

## PATYNTJE

### aperitieven

cocktail maison – bio appelsap, gin, citroensap, vlierbloesem	12
autréau brut 1er cru champagne glas	13
cava pere ventura brut glas	8
belsazar vermouth rood – wit – rose	9
hierbas de las dunas / fever tree	14
somersby	5
mocktail maison – bio appelsap, citroensap, rhubarb tonic (roze)	10
mocktail havana juicer (passion fruit, cassis)	11
mocktail virgin colada	11
copperhead non-alcoholic fever tree raspberry & rhubarb	13
tanqueray	15
tanqueray ten	16
hendrick's	15
villa ascenti	16
copperhead	15
gin mare	16
bobby's	15
jinzu	16
gaugin	16

### voorgerechten

rilette van Brasvar <i>rillettes de Brasvar</i>	14
kalfshersentjes met tartaar <i>cervelle de veau sauce tartare</i>	18
gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes <i>foie gras poêlé aux pommes caramélisées</i>	22
oesters, fine de claires - n°3 – 3/6 <i>huîtres, fine de claires - n°3 – 3/6</i>	⊗ 16/28
cocktail van grijze garnalen <i>cocktail de crevettes grises épluchées à la main</i>	⊗ 24
huisgemaakte mousse van ham met toast <i>mousse de jambon maison, toasts</i>	18
rundscarpaccio met rucola, olijfolie en parmezaan <i>carpaccio de boeuf, roquette, huile d'olive et parmesan</i>	⊗ 20
artisanale kroketten van kalfszwezeriken met tartaar <i>croquettes de ris de veau, sauce tartare</i>	22
artisanale kaaskroketten   <i>fondues aux fromages maison</i>	✓ 18
artisanale garnaalkroketten   <i>croquettes aux crevettes grises</i>	22
mergpijp met toast   <i>os à moelle avec toast</i>	⊗⊗ 18
tutjespap   <i>purée de pommes de terre au lait battu, crevettes grises et oeuf poché</i>	22

### visgerechten

gebakken roggeveugel met gebruikte boter en kappertjes <i>aile de raie au beurre noisette et câpres</i>	⊗ 30
gebakken sliptongen 2st. met tartaarsaus <i>solettes meunières, tartare et frites</i>	⊗ 32
kabeljauw met gepocheerd ei, mousseline en grijze garnalen <i>cabillaud, œuf poché, mousseline, crevettes grises</i>	⊗ 38
paling in 't groen   <i>anguilles au vert</i>	⊗ 38

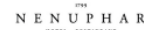
### veggie

gevulde aubergine met zwarte rijst en crunchy granola <i>aubergines farcies au riz noir et granola croustillant</i>	⊗ 22
salade van lauw geitenkaas   <i>salade de chèvre chaud</i>	24

### vleesgerechten

lasagne van de chef   <i>lasagne du chef</i>	23
kalfstong met madeirasaus   <i>langue de veau, sauce mère</i>	24
tartaar van rund 'minute'   <i>tartare de boeuf 'minute'</i>	⊗⊗ 26
gentse waterzooi met Mechelse Koekoek <i>waterzoi de coucou de Malines</i>	28
vlaamse stoverij 'VanderGhinste bier', verse appelmoes en frietjes <i>carbonade flamande à la VanderGhinste rouge brune</i>	26
vol au vent van mechelse koekoek <i>vol au vent de coucou de malines</i>	28
kalfsnertjes met gentse tierenteyn <i>rognons de veau à la moutarde gantoise</i>	28
kalkoen patyntje, "fine champagne" saus, verse appelmoes, veenbes en frietjes/kroketten   <i>dinde patyntje, sauce "fine champagne", compote de pommes, canneberge avec frites/croquettes</i>	28
onglet à l'échalote	32
jambonneau à l'ancienne	32
Brasvar Cross & Blackwell <i>Brasvar Cross &amp; Blackwell</i>	28
tournedos natuur	32
béarnaise ⊗ - poivre concassé - archiduc - peperroomsaus	3
witloofslaetje	3

voor groepsreservaties en vergaderingen  
sophie@patyntje.be



### Wist je dat?

Restaurant Patyntje bestond al voor 1830! 'Patyntje' is afkomstig van 'pad ten einde'. De herberg was 100m verder in de straat richting Gent maar begin 1900 hadden ze beslist om de Leie recht te trekken. Op de plaats van de herberg gingen ze een brug bouwen waardoor de herberg tegen de grond ging, de brug kwam er nooit. De herberg werd in 1928 heropgebouwd op de plaats van nu, waar vroeger een meander was.

⊗glutenvrij

⊗⊗ glutenvrij indien zonder toast of friet

✓ vegetarisch

glutenvrij brood / allergeneninfo beschikbaar op aanvraag

wifi: printagift