Smaakmakers *to Share*

8,50 *8 stuks* **Rotterdamsche bitterballen**
dijonmosterd

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

10,00 *6 stuks* **Chorizokroketjes**
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 truffelkroketjes**
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 wasabimayonaise

Gamba's *6 stuks* 16,00
in tempura met bosui en sesam

Keftedes 17,00
pistache, tomaat en labneh

Zeebaars truffel 18,00
sesam-ponzuvinaigrette, 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'
+ eendenleverkrul +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
olijfolie, 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 misodressing

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

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

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

Oesters

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

Voorgerechten

18,00 **Carpaccio Black Angus Beef**
huisgesneden, parmezaanse kaas en spek

18,00 **Zeebaars**
uiencompote, kastanje en ossenstaart

18,00 **Open lasagne**
paddenstoel, salieboter en amandel

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

21,00 **Tonijn Niçoise**
olijf, ansjovis en haricots verts

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 **Corvina**
knolselderij en venkel

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**
pompoen, citrusboter, kumquat

Vegetarische gerechten

18,00 **Gepofte zoete aardappel**
feta, pistache, munt en amandel

20,00 **Truffelrigatoni**
truffelcrème en parmezaanse kaas

Vleesgerechten

Rundersukade 28,00
boerenkool en pancetta

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
pompoen, beurre noisette en hazelnoot

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 lekker erbij

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

Sauzen

pepersaus 5,00
truffeljus 5,00
béarnaise 5,00
chimichurri 5,00
rodewijnjus 5,00

Uramaki *Sushirollen*

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 spicy mayo

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

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

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

Kingfish Dragon 14,00 / 27,00
ebi fry garnaal, sesamdressing,
komkommer en jalapeño

Green Dragon 14,00 / 27,00
avocado, ebi-frygarnaal en komkommer

Tuna Dragon 14,00 / 27,00
spicy mayo, 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,
avocadosalsa en bieslook

Moriawase *chef's choice*

Sashimi Moriawase 36,00
12 stuks sashimiselectie van de chef

Sashimi Moriawase Deluxe 62,00
24 stuks sashimiselectie van de chef

Sushi Moriawase 42,00
16 stuks uramakiselectie 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 sesam dressing 14,00
Steak Tartare steaktartaar 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 8,00
Maguro tonijn nigiri 8,50
Hamachi yellowtail nigiri 8,50