

Heures d'ouverture : /
Opening hours:
fermé le lundi, mardi et mercredi
soir. Fermé 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

€ 16,00

Menu touristique / Tourist

Petite assiette de Paté / Small plate

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

Dessert

€ 30,00



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° € 5,10

Nunnebier 7,2° € 3,80

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

Brugse Zot blond 6° € 3,80

Sint-Bernardus ABT 12 € 4,60

BLOND

Stella Artois / Cristal Alken € 2,40

Blonde Os € 3,80

Westmalle Tripel 9° € 3,90

Straffe Hendrik Tripel 9° € 4,50

Lefe Blond 6,5° € 3,50

Carlsberg 5,5° € 2,70

Ploegsteert tripel 9° € 3,90

Duvel 8,5° € 3,90

Omer 8° € 3,90

Tripel Karmeliet 8,5° € 3,90

Delirium tremens 8,5° € 3,90

Brigand 9° € 3,90

Filou 8,5° € 3,90

Hapkin € 3,90

MARRON / BROWN

Chimay bleu 9° € 4,60

La Trappe Quadrupel € 4,60

Brugse Zot bier dubbel 7,5° (bruin)..... € 3,50

Straffe Hendrik Quadrupel 11° € 4,60

Lefe 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

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
Biere Cérise / Cherry beer

Rillettes porc / Pork rillettes, 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 € 14,00

Claude Val rosé

Suggestion wijn Claude Val Bouteille € 21,00

Vin suggestion pour / Suggestion Foie Gras

Bergerac Château Theulet Dordogne Glas € 5,00

Vins blancs / White wines

Côtes de Bergerac Château Theulet Bouteille € 26,00

Dordogne (doux / sweet)

Château Bertinerie Premières Bouteille € 32,00

Côtes de Blaye Bordeaux

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 € 35,00

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

Boisson alcool / strong drinks

Alveringemarke € 6,00

Irish Coffee € 7,00

Koffie met den Druppel d'rin € 5,50

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 € 12,00

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

Limoncello € 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

Mocktail (au choix) avec Bacardi/Gin € 11,50

Jameson whisky/ limoncello € 11,00

ENFANTS/KIDS

Croquette aux crevettes avec frites € 9,00

Shrimp croquettes with chips € 12,00

Croquette au fromage avec frites € 8,00

Cheese croquettes with chips € 8,00

Tranche de porc/Bacon € 9,00

Steak enfants/Childrens steak € 12,00

Pain de viande au poulet € 9,00

Chicken meat loaf € 9,00

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

€ 16,00



DESSERTS

Coupe enfant/Ice cream for children... € 3,00

Tarte aux pommes chaude avec boule de glace/

Hot apple pie vanilla ice cream € 6,50

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

Assiette de fromage/cheese plate 200gr € 18,00

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 't er ni vule voeten deure

E n'is doof langs die kant

't Is in ze kop èslegen

Je kun nie alles en

En ne zoudt e frank (euro) in tweeën bieten

'T is zever in zaksches

Achter mien zie'j den eesten

- 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 -

MANGER PLUS / MORE FOOD ...



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).



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.)

€ 56,00
Salé et cuit lentement à la maison.
In the house salted and slowly cooked.

FOIE GRAS

Foie Gras d'Oie Poêlé
petite/small portion € 24,00
grande/big portion € 32,50

Assiette Ibérique / Plate Iberian

Foie gras d'oie Prestige accompagné de Pata Negra.
Foie gras Prestige with Pata Negra.
petite/small portion € 24,00
grande/big portion € 32,50

RIS DE VEAU / VEAL SWEETBREADS

Ris de Veau / Veal sweetbreads
petite/small portion € 24,00
grande/big portion € 30,50

Ris de Veau et Foie Gras / Veal sweetbreads and foie gras

petite/small portion € 24,00
grande/big portion € 31,50

Ris & Rognons de veau au wok / Veal sweetbreads and veal kidneys

petite/small portion € 24,00
grande/big portion € 30,50

Tomahawk steak du veau & ris de veau / Veal & sweetbreads

1 pers. € 38,00
Nature, sauce ris de Veau / veal sweetbreads
Assiette extra plate (frites/chips, légumes/
vegetables) supplement € 9,00

Bouchées apéritives / apero starters

Assiette /plate De Veurn' Ambacht. € 12/p.p.
paté, potjesvleesh, foie gras, corned beef
Charcuterie mix de l'atelier € 6/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 € 22,00
shrimp croquettes
Croquettes au fromage € 16,00
cheese croquettes
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 € 24 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

"Le P'tit Gourmet" assiette

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

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.

Assiette froide / Cold dish € 18,00

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 € 25,00

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

VACHE / COW

Steaks Bleu Blanc Belge
Steak nature / butter € 21,00
Steak aux champignons /
steak with mushroom sauce € 23,50
Steak au poivre crème /
steak with pepper and cream sauce € 23,50
Steak au poivre nature /
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 € 25,50
Quantité limitée! Servie uniquement bleu -
saignant!
Limited quantity! Served only blue - rare!

T-Bone steak Limousin 2 pers. € 64,00
Quantité limitée! Servie uniquement bleu -
saignant!
Limited quantities : only served cooked 'rare'

L'entrecôte Limousin Rib steak 1 pers. € 36,00
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. € 64,00
L'entrecôte West Flemish Red € 64,00
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 € 24,00
grande/big portion € 28,00

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

Produits régionaux /
Regional products
100% West-Vlaams

Délices gourmands /
Gourmet delicacies
(foie gras, ris de veau/
sweetbreads, Iberico jambon/
ham, ...)

Assiette / plate apero
Assiette luxe avec / luxury plate
with foie gras

Potje paté avec pommes de terre &
bouteille de bière / with potatoes,
Assiette Breugel / Breugel plate

Soupe / Soup

Suggestions hebdomadaires /
Weekly suggestions

Chèque cadeau / Gift voucher

Paniers cadeaux / Gift baskets



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

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!