

Heures d'ouverture : / Opening hours: ferme le lundi, mardi et mercredi soir. Ferme les lundis et mardis en juillet et août / Closed on Monday, Tuesday and Wednesday evening. Closed on Mondays and Tuesdays in July and August

Cuisine chaud : / Hot kitchen: ouvert de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 20h30 / open from 11.30 am to 2.30 pm & from 5.30 pm to 8.30 pm

DEPUIS / SINCE 2000

't Potje Paté

Atelier Resto • Shop

 't potje pate
e-mail potjepate@gmail.com
www.deveurnambachtse.be

Kaatspelstraat 5
8690 Alveringem
tel +32 (0)58 29 89 33

DEPUIS / SINCE 1980

DE VEURN'AMBACHTSE

MANGER / EAT

Menu's

Lunch (lu. > ven / mon. > fri.)

Potage du jour / Soup of the day

Plat du jour / Today's special

€ 15,00

Menu touristique / Tourist

Petite assiette de Paté / Small plate

Tranches de porc / Pork slices
ou/or Steak Nature (supplement € 5)

Dessert

€ 28,00



SOIF / THIRST

Bières / Beers 0,75 cl..... € 8,50

- Hommelbier 7,5°
- Kapittel Abt 10°
- Kapittel Prior 9°
- Ploegsteert Tripel 9°
- Sint-Bernardus ABT 12°
- Sint-Bernardus PRIOR 8°
- Sint-Bernardus TRIPEL 8°
- Brugse Zot dubbel 7,5° (bruin)
- Brugse Zot bier 6° (blond)

Bières du/Beers from the Westhoek

- Kapittel Pater 6° € 3,10
- Kapittel Prior 9° € 3,90
- Kapittel Abt 10° € 3,90
- Hommelbier 7,5° € 2,80
- Sint-Bernardus Tripel 8° € 4,10
- Sint-Bernardus ABT 12° € 4,60
- Sint-Bernardus PRIOR 8° € 4,10
- Oerbier 9° € 4,60
- Nunnebier 7,2° € 3,50
- Papegaei 8° € 4,60
- Pannepot 10° in ne pot € 4,60
- Reninge bitter blond 7° € 5,80
- Bachten de kupe Saison 5,6° € 4,60
- Vandewalle oud bruin 6° € 5,80
- Vandewalle oude kriek 7° € 5,80
- Bière pour le chef / Beer for the chef .. € 3,10

Bières / Beers

FÛT/ BARREL

- 't Potje Bier 6,5° € 3,00
- Stella Artois € 2,40
- Brugse Zot blond 6° € 3,50

BLOND

- Westmalle Tripel 9° € 3,90
- Straffe Hendrik Tripel 9° € 4,10
- Leffe Blond 6,5° € 3,50
- Carlsberg 5,5° € 2,70
- Ploegsteert tripel 9° € 3,90
- Duvel 8,5° € 3,90
- Omer 8° € 3,80
- Tripel Karmeliet 8,5° € 3,90
- Delirium tremens 8,5° € 3,90
- Brigand 9° € 3,90
- Filou 8,5° € 3,90

MARRON / BROWN

- Chimay bleu 9° € 4,60
- Brugse Zot bier dubbel 7,5° (bruin)..... € 3,50
- Straffe Hendrik Quadrupel 11° € 4,60
- Leffe Bruin 6,5° € 3,50
- Kasteelbier Bruin 11° € 4,60
- Gouden Carolus whisky infused 11,7°..€ 5,80

BIÈRES FRUITÉES / FRUIT BEERS

- Kriek Boon 6,5° € 2,90
- Oude Kriek 37,5 cl 6,5° € 5,80
- Kriek Lindemans 3,5° € 2,90
- Kasteelbier rouge 8° € 3,90

VIEUX MARRON / OLD BROWN

- Rodenbach 5° € 2,50
- Vanderghinste oud bruin 5,5° € 2,50
- Duchesse de Bourgogne 6,2° € 3,00

High Class Menu

Foie gras vs Pata Negra

Steak sauce au choix / choice of sauce
(champignon, poivre/pepper, maison)

Dessert

€ 40,00

Menu Terroir du Westhoek

(menu est servi par table / menu is served by table)

Une promenade dans le Westhoek / A walk
in the Westhoek

Poitrine de lard légèrement mijotée et Foie
gras / Bacon breast

Dessert

€ 38,00

Festival du 't Potje Paté

(menu est servi par table, de 12h à 13h30 et de 17h30
à 20h / menu is served per table, from 12 p.m. to 1:30
p.m. and from 5:30 p.m. to 8 p.m.)

une ballade dans le Westhoek /
A step in the Westhoek

Foie gras prestige / pata negra
Bière Cérise / Cherry beer

Rillettes porc / Pork rillette, salade
Brugse Zot brun / brown

Ris de veau / Veal sweetbreads, rognons /
kidneys

Hommelbier

Steak
Kapittel Abt

Assiette Gourmande / Gourmet plate

€ 50,00

€ 60 bière / beer - € 68 vins / wines

VIN / WINE

Vins suggestion / Wine suggestion Claude Val Pays d'oc Sud -France

Verre / Glass 0,25 L 0,50 L

- Claude Val rouge
- Claude Val blanc € 4,50 € 7,00 € 13,50
- Claude Val rosé

Suggestion wijn Claude Val Bouteille € 21,00

Vin suggestion pour / Suggestion Foie Gras

Bergerac Chateau Theulet Dordogne Glas € 4,95

Vins blancs / White wines

- Côtes de Bergerac Chateau Theulet Bouteille € 26,00
- Dordogne (doux / sweet)
- Château Bertinerie Premières Bouteille € 32,00
- Côtes de Blaye Bordeaux

Ploegsteert Bruin 5,4° € 3,00

Bourgogne des Flandres 5° € 3,00

AMBRE / AMBER

De Koninck 5° € 2,50

GEUZE

Oude Geuze 37,5 cl 6° € 5,80

BLANC / WHITE

Hoegaarden 4,9° € 2,30

SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE

Jupiler NA € 2,20

Brugse SPORTZOT € 3,50

Boissons fraîches / Cold drinks

Coca Cola € 2,10

Coca Cola Light/ Zero € 2,10

Fanta € 2,10

Sprite € 2,10

Appletiser € 3,50

Chaudfontaine Plat € 2,00

Chaudfontaine Bruis € 2,00

Chaudfontaine 0,5 l € 3,80

Chaudfontaine 1 l € 6,80

Schweppes Tonic € 2,35

Schweppes Agrum € 2,10

Ice-Tea € 2,10

Gini € 2,40

Tönisteiner Citroen € 2,40

Tönisteiner Orange € 2,40

Tönisteiner Vruchtenkorf € 2,40

Looza Orange € 2,00

Looza Ace € 2,00

Looza Appel € 2,00

Vers Sinaasappelsap € 3,50

Boisson chaude / hot drinks

Espresso / Ristretto € 2,20

Thé / Tea € 2,20

Décafiné € 2,40

Lait au chocolat / Chocolatemilk € 3,20

Double Espresso / Ristretto € 3,00

Cappuccino € 3,20

Café au lait € 3,20

Machiato € 3,20

Soupe du jour / Soup of the day € 5,00

Boisson alcool / strong drinks

Alveringemnarke € 6,00

Irish Coffee € 7,00

Koffie met den Druppel d'rin € 5,50

Vins rouges Bordeaux / Red wines

Château Bertinerie Premières Bouteille € 32,00

Côtes de Blaye Bordeaux

Cru Bourgeois Bouteille € 34,00

Grand Bertin de Saint-Claire Médoc

Château Moulin de Grenet Bouteille € 34,00

Lussac Saint-Emilion

Château Cantenac Bouteille € 48,00

Saint-Emilion Grand Cru

Vins sud-africains / South African wines

Boland Kelder Cabernet Sauvignon Bouteille € 33,00

M.A.N family wines Syrah & Mourvèdre Bouteille € 32,00

Italia Puglia

Passamante rosso Bouteille € 36,00

Belgique / Belgium

Monteberg cuvee S-IX Bouteille € 38,00

Liqueurs / Liquors

Jonge Jenever € 3,50

Citroen Jenever € 3,50

Oude Jenever € 3,60

Whisky J&B € 6,00

Whisky Johnnie Walker € 6,00

Whisky Jack Daniels € 8,00

Whisky Jameson € 8,00

Whisky Gouden Carolus € 8,00

Calvados € 6,00

Cointreau € 6,00

Baileys € 6,00

Cognac Courvoisier € 6,00

Grand Marnier € 6,00

Amaretto € 6,00

Elixir d'Anvers € 6,00

Limuncello € 7,00

Poire Williams € 6,00

Apéritifs / Aperitifs

Apéritif 't Potje Paté € 6,50

Picon du maison / of the house
(grand-mère / grandmother) € 6,50

Porto wit / rood € 5,00

Pineau des Charentes € 5,00

Sherry sec / dry € 5,00

Kir € 5,00

Ricard € 5,00

Martini blanc-rouge / white-red € 5,00

Pisang € 5,00

Campari € 5,00

Bacardi € 6,00

Hendrick's gin & tonic € 13,00

Gordon's gin & tonic € 9,00

DUINGIN € 13,00

GINIUS € 9,00

Cava 20cl € 9,00

Mocktails (alcohol free)

Citron vert/framboise/menthe (doux)

Lime / raspberry / mint (sweet) € 6,50

Pomme/gingembre (doux)

Apple/ginger (sweet) € 6,50

Pamplemousse (amer)

Grapefruit (bitter) € 6,50

Cocktails

Gin/concombre/menthe/coriandre ... € 9,00

Jameson whisky/limuncello € 11,00

ENFANTS/KIDS

- Croquette aux crevettes avec frites € 8,00
- Shrimp croquettes with chips € 8,00
- Croquette au fromage avec frites € 6,00
- Cheese croquettes with chips € 6,00
- Tranche de porc/Bacon € 9,00
- Steak enfants/Childrnes steak € 11,00

MENU PIRATES MENU

pour les tout-petits / For toddlers

vous demandez une assiette / ask for plate

vous volez de la nourriture de maman et
papa / you steal food from mom and dad

vous obtenez une glace / you get ice cream

€ 5,00

CALIMERO MENU

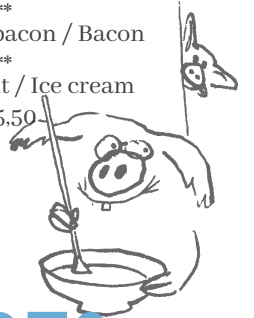
Juste pour enfants ! / Kids only!

Croquette aux crevettes et croquette aux
fromage / Shrimp Croquette and Cheese
Croquette

Tranches de bacon / Bacon

Coupe enfant / Ice cream

€ 15,50



DESSERTS

- Coupe enfant/Ice cream for children.. € 3,00
- Crêpes au beurre et au sucre/ € 3,50
- Pancakes with butter and sugar € 3,50
- Crêpes à la glace vanille/ € 4,00
- Pancakes with vanilla ice cream € 4,00
- Crêpes à la glace vanille et sauce au
chocolat/ Pancakes with vanilla ice cream
and chocolate sauce € 4,50
- Crêpes à la glace vanille et avocat € 6,50
- Tarte aux pommes chaude avec boule de
glace/ Hot apple pie vanilla ice cream € 6,00
- Assortiment de glaces artisanales/ Vanilla
and Chocolate ice cream € 6,00
- Dame Blanche € 6,00
- Coupe brésillienne € 6,00
- Coupe speculoos € 7,00
- Coupe avocat/ Ice cream with egg nog... € 8,50
- Coupe de Jus d'oranges frais € 6,00
- Café au glace/Ice coffee € 6,00
- Assiette Gourmande/Petit Fours € 8,50
- Dessert du jour/Dessert of the day € 8,50
- Crème brûlée € 7,50

E bitje minder gruchte en meer teire - E twodde deur ze neuze vrieven - 't is e veugel vo de katte - Iemand 'bie de buk doen' - K zien doamee me peère of - E go 'er ni vulve voeten deure - En hét meer snot in ze neuze of geld in ze beuze - Iemand 'bie 't veertienste zetten' - Pas op of 'k goan je tans tellen - Achter mien zie'j den eesten - 't is zever in zaksches - En ne zoudt e frank (euro) in tweeën bieten - Je kun nie alles en - 't is in ze kop èslegen - En 's doof langs die kant

MANGER PLUS / MORE FOOD ...



DE VEURN' AMBACHTSE

PIGEON € 28,00

AGNEAU / LAMB
côtelettes d'agneau/ Lamb chops 3 pc. € 18,00
..... 6 pc. € 34,00

Jarret d'agneau/ Lamb shanks (2 pers.) € 48,00
Salé et cuit lentement à la maison.
In the house salted and slowly cooked.

FOIE GRAS
Foie Gras d'Oie Poêlé
..... petite/small portion € 22,00
..... grande/big portion € 31,50

Assiette Ibérique / Plate Iberian
Foie gras d'oie Prestige accompagné de Pata Negra.
Foie gras Prestige with Pata Negra.
..... petite/small portion € 22,00
..... grande/big portion € 30,50

RIS DE VEAU / VEAL SWEETBREADS
Ris de Veau / Veal sweetbreads
..... petite/small portion € 22,00
..... grande/big portion € 30,50

Ris de Veau et Foie Gras /
Veal sweetbreads and foie gras
..... petite/small portion € 22,00
..... grande/big portion € 31,50

Ris & Rognons de veau au wok /
Veal sweetbreads and veal kidneys
..... petite/small portion € 22,00
..... grande/big portion € 30,50

Tomahawk steak du veau & ris de veau /
Veal & sweetbreads..... 1 pers. € 34,00
Nature, sauce ris de Veau / veal sweetbreads
Assiette extra plate (frites/chips, légumes/
vegetables) supplement € 9,00

Tout de la charcuterie et de la viande fraîche est préparé dans notre propre studio, coupé et fini dans notre cuisine à la minute!

En d'autres termes, ce qui est sur la carte est une qualité contrôlée de A à Z.

1 facture par table
Max. 4 plats différents par table, s'il vous plaît, car nous voulons donner à chacun un bon service.

Astuce pour les groupes! Préparez votre menu à l'avance! Des options de choix pour tous les budgets!

Everything from cold cuts and fresh meat is prepared in our own studio, cut and finished in our kitchen à la minute!

In other words, what is on the card is controlled quality from A to Z.

1 bill per table
Max. 4 different dishes per table, please, because we want to give everyone a good service.

Tip for groups! Prepare your menu in advance! Choice options to suit everyone's budget!

Charcuterie Maison

"Potje Paté" Terrine de Pâté (2 pers.)... € 28,00

Terrine de pâté artisanal à l'ancienne, accompagnée de pommes de terre sautées, pain, différentes confitures (oignons, ...), saindoux et salade variée. Cette terrine est servie avec, soit une bouteille de bière régionale « Prior » (75 cl), soit un Pichet de Vin (50 cl). /

Old-fashioned paté, accompanied by potatoes, bread, various preserves (onions, ...), salad. This dish is served with either a regional "Prior" (75 cl) bottle of beer or a pitcher of wine (50 cl).

"Le P'tit Gourmet" assiette..... € 16,00
Dish paté et Foie gras € 16,00
une tranche de foie gras d'oie Prestige et d'une sélection de 4 à 5 pâtés / A slice of foie and 4 - 5 different kinds of paté
Supplement pommes de terre/potatoes € 2,50

Potjesvlees du Westhoek..... € 16,50
Potje Vleesch € 16,50
composée de viandes maigres de poulet, lapin et veau cuites dans un court-bouillon aux différents aromates et servie froide. / A brawn composed of chicken/rabbit/veal cooked in a sauce of selected aromas and left to set, served cold

Tête Pressée..... € 15,00
avec pommes de terre / with potatoes

Corned beef..... € 15,00
avec pommes de terre / with potatoes

St. Bernardus Pater Pain de viande € 18,00
Meatloaf € 18,00
avec pommes de terre, salade et sambal maison

Pain de viande poulet (100% poulet)..... € 18,00
Chicken meatloaf..... € 18,00
Grillé, servi avec crudités, pommes de terre cuit et sambal maison.
Grilled, served with raw vegetables, cooked potatoes and homemade sambal.

PORC / PIG
Tranches de Porc / Back € 18,00
avec pommes de terre, salade et sambal maison.
with potatoes, salad and homemade sambal.

Poitrine de lard légèrement mijotée..... € 24,00
Slow cooked pork bacon € 24,00
Jarret de porc / Pork knuckle € 28,00
SLOWCOOKING sur le foin / on hay!!!

CANARD
Magret de canard spécial..... € 25,00
Duck breast special € 25,00
Filet de canard rôti arrosé d'une sauce à base d'orange confits. / Roasted duck breast with a sauce made of candied orange.

Magret de canard spécial et foie d'oie cuit /
Duck breast with foie gras..... € 32,00

Magret de canard nature € 22,50
Duck breast € 22,50
supplement sauce (champignon, poivre, maison) ..
..... € 2,50

VEAU / VEAL
Tomahawk steak du veau / veal..... 1 pers. € 34,00
assiette / plate extra (frites, légumes) supplement..
..... € 9,00

VACHE / COW
Steaks Bleu Blanc Belge
Steak nature / butter..... € 21,00
Steak aux champignons /
steak with mushroom sauce € 23,50
Steak au poivre crème / € 23,50
steak with pepper and cream sauce.. € 23,50
Steak au poivre nature / € 23,50
steak with pepper sauce..... € 23,50
Steak maison / Steak of the house..... € 25,50
(beer sauce) € 25,50
Steak rossini (foie gras) € 29,00

Onglet / Tab..... € 23,00
Quantité limitée! Servie uniquement bleu - saignant!
Limited quantity! Served only blue - rare!

Filet pur Holstein..... € 36,00
Quantité limitée! Servie uniquement bleu - saignant!
Limited quantity! Served only blue - rare!

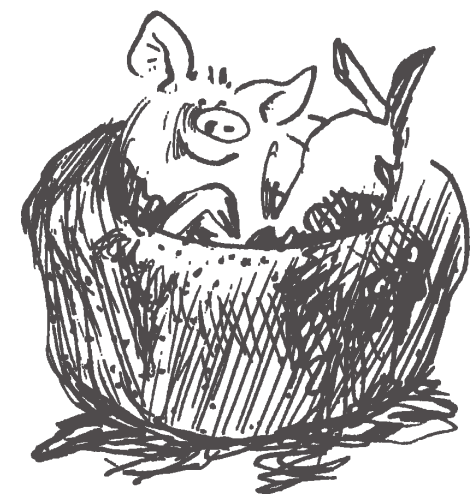
T-Bone steak Limousin 2 pers..... € 52,00
Quantité limitée! Servie uniquement bleu - saignant!
Limited quantities : only served cooked 'rare'

L'entrecôte Limousin Rib steak 1 pers. € 34,00
..... € 34,00
Avec une cuisson uniquement bleu saignant pour une saveur optimale! Only served cooked 'rare' to give maximum taste and flavour
Assiette extra plate (frites/chips, légumes/vegetables) supplement € 9,00

L'entrecôte Rouge Flamand Ouest 2 pers. € 52,00
L'entrecôte West Flemish Red..... € 52,00
Quantité limitée! Servie uniquement bleu-saignant!
! Limited quantities : only served cooked 'rare'
Supplement sauce (champignon, poivre, maison) € 2,50

Carpaccio Filet d'Anvers
..... petite/small portion € 23,50
..... grande/big portion € 32,00

Sorrento
Plat méridional composé de viande de bœuf et de tomates séchées au soleil.
Southern dish of beef and sun-dried tomatoes.
..... petite/small portion € 21,00
..... grande/big portion € 26,050



Bouchées apéritives / apero starters

Assiette /plate De Veurn' Ambacht.. € 8/p.p.
paté, potjesvleesh, foie gras, corned beef
Charcuterie mix de l'atelier..... € 12/p.p.
Assortiment charcuterie de la maison / from the house
Portion de foie gras d'oie € 16,00
Portion Filet d'Anvers..... € 12,00
Portion Bolle Beef € 12,00
Corned Beef de la maison
Portions tranches de porc/porc slices € 12,00

Snacks

Croquettes aux crevettes/shrimp croquettes € 16,00
Croquettes au fromage/cheese croquettes € 12,00
Potage du jour/Soup of the day..... € 5,00



Veggie

Légumes/vegetables, oeuf avec salsa de truffes/egg, fromage/cheese Zandemanneke € 24,00
Chili sin carne..... € 12,00 p.p.

Salade/Salads

Salade au paté/Paté salad
..... petite/small portion € 10,50
..... grande/big portion € 16,00
Salade au fromage/Cheese salad
..... petite/small portion € 12,50
..... grande/big portion € 18,00
Salade mixte (paté / bolle beef / potjesvlees)
..... petite/small portion € 12,50
..... grande/big portion € 18,00

Tartines Garnies/Bread

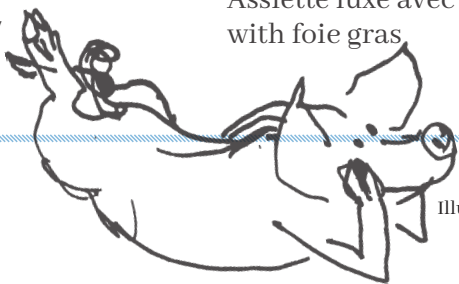
Paté..... € 10,50
Fromage/Cheese..... € 12,50

Supplement frites, pommes de terre, assiette extra/ extra portion of chips, potatoes, extra plate € 2,50

TAKE AWAY & SHOP

Plats à emporter, en stock ou sur commande (chaud, froid, avec ou sans frites / pommes de terre)
Take-away meals, from stock or order (hot, cold, with or without fries / potatoes)

- Charcuterie de notre atelier (foie gras, ris de veau/ sweetbreads, Iberico jambon/ ham, ...)
- Produits régionaux / Regional products 100% Westvlaams
- Délices gourmands / Gourmet delicacies
- Assiette / plate apero
- Assiette luxe avec / luxury plate with foie gras



Illustrations du livre / drawings from the book: VAN HET VARKEN Stephane Reynaud, illustrations / drawings: José Reis de Matos

- Potje paté avec pommes de terre & bouteille de bière / with potatoes, ...
- Assiette Breugel / Breugel plate
- Soupe / Soup..... € 5/ L
- Suggestions hebdomadaires / Weekly suggestions
- Chèque cadeau / Gift voucher
- Paniers cadeaux / Gift baskets

Voor wiens 'n heiligen zouden we dat doen? - Bittje minder gruchte en meer teire - Bjoenge bette en è n'oude ram - Elk moet scharpen waar dat 'hem jeukt - O'Je 'r nie èmeugt, legt er je kop bie - Trekt ze maar è k'è tegen je gilè - J'is in z'n gat gebeten - Etwien 't vier in ze broek jagen - è viel kop over koente van d'n trap - Ze kleidt mit è laptje - Z'is geëren gepallufd - Mijn lippen plakke t'hope van den durst - En n'is zo plat of efige - Ekut er nie van scheen - Dronke geëid is nuchter geëpind