

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

valle nevado chile à gl. 6,5 fl. 30

chardonnay '18
cabernet sauvignon '15

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 oeuf poché 20

veggie

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

streekgerechten

- gevulde savooi met zure room
chou farci et crème d'isigny ⊗ 24
- 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

visgerechten

- op vel gebakken kabeljauw met crème van pompoen
cabillaud cuit sur peau, crème de potiron 36
- gefileerde roggeveugel met savooistoemp, gebruinde boter en kappertjes
aile de raie en filet, stoemp de chou, beurre noisette, câpres ⊗ 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 herfstgarnituur
faisan 'fine champagne', garniture d'automne 34
- konijn op grootmoeders wijze
lapin à la façon de la grand-mère 26
- kalfsquenelle in de room
quenelle de veau à la crème 30
- tartaar van rund 'minute'
tartare de boeuf minute ⊗ 25
- filet pur Simmental - *filet de bœuf* ⊗ 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.