

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 vermouth | rood – wit – rose 9

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

⊗glutenvrij

⊗⊗ glutenvrij indien zonder toast of friet

✓ vegetarisch

glutenvrij brood / allergeneninfo beschikbaar op aanvraag

wifi: printagift

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

wildpaté met toast en kweepeergelei
pâté de gibier avec toasts et gelée de coings ⊗⊗ 20

terrinen van ganzelever met toast en kweepeergelei
terrinen de foie gras avec toasts et gelée de coings ⊗⊗ 25

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

carpaccio van Sint-Jacobsnoten
carpaccio de coquille Saint-Jacques ⊗ 24

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 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

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 ⊗ 42

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 van handgepelde garnalen
salade de crevettes décortiquées à la main 45

vleesgerechten

kalkoenfilet 'fine champagne' met frietjes, veenbessen en appelmoes
filet de dinde façon 'fine champagne' avec et compote et airelles 32

tartaar van rund 'minute' | tartare de boeuf 'minute' ⊗⊗ 28

gevulde savooikool met purée | chou farci avec de la purée 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

zuurkool 'Royal' | choucroute 'Royal' 32

kalfsniermetjes 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
mayonaise / tartaar / cocktail 1,5
witloofslaasje | salade de chicons ⊗ 3