

# L'OUEST

SHARED DINING | LUNCH | WIJNBAR

## Openingstijden L'OUEST:

Woensdag en Donderdag 12.00 – 00.00

vrijdag en zaterdag 12.00 – 01.00

Maandag en Zondag om 12.00 – 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

<b>Pain L'Ouest</b> <i>Breekbrood   Focasia Zongedroogde tomaten pesto Aubergine tahini crème Olijven boter</i>	9,5
<b>Notenmix</b>	3,5
<b>De Bourgondiër Oven Bitterballen 6 stuks</b> <i>Franse Mosterd</i>	8,75
<b>Plateau Charcuterie &amp; Fromage keuze van de chef</b> <i>3 soorten charcuterie   3 soorten kazen   zoet</i>	29
<b>Plateau Charcuterie keuze chef</b> <i>Diverse vleeswaren   zoetzure groenten   olijven</i>	19
<b>Plateau Fromage per stuk van 35 gram</b> <i>Creëer je eigen kaasplank van onze kaaskaart</i>	5
<b>Oosterschelde Oester per stuk</b> <i>Sjalot en rode wijnazijn Bieten relish Crème fraîche Citroen sap</i>	4,5
<b>Peppadew – olijven – Champignon mix</b> <i>Peppadew met roomkaas Olijven in kruiden Champignon met kaas en pesto</i>	10

*Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten.  
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot een 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.

<b>Runder tartaar</b> <i>Brioche   Chili mayonaise   Beukenzwam</i>	20
<b>Bruschetta</b> <i>Tomaat   Basilicum   Knoflook</i>	10
<b>Sandwich Focaccia</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Mortadella   Rucola   Olijven spread</i></li><li>• <i>Norcia pink peppercorn ham   Mozzarella   Paddenstoelen tapenade</i></li><li>• <i>Carpaccio   Olijf olie   rucola   Truffel Pecorino kaas</i></li></ul>	15
<b>Uitsmijter</b> <i>Focaccia   Avocado   Varkens rib-eye</i>	15
<b>Melk</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Magere melk</i></li><li>• <i>Volle melk</i></li></ul>	2,5

## Bij de koffie

<b>Panna cotta</b> <i>Tonka boon   Abrikoos   Limoen</i>	5,5
<b>Mascarpone</b> <i>Koffie   Witte chocolade   Tia Maria</i>	7

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

<b>Rundertartaar</b> <i>Tartaar   Brioche   Chili mayonaise   Beukenzwam</i>	20
<b>Zeebaars ceviche</b> <i>Zee banaan   Dragon crème   Zalm kaviaar</i>	20
<b>Bruschetta</b> <i>Tomaat   Basilicum   Rucola   Knoflook   Olijf olie</i>	10
<b>Paté van Iberico</b> <i>Mosterd kaviaar   Gel van Cabernet sauvignon   Peer en Roquefort</i>	16
<b>Prei mozaïek</b> <i>Vegan Aioli   bieslook   furikake</i>	16

## Lekker als vervolg

<b>Eendenborst</b> <i>Wortel crème   Hoisin – five spices jus   Pastinaak</i>	22
<b>Rundersukade</b> <i>Spruitjes   Bloemkool crème   Agave vinaigrette</i>	21
<b>Kabeljauwfilet</b> <i>Knolselderij crème   geroosterde cherrytomaten   beurre blanc</i>	25
<b>Pompoen</b> <i>Ricotta - kikkererwten crème   Chilli olie   Pompoen pit</i>	17
<b>Bloemkool</b> <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

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

## Om af te sluiten

<b>Panna cotta</b> <i>Tonka boon   Abrikoos   Limoen</i>	5,5
<b>Plateau Fromage per stuk van 35 gram</b> <i>Creëer je eigen kaasplank van onze kaaskaart</i>	5
<b>Mascarpone</b> <i>Koffie   Witte chocolade   Tia Maria</i>	7
<b>Warme Chocolade melk L'Ouest</b> <i>Baileys   Slagroom</i>	10,5

## Koffie met alcohol

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

<b>Pork rib-eye Steak</b>	13
Een uiterst smaakvol stuk vlees afkomstig van de ribben van het Varken. Dit stuk vlees is populair vanwege zijn malse textuur.	
<b>Bresaola van Black Angus rund</b>	16
Dit is een specialiteit gemaakt van enkel het mooiste rundvlees van een van de oudste schotse runderrassen en is Uniek in zijn soort.	
<b>Tapas spek 200 graden gebakken in de oven</b>	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.	
<b>Rosso di Norcia</b>	12
Gemaakt van uitsluitend Italiaanse varkens. Deze ham wordt gemaakt op de wijze van een Parma ham, gezouten en dan verpakt in roze peper.	
<b>Truffel Prosciutto</b>	17
Een ham uit de provincie Parma gerijpt in truffel en een scheutje wijn	
<b>Mortadella Bologna</b>	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.	
<b>Chorizo</b>	15
Chorizo is een Spaanse worst die kruidig van smaak en roodachtig van kleur is met een stevige grove 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, de Brie de Meaux en mijn bekende Epoisses met de kruiden van mijn oma.

Nieuw op de kaaskaart, een kaas die ik heb mogen maken toen ik in Gstaad, Zwitserland was. Dit is een van de favoriete kazen van Prinses Beatrix!

Welkom in L'Ouest!

## **Sainte-Maure de Touraine**

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

## **Delice de Bourgogne**

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

## **Brie de Meaux**

*Frankrijk, de Meaux – Witflora zachte kaas - Koemelk - Rijping 4 weken – Rauw melk – Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij*

## **Reblochon**

*Frankrijk, Savoie – Witflora zachte kaas - Gewassen korst - Koemelk - Rijping 4 weken – Rauw melk – Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij*

## **Camembert Calvados**

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

**Tomme de brebis Papillon**

*Frankrijk, Aveyron – Roquefort zonder Penicillium Roqueforti - Schapen melk - Rijping 4 maanden – Gepasteuriseerd – Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Geen noten*

**Pecorino truffel kaas**

*Italië, Lazio en Sardinië - Oude kaas – Zwarte truffel - Schapen melk - Rijping 3 maanden – Gepasteuriseerd – Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij*

**Skylger**

*Nederland, Terschelling - Belegen kaas – Koemelk – Rijping 4 maanden – Gepasteuriseerd – Niet vegetarisch - Lactose – Noten vrij*

**Schlossberger**

*Zwitserland, Bern – Bergkaas, oud - 14 maanden – Rauwe koemelk - Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij*

**Landgoed geitenkaas met kruidnagel**

*Nederland, Deurningen – Oude kaas – Geiten melk – 12 maanden – Gepasteuriseerd – Niet vegetarisch - Lactose – Gluten vrij – Noten vrij*

**Delfts goud oud**

*Nederland, Delft – Oude kaas – Koemelk – 12 maanden – gepasteuriseerd – Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij*

**Abe Rot**

*Zwitserland, Rougemont - Roodflora - Koemelk – 5 weken – Rauwe melk – Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij*

**Epoisses**

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

**Blue 61 met Cranberries**

*Italië, Veneto - Blauw schimmel – Passito - Koemelk – Rijping 3 maanden – Gepasteuriseerde melk – Lactose – Niet vegetarisch – Gluten vrij – Noten vrij*

**Blue ocean Bio**

*Denemarken, Jutland - Blauw schimmel – Koemelk – Rijping minimaal 2 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.*