

Menu le Temps Perdu

Tomatensoep (v) / Soep van de dag

Geserveerd met of zonder ballen.

of

Paddestoelensalade (v)

Lauwwarme salade met blauwe kaas.

Geserveerd met toast en boter.

*

Varkenshaassaté

Geserveerd met sla en friet.

of

Maaltijdsalade

Geserveerd met brood.

of

Pasta

Geserveerd met brood.

*

Ijssdessert Le Temps Perdu

of

Koffie of thee

€19,50

Voorgerechten

Tomatensoep (v) €4,00

Geserveerd met of zonder ballen.

Geef ons een tomaat en een hoof. Wij maken er soep van.

Sashimi €8,25

Van Yellowfintonijn en verse wilde zalm met sojasaus en wasabi.

Flink in het groene spul dippen, maar voorzichtig met de soja (is erg pittig).

Risotto met geweldige gamba's €8,75

Salade met pittig geroerbakte gamba's met mango, knoflook en koriander.

Heerlijk mild vleesgerecht met groenten en Portugese kruiden op verschillende manieren te bestellen.

Spicy Thaise salade met biefreepjes €8,25

Salade met biefreepjes, komkommer, gedroogde tomaatjes, ui en basilicum.

Heeft iets weg van een salade die ik eerder gegeten heb. Ik weet niet meer waar dat was of wat erin zat, maar qua smaak erg vergelijkbaar.

Rundercarpaccio €9,00

Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes.

Koop 1,73 kg diepgevroren zijlende in, ontdoeien, weer invriezen, terugkoelen en flamberen die handel.

Paddestoelensalade (v) €6,25

Lauwwarme salade met gebakken paddestoelen, blauwe kaas, ketjap en basilicum, geserveerd met toast en boter.

Paddestoelen uit eigen keuken en de sla kopen we lauw in.

Hoofdgerechten

Maaltijdsalade Le Temps Perdu €13,75

Geserveerd met brood.

'n `Patozzie' van lekkere dingen. Er zitten wel veel vitamines in.

Dus ben voorzichtig.

Verse Wiener Schnitzel €12,75

Geserveerd met verse friet en salade (met saus naar keuze).

Ben je een varken, wordt je op je lekkerste deeltje platgeslagen en gepaneerd.

Tortilla El Mexicano €12,75

Tortilla gevuld met kip, groenten, bonen en kaas.

Geserveerd met verse friet en tomatensalsa.

Gerecht met een overvloed aan Mexicaanse invloeden.

Gemarineerde Black Tiger gamba's met een Thais dipsausje €15,75

Geserveerd met verse friet en salade.

Komen aan hun naam door de strepen op hun rug, enorme klauwen, krachtige kaken, harige enkels en grote hoektanden.

Vis van de week

Elke week variërend.

Vraag de vis naar het personeel van de week.

Varkenshaassaté met satésaus. €15,75

Geserveerd met verse friet en salade.

Hoe vreemd kan het leven zijn? Zo ben je aan het wroeten en knorren

van plezier met je maatjes en je denkt aan een echte toekomst.

En zo lig je ineens bij Le Temps Perdu op een bordje met satésaus.

Mega-Biff-Burger €11,75

Geserveerd met verse friet en salade.

Het resultaat van een hoop omstandigheden.

Ierse Kogelbiefstuk €16,75

Geserveerd met verse friet en salade (met saus naar keuze).

In een idyllische omgeving opgegroeide koe, met alle liefde omgeven door vader en moeder. Meedogenloos neergeschoten door één van onze wrede jagers uit een kansloos nieuw E.U.-land.

Pasta €12,50

Pasta met verse tomatensaus, gehakt, verse Parmezaan en basilicum.

Geserveerd met brood. Ook vegetarisch te bestellen (paddestoelen en groenten in plaats van gehakt).

Zoals de Italianen zeggen "A correre e cagare ci si immerda i garretti"

Bijgerechten

Franse salade €6,25

Salade met tonijn, ui, paprika en olijven.

Omdat een Duitse salade niet verkoopt.

Griekse salade (v) €6,25

Salade met feta, tomaat, paprika en olijven.

Van iets verder weg, maar net zo duur.

Geitenkaassalade €7,10

Salade met warme geitenkaas, serranoham, walnoten en honingdressing.

Fromage de Chèvre avec miel, lekker toch?!

Portie verse friet €3,50

Portie witte rijst €2,50

Warme sauzen

Satésaus, rode portsaus, bospaddestoelensaus, pepersaus en gebakken champignons.

Koude sauzen

Cocktailsaus, tzatziki, tapenade, kruidenboter, aioli.

Kindermenu €5,50

Friet, sla en appelmoes met: vissticks, bitterballen, frikandel, kaassouffleetjes of kipkluijjes. (tot 12 jaar)

Grote mensen-menu mag ook, maar dan wél opeten. Bordje leeg. Arme mensen in arme landen doen er een moord voor, zei ons moeder altijd.

Is nu nog steeds zo!

Nagerechten

Dame Blanche €4,25

Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom.

Exclusief hier te verkrijgen.

Grootmoeders appeltaart €5,25

Met kaneel en slagroom.

Van veur d'n oorlog.

Nougatine ijstaart €6,50

De lekkerste!

Tis wel duur, maar daar betaal je dan ook voor.

Moulloux van chocolade (home made) €5,50

Gevuld met amandelschaafsel, walnoten en blue berry.

Ook andersom te bestellen, edalocohc nav xuelluom.

Monchoutaartje met kersen (home made) €5,50

Alsof we heel d'n dag niks anders doen! Zo lekker.

Kaasplankje

(chaumes, blauwe kaas, oude kaas en brie)

Geserveerd met kletsbrood en appelstroop.

voor 1 persoon €6,25

voor 2 personen €10,75

Bonjour! Would you like some grapes and wine...?

Koffie

Speciale koffie's €5,00

met slagroom en bijvoorbeeld: Tia Maria, Ierse Whiskey, Grand Marnier.

Speciale koffie's zonder alcohol €4,00

met slagroom en de smaken caramel, kaneel of tiramisu.

Na veelvuldig verzoek geven wij jullie graag een kijkje in onze keuken. Hierbij ons favoriete recept:

“Eend met Whiskey”

Benodigheden:

- Een eend van 5 kg.
- 2 flessen Schotse Whisky
- Spekreepjes
- Olijfolie

Bereidingswijze:

De eend larderen en de binnenkant inwrijven met peper en zout.
De oven 10 minuten voorverwarmen op 180 graden.
Een longdrinkglas voor de helft vullen met whisky.
De whisky opdrinken gedurende het voorverwarmen van de oven.

De eend op een vuurvaste schaal leggen en een tweede glas whisky inschenken.
Het tweede glas whisky opdrinken en de eend in de oven zetten.
Na 20 minuten de oven op 200 graden zetten en 2 glaven vubben metwhisky.
De glaven opdlinken en de scherven van et eeiste glav oplaapen.

Nog en naiff glav insjenke en opdlinke.
Na en naiff uui de hoven opedoen om deend te sjekkn.
Blantwondezalf in de padkamer ganaale en op de povenkand van de linkerand toen.
Denove nen sgop geve.

Twee glave wiskiinsjenke en tmiddeste glaf leegdwinke.
De nove opedoen naadattet eerste glaf leeggis en de sjotel vastpakke.
De blantwondezalf op de binnekand van de regtehantoen en deent oprape.
Deent noggis oprape em met nen nantdoek de bwantwondesaiv van deent vege.

Ze hande ontvette met viskey en de tupe ssalf veeroprape.
Tkapotte glazzopvege endeent terug in de hove toen.
Deheent oprape en dove eers opedoen.
De twwwiede fles biski pedoen en overeindzette.

Opstaan van de vjoer ent vetssspek ondrde kas vege.
Noggis opstaan van de vjoer en tochma blijve zitte.
De bles op de grondzette.

Uide bles drinke wande glave sijn opof kabot.
Den'ove aftette, deooge sluite en omvalle.

De volgende late voormiddag de eend aansnijden met het zilveren feestbestek en degusteren met citroen en mayonaise.
De hele rest van de middag en de vroege avond de rotzooi in de keuken opruimen en de wanden en plafond schoonmaken.
Glasscherven en lege flessen naar de glasbak brengen en op de terugweg Paracetamol en maagzout kopen.

menu

LE
TEMPS
PERDU

eetcafé