

aperitieven

hierbas de campos seco 29 fever tree tonic	14
<i>Een Belgische kruidenlikeur, zorgvuldig gemaakt met gerenommeerde kruidenleveranciers en de gewaardeerde Filliers distilleerderij. Geïnspireerd door Spaanse invloeden gemaakt met Belgisch vakmanschap!</i>	

champagne autréau brut glas	14
cava pere ventura brut glas	9
belsazar vermouth rood – wit – rose	9
sang de Pascual Sobrio 0.0% - fever tree mediterranean	11
kombucha MANI - N.1 - kaffir lime BIO (275ml)	8
kombucha MANI - N.2 - hibiscus raspberry (275ml)	8
kombucha MANI - N.3 - ginger spiruline BIO (275ml)	8
kombucha MANI - N.4 - star anise (275ml)	8
mocktail maison	10
mocktail havana juicer peach & cassis 0°	11
mocktail virgin colada 0°	11

gin & tonic

tanqueray 0,0%	12
copperhead non-alcoholic fever tree raspberry & rhubarb 0,0%	13
tanqueray	15
tanqueray blackcurrant royale	15,50
tanqueray flor de sevilla	15,50
tanqueray ten	16
hendrick's	15
villa ascenti	16
copperhead original / black batch / gibbon	15
gin mare	16
bobby's	15
jinzu	16

voor groepsreservaties en vergaderingen
sophie@patyntje.be

to share

hummus dip & crackers	✓	10
sardienen 'Don Reinaldo' met limoen en toast sardines 'Don Reinaldo' au citron vert et au pain grillé	⊗⊗	20
jamón ibérico de cebo 24 maand gedroogd jamón ibérico de cebo séché 24 mois	⊗⊗	28

voorgerechten

mergpijp met toast os à moelle avec toast	⊗⊗	20
rundscarpaccio met rucola, olijfolie en parmezaan carpaccio de boeuf, roquette, huile d'olive et parmesan	⊗	22
toast gerookte zalm op klassieke wijze toast saumon fumé façon classique	⊗⊗	22
carpaccio van Sint-Jacobsnoten carpaccio de coquille Saint-Jacques	⊗	24
cocktail van handgepelde grijze garnalen cocktail de crevettes grises épluchées à la main	⊗	32
huisgemaakte kaaskroketten fondues aux fromages faites maison	✓	20
huisgemaakte kroketten van handgepelde grijze garnalen croquettes aux crevettes grises épluchées à la main		24
huisgemaakte kroketten van kalfszwezeriken met tartaar croquettes de ris de veau faites maison, sauce tartare		24
tutjespap met handgepelde garnalen purée de pommes de terre au lait battu, crevettes épluchées à la main et oeuf poché		24
terrinen van ganzenlever met toast en kweepeergelei terrinen de foie gras avec toasts et gelée de coings	⊗⊗	25

Wist je dat?

Restaurant Patyntje bestaat al sinds vóór 1830 en dankt zijn naam aan 'pad ten einde'. Oorspronkelijk lag de herberg 100 meter verderop in de straat richting Gent. In het begin van de 20e eeuw besloten ze de Leie recht te trekken en moest de herberg wijken voor een brug die uiteindelijk nooit gebouwd werd. In 1928 werd de herberg opnieuw opgebouwd op de huidige locatie, ooit een meander van de rivier.

visgerechten

gebakken roggeveugel met gebruide boter en kappertjes aile de raie poêlée au beurre noisette et câpres	⊗	34
gebakken sliptongen 2st. met tartaarsaus solettes meunières, tartare et frites	⊗	34
kabeljauw met gepocheerd ei, mousseline en handgepelde garnalen cabillaud, œuf poché, mousseline et crevettes épluchées à la main	⊗	40
paling in 't groen anguilles au vert	⊗	42

veggie, pasta & salades

vegetarische lasagne lasagne végétarienne	✓	24
salade van handgepelde garnalen salade de crevettes décortiquées à la main		45

vleesgerechten

L'INCONTOURNABLE

kalkoenfilet 'fine champagne' met frietjes, veenbessen en appelmoes filet de dinde façon 'fine champagne' avec et compote et airelles		32
gehaktbroodje met schorseneren en purée pain de veau avec salsifis et purée		28
tartaar van rund 'minute' tartare de boeuf 'minute'	⊗⊗	28
vlaamse stoverij 'Vander Ghinste bier', verse appelmoes en frietjes carbonade flamande à la Vander Ghinste rouge brune		28
rib-eye van Brasvar met 'Café de Paris' saus en frietjes entrecôte Brasvar avec sauce Café de Paris et frites		30
kalfstong in madeirasaus langue de veau à la sauce mère		30
vol au vent van mechelse koekoek vol au vent de coucou de malines		30
zuurkool 'Royal' choucroute 'Royal'		32
kalfsnierjes met gentse tierenteyn rognons de veau à la moutarde gantoise		32
ossenhaas van rund filet mignon de bœuf		34
béarnaise ⊗- poivre concassé - archiduc - peperroomsaus		3

brood		3
extra verse frietjes		3-5
kroketten / purée		3
mayonaisse / tartaar / cocktail		1,5
witloofslaatje salade de chicons	⊗	3