



Le Temps Perdu

van vroeger en nu

Afhaal-Menu van Le Temps Perdu

Sommige mensen hebben nog nood aan afhaalmaaltijden, of anderen willen de thuisblijvers niet teleurstellen. Om hen tegemoet te komen bieden we onze ovenkoeken en slaatjes nog in afhaal aan. Je kan die los bestellen of in een volledig menu. Check hieronder de mogelijkheden en prijzen.

Helemaal onderaan op de laatste pagina vindt u de uitleg over hoe je de gerechten best opwarmt. We raden u aan om de gerechten koud af te halen en ze thuis op te warmen, omdat ze dan het best smaken en zo vers mogelijk zijn. Indien dat moeilijk is voor u kan alles natuurlijk ook warm opgehaald worden.

Bestellen kan (liefst) telefonisch op 0475/58 24 56 (sms mag ook).

Bestellen kan altijd, afhalen kan enkel tijdens de openingsuren.

Alvast bedankt en hopelijk tot snel in 't echt ! Smakelijk.

Volledige Menu's

Menu Salade Perdu

26,90

Rillette of kazekes

Slaatje naar keuze (zie volgende pagina's voor de soorten)

Dessert van de week

Menu Faluche Perdu

21,90

Rillette of kazekes

Halve ovenkoek naar keuze (zie volgende pagina's voor de soorten, *behalve de zalm*)

Dessert van de week

Ovenkoeken (apart)

Bij de ovenkoeken geven we steeds een uitgebreid slaatje van verse (seizoens)groentjes en vinaigrette.

	<u>Ideaal in combinatie met:</u>	<u>Halve</u>
Pesto, Mozzarella en Gerookte Hesp	Oude Gueuze Boon	14,30
Camembert en Rode Pesto	Super Noah	13,80
Geitenkaas, Spek en Honing	Barbar honingbier	14,70
Oud Brugge Kaas, Ajuin en Spek	Chimay Wit	13,80
Beenhesp en Mosterd	St Bernardus 12	13,30
Zalm, kruidenkaas en ajuin (koud of warm)	Witte wijn	17,80

Slaatjes (apart)

Onze slaatjes zijn qua hoeveelheid ruim voldoende als volwaardige maaltijd, telkens geserveerd met getoast brood en vinaigrette.

Slaatje Geert	19,90
Warme geitenkaas, spek, honing, appeltjes, ...	
Slaatje Perdu (<i>topper!</i>)	19,90
Gorgonzola, peertjes (gestoofd in ahornsiroop), noten, druifjes, ...	
Slaatje van de week	19,90

Voorgerecht shizzle

Rillette (soort gezouten en gekruide vleespasta), met pickels en toast brood	3,80
Kaasbordje met Manchego kaas en Bier-kaas (Keun of Kwaremont)	3,90
Hummus met krokantjes (meestal huisgemaakt)	3,30

Nagerecht shizzle

De dessert(s) zijn elke week anders ... Je belt ons best om te vragen wat de mogelijkheden zijn. Veel voorkomend zijn :

Chocolademoes	5,80
Frangipanne Taart	5,80

Dranken

Onderstaande frisdranken zijn heel leuk, origineel en lekker. Bovendien mogen de flesjes gewoon in de glasbak en zit er geen leeggoed op. En ze verhogen het Temps- Perdu-gevoel bij u thuis ! Een fles wijn kan natuurlijk ook altijd ...

- Frisdranken

Firefly Kiwi Munt	Zeer verfrissend, op basis van limoensap	3,30
Firefly Citroen Gember	Met subtiele gembersmaak	3,30
Firefly Granaatappel	De zoetste van de 3 soorten	3,30
Ritchie Orange (Vanille)	Belgische limonade,vergelijkbaar met Fanta (iets minder suiker)	3,10
Ritchie Pompelmoes (Ananas)	Vergelijkbaar met Schweppes Agrum	3,10
Belvoir Gember Limonade	Limonade met <i>straffe</i> gembersmaak !	3,30
Belvoir Vlierbloesem	Limonade met zachte vlierbloesemsmmaak	3,30
Ice Tea Arizona Peach	Lekker alternatief voor de mainstream ice tea	2,30

- Wijnen

De huiswijn “*Buitengewoon*” is van Zuid Afrikaanse afkomst en is ook buitengewoon lekker...

- Witte : Een 100% Chenin druif met een frisse en fruitige smaak
- Rozé : Een 100% Pinotage druif, fris en floraal
- Rode : Grenache, Shiraz en Viognier, aroma's van zwart fruit, kruiden en licht gerookte toetsen

Enkel per fles 19,90

We hebben ook 2 nóg betere Pays d'Oc wijnen, die enkel per fles te verkrijgen zijn :

- Wit *Rural Par Nature Paul Mas Bio* : Grenache Blanc/Chardonnay, evenwichtig, rond en soepel, aroma's van tropisch fruit en wilde bloemen 24,90
- Rood *Le Pinard de Georges* : Krachtig, zeer geconcentreerd, vol, rood en zwart fruit, zeer lange afdronk 24,90

En voor al uw feestjes groot en klein mag het een flesje cava zijn :

- *Cava Mont Marçal Palau* : een frisse Brut met een perfect evenwicht tussen melligheid en zuren 24,90

Opwarminstructies

We raden u aan om de gerechten koud af te halen en ze thuis op te warmen, omdat ze dan het best smaken en zo vers mogelijk zijn. Indien dat moeilijk is voor u kan alles ook warm opgehaald worden.

Rillette

Je mag de oven voorverwarmen op 180°C. De broodjes mogen er 5 minuutjes in om ze krokant te maken. Ze zijn het lekkerst als je er een weinig rillette op smeert, afgewerkt met een pickeltje. Jammie !

Slaatje Geitenkaas

De oven ook voorverwarmen op 180°C. Het geitenkaasje en de appeltjes zonder deksel in de oven zetten gedurende 15 minuten. De appeltjes uit de oven halen en in het midden op het slaatje leggen (moet niet exact in het midden zijn, mag ook 1 cm naar links zijn). Het geitenkaasje er met liefde op leggen. Opeten.

Ovenkoeken

Die mogen ook in een oven op – je raadt het nooit - 180° C. In het begin wel de bovenste schijf van de ovenkoek er af laten, want die is dunner en wordt anders te hard. De laatste 2 minuten mag ze er bij. In totaal 10 à 15 minuten, afhankelijk van het beleg (Geitenkaas is het langst, zalm het kortst). Tis gemakkelijk, he :-)

Smakelijk !