BRASSERIE
ST•MEDARD
KORTRIJK

TO DRINK

Aperitief

Medard apero Maison:
bubbel rosé - vlierbloesem - limoen 14

Campari verse orange 13
Passoa verse orange 13
Pisang verse orange 13
Coupe Champagne 14
Coupe Cava 9
Bacardi wit + soft 13
Bacardi bruin + soft 15
Bruine rum "Don Papa" 16
Picon Vin Blanc 15
Picon Royal (cava) 16
Aperol Spritz 14
Martini Bianco - Rosso 8
Sherry -Pineau - Porto 8
Ricard 10

Gin's

Hendrick's Scotish Gin 15
Tanqueray London Dry Gin 13
Gin Mare Mediteranean 15
Bus N° 509 Raspberry 14
Incl. bijpassende tonic

Cocktail

Mojito 14
Stawberry Mojito 15
Cosmopolitan 15
Pornstar Martini 16

Bieren

Primus Haacht 3.7
Primus Haacht 0% 3.7
Super 8 Blanche 4
Super 8 rouge 5.50
Super 8 rouge 0% 5.50
Charles Quint blond 5.70
Tongerlo 5.70
(blond/bruin/tripel)
Duvel / Omer 5.70

Frisdranken

Water bruis/plat 0.50cl 7
Pepsi Cola 3.7
Pepsi Max 3.7
Limonade 3.7
(orange / citroen)
Ice tea 3.7
Looza 4
(orange/ace/appel)

Non-Alcohol 0%

Virgin Mojito 14
Virgin Strawberry Mojito 15
Mocktail Aperol 13
Bubbel 0% 7
Witte / rode wijn 6
Ginger Beer 5
Gin Tonic % 10

BRASSERIE

ST•MEDARD

KORTRIJK

TO SHARE

"Heerlijke tapas gerechtjes, ideaal bij het aperitief"

Bruschetta
Knoflook - olijfolie - tomaat. 18

Croustillant van Mechelse koekoek
Ambachtelijke kroketjes - cultsaus "Dallas" 15

Patata à la brava
Gekruide aardappelpartjes - licht pittige paprika "salsa Brava" 15

The Butcher "By Medard"
Smaakvolle charcuterie- bijhorende cruditeiten 23

Huisbereide "Gravad Lax" van zalm
Volgens Scandinavische traditie - "Pablo's" guacamole & curry 23

Courgettebloem tempura (v)
Japans beslag - "Tzaziki"; Griekse yoghurt-dip 15

Mediterrane Tortilla
Wrap - "Breydelham" - fines herbes - tartaar van tomaat 15

Boudin Blanc
Lichtgekruide witte pensjes - "barbecue & honing" 15

Pinsa "luchtige pizza" (v)
Luchtige pizzabodem - kaascréme truffel - rucola 23

BRASSERIE

ST•MEDARD

KORTRIJK

Kabeljauw "Au Four"
Geprakte aardappel- Hollandaise - spinazie 34

Karnemelkstampers "KUDUL"
Romige aardappel "Lait Battu" - grijze garnalen,
beurre noisette - gepocheerd eitje 29

Pasta "Lucifer"
Zacht pittig romig sausje - kip | scampi, Parmezaan 32

Linguine "Burrata"
Caseifiao pugliese - salsa Napoletana 29

T-bone Steak (min. 2 pers.)
Côte à l'os - pittig kruid - sucrine 44/pp
Champignonroom - peperroom of bearnaise

Chef's zomertopper ! - Grill à Table Deluxe
Lamsheupje - Papilotte van vis - Kippenspies tandoori - Gamba black tiger -
Varkensspiering - Witte pens - Kalfspicanha - Rundsvlees.
Bijhorende sausjes - slaatje - frietjes, padron peper & maiskolf.
Grill serveren wij per tafel / 36 pp

Château St. Médard
Mals rundsvlees - verse friet - sucrine 34
Champignonroom - peperroom of bearnaise

In de oven gebakken Hammetje
Mosterdsaus - krielaardappel 32

Spaghetti "Medard"
Bolognaise - mascarpone - Gran Moravia 26

Gentse stoverij
Varkenswangetjes - Tongerlo bruin bier - subtiele tonen
van karamel en kruiden 32

Om ervoor te zorgen dat iedereen kan genieten van onze beste service,
vragen wij de keuze te beperken tot maximaal 4 gerechten per tafel.

BRASSERIE
ST•MEDARD
KORTRIJK

THE MENU

VOORGERECHT

Surf & Turf
Antipasti “By Medard” - Huisbereide “Gravad Lax” van zalm
of
Tempura van courgettebloem
Tzaziki

~ ~ ~

Verrinne
Soepje van de chef- créme - bite

~ ~ ~

HOOFDGERECHT

Kabeljauw “Au Four”
Geprakte aardappel- Hollandaise - spinazie
of
Gegrilde chateaubriand
Saus naar keuze - sucrine - fijne frietjes
of
Risotto funghi
Mascarpone - Parmezaan

3-gangen menu 57/pp

BRASSERIE
ST•MEDARD
KORTRIJK

ZOETE ZONDEN

Vanilleroomijs met Callebaut-chocolade 14
Zachte vanilleroomijs, overgoten met rijke Callebaut-chocolade en afgewerkt met een luchtige toef geklopte room, een perfecte zoete verwennerij.

~ ~ ~

Coupe Kolonel – Sorbet Citroen 13
Een verfrissende citroensorbet, een verkwikkende, lichte afsluiter voor iedere maaltijd, met een vleugje Poolse vodka voor extra flair.

~ ~ ~

Crème Brûlée 12
Een klassieker uit de Franse keuken: een zijdezachte custard met een perfect krokant gekarameliseerd suikerlaagje voor een onweerstaanbare smaakbeleving.

~ ~ ~

Moelleux au Chocolat met Bourbonijs 15
Een decadente, warme chocoladecake met een vloeibare kern, geserveerd met verfrissend bourbonijs voor een prachtige balans van smaken.

~ ~ ~

Appeltempura vanille 13
Heerlijk contrast tussen warme gefrituurde beignets, romig vanille-ijs, poedersuiker en drizzle van caramel.

~ ~ ~

Espresso Martini "By Celine" 13
De perfecte balans tussen Italiaanse koffie,
Poolse vodka "Pravda" en Kahlúa koffielikeur.

BRASSERIE
ST•MEDARD
KORTRIJK

HOT STUFF

Onze koffie's, thee's worden geserveerd met luxe zoetigheden.
Pastéis de nata - Macaron de Paris - Filliers advocaat - Toblerone chocolade

Classic's
Luxe Espresso/deca "Medard" 6,50
Cappuccino slagroom 6.90
Lattez Macchiato 6.90

"Lattez Macchiato Royal"
Keuze uit volgende topping;
Hazelnoot / Speculoos / Caramel / Chocolat 7.5

Wereldkoffie's
Irish coffee - Whiskey 13
Italian coffee - Amaretto 13
Baileys coffee - Irish Cream 13
French coffee - Grand Marnier 13

Thee "viva sara"
Oma's Garden "fruitinfusie" 6.5
Gun powder "groene thee" 6.5
Ceyton Orange pekoe "zwarte thee" 6.5
Mint Herbal "Muntinfusie" met verse munt 6.5
Kruidentuin " Herbal zeninfusie" 6.5

Digestieven
Baileys - Amaretto - Cointreau - Limoncello
Calvados - Cognac - Grand Marnier - Whiskey