



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
- iberico ham, tomatencompote en looktoast ☒☒ 24
- gefrituurde visjes tartaarsaus 18
- toast met boquerones, aioli, platte peterselie 4st 14
- nems van kip, munt en ijsbergsla 4st 16
- burrata met compote van tomaten ☒✓ 18

huisaperitief

aperitief maison 10

selectie van onze sommelier

valle nevado chile à gl. 6,5 fl. 30

chardonnay ‘18
cabernet sauvignon ‘15

visgerechten

- kabeljauw “patyntje” mousselinesaus, gepocheerd ei en handgepelde grijze garnalen
cabillaud ‘patyntje’ mousseline, œuf poché et crevettes épluchées à la main ☒ 38
- gebakken roggeveugel met gebruikte boter en kappertjes
aile de raie au beurre noisette ☒ 26
- 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

- tartaar van rund ‘minute’
tartare de boeuf minute ☒ 25
- entrecôte
entrecôte 30
- filet pur Simmental - *filet de bœuf* ☒ 32
- béarnaise ☒ - poivre concassé - archiduc - peperroomsaus 3

huisgemaakte nagerechten

- 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
- coupe aardbeien 11

voorgerechten

- bouchot mosselen met kokos en kerrie
moules bouchot au coco et curry 22
- vitello tonnato ☒ 22
- gerookte zalm op klassieke wijze
saumon fumé classique ☒☒ 22
- artisjok met vinaigrette
artichaut vinaigrette ✓☒ 18
- cocktail van grijze handgepelde garnalen
cocktail de crevettes grises épluchées à la main ☒ 22
- rundscarpaccio met rucola, olijfolie en parmezaan
carpaccio de boeuf ☒ 18
- burrata, tomatenchutney, toast
burrata, chutney de tomates, toast 16
- 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

salades en veggie

- parelcouscous met seizoensgroenten en gepekeld bietjes
couscous perlé, légumes de saison et betteraves marinées ✓ 22
- salade met groene asperges en artisjok, parmezaan en olijfolie
salade aux asperges et artichauts, parmesan et huile d’olive ✓ 24

streekgerechten

- 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.