

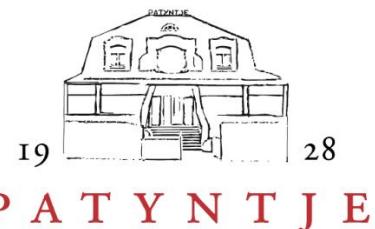


om te delen of bij uw aperitief

- 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

voorgerechten

cocktail van grijze handgepelde garnalen <i>cocktail de crevettes grises épluchées à la main</i>	⊗ 20
rundscarpaccio met rucola, olijfolie en parmezaan <i>carpaccio de boeuf</i>	⊗ 17
zeebrugse patat met verse handgepelde garnalen en mousseline <i>patate de zeebruges avec ses crevettes épluchées à la main</i> ☀	20
pomme moscovite (30gr)	65
vitello tonato	⊗ 18
carpaccio van Sint-Jacobsvruchten met citrus en zure room carpaccio de St.-Jacques, agrumes et crème aigre	⊗ 20
huisgemaakte kroketten van kalfszwezeriken met tartaar <i>croquettes de ris de veau maison sauce tartare</i>	19
tutjespap <i>purée de pommes de terre au lait battu,</i> crevettes grises et oeuf poché	⊗ 20
huisgemaakte kaaskroketten <i>fondue aux fromages maison</i>	✓ ❤ 16
artisanale garnaalkroketten <i>croquettes aux crevettes grises</i>	18
mergpijp met toast <i>os à moelle avec toast</i>	⊗ ❤ 15
gerookte zalm met toast, peterselie en citroen <i>saumon fumé, toast, persil et citron</i>	20
terraine van ganzenlever met rozijnenbrood en kweeperengelei <i>terraine de foie gras avec pain aux raisins et gelée de coing</i> ☀	20
bisque van garnalen <i>bisque de crevettes</i>	16
dagsoep <i>potage du jour</i>	12



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 - <i>lasagne aux légumes</i>	⊗ ✓ 22
salade van geitenkaas, pompoen, rucola, walnoten en linzen <i>salade de chèvre, citrouille, roquette, noix et lentilles</i>	⊗ 22
salade van groene asperges, artisjok, parmezaan en olijfolie <i>salade d'artichaut, asperges vertes, parmesan et huile d'olives</i> ☀	24
tagliata van rund, rucola, parmezaan, balsamico en olijfolie <i>tagliata de bœuf, rucola, parmesan, balsamic et huile d'olives</i> ☀	24

streekgerechten

gevulde savooikool <i>chou farci</i>	26
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>	❤ 24
kalfstong met madeirasaus <i>langue de veau sauce madère</i>	22

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) - aanlegsteiger

parking – verwarmd terras - kurkgeld 25€

⊗ Glutenvrij ☀⊗ glutenvrij indien zonder toast of friet
 ❤ toppers ✓ vegetarisch
Glutenvrij brood beschikbaar op aanvraag

hoofdgerechten

visgerechten

kabeljauw “patyntje” mousselinesaus, gepocheerd ei <i>cabillaud ‘patyntje’ mousseline, œuf poché et crevettes épluchées à la main</i>	⊗ ❤ 38
gebakken roggevleugel met gebruinde boter en kappertjes <i>aile de raie au beurre noisette</i>	⊗ ❤ 26
gebakken slibtongen 2st. met tartaarsaus <i>solettes meunières, tartare et frites</i>	⊗ 28
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>	⊗⊗ ❤ 28

vleesgerechten

tartaar van rund ‘minute’ <i>tartare de bœuf minute</i>	⊗ ❤ 24
piepkuiken met dragonsaus en pommes Dauphine <i>poussin à l'estragon, pommes Dauphine</i>	⊗ ❤ 22
brasvar-rib met morieljes, pommes Dauphine <i>côtes de porc brasvar aux morilles, pommes Dauphine</i>	28
rumsteak holstein natuur met sla <i>steak frites</i>	⊗ 18
filet pur holstein - <i>filet de bœuf</i>	⊗ 26
béarnaise ☀ - poivre concassé - archiduc - peperroomsaus	3
boontjes - worteltjes <i>haricots verts - carottes</i>	✓⊗ 5