

FAIM / HUNGER



Amuse-bouches / Aperitif Bites

Charcuterie mix..... € 6/p.p.

- Assiette /plate De Veurn' Ambachtse € 16,00
paté, potjesvleesh, foie gras, corned beef
Portion de foie gras d'oie € 22,00
Portion Filet d'Anvers..... € 14,00
Viande de bœuf salée et séchée dans la maison
Portion Bolle Beef € 14,00
Corned Beef de la maison
Portion tranches de porc/porc slices € 12,00

Snacks

- Croquettes aux crevettes /
shrimp croquettes..... € 22,00
Croquettes au fromage /
cheese croquettes..... € 16,00
Duo croquettes au fromages & crevettes/
Duo cheese & shrimp croquettes € 19,00

Supplement frites / extra portion of chips, ... € 3,00



Veggie

- Légumes/vegetables, fromage/cheese
Zandemanneke € 24,00
Chili sin carne..... € 24,00

Salade/Salads

- Salade au paté/Paté salad
..... petite/small € 12,00
..... grande/big € 16,00
Salade au fromage/Cheese salad
..... petite/small € 16,00
..... grande/big € 20,00
Salade mixte (paté / bolle beef / potjesvlees)
..... petite/small € 16,00
..... grande/big € 20,00

Charcuterie Maison

"Potje Paté" (2 pers.) € 36,00

Terrine de pâté de campagne ancien avec
pommes de terre sautées, crudités, pain et
confits + Boissons au choix : bière (0,75l)
vin (0,5l) ou eau (0,75l)

Terrine of old-fashioned farmhouse pâté with
fried potatoes, raw vegetables, bread, and
confits + Drinks of your choice: beer (0.75l),
wine (0.5l) or water (0.75l)

Assiette froide / Cold plate € 20,00
Avec crudités et pommes de terre /
With salad and potatoes

"Le P'tit Gourmet" assiette / Plate € 20,00
Une tranche de foie gras d'oie et sélection de 4 à 5
pâtés / A slice of foie gras and 4 - 5 different kinds
of paté

Supplement pommes de terre/potatoes..... € 3,00

Potjesvlees du Westhoek € 22,00
Poulet, lapin et veau cuites dans un court-bouillon
aux différents aromates et servie froide.
Chicken, rabbit and veal cooked in a sauce of
selected aromas and left to set, served cold

Tête Pressée..... € 18,00
Avec crudités et pommes de terre /
With salad and potatoes

Corned beef..... € 22,00
Avec crudités et pommes de terre /
With salad and potatoes

St. Bernardus Pain de viande /
Meatloaf € 20,00
Avec crudités et pommes de terre /
With salad and potatoes

Pain de viande poulet /
Chicken meatloaf..... € 22,00
Avec crudités et pommes de terre /
With salad and potatoes

PORC / PIG
Tranches de Porc / Bacon slice..... € 21,00
Avec pommes de terre, salade
With potatoes, salad

Poitrine de lard légèrement mijotée /
Slow cooked pork bacon € 24,00

Jarret de porc / Pork knuckle € 28,00
SLOWCOOKING sur du foin / on hay!!!
Temps d'attente de 30 minutes / waiting time

CANARD
Magret de canard spécial /
Duck breast special € 28,00
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 /
Duck breast with foie gras..... € 34,00

Magret de canard nature /
Duck breast € 24,00
supplement sauce
(champignon, poivre / pepper, maison)..... € 2,50



VACHE / COW

Steaks Bleu Blanc Belge

Steak nature € 24,00

Steak aux champignons /

with mushroom sauce € 26,00

Steak au poivre crème /

with pepper and cream sauce..... € 26,00

Steak au poivre nature /

with pepper € 24,00

Steak maison / Of the house

(beer sauce)..... € 28,00

Steak foie gras..... € 36,00

Onglet / Tab..... € 28,00

Servie uniquement bleu - saignant!

Served only blue - rare!

Limousin l'entrecôte Rib steak

1 pers € 38,00

2 pers € 52,00

Avec une cuisson uniquement bleu saignant pour

une saveur optimale! Only served cooked 'rare' to

give maximum taste and flavour

Viande de bœuf / Beef € 98,00 / 2 pers.

(voir suggestions / see suggestion)

Carpaccio Filet d'Anvers /

fromage/cheese Zandemanneke

..... petite/small € 23,50

..... grande/big € 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 € 26,00

..... grande/big € 32,00

DELICATESSEN SINDS 1980



WWW.DEVEURNAMBACHTSE.BE

PIGEON

..... € 36,00

AGNEAU / LAMB

côtelettes d'agneau/ Lamb chops

..... 3 pc. € 24,00

..... 6 pc. € 34,00

Jarret d'agneau/ Lamb shanks (2 pers.)

..... € 62,00

Salé et cuit lentement à la maison.

In the house salted en slowly cooked.

Temps d'attente / waiting time 30 minutes

FOIE GRAS

Foie Gras d'Oie Poêlé

..... petite/small € 30,00

..... grande/big € 38,00

Assiette Ibérique / Plate Iberian

Foie gras d'oie accompagné de Pata Negra.

Foie gras with Pata Negra.

..... petite/small € 30,00

..... grande/big € 38,00

VEAU / VEAL

Ris de Veau / Veal sweetbreads

..... petite/small € 28,00

..... grande/big € 36,00

Ris de Veau et Foie Gras /

Veal sweetbreads and foie gras

..... petite/small € 30,00

..... grande/big € 38,00

Ris & Rognons de veau au wok /

Veal sweetbreads and veal kidneys

..... petite/small € 28,00

..... grande/big € 36,00

Tomahawk steak du veau & ris de veau /

Veal & sweetbreads..... 1 pers. € 42,00

..... 2 pers. € 56,00

Tout de la charcuterie et de la viande fraîche est préparé dans notre propre atelier, 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 workshop, cut and finished in our kitchen à la minute!

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

because we want to give everyone a good service.

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

't Potje paté IEPER



Neermarkt 2 - Ieper - 057 20 05 33

Heures d'ouverture
Lundi, mardi, mercredi, vendredi :
9 h - 13 h et 14 h - 18 h.
Samedi : 9 h - 18 h.

Situé dans le bâtiment historique de la charcuterie Depuydt, un nom connu à Ypres depuis 1863, nous perpétuons fièrement la tradition de la charcuterie artisanale.

Just a few steps from the Grote Markt in Ypres, you will find our 2nd shop. Housed in the historic building of charcuterie Depuydt, a household name in Ypres since 1863, where we proudly continue the tradition of artisanal charcuterie.

Opening hours
Monday, Tuesday, Wednesday, Friday:
9 a.m. - 1 p.m. and 2 p.m. - 6 p.m.
Saturday: 9 a.m. - 6 p.m.

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

LANDELIJK LOGEREN BIJ DE PA VAN 'T POTJE PATÉ



BIE JAN PATÉ
maison de vacances
holiday home

Continuez à en profiter plus longtemps!
Keep enjoying it longer!

www.biejanpate.be

Voor wiens 'n heiligen zouden we dat doen? - Bittje minder gruchte en meer teire - Ejoenge bette en è n'oude ram - Elk moet scharthen waar dat 'hem jeukt - O 'Je 't 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

Dronke gezid is nuchter gepeinsd - Ekut er nie van scheen - En n'is zo plat of efige - Mijn lippen plakke t'hope van den durst - Z'is geëren gepallufd - Ze kleidt mit è laptje