

Smaakmakers *to Share*

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

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

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

12,00  **Gegrilde avocado**
feta, gepofte paprika en yuzu hangop

13,00 **New style babi pangang**
bosui en gebakken uitjes

15,00 **Koreaanse kip**
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 bosui en sesam

Burrata 16,00
pata negra, citroen en tomaatcrumble

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

Coquille truffel 19,00
in de schelp gegaard met truffel

Wagyu Niku Tori 30gram 19,00
A5 kwaliteit 'Japan Meat Grading Association'
+ eendenlever krul +5,00 + kaviaar 5 gram +14,00

Peking Duck 24,00
hoisinsaus, komkommer en takuan

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

Tonijn piccolini 40,00
olijf olie, crème fraîche en 15 gram kaviaar

Caviar

Baeri Caviar 30 gram / 50 gram 90,00 / 125,00
blini's en crème fraîche
+ gerookte zalm +8,00

ook als supplement op gerechten te bestellen

5 gram 14,00
10 gram 28,00

Chef's Favorite

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

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

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

Ceviche Platter 80,00
vijf verschillende soorten ceviches

Oesters & 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
kokos, kruidenolie en kaviaar

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

Voorgerechten

- 17,00 **Carpaccio Black Angus Beef**
parmezaanse kaas, spek en rucola
- 18,00 **Salmorejo Zeebaars**
pata negra, eidooier en tomaat
- 18,00 **Salade Kreeft**
komkommer, tomaat en limoen
- 21,00 **Steak Tartaar**
cornichons, truffel en crème van eidooier
+ 10 gram kaviaar +28,00
- 27,00 **Carpaccio Langoustine**
rode peper, sesam en granny smith

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

- 30,00 **Heilbot**
aardappelsalade en truffelsaus
- 35,00 **Gepocheerde zeetong**
mousseline, paling en hollandaise
- 39,00 p.p. per 2 personen **Zeebaars**
in zoutkorst
- 27,50 / 50,00 halve / hele **Kreeft**
pompoe, citrusboter, kumquat

Vegetarische gerechten

- 18,00  **Bloemkool**
chimichurri, gerookte amandelen en feta
- 20,00  **Truffel Rigatoni**
truffelcrème en parmezaanse kaas

Vleesgerechten

- Rundersukade** 28,00
doperwtten 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
upgrade naar rossini + 15,00
- Plank 'Nice to Meat'** per 2 personen 40,00 p.p.
mooie stukken vlees van het rund



Van de Josper

Bavette Puro 32,00
oesterzwam en paksoi

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

Extra lekkers erbij

- verse salade 7,50
gemengde groenten 7,50
truffelfrites 7,50
patatas bravas 8,00
chipotle frites 8,00
kalfszwezerik 10,00
spinazie salade met truffel 10,00

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 en komkommer

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 mayonaise 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