



## PATYNTJE

### om te delen of bij uw aperitief

- hummus met geroosterd brood ✓ 16
- calamares op baskische wijze 18
- de beste sardienen 'don reinaldo' 20
- kaviaar met blini's 65
- toast met boquerones, aioli, platte peterselie 4st 14
- nems van kip, munt en ijsbergsla 4st 16

### Huisaperitief

- aperitief maison 10

### selectie van onze sommelier

- pinot blanc 'trimbach' alsace '18  
gl. 7,5 - fl. 39

### visgerechten

- kabeljauw "patyntje" mousselinesaus, gepocheerd ei en handgepelde grijze garnalen  
*cabillaud 'patyntje' mousseline, œuf poché et crevettes épluchées à la main* 38
- gebakken roggevlugle met gebruinde boter en kappertjes  
*aile de raie au beurre noisette* ⊗ 28
- gebakken slibtongen 2st. met tartaarsaus  
*solettes meunières, tartare et frites* ⊗ 30
- paling in 't groen of in de room  
*anguilles au vert ou à la crème* 35
- bouillabaisse van noordzeevis "probably the best"  
*bouillabaisse de chez nous* ⊗⊗ 32

### vleesgerechten

- fazant 'fine champagne' met wintergarnituur  
*faisan 'fine champagne', légumes d'hiver* 34
- hazenrug harlekijn met wintergarnituur  
*râble de lièvre arlequin, légumes d'hiver* 36
- tartaar van rund 'minute'  
*tartare de boeuf minute* ⊗ 25
- filet pur Simmental - *filet de bœuf* ⊗ 32
- cote à l'os 2p ⊗ 68
- béarnaise ⊗ - poivre concassé - archiduc - peperroomsaus 3

### huisgemaakte nagerechten

- île flottante 11
- wafel 't Patyntje' 12
- sorbet van citroen met wodka 'le colonel' 11
- moelleux au chocolat 20 min. 11
- rijstepap 11
- crème brûlée à la cassonade, façon catalane 11
- mousse au chocolat amer 11
- café glacé 11
- dame blanche 11

### Voorgerechten

- huisgemaakte paté van de chef  
*pâté du chef* ⊗ 18
- zeeuwse platte oesters 3/0 - 6 stuks / 9 stuks  
*huîtres plates zélande 3/0 - 6* ⊗ 18 / 27
- cocktail van grijze handgepelde garnalen  
*cocktail de crevettes grises épluchées à la main* ⊗ 22
- rundscarpaccio met rucola, olijfolie en parmezaan  
*carpaccio de boeuf* ⊗ 18
- toast champignons de paris  
*toast aux champignons de paris* ✓ 18
- huisgemaakte kroketten van kalfszwezeriken met tartaar  
*croquettes de ris de veau maison sauce tartare* 20
- huisgemaakte kaaskroketten  
*fondues aux fromages maison* ✓ 18
- artisanale garnaalkroketten  
*croquettes aux crevettes grises* 20
- mergpijp met toast  
*os à moelle avec toast* ⊗ 15
- tutjespap  
*purée de pommes de terre au lait battu, crevettes grises et œuf poché* 20

### veggie

- groentenlasagne  
*lasagne aux légumes* ✓ 22
- pappardelle met boschampionns  
*pappardelle aux champignons des bois* ✓ 24

### streekgerechten

- kalfstong met madeirasaus  
*langue de veau, sauce madère* 24
- vol au vent van mechelse koekoek  
*vol au vent de coucou de malines* 28
- vlaamse stoverij met 'westmalle', verse appelmoes en frietjes  
*carbonade flamande à la westmalle* 24
- kalfsniertjes met gentse tierenteyn  
*rognons de veau à la moutarde gantoise* 25

⊗ glutenvrij ⊗⊗ glutenvrij indien zonder toast of friet  
✓ vegetarisch  
glutenvrij brood beschikbaar op aanvraag  
allergeneninformatie beschikbaar op aanvraag

### 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.