

St-Medard BRASSERIE

Wij zorgen iedere werkdag voor een verzorgde lunch met seizoensproducten.

Wij zijn elke dag open van 11u & rusten even uit op dinsdag.

Onze Chef verwent u graag van 12u tot 14u en vanaf 18u tot 22u.

Op zondag is de keuken doorlopend open van 12u tot 22u.

Heeft u een allergie, gelieve het ons te melden.

APERITIEVEN

Apero St.-Médard	€ 10.00
Glas cava	€ 7.00
Fles cava	€ 26.00
Coupe champagne	€ 10.00
Fles champagne	€ 50.00
Kirr Royal	€ 9.50
Kirr witte wijn	€ 6.00
Picon St.-Médard	€ 8.00
Martini wit rood	€ 6.50
Martini Royal	€ 8.00
Gancia	€ 6.00
Sherry dry	€ 6.00
Porto wit rood	€ 6.00
Pineau des Charentes	€ 6.00
Campari	€ 6.00
Ricard	€ 8.00
Pisang	€ 6.00
Safari	€ 6.00
Passao	€ 6.00
Malibu	€ 6.00
Bacardi	€ 7.00
Bacaridi reserva	€ 7.50
Aperol Spritz	€ 8.00
Pimm's canada dry	€ 8.00
cava	€ 10.00
Mojito	€ 10.00
Alcoholvrij aperitief	€ 6.00
Alcoholvrij Mojito	€ 7.00
<i>Supplement frisdrank</i>	€ 2.50
<i>Supplement vers fruitsap</i>	€ 3.50

FRISDRANKEN

Bruisend water VAL 20cl	€ 2.50
75cl	€ 7.00
Plat water VAL 20cl	€ 2.50
75cl	€ 7.00
Pepsi Cola Max	€ 2.50
Limonade orange VAL	€ 2.50
Canada dry	€ 3.00
Fevertree tonic	€ 3.00
Ice tea VAL	€ 2.50
Looza sinaas ACE appel	€ 3.00
Vers sinaasappelsap	€ 5.00

BIEREN

Primus 25cl	€ 2.60
33cl	€ 3.40
Keizer Karel goudblond 20cl	€ 3.00
33cl	€ 3.80
Tongerlo blond 33cl	€ 3.80
Keizer Karel Bruin 8.5%	€ 3.80
Tongerlo bruin 6.5%	€ 3.80
Tongerlo prior Tripel 9.0%	€ 4.00
Mystic Kriek Wit	€ 3.00
Duvel	€ 4.00
Export	€ 3.00

GIN & TONIC

Huisgin	€ 11.00
<i>Fentimans tonic</i>	
Bombay Sapphire	€ 10.00
<i>Fever tree tonic</i>	
Hendrick's	€ 11.00
<i>Fever tree tonic</i>	
Buss 509	€ 14.00
<i>Fentimans rose water</i>	
Copperhead	€ 14.00
<i>Fever tree Mediterranean tonic</i>	
Copperhead "Black"	€ 14.00
<i>Fever tree Mediterranean tonic</i>	
Gin Mare	€ 13.00
<i>Fever tree Mediterranean tonic</i>	
Blind Tiger	€ 14.00
<i>Fentimans tonic</i>	

ONZE TAPAS

Trio van tappenades met grissini	€ 10.00
Gepaneerde tongreepjes	€ 14.00
Assortiment van koude antipasti	€ 12.00
Calamare fritti met huisbereide tartaar	€ 10.00
Scampi fritti met huisbereide tartaar	€ 14.00
Mini loempia met pittig sausje	€ 10.00
Mini kaasballetjes garnaalballetjes Mix	€ 10.00
Aperobord warm (p.p.)	€ 6.00

EEN SMAKELIJK BEGIN

Mergpijpjes – Fleur de sel – toast – tomaat	€ 18.50
Scampi van de Chef	€ 18.50
Artisanale garnaalkroketjes – gefruite peterselie	€ 18.50
Artisanale kaaskroketjes – gefruite peterselie	€ 17.50
Duo van kroketjes	€ 17.50
Rundscarpaccio met parmesan – truffelolie – rucola – balsamico	€ 19.00
Tongrolletjes op Oostendse wijze	€ 18.50
Kikkerbiljetjes op wijze van de chef	€ 18.50
Tartaar van zalm – advocado – komkommer	€ 20.00
Gravad Lax – gin tonic – rode biet – appel	€ 22.00

ONZE FRIVOLE SALADES

Salade met geitenkaas – honing – appel – spek	€ 20.00
Salade met scampi's – pijnboompitten – parmesan – honingdressing	€ 21.00
Salade met gebakken kip – curry – appel	€ 19.00
De 'echte' salade Niçoise	€ 24.00
Salade kort gebakken coquilles – spek	€ 23.00
Salade Camembert – gerookte hesp – peer – walnoot	€ 22.00

EEN BEETJE VIS

Slibtongetjes 'meunière'	€ 26.00
Kabeljauw – prei – puree – mousseline	€ 28.00
Scampi's op wijze van de chef	€ 23.00
Gegratineerd vispannetje	€ 25.00
Kort gegrilde verse tonijn – wokgroenten – pasta	€ 27.00
Karnemelkstampers van de chef	€ 24.00
Tongrolletjes op Oostendse wijze – puree	€ 24.00
Artisanale garnaalkroketjes (3 stuks)	€ 23.00
Kort gebakken coquilles – Nantua – risotto	€ 25.00
Gevulde polderaardappal – zalm – garnalen – mousseline	€ 26.00

EN EEN BEETJE VLEES

Stoofpotje van varkenswangetjes – witlofslaatje	€ 22.00
Huisbereide steak tartare – slaatje	€ 21.00
Huisbereide Vol-au-vent – slaatje	€ 22.00
Reuze Brochette gegrild – seizoensgroente	€ 25.00
Gegrilde Ierse Rib-eye – seizoensgroente	€ 28.00
Chateau St.-Médard – seizoensgroente	€ 27.00
Côte à l'os – seizoensgroente – trio van sausjes (2p)	€ 58.00
Rundskraai – sjalot – seizoensgroente	€ 27.00

<i>Supplement salade mixte</i>	€ 3.50
<i>Supplement warme groenten</i>	€ 5.00

PASTA'S

Spaghetti Bolognese	€ 14.50
Huisbereide traditionele lasagne	€ 18.00
Lasagne met zalm	€ 18.50
Pasta St.-Médard (met kip en tomaat)	€ 19.50
Pasta 'lucifer' kip en scampi's (licht pikant)	€ 20.00
Vegetarische pasta – mozzarella	€ 18.00
Fettucini – scampi – curry	€ 21.00

VOOR DE KLEINTJES

Kinderspaghetti Bolognese	€ 8.00
Kip met appelmoes en frietjes	€ 12.00
Kindersteak met slaatje en frietjes	€ 14.00
Huisbereide fish and chips	€ 14.00
Huisbereide Vol-au-vent met frietjes	€ 14.00

DESSERTS

Huisbereide tiramisu	€ 8.50
Crème brûlée	€ 8.50
Dame blanche	€ 8.00
Huisbereide cuberdonijs	€ 9.00
Trio van sorbet	€ 9.00
Café Glacé	€ 8.50
Chocolademousse	€ 8.50
Moelleux van chocolade met vanilleijs	€ 9.50

WARME DRANKEN

Mokka/Décafeïne/Lungo	€ 3.20
Cappucino gestoomde melk / slagroom	€ 3.60
Café latte	€ 3.60
Latte macchiato	€ 3.60
Verse thee	€ 3.70
<i>citroen munt fruitgaard kruidentuin groen zwart</i>	
lerse koffie (whisky)	€ 9.00
Franse koffie (grand marnier)	€ 9.00
Italiaanse koffie (amaretto)	€ 9.00
St.-Medard koffie (cointreau)	€ 9.00
Baileys koffie	€ 9.00

DIGESTIEVEN

Baileys	€	8.00
Amaretto 'Di Saronno'	€	8.00
Cointreau	€	8.00
Grand Marnier	€	8.00
Cognac	€	8.00
Calvados 'Père Magloire'	€	8.00
Sambuca 'Molinari'	€	8.00
Grappa Reserva	€	9.50
Poire Williams	€	9.00
Limoncello	€	8.00
Graanjenever	€	6.00
J&B	€	7.00
Jack daniels	€	7.00
William Lawson	€	7.00
Johnny Walker 'Red label'	€	7.00
Oban 12y	€	10.00

MENU ST.-MEDARD

Rundscarpaccio – truffelolie – rucola - parmesan
Of

Artisanale garnaalkroketjes – gefruite peterselie
Of

Scampi's van de chef

•••

Chateau St.Médard - seizoensgroente
saus van de chef

Of

Kabeljauw - prei - puree - mousselinesaus
Of

Salade geitenkaas – honing – spek – appel

•••

Trio van sorbet

Of

Huisbereide tiramisu

Of

Sterke coffee

48.00 EURO

Menu per tafel, aub.