

L'OUEST

SHARED DINING | LUNCH | WIJNBAR

Openingstijden L'OUEST:

Maandag, woensdag en donderdag 10.00 – 00.00
vrijdag en zaterdag 10.00 – 01.00
zondag om 10.00 – 22.00

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>Breekbrood Focasia</i> <i>Zongedroogde tomaten pesto</i> <i>Aubergine tahini crème</i> <i>Olijven boter</i>	12
Noten <i>Gerookte en gezouten amandelen</i> <i>Honey redpepper pinda</i> <i>Pekan noten</i>	7,5
Kwekkeboom Oven Bitterballen 8 stuks <i>Franse Mosterd</i>	12,5
Plateau Charcuterie & Fromage keuze van de chef <i>3 soorten charcuterie 3 soorten kazen zoet</i>	29
Plateau Charcuterie keuze chef <i>Diverse vleeswaren zoetzure groenten olijven</i>	19
Plateau Fromage per stuk van 35 gram <i>Creëer je eigen kaasplank van onze kaaskaart</i>	5
Oosterschelde Oester per stuk <i>Sjalot en rode wijnazijn</i> <i>Bieten relish</i> <i>Crème fraîche</i> <i>Citroen sap</i>	4
Peppadew – olijven – Champignon mix <i>Pepaduw met roomkaas</i> <i>Olijven in kruiden</i> <i>Champignon met kaas en pesto</i>	11

*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

Lunch

Onze lunch gerechten zijn bedoeld om lekker zelf op te eten, maar waarom niet delen? Gewoon gezellig. Wij raden aan om 1 gerecht per persoon uit te kiezen.

Runder tartaar <i>Brioche Chili mayonaise Beukenzwam</i>	20
Saksuka <i>Tomaat Paprika Ei</i>	15
Omelet <i>Geitenkaas Chorizo Peterselie</i>	15
Eendenborst <i>Brioche Hoisinsaus koolsla</i>	16
Roerei <i>Brioche bessen balsamico</i>	14
Wentel teefjes <i>Bessen Ricotta limoen creme Bessen stroop</i>	17

*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 tartaar <i>Tartaar Brioche Chili mayonaise Beukenzwam</i>	20
Zeebaars ceviche <i>Zee banaan Dragon crème Zalm kaviaar</i>	20
Bruschetta <i>Tomaat Basilicum Rucola Knoflook Olijf olie</i>	10
Pate van Iberico <i>Mosterd kaviaar Gekarameliseerde pecannoot Cranberry</i>	16
Prei mozaïek <i>Vegan Aioli bieslook furikake</i>	16

Lekker als vervolg

Eendenborst <i>Wortel crème Hoisin – five spices jus Pastinaak</i>	22
Runder sukade <i>Spruitjes Bloemkool crème Agave vinaigrette</i>	21
Kabeljauw filet <i>Knolselderij crème geroosterde cherrytomaten beurre blanc</i>	25
Pompoen <i>Ricotta - kikkererwten crème Chilli olie Pompoen pit</i>	17
Bloemkool <i>Green goddess oesterzwam Beukenzwam</i>	19

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

Erbij

Patatas <i>Roseval krieltjes peterselie Rozemarijn thijm</i>	5,5
Pimientos de Padron <i>99% niet pittige pepers zeezout</i>	7,5

Om af te sluiten

Panna cotta <i>Tonka boon Abrikoos Limoen</i>	9
Plateau Fromage per stuk van 35 gram <i>Creëer je eigen kaasplank van onze kaaskaart</i>	5
Mascarpone <i>Koffie Witte chocolade Tia Maria</i>	9
Warme Chocolade melk L'Ouest <i>Baileys Slagroom</i>	10,5

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

Salame al Finocchio	13
De Salame al Finocchio is een mooie authentieke venkelsalami met zeezout, peper, mediterrane kruiden en natuurlijk venkelzaad. Hij bestaat voor 100% uit mager varkensvlees gemengd met stukjes spek.	
Bresaola van Black Angus rund	16
Dit is een specialiteit gemaakt van enkel het mooiste rundvlees van een van de oudste schotse runderrassen en is Uniek in zijn soort.	
Tapas spek 200 graden gebakken in de oven	14
Dit spek wordt op ruim 200°C gebakken. Hierdoor smelten deze plakken spek op je tong. De buitenkant heeft een krokantekorst met een gerookte smaak en geur.	
Rosso di Norcia	12
Gemaakt van uitsluitend Italiaanse varkens. Deze ham wordt gemaakt op de wijze van een Parma ham, gezouten en dan verpakt in roze peper.	
Truffelsalami	17
De authentieke Italiaanse Salami met witte truffel en een scheutje wijn. De truffel zorgt voor een aardse en krachtige smaak in de salami.	
Mortadella Bologna	11
Deze heerlijke delicatessen, afkomstig uit de stad Bologna, belichaamt de perfecte balans tussen traditie en smaak, en blijft een onmisbaar onderdeel van Italiaanse tafels.	
Ventricina Piccante	11
De lange rijping en de toevoeging van rode pepers aan de inhoud maken de salami vol en pittig van smaak. De salame heeft een grove maling en heeft hierdoor een mooie structuur.	

*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 onpasteuriseerde 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 delicatessa 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 – gepasteuriseerde melk - 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.*