

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

cocktail de crevettes grises épluchées à la main ☒ 20

rundscarpaccio met rucola, olijfolie en parmezaan

carpaccio de boeuf ☒ 17

zeebrugse patat met verse handgepelde garnalen en mousseline

patate de zeebruges avec ses crevettes épluchées à la main ☒ 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

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

terrinerie van ganzenlever met rozijnenbrood en kweeperengelei

terrinerie de foie gras avec pain aux raisins et gelée de coing ☒☒ 20

bisque van garnalen

bisque de crevettes 16

dagsoep

potage du jour 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 - *lasagne aux légumes* ☒ ✓ 22

salade van geitenkaas, pompoen, rucola, walnoten en linzen
salade de chèvre, citrouille, roquette, noix et lentilles ☒ 22

salade van groene asperges, artisjok, parmezaan en olijfolie
salade d’artichaut, asperges vertes, parmesan et huile d’olives ☒✓ 24

tagliata van rund, rucola, parmezaan, balsamico en olijfolie
tagliata de bœuf, rucola, parmesan, balsamic et huile d’olives ☒ 24

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

kalfstong met madeirasaus
langue de veau sauce madère 22

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

en handgepelde grijze garnalen

cabillaud ‘patyntje’ mousseline, œuf poché

et crevettes épluchées à la main ♥ 38

gebakken roggeveugel met gebruide 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

piepkuiken met dragonsaus en pommes Dauphine

poussin à l’estragon, pommes Dauphine ♥ 22

brasvar-rib met morieljes, pommes Dauphine

côtes de porc brasvar aux morilles, pommes Dauphine 28

rumsteak holstein natuur met sla

steak frites ☒ 18

filet pur holstein - *filet de bœuf*

☒ 26

béarnaise ☒ - poivre concassé - archiduc - peperroomsaus 3

boontjes - worteltjes

haricots verts - carottes ✓ ☒ 5

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.