Welkom bij Le Barrage

Het statige pand met rijke historie in Alblasserdam 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 gedeelde 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
BLAIRD-MORISET

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 & 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

BARRAGE
AMSTERDAM

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

BARRAGE

"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 — 47,50 p.p.

Voorgerecht
Hoofdgerecht
Dessert

4 GANGEN MENU — 57,50 p.p.

Voorgerecht
Tussengerecht
Hoofdgerecht
Dessert

5 GANGEN MENU — 67,50 p.p.

Voorgerecht
Eerste tussengerecht
Tweede tussengerecht
Hoofdgerecht
Dessert

5 GANGEN MENU OMAKASE — 75,00 p.p.

Special journey through Japan

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

Wijnarrangement

3 gangen wijnarrangement	27,00 p.p.
4 gangen wijnarrangement	36,00 p.p.
5 gangen wijnarrangement	45,00 p.p.

LE BARRAGE

Walking Dinner

Vanaf 35 personen.
65,00 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 V
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 V
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 V
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

LE BARRAGE
AMSTERDAM

BARRAGE
87-46-LV
NORTON

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

BARRAGE
ALBLASSERDAM

LE BARRAGE
ALBLASSERDAM

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.

Meer informatie | www.lebarrage.nl

"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 wijnarrangement. Moet u nog rijden? Halve glazen zijn uiteraard ook mogelijk.

Tip: Neem een kijkje in onze wijnkluis!

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.

Neem een kijkje op onze wijnkaart!

MOET

Willaerts GROUP

Discover all our restaurants

Willaerts Group

il Mercato
Italian Bar & Restaurant

KITA
HENDRIK IDO AMBACHT

GRAND-CAFE
NOORDKADE

BAR-RESTAURANT
WILLAERTS