

ST. MEDARD

Voorgerechten / Entrées / Starters

Carpaccio rund / parmezaanschilfers / roquette €19/€25
Carpaccio de bœuf / parmesan / roquette
Carpaccio beef / parmesan / roquette

Terrine van ganzenlever / duo van chutney / toast brioche €19/€25
Terrine de foie gras / duo de confitures / toast brioche
Foie gras terrine / duo of chutney / brioche bread

“Klassieker” grijze garnalencocktail €26
“ Classique ” cocktail de crevettes grises
Cocktail of shrimps

Toast champignons / lookboter / peterselie €14.50
Toast champignons / beurre à l’ail / persil
Toast with mushrooms / garlic butter / parsley

Artisanale garnaalkroketten €19/€26
Croquettes de crevettes grises artisanales
Shrimp croquettes

Artisanale kaaskroketten OF mozzarella kroketten €17/€23
Croquettes fromages artisanale OU croquettes mozzarella
Cheese croquettes OR mozzarella croquettes

Kikkerbillen in ‘ricard’ roomsaus OF lookboter €19/€25
Cuisses de grenouilles ‘ricard’ crème OU beurre à l’ail
Frog’s legs in ‘Ricard’ cream sauce OR garlic butter

Scampi in ‘ricard’ roomsaus OF lookboter €18/24
Scampis ‘ricard’ crème OU beurre à l’ail
Prawns in ‘ricard’ cream sauce OR garlic butter

Soep van de dag met garnituur €8
Soupe du jour avec sa garniture
Soup of the day with garnish