde tonijn  
met sesam en wasabi mayonaise

#### Gegrilde avocado ✓

feta, gepofte paprika en chimichurri

### TUSSENGERECHT (optioneel +12,50)

#### Beef chili

chili shiso boter, knoflook en bosui

OF

#### Gebakken gamba's

curry, zoete aardappel en haricots verts



### HOOFDGERECHT

#### Ossenhaas

garnituur van het seizoen

OF

#### Zeetong

garnituur van het seizoen

OF

#### Truffel tagliatelle ✓

truffel, paddenstoelen en  
parmezaanse kaas

### KAAS (optioneel +12,50)

#### Kaas selectie

internationale en nationale kazen

### DESSERT

#### Huisgemaakte traditionele cheesecake

frambozen

### *Extra bij te bestellen*

kleine verse salade 5,00

gemengde groenten 7,50

truffelfrites 7,50

chipotle frites 7,50

patatas bravas 8,00

spinazie salade met truffel 10,00

mac and cheese truffel orzo 20,00



## Proeverij menu met sushi

62,00 p.p.

### PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN

#### Vegan gyoza

gevuld met oosterse groenten

#### Gamba's

in tempura met rode peper en sesam

#### Lobster espresso

romige kreeftensoep en bieslook

#### Koreaanse kip

in tempura met sesam en gochujang

#### Steak tartaar

cornichons, truffel en crème van eidooier

### TUSSENGERECHT *(optioneel +12,50)*

#### Gebakken gamba's

curry, zoete aardappel en haricots verts

OF

#### Beef Chili

chili shiso boter, knoflook en bosui

### SUSHI & SASHIMI

#### Chef's choice of:

Nigiri

Sushi roll

Sashimi



### HOOFDGERECHT

#### Ossenhaas

garnituur van het seizoen

OF

#### Zeetong

garnituur van het seizoen

OF

#### Truffel Tagliatelle

truffel, paddenstoelen en parmezaanse kaas

### KAAS *(optioneel +12,50)*

#### Kaas selectie

internationale en nationale kazen

### DESSERT

#### Huisgemaakte traditionele cheesecake

frambozen

### *Extra bij te bestellen*

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





## *Culinair Varen*

Eerste uur            65,00  
Elk volgend uur    55,00

Restaurant Le Barrage heeft een prachtige locatie aan recreatierivier de Alblas. Naast een groot terras beschikken we over meerdere sloepen voor diverse culinaire vaartochten. Zo kunt u met een gezelschap de pittoreske dorpjes Oud-Alblas, Bleskensgraaf en de molens van Kinderdijk vanaf het water ontdekken. U bent zelf de kapitein van de sloep en kunt zelf bepalen welke route u aflegt.





*“ Drinking good wine with good food  
in good company is one of life 's most civilized “*

De wijnkaart van Le Barrage is met zorg samengesteld en kent honderden wijnen vanuit de hele wereld. Wij helpen u graag bij het selecteren van het juiste glas wijn of de juiste fles bij uw gerecht om zo een optimale wijn en spijs beleving te creëren. Vindt u het leuk om bij iedere gang van een ander glas wijn te genieten? Vraag dan naar ons wijnnarrangement. Moet u nog rijden? Halve glazen zijn uiteraard ook mogelijk.

*Tip: Neem een kijkje in onze wijnkluis!*

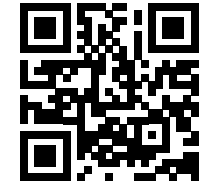


Neem een kijkje op onze wijnkaart!

Niet alleen een leuke benaming 'wijnkluis' maar de wijnen liggen daadwerkelijk in de kluis opgeslagen van dit vroegere bankgebouw. De wijnverzameling is breed en bestaat uit flessen van over de hele wereld uit verschillende prijsklassen. De heren sommelier vertellen graag over de wijnen en adviseren met liefde het juiste glas bij de gerechten. De wijnkaart is de afgelopen jaren uitgegroeid tot een 'dikke wijnkaart' zoals ze zelf zeggen en de verzameling is nog lang niet compleet. Le Barrage is zeker een bezoekje waard, al is het alleen al om het interieur, idyllische plekje en uitstekende menukaart.







Willaerts Group

# *Discover all our restaurants*

