

L'OUEST

SHARED DINING | LUNCH | WIJNBAR

Openingstijden L'OUEST:

woensdag en donderdag 12.00 – 00.00

vrijdag en zaterdag 12.00 – 01.00

zondag om 12:00 – 22.00

maandag en dinsdag enkel op aanvraag voor groepen

Lunch 12.00 – 15.00

Diner 17.00 – 22.00

Borrel - Charcuterie en Kaas 12.00 – 22.00

Borrel

Pain L'Ouest <i>Brood drie soorten boter</i>	9
Olijven <i>Citroen Italiaanse kruiden</i>	5,5
Noten <i>Gerookte en gezouten amandelen honey redpepper pinda pecan noten</i>	7,5
Noten per stuk 2,5	
Kwekkeboom Oven Bitterballen 8 stuks 12,5 <i>Franse Mosterd</i>	
Plateau Charcuterie & Fromage keuze van de chef <i>3 soorten charcuterie 3 soorten kazen zoet</i>	28
Plateau Charcuterie keuze chef <i>Diverse vleeswaren zoetzure groenten olijven</i>	18
Plateau Fromage per stuk van 35 gram <i>Creëer je eigen kaasplank van onze kaaskaart</i>	5
Oosterschelde Oester per stuk Sjalot rode wijnazijn Bieten relish crème fraîche Citroen sap	4
Runder Carpaccio <i>Spekjes Truffel Olijf olie pijnboompit Peper Pecorino</i>	17,75

Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

Lunch
12.00 - 15.00

Diner
17.00 - 22.00

Borrel
12.00 – 22.00

Shared Dining

Onze gerechten zijn bedoeld om samen te delen en te ervaren. Wij raden aan om 1 a 2 gerechten per persoon uit te kiezen om mee te beginnen.

Om te beginnen

Runder Pastrami <i>Tartaar Brioche bun Hennep mayonaise Kapper – peterselie – sjalot ui</i>	15
Carpaccio L'Ouest <i>Verse peper aan tafel Truffel mayonaise Pijnboompiten Spekjes</i>	17,75
Bruschetta <i>Tomaat Basilicum Rucola Knoflook Olijf olie</i>	10
Oosterschelde oester L'Ouest per stuk <i>Rode wijn azijn Bieten relish Crème fraîche Citroen sap</i>	4

Lekker als vervolg

Crispy garnalen <i>Brioche bun Hennep mayonaise Spicy relish</i>	15
Burger L'Ouest <i>Rund Brioche bun Mango relish Tomaat</i>	15
Portobello paddenstoel <i>Zongedroogde tomaat Mozzarella Basilicum Balsamico- azijn</i>	10
Boneless Ribs Iberico <i>19 BBQ saus Bieslook crème Crispy uitjes</i>	

Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten.
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

Erbij

Patatas Bravas <i>Roseval krieltjes Gerookte paprika Rozemarijn Aioli</i>	7,5
Salade L'Ouest <i>Little gem vegan feta koolrabi</i>	7,5
Pimientos de Padron <i>99% niet pittige pepers zeezout</i>	7,5

Om af te sluiten

Cheesecake	7
Plateau Fromage per stuk van 35 gram <i>Creëer je eigen kaasplank van onze kaaskaart</i>	5
Warme Chocolade <i>Slagroom</i>	4,5
Warme Chocolade L'Ouest <i>Baileys Slagroom</i>	9,5

Koffie met alcohol

Irish Coffee <i>Jameson Basterdsuiker Koffie Slagroom</i>	9,5
French Coffee <i>Grand Marnier Rouge Koffie Slagroom</i>	9,5
Italian Coffee <i>Amaretto Disaronno Koffie Slagroom</i>	9,5
Spanish Coffee <i>Licor 43 Koffie Slagroom</i>	9,5

Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

Charcuterie

75 gram per serving

Spianata Romana (Italië)	10
Een salami gemaakt van fijn gedraaid varkensvlees waaraan stukjes spek zijn toegevoegd.	
Cecina de Leon (Spanje)	14
Rund. Cecina de Leon IGP is een traditionele delicatessen, dat al generaties volgens strenge regels wordt geproduceerd. Het vlees is afkomstig van de achterpoot van Rubia Gallega runderen, die grazen in de regio Castilla y Leon.	
Coppa Di Parma (Italië)	12
Een exclusief Italiaans stuk vlees. Deze ham is bewerkt met zout en een kruidenmix.	
Serranoham (Spanje)	12
Je kunt een goede Serranoham herkennen aan een donkerroze kleur.	
Pata Negra (Spanje)	20
De Jamon Iberico ham is een Spaanse ham gemaakt van 100% raszuiver Iberico varken (pata negra). Alleen de hammen van raszuivere varkens die vrije uitloop hebben genoten in de Dehesa en een strikt dieet van eikels en wilde grassen hebben gevolgd komen in aanmerking voor de classificatie Pata Negra ham. De Spaanse overheid ziet er op toe dat de gestelde kaders voor de productie strikt worden nageleefd.	
Schwarzwälder Schinken (Duitsland)	12
Gerookte rauwe varkensham uit het Duitse Zwarte Woud. De ham wordt droog gepekeld en met knoflook, koriander, peper en jeneverbessen ingesmeerd.	

*Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten.
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze
medewerkers.*

Fromage

**Creëer je eigen kaas plank
Inclusief kletzenbrood & Rinse appelstroop. De kazen serveren wij in stukken
van 35 gram €5,00 per stuk**

**L'Ouest serveert u exclusieve kazen uit binnen – en buitenland.
Onze onbegrensde passie zorgt ervoor dat wij altijd de meest
bijzondere en unieke kazen selecteren voor onze gasten.
Er zijn zelfs wat mooie kazen die ik zelf heb mogen maken zoals
de Sainte-Maure de Touraine en de Brie de Meaux. Onze kazen komen
natuurlijk van de kaashoeve...**

Welkom in L'Ouest!

Sainte-Maure de Touraine

De kaas behoort tot de zogenaamde zachte kazen en is de vader van de zachte witte-korstkazen. Kenmerkend voor de kaas is het roggestrootje dat in de lengte in het midden zit. Uit de vorm wordt de kaas gezouten en met houtskool-as bestoven. Hierna start de rijping, die minimaal 10 dagen duurt vanaf de start van het stremmen. De kaas krijgt een lichte, grijs-blauwige schimmel laag op de korst. De kaasmassa is stevig en heeft een duidelijke geitenkaas-smaak.

*Zachte kaas – Geiten melk - Rijping 2 tot 3 weken – Rauwe melk –
Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij*

Pierre Robert

Een unieke specialiteit uit rauwe koemelk. Deze wordt gemaakt van de room die achterblijft na het maken van Brie de Meaux. De room, verrijkt met crème fraîche, brengt het vetgehalte in de droge stof van deze ongepasteuriseerde witschimmel op 75 %.

*Witflora - Koemelk – Rijping 3 weken – Rauwe melk – Lactose –
Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij*

Brie de Meaux

Pittige boeren brie, een echte stinkerd. Deze kaas wordt ook wel de “koning der kazen” genoemd. Deze specialiteit was al in de tijd van Karel de Grote bekend, dan hebben we het over de vroege Middeleeuwen!

Witflora - Koemelk - Rijping 4 weken - Rauw melk - Lactose - Niet vegetarisch - Gluten vrij - Noten vrij

Schaap Laura

Deze schapenkaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde melk van het Lacaune schapenras, afkomstig van boerderij Rispens in het Friese Morra. De boerin melkt de schapen pas als de lammeren niet meer afhankelijk zijn van de melk van de moeder. Vanaf april staan alle schapen buiten in de Friese weilanden, wat de smaak van de melk, en daarmee ook van de kaas bevordert.

Oude kaas - Schapen melk - Rijping 6 maanden - Gepasteuriseerd - Lactose - Niet vegetarisch - Gluten vrij - Geen noten

Hollandse boeren truffel kaas

In de polder van Giessenburg maakt familie Slob op hun boerderij al decennia lang de lekkerste kaas volgens een uniek recept. Smeuïge boerderijkaas boordevol met truffel.

Oude kaas - Koemelk - Rijping 2 maanden - Gethermiseerde melk - Lactose - Niet vegetarisch - Gluten vrij - Noten vrij

Tynjetaler gaten kaas

De Tynjetaler wordt gemaakt op boerderij de Gelder, in het Friese dorpje Tijnje. Een heerlijke gatenkaas van Friese bodem. De smaak neigt naar de Zwitserse gatenkaas. De Tynjetaler is romig, ietsje zoet met een nasmaak die subtiel pittig is.

Oude kaas - Koemelk - Rijping 2 maanden - Gepasteuriseerd - Niet vegetarisch - Lactose - Noten vrij

Comté 18 maanden

Deze kaas wordt gemaakt van rauwe melk van Montbéliarde- en Simmental-koeien, die grazen op de weelderige alpenweiden van de Jura. De kaas heeft een wat pikante smaak met nootachtige tonen.

Oude kaas - Koemelk - Rijping 18 maanden - Rauwe melk - Lactose - Niet vegetarisch - Gluten vrij - Noten vrij

Sikkepit

Sikkepit is de langst gerijpte (10-12 maanden) blanke geitenkaas uit de stal van Klaver Kaas. Deze oude geitenkaas van hoge kwaliteit heeft een prachtige volle smaak, met een bijzonder zoetje. De volle smaak komt van de natuurlijke voeding van de dieren en het ambachtelijk kaasmaakproces. In de voeding voor de dieren wordt tevens lijnzaad verwerkt. Deze zaden zorgen voor melk en kaas met gezonde, onverzadigde vetten en een romige smaak. Dit alles maakt Sikkepit tot een puur, bewust en ambachtelijke kaas.

Oude kaas - Geiten melk - 12 maanden - Gepasteuriseerd - Lactose - Vegetarisch - Gluten vrij - Noten vrij

Rotterdamsche oude 100 weken

Is een overjarige brokkelkaas met intense aroma's en een lang aanhoudende pittige smaak. Deze intense, pittige smaak heeft de prachtige brokkelkaas te danken aan het lange rijpingsproces. Bovendien bevat de kaas vele smaakvolle kristallen dankzij dit intensieve rijpingsproces. Deze kristallen zorgen voor een extra smaakbeleving.

Oude brokkel kaas – Koemelk – 100 weken – gepasteuriseerd – Lactose vrij – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij

Taleggio

Dit is een kaas met een gewassen roodflora korst die al sinds de 11e eeuw in de regio Lombardije gemaakt wordt. Tijdens het rijpingsproces ontwikkelt Taleggio zijn kenmerkende zachte en romige textuur. Zachte, notige smaak en een echt stinkerd.

Roodflora - Koemelk – Rijping minstens 35 dagen – Rauwe melk – Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij

Livarot

Livarot, bijgenaamd kolonel, is een halfzachte, magere Franse kaas bereid uit koemelk, uit de streek Normandië. De kaas die traditioneel in de zomer werd geproduceerd, werd voor het eerst vermeld in de 17e eeuw, maar slaagde er door de moeilijke bewaring en beperkte transportmogelijkheden te paard gedurende twee eeuwen niet in de afgelegen dorpjes van de departementen Calvados en Orne te verlaten.

Roodflora – Koemelk – Rijping 3 maanden - Rauwe melk – Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij

Epoisses

De kaas wordt van zowel rauwe als gepasteuriseerde melk gemaakt. Er mag uitsluitend melk gebruikt worden van de runderrassen Franse simmentaler, montbeliarde en brune. De helder beige binnenkant is soepel en smeug.

Deze kaas voed ik op met de Ras el Hanout kruiden van mijn oma.

Roodflora – Koemelk – 4 tot 8 weken – rauwe melk - Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij

Shropshire blue

Het broertje van de Blue Stilton. Een geliefde delicatessie voor kaasliefhebbers over de hele wereld, die kunnen genieten van de romige textuur en rijke, zachte smaak met een pittig vleugje blauwe ader.

Blauw schimmel - Koemelk – Rijping 3 maanden – Gepasteuriseerde melk – Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij

Cabrales Picos

Deze kaas is een Spaanse blauwader koeienkaas (met, indien verkrijgbaar, bijmenging van geiten- en schapenmelk), afkomstig uit de gelijknamige gemeente Cabrales in Noord-Spanje. Naast de omgeving bepalen ook de bladeren van de esdoorn in de bergen de smaak van de kaas, doordat de kaas hierin rijpt. Echt een kaas als je van pittig en scherp houdt.

Blauw schimmel - Koemelk (in het late voorjaar vaak een beetje geiten en schapen melk) – Rijping 6 maanden – Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij

*Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten.
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze
medewerkers.*