

Heures d'ouverture : /  
Opening hours:  
fermé le lundi, mardi et mercredi  
soir. Fermé les lundis et mardi  
en juillet et août /  
Closed on Monday, Tuesday and  
Wednesday evening. Closed on Mondays  
and Tuesday 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



e-mail potjepate@gmail.com  
www.deveurnambachtse.be

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

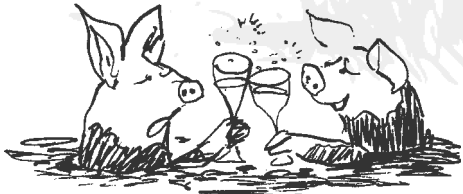
DEPUIS / SINCE 1980  
DE VEURN'AMBACHTSE

## Lunch

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

soupe ou salade avec pâté /  
soup or salad with pâté

\*\*\*  
plat du jour / main course of the day  
\*\*\*  
€ 18,00



## SOIF / THIRST

### Apéritifs / Aperitifs

Apéritif 't Potje Paté.....	€ 8,00
Picon du maison / of the house (grand-mère / grandmother).....	€ 8,00
Porto blanc / rouge .....	€ 6,00
Pineau des Charentes.....	€ 6,00
Sherry sec / dry.....	€ 6,00
Kir.....	€ 6,00
Ricard.....	€ 6,00
Martini blanc-rouge / white-red .....	€ 6,00
Pisang .....	€ 6,00
Campari .....	€ 6,00
Bacardi + cola.....	€ 10,00
Vodka orange.....	€ 10,00
Hendrick's gin & tonic .....	€ 13,00
Gordon's gin & tonic.....	€ 9,00
Marcus & me gin & tonic .....	€ 13,00
Mondich gin & tonic.....	€ 13,00
Cava 20cl .....	€ 9,00

### Mocktails (alcohol free)

Citron vert/framboise/menthe (doux)	
Lime / raspberry / mint (sweet).....	€ 7,00
Pomme/gingembre (doux)	
Apple/ginger (sweet).....	€ 7,00
Pamplemousse (amer)	
Grapefruit (bitter).....	€ 7,00

### Cocktails

Mocktail (au choix) avec Bacardi/Gin....	€ 12,00
Jameson whisky/ limoncello.....	€ 12,00

### Bières / Beers 0,75 cl.....

Hommelbier	7,5°	€ 12,00
Kapittel Abt	10°	
Kapittel Prior	9°	
Ploegsteert Tripel	9°	
Sint-Bernardus ABT	12°	
Sint-Bernardus PRIOR	8°	
Sint-Bernardus TRIPEL	8°	
Brugse Zot dubbel (brune/brown)	7,5°	
Brugse Zot bier (blonde/blond)	6°	

### 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° .....	€ 4,50
Sint-Bernardus PRIOR 8.....	€ 4,10
Oerbier 9° .....	€ 5,70
Nunnebier 7,2° .....	€ 3,80
Papegaei 8° .....	€ 4,60
Bachten de kupe Saison 5,6°.....	€ 4,50
Bière pour le chef / Beer for the chef ..	€ 3,10
Vleteren 12° brune/brown .....	€ 6,50
Terrest.....	€ 3,90
Wipers Times blond .....	€ 3,90

### Bières / Beers

FÛT/ BARREL	
t Potje Bier 6,5° .....	€ 3,50
Brugse Zot blond 6° .....	€ 3,80
Sint-Bernardus ABT 12 .....	€ 4,60

### BLOND

Stella Artois / Cristal Alken .....	€ 2,40
Blonde Os 6,5° .....	€ 3,80
Steenuilke 6,5° .....	€ 4,20

### Menu touristique / tourist

salade avec pâté / salad with pâté  
\*\*\*  
tranches du porc / porc slices  
ou steak nature (suppl. 5€)  
\*\*\*  
Dessert  
€ 30,00

### Menu Terroir du Westhoek

(servi par table / served by table)  
une ballade dans le Westhoek /  
a walk in the Westhoek  
\*\*\*  
poitrine de porc braisée avec foie gras /  
slow-cooked pork belly with foie gras  
\*\*\*  
Dessert  
€ 40,00

### High Class Menu

foie gras & pata negra  
\*\*\*  
steak au choix (champignon, poivre,  
maison) / steak of choice  
(mushroom, pepper, maison)  
\*\*\*  
Dessert  
€ 45,00

## VIN / WINE

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

Verre / Glass	0,25 L	0,50 L
Claude Val rouge / red		
Claude Val blanc / white	€ 5,00	€ 8,00 € 16,00
Claude Val rosé		
Bouteille Claude Val		€ 24,00

### Vin suggestion / Suggestion Foie Gras

(doux-blanc / sweet- white)  
Bergerac Château Theulet Dordogne Glas € 6,00

### Vins blancs / White wines

Côtes de Bergerac Château Theulet	Bouteille	€ 28,00
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	€ 36,00
Grand Bertin de Saint-Claire Médoc		
Château Moulin de Grenet	Bouteille	€ 38,00
Lussac Saint-Emilion		
Château Cantenac	Bouteille	€ 48,00
Saint-Emilion Grand Cru		

### Vins sud-africains / South African wines

Boland Kelder Cabernet Sauvignon Bouteille € 34,00

### Italia Puglia

Passamante rosso Bouteille € 36,00

### Belgique / Belgium

Suggestion

Westmalle Tripel 9°	€ 4,50
Straffe Hendrik Tripel 9°	€ 4,50
Carlsberg 5,5°	€ 2,70
Ploegsteert tripel 9°	€ 3,90
Duvel 8,5°	€ 4,50
Omer 8°	€ 4,50
Tripel Karmeliet 8,5°	€ 4,60
Delirium tremens 8,5°	€ 4,30
Brigand 9°	€ 3,90
Filou 8,5°	€ 3,90
Hapkin 8,5°	€ 3,90

### BRUNE / BROWN

Chimay bleu 9°	€ 4,80
La Trappe Quadrupel	€ 4,80
Brugse Zot bier dubbel 7,5°	€ 3,50
Straffe Hendrik Quadrupel 11°	€ 4,80
Kasteelbier brune/brown 11°	€ 4,80

### 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°	€ 3,00
Duchesse de Bourgogne 6,2°	€ 3,00
Ploegsteert brune/brown 5,4°	€ 3,80
Bourgogne des Flandres 5°	€ 3,80

### AMBRE / AMBER

Special De Ryck 5,5° .....

### GEUZE

Oude Geuze 37,5 cl 6° .....

### BLANC / WHITE

Brugs Witbier 4,8° .....

### SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE

Jupiler NA.....	€ 2,20
Brugse SPORTZOT.....	€ 4,50
La Trappe Nillis.....	€ 4,50

### Boissons fraîches / Cold drinks

Coca Cola .....	€ 2,40
Coca Cola Light/Zero.....	€ 2,40
Fanta.....	€ 2,40
Sprite.....	€ 2,40
Appletiser.....	€ 3,50
Eaulala Plat/still .....	€ 2,30
Eaulala petillant/sparkling.....	€ 2,30

Eaulala 0,5 l .....	€ 4,50
Eaulala 0,75 l.....	€ 6,80
Tonic.....	€ 2,60
Agrum .....	€ 2,60
Ice-Tea .....	€ 2,60
Gini .....	€ 2,80
Tönisteiner Citroen.....	€ 2,80
Tönisteiner Orange.....	€ 2,80
Tönisteiner Vruchtenkorf.....	€ 2,80
Pomanza Pomme .....	€ 3,50
Pomanza Pomme-poire .....	€ 3,50
Pomanza Pomme-myrtille .....	€ 3,50
Pomanza Pomme-fraise.....	€ 3,50
Jus d'orange frais / Fresh orange juice.....	€ 5,00
Looza orange.....	€ 2,40

### Boisson chaude / hot drinks

Espresso / Ristretto .....	€ 2,50
Décafiné .....	€ 2,60
Double Espresso / Ristretto .....	€ 3,50
Cappuccino .....	€ 3,50
Café au lait .....	€ 3,50
Machiato .....	€ 3,50
Thé (demandez la carte)/Tea (ask for the card).....	€ 3,50

### Boisson alcool / strong drinks

Alveringemarke .....	€ 8,00
Irish Coffee / French / Italian.....	€ 9,00

### Liqueurs / Liquors

Alveringems Witje .....	€ 5,00
Jenever citron/lemon .....	€ 5,00
Jenever vieux/old .....	€ 5,00
Whisky J&B .....	€ 7,00
Whisky Johnnie Walker .....	€ 7,00
Whisky Jack Daniels.....	€ 8,00
Whisky Jameson.....	€ 8,00
Whisky Gouden Carolus.....	€ 12,00
Calvados.....	€ 7,00
Cointreau .....	€ 7,00
Baileys.....	€ 7,00
Cognac Courvoisier.....	€ 7,00
Grand Marnier.....	€ 7,00
Amaretto .....	€ 7,00
Elixir d'Anvers .....	€ 7,00
Limoncello.....	€ 7,00
Poire Williams .....	€ 7,00
Vodka .....	€ 7,00

### Festival du 't Potje Paté

(servi par table, de 12h à 13h30 et de 17h30 à 20h /  
served by table, from 12 a.m. till 1:30 p.m. and from  
5:30 p.m. till 8 p.m.)

une ballade dans le Westhoek /  
a walk in the Westhoek

\*\*\*  
foie gras prestige & pata negra  
bière chérise / cherry beer

\*\*\*  
rillette du porc / porc rillettes  
Brugse zot brune / brown

\*\*\*  
ris de veau & rognons /  
veal sweetbreads & kidneys

Hommelbier  
\*\*\*  
steak  
Kapittel Abt

\*\*\*  
assiette gourmande / dessert plate  
\*\*\*  
€ 55,00

€ 65 bière / beer - € 70 vins / wines

## ENFANTS/KIDS

Croquette aux crevettes avec frites / Shrimp croquettes with chips .....	€ 12,00
Croquette au fromage avec frites / Cheese croquettes with chips.....	€ 10,00
Tranche de porc/Bacon .....	€ 9,00
Steak enfants/Childrens steak .....	€ 12,00
Pain de viande au poulet / 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

Uniquement 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 kids	
1 boule/scoop .....	€ 4,00
2 boules/scoops .....	€ 6,00
Tarte aux pommes chaude avec boule de glace/ Hot apple pie with vanilla ice cream .....	€ 8,00
Dame Blanche/Dame Noire	
2 boules/scoops .....	€ 6,00
3 boules/scoops .....	€ 8,00
Coupe brésillienne.....	€ 8,00
Coupe speculoos .....	€ 8,00
Coupe avocat.....	€ 12,00
Coupe colonel.....	€ 12,00
Coupe Jus d'oranges frais .....	€ 8,00
Coupe fraise/strawberry (saison).....	€ 10,00
Café au glace/Ice coffee .....	€ 8,00
Assiette Gourmande/Dessert Plate.....	€ 10,00
Crème brûlée.....	€ 8,00
Dessert La Glace de Fie .....	€ 8,50
Mousse au chocolat/Chocolate mousse ...	€ 6,50
Dessert du moment / of the moment	

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 ex mi vule 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' den eesten - 'T is in ze kop èslegen - Er is doof langs die kant - Je kun nie alles en - 't Is in ze kop èslegen - En ne zoudt e frank (euro) in tweeën bieten - En ne zoudt e frank (euro) in tweeën bieten - 'T is in ze kop èslegen - Er is doof langs die kant





## Amuse-bouches / Aperitif Bites

Assiette /plate De Veurn' Ambachtse € 16,00  
paté, potjesvleesh, foie gras, corned beef  
Charcuterie mix de l'atelier..... € 6/p.p.  
Portion de foie gras d'oie ..... € 22,00  
Portion Filet d'Anvers..... € 12,00  
Portion Bolle Beef ..... € 12,00  
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  
Potage du jour/Soup of the day..... € 5,00



## Veggie

Légumes/vegetables, oeuf /egg, 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 € 14,00  
..... grande/big € 18,00  
Salade mixte (paté / bolle beef / potjesvleesh)  
..... petite/small € 14,00  
..... grande/big € 18,00

## Tartines Garnies/Sandwich

Paté..... € 12,00  
Fromage/Cheese..... € 14,00

Supplement frites, pommes de terre, assiette extra/ extra portion of chips, potatoes, extra plate ..... € 3,00

## Charcuterie Maison

"Potje Paté" (2 pers.)..... € 34,00

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)

"Le P'tit Gourmet" assiette / Plate .... € 18,00  
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..... € 2,50

Potjesvlees du Westhoek ..... € 21,00  
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..... € 21,00  
Avec crudités et pommes de terre / With salad and potatoes

St. Bernardus Pain de viande / Meatloaf ..... € 18,00  
Avec crudités et pommes de terre / With salad and potatoes

Pain de viande poulet / Chicken meatloaf..... € 18,00  
Avec crudités et pommes de terre / With salad and potatoes

Salade / Salad..... € 18,00

## 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 ..... € 22,00  
Steak aux champignons / with mushroom sauce ..... € 24,00  
Steak au poivre crème / with pepper and cream sauce..... € 24,00  
Steak au poivre nature / with pepper ..... € 24,00  
Steak maison / Of the house (beer sauce) ..... € 26,00  
Steak foie gras..... € 32,00

Onglet / Tab..... € 28,00  
Servie uniquement bleu - saignant!  
Served only blue - rare!

T-Bone steak Limousin 2 pers..... € 64,00  
Servie uniquement bleu - saignant!  
Only served cooked 'rare'!

Limousin l'entrecôte 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

Côte à l'os ..... voir suggestions / see suggestion

Carpaccio Filet d'Anvers  
..... 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 € 24,00  
..... grande/big € 28,00



**DE VEURN' AMBACHTSE**  
DELICATESSEN SINDS 1980

PIGEON ..... € 32,00

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 en slowly cooked.  
Temps d'attente / waiting time 30 minutes

## FOIE GRAS

Foie Gras d'Oie Poêlé  
..... petite/small € 28,00  
..... grande/big € 34,00

Assiette Ibérique / Plate Iberian  
Foie gras d'oie accompagné de Pata Negra.  
Foie gras with Pata Negra.

..... petite/small € 28,00  
..... grande/big € 34,00

## VEAU / VEAL

Ris de Veau / Veal sweetbreads  
..... petite/small € 26,00  
..... grande/big € 32,00

Ris de Veau et Foie Gras / Veal sweetbreads and foie gras  
..... petite/small € 28,00  
..... grande/big € 34,00

Ris & Rognons de veau au wok / Veal sweetbreads and veal kidneys  
..... petite/small € 26,00  
..... grande/big € 32,00

Tomahawk steak du veau & ris de veau / Veal & sweetbreads..... 1 pers. € 38,00

Assiette extra plate (frites/chips, légumes/vegetables) supplement..... € 9,00

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.

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 DEPUYDT

En 2023, deux familles ont uni leurs forces. Joris & Carmen Missiaen poursuivent avec fierté l'héritage de la Charcuterie Depuydt à Ypres. Cette entreprise familiale est active dans le domaine de la charcuterie artisanale depuis 1863. Evidemment, nous élargissons notre assortiment aux produits de notre atelier d'Alveringem et mettons l'accent sur la charcuterie artisanale et Belge.

In 2023, two families joined forces. Joris & Carmen Missiaen are proudly continuing the heritage of Charcuterie Depuydt in Ypres. This family-owned business has been active in artisanal meats since 1863. Of course, we are expanding our range with products from our Alveringem workshop and emphasising artisan and Belgian charcuterie.



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