

aperitieven

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

champagne autréau brut glas	14
cava pere ventura brut glas	9
belsazar vermouthe rood – wit – rose	9
hierbas ‘Secro 29’ fever tree tonic	14
kombucha N.1 – kaffir lime BIO (275ml)	8
kombucha N.3 – ginger spiruline BIO (275ml)	8
mocktail maison	10
mocktail havana juicer peach & cassis 0°	11
mocktail virgin colada 0°	11
copperhead non-alcoholic fever tree raspberry & rhubarb 0°	13

gin & tonic

tanqueray 0,0% NA	12
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
sardien ‘Don Reinaldo’ met limoen en toast sardines ‘Don Reinaldo’ au citron vert et au pain grillé		20
jamon iberico de cebo 24 maand gedroogd jamon iberico 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
vitello tonato met rucola en kappertjes vitello tonato avec salade de roquette et câpres		24
burrata met tomatenchutney en toast burrata avec chutney de tomate et pain grillé		26
gravlax van zalm gravlax de saumon	⊗	26
cocktail van handgepelde Zeebrugse garnalen cocktail de crevettes grises Zeebruges épluchées à la main	⊗	32
huisgemaakte kaaskroketten fondues aux fromages faites maison	✓	20
huisgemaakte garnaalkroketten croquettes aux crevettes grises faites maison		22
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

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
paling in ‘t groen anguilles au vert	⊗	38
kabeljauw met gepocheerd ei, mousseline en handgepelde garnalen cabillaud, œuf poché, mousseline et crevettes épluchées à la main	⊗	40

veggie, pasta & salades

vegetarische lasagne lasagne végétarienne	⊗	24
salade groene asperge salade asperge verte	⊗	24
salade spekreepjes salade aux lardons		24
salade van handgepelde garnalen salade de crevettes décortiquées à la main		45

vleesgerechten

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
kalfstong in madeirasaus langue de veau à la sauce madère		30
vol au vent van mechelse koekoek vol au vent de coucou de malines		30
kalfsniermetjes met gentse tierenteyn rognons de veau à la moutarde gantoise		30
ossobuco van kalf ossobuco de veau		30
tournedos van ossenhaas tournedos de filet mignon		34
béarnaise ⊗- poivre concassé - archiduc - peperroomsaus		3

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