



aperitieven

hierbas de campos secro 29 fever tree tonic <i>Een Belgische kruidenlikeur, zorgvuldig gemaakt met gerenommeerde kruidenleveranciers en de gewaardeerde Filliers distilleerderij. Geïnspireerd door Spaanse invloeden gemaakt met belgisch vakmanschap!</i>	14
autréau brut 1er cru champagne glas	13
cava pere ventura brut glas	9
belsazar vermouthe rood – wit – rose	9
hierbas de las dunas fever tree tonic	14
somersby	5
mocktail maison	10
mocktail havana juicer peach & cassis 0°	11
mocktail virgin colada 0°	11
copperhead non-alcoholic fever tree raspberry & rhubarb 0°	13
tanqueray	15
tanqueray ten	16
hendrick's	15
villa ascenti	16
copperhead	15
gin mare	16
bobby's	15
jinzu	16

voor groepsreservaties en vergaderingen
sophie@patyntje.be

voorgerechten

rundscarpaccio met rucola, olijfolie en parmezaan <i>carpaccio de boeuf, roquette, huile d'olive et parmesan</i>	⊗	22
cocktail van handgepelde Zeebrugse garnalen <i>cocktail de crevettes grises Zeebruges épluchées à la main</i>	⊗	32
oesters van Sinke 3/6/9 <i>huîtres de Sinke 3/6/9</i>	⊗	10/19/28
bretoense vissoep, toast en rouille <i>soupe de poisson bretonne, toasts et rouille</i>		16
artisanale kaaskroketten <i>fondues aux fromages maison</i>	✓	20
mergpijp met toast <i>os à moelle avec toast</i>	⊗⊗	20
kalfshersentjes met tartaar <i>cervelle de veau, sauce tartare</i>		22
artisanale garnaalkroketten <i>croquettes aux crevettes grises</i>		22
artisanale kroketten van kalfszwezeriken met tartaar <i>croquettes de ris de veau, sauce tartare</i>		24
terrinen van ganzenlever met kweepeergelei <i>terrinen de foie d'oie / gelée de coings</i>		24
tutjespap met handgepelde garnalen <i>purée de pommes de terre au lait battu, crevettes épluchées à la main et oeuf poché</i>		24
gebakken ganzenlever, gekarameliseerde peer, jus op basis van peperkoek <i>foie gras poêlé, poire caramélisée, sauce à base de pain d'épices</i>		26
gamba's met lookboter 3st. <i>gambas au beurre d'ail (3pc.)</i>	⊗	32

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 <i>aile de raie poêlée au beurre noisette et câpres</i>	⊗	34
gebakken sliptongen 2st. met tartaarsaus <i>solettes meunières, tartare et frites</i>	⊗	34
kabeljauw met gepocheerd ei, mousseline en handgepelde garnalen <i>cabillaud, œuf poché, mousseline et crevettes épluchées à la main</i>	⊗	38
paling in 't groen <i>anguilles au vert</i>	⊗	38

veggie & pasta

pasta van de chef <i>pâtes du chef</i>		23
gevulde courgette, parelcouscous, geitenkaas en pastinaak <i>courgette farcie, couscous perlé, fromage de chèvre et panais</i>		26

vleesgerechten

tartaar van rund 'minute' <i>tartare de boeuf 'minute'</i>	⊗⊗	28
kalfstong in madeirasaus <i>langue de veau, sauce madère</i>		28
vlaamse stoverij 'VanderGhinste bier', verse appelmoes en frietjes <i>carbonade flamande à la VanderGhinste rouge brune</i>		28
vol au vent van mechelse koekoek <i>vol au vent de coucou de malines</i>		30
suprême van kalkoen 'Fine Champagne' / garnituur en kroketjes <i>suprême de dinde 'Fine Champagne' / garniture et croquettes</i>		30
kalfsnertjes met gentse tierenteyn <i>rognons de veau à la moutarde gantoise</i>		30
choucroute royale	⊗	32
filet pur Holstein		38
béarnaise ⊗- poivre concassé - archiduc - peperroomsaus		3
witloofslaatje <i>salade de chicorée</i>	⊗	3
warme groenten <i>légumes chauds</i>	⊗	8



⊗glutenvrij

⊗⊗ glutenvrij indien zonder toast of friet

✓ vegetarisch

glutenvrij brood / allergeneninfo beschikbaar op aanvraag

wifi: printagift