

ST. MEDARD

HOOFDGERECHTEN / PLATS / MAIN COURSES

Gegrilde Rib-eye / hofmeesterboter / salade €28
Rib-eye grillée / beurre maître hôtel / salade
Grilled Rib-eye / chef's butters / salad

Château St. Médard 'Bouquetière' seizoensgroenten / saus naar keuze €28
Château St. Médard 'Bouquetière' légumes saison / sauce au choix
Château St. Médard 'Bouquetière' saison vegetables / sauce of your choice

Filet pur 'Tagliata' / roquette / parmezaan / balsamico siroop / pasta €28
Filet pur 'Tagliata' / roquette / parmesan / sirop balsamique / pâtes
Filet pur 'Tagliata' / roquette / parmesan / balsamico sirop / pasta

Steak tartare minute / frieten / jonge sla €22
Steak tartare minute / frites / salade jeunes
Tartar of beef minute / French fries / lettuce salad

Gentse stoverij (varkenswangetjes) / witloof salade / frieten €22
Carbonade bière brune (joues de porc) / salade chicons / frites
Stew of porc / Belgian brown beer / endives salad / French fries

Scampi / wokgroenten / kokosroom met Thaise curry / rijst €26
Scampis / légumes au wok / curry jaune Thai / lait de coco / riz
Prawns / wok of vegetables / yellow Thai coconut sauce / rice

Kabeljauw / puree / chardonnay saus / tomaat / prei €29
Cabillaud / puree / sauce chardonnay / tomates / poireaux
Cod / puree / chardonnay sauce / leek

Kleine gebakken solettes (Zeetong) / hoeveboter / frieten €28
Petites solettes meunière (Sole) / beurre fermier / frites
Little Soles (sole) roasted / butter cream / french fries

Gegrilde tonijn met soja en sesam / zongedroogde tomaten /pasta €28
Thon grillée au soja et sésame / tapenade de tomates séchées / pâtes
Tuna grilled with soja and sesame / sundried tomatoes paste / pasta

**Champignons / Champignons roomsaus / Poivre concassée / Peperroomsaus / Béarnaise / St. Médard saus / huisgemaakte mayonaise & tartaarsaus*