

Eetkaart

(warme keuken vanaf 11.30u tot 14.30u / vanaf 17.30u tot 21.00u)

Max.4 verschillende gerechten per tafel AUB,
daar wij iedereen een goede service willen geven.

1 rekening per tafel!

Aperohapjes uit ons atelier

Gemengde portie paté	<i>kleine portie</i>	€ 4,00	<i>grote portie</i>	€ 6,00
Gemengde portie paté/potjesvlees/kaas		€ 4,00		€ 6,00
Portie foie gras d'oie				€ 14,00
Bordje De Veurn' Ambachtse paté, bolle beef of rilette, potjesvlees, foie gras				€ 12,00
Portie Filet d'Anvers				€ 10,00
in het huis gezouten en gedroogd volgens oude principes				
Portie Bolle Beef				€ 10,00
Corned Beef van het huis				

Sharing and side dishes

gevulde tapas				€ 6,00
rode biet/ fetta salade				€ 6,00
broccoli salade				€ 6,00
koolsalade/curry				€ 6,00
halve camembert / brugse beschuiten				€ 12,00

Snacks

Garnaalkroketten				€ 14,00
Kaaskroketten				€ 11,00
Verse dagsoep met brood en boter				€ 5,00

Veggie

groentenmix/ ei met truffelsalsa/ Zandemanneke kaas				€ 21,00
---	--	--	--	---------

Slaatjes

Slaatje met paté	<i>kleine portie</i>	€ 8,50
Sla met paté	<i>grote portie</i>	€ 16,00
Slaatje met kaas	<i>kleine portie</i>	€ 10,50
Sla met kaas	<i>grote portie</i>	€ 18,00
Slaatje gemengd (paté / bolle beef / potjesvlees)	<i>kleine portie</i>	€ 10,50
Sla gemengd	<i>grote portie</i>	€ 18,00

Stuutjes (boterhammen)

Paté naar keuze		€ 8,00
Kaas		€ 9,50

Voor de kinderen

1 garnaalkroket met frietjes		€ 7,00
1 kaaskroket met frietjes		€ 5,50
1 schelletje van 't zwien		€ 9,00
Kindersteak		€ 11,00
Supplement frietjes, patatjes, extra bord		€ 2,50

Paté & Potjesvlees

't Lekkerbekje

€ 16,80

Uit het ruime assortiment patés (+/- 40 soorten) die DE VEURN' AMBACHTSE u kan aanbieden, werd een selectie gemaakt van 4 à 5 soorten aangevuld met een stukje foie gras!
Supplement patatjes

€ 2,50

Potjesvlees 3K's (kip/kalf/konijn) uit de Westhoek

€ 16,50

230G potjesvlees met sla en gebakken patatjes

Sinds 2008 erkend door de VLAM als streekproduct!

Sinds 2015 door Europa erkend met BGA label!



Potje Paté (2 personen)

€ 25,00

Potje De Veurn' Ambachtse Ouderwetsche Boerenpaté, gebakken patatjes en brood, confijtjes, ... met 1 Fles Prior 0,75l of 0,50l rode wijn



Onze ouderwetschen boerenpaté is sinds 2006 door de VLAM erkend als streekproduct! DE VEURN' AMBACHTSE is de eerste patéproducent in België die het label van erkend streekproduct mag dragen!



Paté Campagne GLUTEN FREE

€ 15,00

Met gekookte aardappels, Kappittel Prior 0,33l of 0,25l rode wijn,...

Paté zoals onze gekende Ouderwetschen grijze Boerenpaté, met dezelfde kleur, smaak en geur, maar zonder gluten, melk, eieren en andere allergenen!!! Vanaf nu kan iedereen genieten van onze bekendste paté!!!

Varken

Schelletje van 't Zwien

€ 16,00

Warme bacon met gebakken patatjes, groenten en brood

Traag gegaard buikspek

€ 24,00

Canard

Magret de canard spécial

€ 25,00

Eendenfilet met een zoet sausje op basis van sinasmarmelade!

Magret de canard spécial & gebakken ganzenlever

€ 32,00

Magret de canard nature

€ 22,50

suplement saus (champignon, peper, maison) € 2,50

Kalf

Tomahawk Limousin kalfssteak

1 persoon € 32,50

extra bord (frietjes, groentjes) supplement € 9

Rund

Steaks

Steak natuur	€ 21,00
Steak champignon	€ 23,50
Steak pepersaus	€ 23,50
Steak peper natuur	€ 23,50
Steak maison	€ 25,50
Steak foie gras	€ 29,00

Beenhouwersbiefstuk

kraaibiefstuk / onglet € 23,00

Enkel bleu-saignant gebakken!

T- Bone steak

2 personen € 46,00

Beperkte voorraad! Enkel bleu-saignant gebakken!

De T-bone is een schitterende steak die heel herkenbaar is door het t-vormige bot.

Dit deel van de lendewervel is de scheiding tussen twee steaksoorten nl. de entrecôte en de ossenhaas. Aan de ene kant van de T-bone (iets gemarmerd en een vetrandje) heb je de entrecôte, aan de andere kant de ossenhaas (filet pur).

De T-bone steak is een klassieker op de Amerikaanse bbq en in ieder steakhouse.

De combinatie van twee steaksoorten, het t-vormige bot en een klein beetje vet in een T-bone zorgt voor een sublieme smaakbeleving.

Onze T-bone steak is afkomstig van gerijpt Limousin rundsvlees en dat geeft een extra dimensie aan het aromaprofiel.

suplement saus (champignon, peper, maison) € 2,50

Limousin Zesrib

1 persoon € 29,50

met chimichuri van het huis

extra bord (frietjes, groentjes) supplement € 9

Enkel bleu-saignant gebakken!

Zesrib komt van de snede gemaakt tussen nek- en ruggedeelte na de zesde rib.

suplement saus (champignon, peper, maison) € 2,50

Bordje Sorrento

Zuiders gerechtje met rundvlees en	kleine portie	€ 21,00
zonnegedroogde tomaten	grote portie	€ 26,50

Filet d'Anvers van het huis / Zandemanneke/

14 maanden oude geitenkaas

De filet d' Anvers is de spier van het muisstuk (gelegen op de bil), kleine portie € 23,50

door dit mooi, mager stuk vlees in het huis te zouten en te laten rijpen is l grote portie € 32,00

uniek van smaak! Vlees is afkomstig van Limousin runderen en heeft een hele pure, uitgebalanceerde, natuurlijke smaak.

De combinatie met de 14 maanden oude geitenkaas en Zandemanneke vormt een verrassend smaakvol geheel.

Lam

Lamskoteletjes

met lookboter

3 stuks € 18,00

6 stuks € 34,00

Lamsschenkel (2 personen)

slowcooking

In het huis gepekeld en traaggegaarde lamsschenkel

2 personen € 48,00

Ganzenlever

Gebakken ganzenlever

Verse foie gras d'oie (cat.1)

met gebakken appeltjes en champignons!

Zeer interessant is de vaststelling dat de Franse streken met de laagste waarde aan hart- en vaatziekten die fataal eindigen, zich bevinden in Zuid- West- Frankrijk. Daar is de consumptie van foie gras het hoogst.

kleine portie € 22,00

grote portie € 31,50

Bordje Ibérico

Foie gras d'oie prestige,

pata negra en potje roerei met truffelsalsa!

De Jamon Ibérico, zoals de ham officieel heet, is zonder twijfel de koning van de hammen. De bijnaam Pata Negra (letterlijk zwarte poten) is afgeleid van het feit dat heel wat van de speciale Iberische varkens zwarte hoeven hebben. De productiecentra van de pata negra liggen in bergplaatsjes in het westen en zuiden van Spanje. De pata negra is een luxeproduct dat qua kwaliteit kan wedijveren met truffels en ganzenlever!

kleine portie € 22,00

grote portie € 30,50

Zwezeriken

Kalfszwezerik

Krokant gebakken zwezerik met Hot Chocolate!

Hot Chocolate is een Mexicaanse kruidenmix bestaande uit o.a. gember, zwarte peper, vanille, kardamon, kaneel,.... Sausje werd verder op smaak gebracht met limoen en honing.

Dit zorgt voor een unieke zoet, zure smaak met kruidige toets.

kleine portie € 22,00

grote portie € 30,50

Kalfszwezerik / gebakken ganzenlever

kleine portie € 22,00

grote portie € 31,50

Kalfszwezerik is een echte delicatessen, het is eigenlijk een klier van het kalf.

De zwezerik kan enkel gebruikt worden van dieren die jonger zijn dan 2 jaar.

Als ze ouder worden verschrompelt dit orgaan en gaat het over in het bindweefsel met vet.

Zwezerik bevat weinig vet, maar heel veel eiwitten, fosfor en zink. Het is bovendien een van de weinige dierlijke voedingsmiddelen die vitamine C bevatten! Er zijn 2 zwezeriken die met elkaar verbonden zijn, hartzwezerik & keelzwezerik. Hartzwezerik is de fijnste van kwaliteit.

Kalfszwezerik & -nietjes in de wok

In de wok gebakken zwezerik, nietjes

& kappertjes

kleine portie € 22,00

grote portie € 30,50

Tomahawk kalfssteak

natuur sausje met zwezeriken

1 persoon € 32,50

extra bord (frietjes, groentjes) supplement € 9

Dagschotel (di tot vrij)

Dagsoep

Hoofdgerecht

€ 13,50

**Piraten menu**

peutertjes

je vraagt een bordje

je steelt eten uit

het bord van mama en papa

ijsje

€ 5

**Calimero menutje**

kids only!

kaas- en garnalenballetjes

Schelleke voe 't zwientje

kinderijsje

€ 15,50

Toeristen Menu

Slaatje paté

Bourgondisch gebraad
of Steak Nature (suplement € 5)

Dessertje

€ 28,00

High Class Menu

foie gras / Pata Negra

Steak naar keuze
(champignon, peper, maison)

Dessertje

€ 38,00

Menu Terroir uit de Westhoek

(Om een excellente service te garanderen serveren wij deze menu per tafel!)

€ 36

a walk in the Westhoek

traag gegaard buikspek
ganzenlever

verwenbordje

Festival van 't Potje Paté

(Om een excellente service te garanderen serveren wij deze menu per tafel!)

(Menu beschikbaar van 12u tot 13.30u & van 17.30u tot 20u)

€ 48

€ 58 met bier / € 62 met aangepaste wijnen

a step in the Westhoek

foie gras prestige / pata negra

Kriek

Rillette /gin

Brugse Zot bruin

kalfszwezerik / kalfsnierjes

Hommelbier

koetje of kalfje

Kapittel Abt

verwenbordje

Sharing and side dishes**(minimum 4 gerechtjes)**

gevulde tapas	€ 6,00
courgette / pijpajuintjes (wok)	€ 6,00
chinese groentemix (wok)	€ 6,00
rode biet/ fetta salade	€ 6,00
broccoli salade	€ 6,00
koolsalade/curry	€ 6,00

paté / potjesvlees/ bolle beef/ ui € 6,00

filet d' Anvers / oude geitenkaas € 10,00

foie gras/ pata negra/ ei € 15,00

kalfszwezerik/ hot chocolate € 15,00

buikspek € 8,00

onglet (halve kraaibiefstuk) € 12,00

mini garnaalkroketten (2st) € 12,00

halve camembert / brugse beschuite € 12,00

Desserts

Kinderijsje	€	2,80
Pannenkoeken met boter en suiker	€	3,50
Pannenkoeken met vanilleijs	€	4,00
Pannenkoeken met vanilleijs en chocoladesaus	€	4,50
Pannenkoeken met vanilleijs en advokaat	€	6,50
Warme appeltaart met ijs	€	6,00
Bordje met hoeveijs	€	5,00
Dame Blanche	€	6,00
Coupe brésilliene	€	6,00
Coupe speculoos	€	7,00
Coupe advokaat	€	8,50
Coupe vers sinaas	€	6,00
Verwenbord	€	8,50
Dessert v/d dag i.s.m. Taartje & Ko en La Glace de fie	€	8,50
Ijstaartje/ granité/ chocolade	€	6,50
Ijskoffie	€	6,00

**Max.4 verschillende gerechten per tafel AUB,
daar wij iedereen een goede service willen geven.**

**Tip voor groepen! Stel vooraf uw menu samen! Keuze mogelijkheden naar ieders budget!
1 rekening per tafel**

