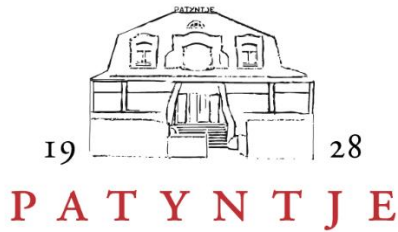


om te delen of bij uw aperitief

- hummus met geroosterd brood ✓ 15
- calamares op baskische wijze 18
- de beste sardienen ‘don reinaldo’ ♥ 20
- kaviaar met blini’s 65
- iberico ham, tomatencompote en looktoast ☒☒ 24
- vongole "meunière" ☒ 16
- pizza pancetta 15
- bouchot mosseltjes "koko" ☒ 16
- gefrituurde visjes tartaarsaus 18
- burrata met compote van tomaten ☒ ✓ 18

voorgerechten

- cocktail van grijze handgepelde garnalen
cocktail de crevettes grises épluchées à la main ☒ 20
- tarte tatin van tomaten met mozzarella en basilicum
tarte tatin de tomates, mozzarella et basilic ✓ 18
- torentje van gegrilde groenten met tomaten coulis
tourelle de légumes grillés, coulis de tomates ☒ ✓ 17
- rundscarpaccio met rucola, olijfolie en parmezaan
carpaccio de boeuf ☒ 17
- vitello tonato ☒ 18
- huisgemaakte kroketten van kalfszwezeriken met tartaar
croquettes de ris de veau maison sauce tartare 19
- tutjespap
purée de pommes de terre au lait battu,
crevettes grises et oeuf poché ☒ 20
- huisgemaakte kaaskroketten
fondues aux fromages maison ✓ ♥ 16
- artisanale garnaalkroketten
croquettes aux crevettes grises 18
- mergpijp met toast
os à moelle avec toast ☒ ♥ 15
- gerookte zalm met toast, peterselie en citroen
saumon fumé, toast, persil et citron ☒☒ 20
- terriner van ganzenlever met rozijnenbrood en kweeperengelei
terriner de foie gras avec pain aux raisins et gelée de coing ☒☒ 20
- bisque van garnalen
bisque de crevettes 16



selectie van onze sommelier

- Zensa à gl. 7,5 fl. 35
- wit fiano Puglia Italië ’18
- rood nero di troia Puglia Italië ’18
- rosé negroamaro-primitivo Puglia Italië ’18

salades en veggie

- groentenlasagne - lasagne aux légumes ☒ ✓ 22
- salade van groene asperges, artisjok, parmezaan en olijfolie
salade d’artichaut, asperges vertes, parmesan , huile d’olives☒✓ 24
- tagliata van rund, rucola, parmezaan, balsamico en olijfolie
tagliata de bœuf, rucola, parmesan, balsamic et huile d’olives ☒ 24
- our famous club sandwich 22
- salade césar ☒☒ 22

streekgerechten

- gevulde savooikool
chou farci 26
- 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
- kalfsnietjes met gentse tierenteyn
rognons de veau à la moutarde gantoise ♥ 24
- kalfsblanquette
blanquette de veau 24

- ☒ Glutenvrij ☒☒ glutenvrij indien zonder toast of friet
- ♥ toppers ✓ vegetarisch
- Glutenvrij brood 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.

wifi printagift

- 7/7 open - laadpaal (gratis)
- parking – verwarmd terras - kurkgeld 25€
- Wij aanvaarden geen cash, enkel kaarten

visgerechten

- kabeljauw “patyntje” mousselinesaus, gepocheerd ei en handgepelde grijze garnalen
cabillaud ‘patyntje’ mousseline, œuf poché et crevettes épluchées à la main ☒ ♥ 38
- gebakken roggeleugel met gebruikte boter en kappertjes
aile de raie au beurre noisette ☒ ♥ 26
- gebakken slibtongen 2st. met tartaarsaus
solettes meunières, tartare et frites ☒ 28
- 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 ☒☒ ♥ 28

vleesgerechten

- tartaar van rund ‘minute’
tartare de boeuf minute ☒ ♥ 24
- piepkuike met dragonsaus en pommes Dauphine
poussin à l’estragon, pommes Dauphine ♥ 22
- Brasvar-rib met choronsaus en gefrituurde ui
côtes de porc brasvar, sauce choron, oignon frit 26
- Entrecôte minute "beurre maitre d'hotel" ☒ 24
- rumsteak Simmental natuur met sla
steak frites ☒ 18
- filet pur Simmental -filet de bœuf ☒ 26
- béarnaise ☒ - poivre concassé - archiduc - peperroomsaus 3

huisgemaakte nagerechten

- sorbet van citroen met wodka ‘le colonel’ 9
- moelleux au chocolat 20 min. 9
- rijstepap 9
- crème brûlée à la cassonade, façon catalane 9
- mousse au chocolat amer 9
- café glacé 9
- dame blanche 7 – 9
- ile flottante 10
- warme appeltaart maison met ijs 12