

aperitieven

hierbas de campos secro 29 fever tree tonic	14
champagne autréau brut glas	14
cava pere ventura brut glas	9
belsazar vermou�th rood wit rose	9

Wines of the moment !	glas	fles
petra ‘La Balena’ Toscane ’23 wit		48
petra ‘hebo’ val di cornia italia ’16		47

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 / gibson	15
gin mare	16
bobby's	15
jinzu	16

voor groepsreservaties en vergaderingen
sophie@patyntje.be

nems van kip met sweet-chili dip 4st <i>nems au poulet avec dip sweet-chili 4pcs</i>	16
��uf mimosa ‘comme �� Paris’	10
calamares met verse tartaarsaus <i>calamares avec sauce tartare maison</i>	18

voorgerechten

huisgemaakte pat�� van ree met gelei en toast <i>pat�� maison de chevreuil avec sa gel��e et toast</i>	18
rundscarpaccio met rucola, olijfolie en parmezaan <i>carpaccio de boeuf, roquette, huile d'olive et parmesan</i>	22
cocktail van handgepelde grijze garnalen <i>cocktail de crevettes grises ��pluch��es �� la main</i>	34
carpaccio van langoustines met zure room en citrus <i>carpaccio de langoustines crème d'isigny et citrus</i>	24
gepocheerd ei met spinazie en mousselinesaus - <i>oeuf florentine</i>	22
mergpijp met toast - <i>os �� moelle avec toast</i>	20
huisgemaakte kaaskroketten <i>fondues aux fromages faites maison</i>	20
toast champignons	18
huisgemaakte kroketten van kalfszwezeriken met tartaar <i>croquettes de ris de veau faites maison, sauce tartare</i>	24
tutjespap met handgepelde garnalen <i>purée de pommes de terre au lait battu, crevettes ��pluch��es �� la main et oeuf poché</i>	24
huisgemaakte kroketten van handgepelde grijze garnalen <i>croquettes aux crevettes grises ��pluch��es �� la main</i>	28

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

visgerechten

gebakken roggeveugel met gebruinde boter en kappertjes <i>aile de raie po��l��e au beurre noisette et câpres</i>	34
--	----

gebakken sliptongen 2st. met tartaarsaus <i>solettes meuni��res, tartare et frites</i>	dagprijs prix du jour
---	--------------------------

kabeljauw met gepocheerd ei, mousseline en handgepelde garnalen <i>cabillaud, œuf poché, mousseline et crevettes ��pluch��es �� la main</i>	40
--	----

paling in ‘t groen <i>anguilles au vert</i>	42
---	----

salade

salade met lau�w geitenkaasje <i>salade de crotin de chavignol</i>	24
--	----

vleesgerechten

tartaar van rund ‘minute’ <i>tartare de boeuf ‘minute’</i>	30
--	----

choucroute royale maison	32
--------------------------	----

kalkoen met fine champagne, veenbessen, appelmoes en frietjes <i>suprême de dinde fine champagne et garniture</i>	32
---	----

hazerug harlekijn <i>rab��le de li��vre arlequin</i>	38
---	----

opgevulde savooi <i>chou farci</i>	29
------------------------------------	----

witloofrolletjes met puree <i>chicon gratin</i>	24
---	----

varkensworst met ‘de beste purée’ en zijn jus <i>saucisse de porc avec ‘la meilleure purée’ et son jus</i>	26
---	----

vlaamse stoverij ‘Vander Ghinste bier’, verse appelmoes en frietjes <i>carbonade flamande �� la Vander Ghinste rouge brune</i>	28
---	----

vol-au-vent van mechelse koekoek - <i>de coucou de malines</i>	30
--	----

kalfsnietjes met gentse tierenteyn <i>rognons de veau �� la moutarde gantoise</i>	32
--	----

rigatoni met ree <i>rigatoni au chevreuil</i>	28
---	----

rigatoni met truffelsaus <i>rigatoni périgourdine</i>	30
--	----

ossenhaas van rund <i>filet mignon de b��euf</i>	35
béarnaise ��- poivre concassé - archiduc - peperroomsaus	3