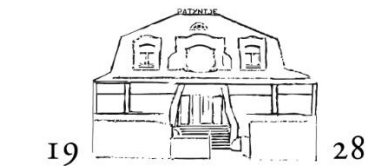


om te delen of bij uw aperitief		
hummus met geroosterd brood	✓	16
calamares op baskische wijze		18
de beste sardienen ‘don reinaldo’		20
kaviaar met blini’s		65
toast met boquerones, aioli, platte peterselie	4st	14
nems van kip, munt en ijsbergsla	4st	16



PATYNTJE

Huisaperitief		
aperitief maison		10
selectie van onze sommelier		
pinot blanc ‘trimbach’ alsace		’18
gl.	7,5 - fl.	39

Voorgerechten

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

veggie

groentenlasagne <i>lasagne aux légumes</i>	✓	22
pappardelle met boschampignons <i>pappardelle aux champignons des bois</i>	✓	24

streekgerechten

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

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

visgerechten

op vel gebakken kabeljauw met crème van pompoen <i>cabillaud cuit sur peau, crème de potiron</i>		36
gefileerde roggeveugel met savooistoemp, gebruikte boter en kappertjes <i>aile de raie en filet, stoemp de chou, beurre noisette, câpres</i>	⊗	28
gebakken slibtongen 2st. met tartaarsaus <i>solettes meunières, tartare et frites</i>	⊗	30
paling in ‘t groen of in de room <i>anguilles au vert ou à la crème</i>		35
bouillabaisse van noordzeevis “probably the best” <i>bouillabaisse de chez nous</i>	⊗⊗	32

vleesgerechten

fazant ‘fine champagne’ met herfstgarnituur <i>faisan ‘fine champagne’, garniture d’automne</i>		34
tartaar van rund ‘minute’ <i>tartare de boeuf minute</i>	⊗	25
filet pur Simmental - <i>filet de bœuf</i>	⊗	32
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

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.