



## Louis XV: Restaurant Groningen

Na ons de zondvloed' is een historische uitspraak die onlosmakelijk is verbonden met het hof van de Franse koning Louis XV (1710-1774).

Het is de letterlijke vertaling van 'Après nous le déluge'.

Vrij vertaald: geniet van het moment, laat de boel de boel, morgen zien we verder.  
Een bourgondische levensopvatting die nu niet direct aan Groningen wordt toegedicht.

Wie binnen is geweest bij Louis XV, weet wel beter.

Louis XV is het restaurant in Groningen waar genieten voorop staat.

## Bourgondisch genieten in Groningen

Louis XV is een eet- en drinkgelegenheid met grootstedelijke allure, onderverdeeld in een café met een wijn bar en een restaurant welke knus is verdeeld in meerdere zalen.

Hier draait alles om goed gastheerschap, de gast staat bij ons voorop.

De inrichting laat zich het best omschrijven als neobarok.

Modern en eigentijds, verenigd met fraaie klassieke elementen.

De proeverijen is één van onze grote krachten , op onze kaart zult u deze dan ook veelzijdig tegen komen. Ook het verzorgen van groepsarrangementen zijn we niet geheel onbekend mee te noemen. We helpen u dan ook graag met informatie hierover.

## Proeverij van Voorgerechten

Kies een stad in Frankrijk uit onderstaande Proeverijen

### “Parijs” € 12,50 p.p.

- Bitterbal van ‘Jambon crue’ (gedroogde ham) met paddenstoelen mayonaise
- Steak tartaar met krokante kappertjes en kruiden crème
- Kerriesoep met kip
- Gerookte zalm en rivierkreeft
- Krokante gamba met avocado en tomaat

### “Marseille” € 12,50 p.p.

- Runder carpaccio, met pijnboompitten, pesto en parmezaanse kaas
- Rillette van eend met geroosterd brood en tomatenjam
- Mosterdsoep met Franse worst
- Krokot van gamba met een crème van wasabi
- Zacht gegaarde ‘visvangst van de dag’ met salade en beurre blanc

### “Versailles” (vegetarisch) € 11,50 p.p.

- Humus en rode biet
- Krokotje van geitenkaas met vijgendip
- Pompoen soep met komijn en bospeen
- Krokante paddenstoelen met romige saus
- Tomatensalade met mozzarella en basilicum

Laat u verrassen door een  
overheelijk menu van onze  
keukenbrigade

### Verrassingsmenu 4 Gangen € 32,50

voorgerecht, soep, hoofdgerecht, nagerecht

### Verrassingsmenu 5 Gangen € 39,50

Voorgerecht, tussengerecht, soep, hoofdgerecht, nagerecht

### Verrassingsmenu 5 Gangen € 42,50

Voorgerecht, Tussengerecht, hoofd, kaasplank, nagerecht

## Voorgerechten € 9,50

### Brood van de week € 5.50

Van onze huisbakker, geserveerd met kruidenboter, tapenade en aioli

### Carpaccio

Dungesneden rundvlees met pijnboompitten, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

### Buikspek

Geroosterd buikspek van het Livar varken, gemarineerd en geserveerd met een kruim van peterselie, knoflook en een schuim van gember

### Zalm ( meerprijs € 2,00 )

Rouleau van gerookte zalm met rivierkreeftjes, zoetzure komkommer en saffraan crème

### Rode biet

Als tartaar, met humus verrijkt, rozemarijn en een crème van eekhoortjesbrood

### Geitenkaas

Krokant gebakken, met daarbij een salade van spinazie en chutney van tomaat

## Soepen € 6,00

### Mosterdsoep

Romig en vol van smaak, met Groninger worst en bosui (kan ook vegetarisch)

### Tom kha kai soep

Oosters en licht pikant, met kip en fijne kruiden

## Tussengerechten € 12,50

### Coquilles

Met spinazie, bacon en een schuim van sereh

### Gamba's

Gebakken in knoflook en rode peper met witlof en citroen boterjus

### Kalfswang

Gestoofd, daarbij zachte aardappelmousseline, asperges en gebakken appel

## Dry aged vlees of gerijpt vlees

### Côte de Boeuf 600gr

Dieprode Côte de Boeuf. Zeer volle, mooie smaak.

€ 36,00

### Entrecote250gr

Mooie dikke entrecote van een Dry-aged lende.

€ 29,00

Deze gerechten worden geserveerd met diverse groenten en een saus naar keuze:

- Truffeljus
- Bospaddenstoelensaus
- Gebakken champignons en ui
- Stroganoff saus

Het rijpen van vlees is eigenlijk een proces dat we al lang kennen van vroeger bij de boer in de schuur, door de zon en de wind werd het vlees ingedroogd en kwam er een zwarte korst rond de buitenkant .

Het vlees binnenin werd dieprood en botermals omdat natuurlijke enzymen het spierweefsel afbreken. Tegenwoordig wordt dit op een gecontroleerde manier gedaan, namelijk een rijpingskast, oftewel dry-aging cel. Hierin is een constante luchtcirculatie, een luchtvochtigheid van 85 % en een temperatuur tussen 0 en 1 graden celcius. Deze ruimte moet afgesloten zijn van andere invloeden. We spreken van gerijpt vlees vanaf 21 dagen en dit kan oplopen tot 10 weken . Tijdens het rijpen in de cel verdampt het vocht in het vlees tot wel 30% en de natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Er is sprake van langzame besterving. Hierdoor krijgt het vlees een zeer malse structuur en intense smaak.

**Dry-Aging op zijn best,  
verwenning pur sang !**



## Hoofdgerechten vis € 19,50

### Zalmfilet

Rosé gebakken zalm met diverse groenten en een schuim van zachte mosterd

### Roodbaarsfilet

Op de huid gebakken met diverse groenten en schuim van spinazie

### Zeetong à la meunière (meerprijs € 12,50 )

In de roomboter gebakken, met een boterjus

## Hoofdgerechten vlees € 21,50

### Lams rump

Gemarineerd en gebakken met kruidenkorst en jus met een vleugje munt

### Rib roast

Gegrilde varkens rib-roast met groenten en tijm jus

### Eendenborst

Licht gerookt, met paddenstoelen, groenten en een frambozensaus

### Tournedos (meerprijs € 6,50)

Steak van de ossenhaas, met groenten en een truffeljus

### Poulet Noir

Zwarte kipfilet, bros en sappig , met groenten en een knoflookjus

## Hoofdgerechten vegetarisch € 17,50

### Kaasfondue

Fondue van verschillen soorten kaas met knapperige groenten en brood  
(wij vullen graag uw kaasfondue weer even bij)

### Polenta

Krokant gebakken polenta met diverse groenten en een schuim van tomaat

### Ravioli

Huisgemaakt, gevuld met ricotta en spinazie met daarbij een  
saus van pompoen

## Plat du Jour € 17,50

### Spareribs

Zachte, fijn gelakte spareribs met ambachtelijke frieten, sauzen en salade

### Saté

Saté spies van gemarineerde kippendijen met garnituren en een saus van geroosterde pinda's. geserveerd met friet en salade

### Runderburger

Malse runderburger op brioche brood met bacon, sla, kaas en burger saus. geserveerd met friet en salade

### Varkenshaas medaillons

medaillons met spek en een paddenstoelensaus, geserveerd met friet en salade

### Falafelburger ( VEGETARISCH )

Burger van kikkererwten op een briochebroodje , geserveerd met friet en een salade van avocado

## Nagerechten € 8,50

### Chocolade

Mousse van chocolade, zachte nougat crème, pinda en gezouten karamel ijs

### Peer

Gepocheerde peer, Panna cotta met limoenblad en citroengras met witte chocolade ijs

### Gin tonic

Als ijs, merengue met rozemarijn, schuim van vlierbloesem, crèmeux van mandarijn

### Proeverij (meerprijs € 2,50)

Een verrassing van nagerechten

### Kaasplank (meerprijs € 3,50)

Diverse soorten Franse kazen, daarbij vijgen brood, noten en een tomatenjam

## Drankenkaart

### Frisdranken Per flesje

Coca Cola, alle soorten	€ 2,80
Chaudfontaine rood of blauw	€ 2,80
Fanta, Cassis, sprite	€ 2,80
Tonic	€ 2,80
Bitter lemon	€ 2,80
Rivella	€ 2,80
Ginger Ale	€ 2,80
Appelsap, Fristi, Chocomelk	€ 2,50
Ice tea , alle soorten	€ 2,80

### Bier van de tap

Warsteiner premium	€ 2,85
Speciaalbier, vraagt u de bediening , die informeert u graag.	
Warsteiner Radler 0.0 fles	€ 4,00
Warsteiner malt fles	€ 3,75

### Warme dranken

Koffie, Thee, Espresso, Decafé	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,75
Dubbele espresso	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 3,25
Koffie au lait	€ 3,25
Warme chocolademelk	€ 2,75

### Warme chocolademelk

met rum en slagroom	€ 5,25
---------------------	--------

## Speciale koffie 's

### Irish Coffee

Met bruine suiker, Jameson en slagroom	€ 7,50
--	--------

### French Coffee

Met Grand Marnier en slagroom	€ 7,50
-------------------------------	--------

### Spanish Coffee

Met Tia Maria en slagroom of met Liquor 43 en slagroom	€ 7,50
--	--------

### Italian Coffee

Met Amaretto en slagroom	€ 7,50
--------------------------	--------

### Mexican Coffee

Met Kahlua, Tequilla en slagroom	€ 7,50
----------------------------------	--------

### Dokkumer Koffie

Met beerenburg en slagroom	€ 7,50
----------------------------	--------

## Groepsarrangementen

Als u iets te vieren heeft dan bent u bij Louis XV aan het juiste adres.

Wij beschikken over diverse zalen, elk met zijn eigen karakter.

U kunt met 20-200 personen bij ons terecht voor groepsarrangementen, ook beschikken wij over een buitentuin, die bij slecht weer overdekt is doormiddel van een schuifdak.

Alle zalen kunnen over een eventuele DJ-set, beamer en scherm beschikken, deze worden op verzoek, kosteloos aan u aangeboden voor gebruik tijdens uw evenement.

Gratis gebruik van WIFI , dit kan u doen via inlog facebookaccount.

### Indeling zalen :

#### **Bovenzaal Louis XV**

Voor borrels en feesten geschikt voor max 60 personen

Voor diners/ en buffetten geschikt voor max 40 personen

Voor plenaire gelegenheden geschikt voor 40 personen in theater opstelling

#### **Madame de Pompadour ( benedenzaal Louis XV )**

Voor borrels en feesten geschikt voor max 80 personen

Voor diners/ en buffetten geschikt voor max 60 personen

Voor plenaire gelegenheden geschikt voor max 40 personen in theater opstelling

#### **Tuinzaal El Txoko**

Voor borrels en feesten geschikt voor max 125 personen

Voor diners/ en buffetten geschikt voor max 90 personen

Voor plenaire gelegenheden geschikt voor max 100 personen in theater opstelling

### Andere mogelijkheden bij ons zijn :

- High Wine, High Beer & High Tea vanaf 2 personen
- Wijnproeverijen onder begeleiding van onze wijnprofessionals van 2-50 personen
- Wij leveren maatwerk dus als u zelf suggesties heeft, dan vernemen wij dat graag

Voor vragen kunt u mailen naar [info@louisxv.nl](mailto:info@louisxv.nl)

U kunt natuurlijk ook contact met ons opnemen, de heer Buurman of mevrouw Oosterveld, helpen u graag verder en verzorgen een vrijblijvende offerte op maat voor u.

Louis XV & El Txoko

Oude kijk in 't jatstraat 47-53

9712 EC Groningen

050-3116951 ( Louis XV )

050-3114555 ( El Txoko )