

BRASSERIE ST. MEDARD

T O D R I N K

Aperitief

Campari orange
Passoa Orange
Pisang Orange
Coupe Champagne
Coupe Cava
Bacardi wit/bruin +soft

Aperitief

Picon Vin Blanc
Picon Royal (cava)
Aperol Spritz
Martini Bianco - Ross
Sherry -Pineau - Porto
Ricard

Cocktail

Mojito
Stawberry Mojito
Cosmopolitan
Pornstar Martini
Gin Fizz
Whisky Sour
Lazy Red Cheeks

Mocktail

Virgin Mojito
Virgin Strawberry Mojito
Lemongras & Chilli
Grapefruit & Vanilla
Mocktail Aperol
Bubbel Pierre 0%

Bieren

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

Frisdranken

Val water 0.50cl
Pepsi
Pepsi Max
Limonade orange
Limonade citroen
Ice tea
Looza (orange/ace/appel)

BRASSERIE ST. MEDARD

T O S H A R E

"Porties berekend voor 2 personen"

Tataki van tonijn

Smaakvolle reepjes verse tonijn - sojacrème - sesam.

Crispy scampi

Knapperige scampi met een heerlijk zoete chilisaus.

Kroketjes van Mechelse koekoek

Ambachtelijke kroketjes - hartige curry-mayonaise.

Duo van wildpastei

Smaakvolle wildpastei - d met een zoetige mangochutney en een sneetje traditioneel kramiekbread.

Huisgemaakte Gravad Lax

Gemarineerde zalm volgens Scandinavische traditie, met een romige avocadocrème.

Samosa filodeegjes (v)

Knapperige filodeegpakketjes - kruidige hummusdip.

Pinsa "luchtige pizza" (v)

Luchtige pizzabodem - truffel-mascarpone, rucola.

BRASSERIE ST. MEDARD

T O E A T

Gebakken kabeljauw

Geprakte aardappel - prei - chablisroom.

“KUDUL”

Smeuïge karnemelkstampers - grijze garnalen, beurre noisette - gepocheerd eitje.

Pasta “Lucifer”

Pittige pasta - romige saus - kip & scampi, Parmezaan.

Bressekip

Vol-au-vent - mousseline - krokant.

Ribstuk

Côte à l'os - pittig kruid - sla.

Champignonroom - peperroom of bearnaise

Château St. Médard

Mals rundsvlees - verse friet - jonge kropsla.

Champignonroom - peperroom of bearnaise

Stoofpotje van hert “Grand-mère”

Mals hertenvlees - traditioneel recept - krielaardappel - zoete saus.

Gentse stoverij

Varkenswangetjes - Tongerlo bruin bier - subtiele tonen van karamel en kruiden.

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

BRASSERIE ST. MEDARD

M E N U

Duo van wildpastei

Smaakvolle wildpastei - d met een
zoetige mangochutney en een sneetje traditioneel kramiekbread.

Of

Huisgemaakte Gravad Lax

Gemarineerde zalm volgens Scandinavische traditie,
met een romige avocadocrème.

~ ~ ~

Cappuccino van witloof

Een verfijnd romig soepje van Belgisch witloof,
afgewerkt met een luchtige schuimlaag en een vleugje nootmuskaat.

~ ~ ~

Gebakken kabeljauw

Geprakte aardappel - prei - chablisroom.

Of

Gentse stoverij

Varkenswangetjes - Tongerlo bruin bier - subtiele tonen
van karamel en kruiden.

Z O E T E Z O N D E N

Vanilleroomijs met Callebaut-chocolade

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

~ ~ ~

Coupe Kolonel – Sorbet Citroen

Een verfrissende citroensorbet, een verkwikkende, lichte afsluiter voor iedere maaltijd, met een vleugje alcohol voor extra flair.

~ ~ ~

Crème Brûlée

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

~ ~ ~

Moelleux au Chocolat met Bourbonijs

Een decadente, warme chocoladecake met een vloeibare kern, geserveerd met verfrissend bourbonijs voor een prachtige balans van smaken.

~ ~ ~

Citroen Meringue

Een heerlijke citroentaart, perfect gebalanceerd tussen zuur en zoet, met een luchtige meringue, smelt op de tong.

BRASSERIE ST. MEDARD

H O T S T U F F

Pure verwennerij

Latte Hazelnoot slagroom & crunch
Latte Speculoos slagroom & Crunch
Latte Caramel slagroom & topping
Latte Chocolat slagroom & topping

Classic's

Toblerone-macaron-Filliers advocaat
Koffie/Deca
Cappuccino slagroom

Wereldkoffie's

Irish coffee
Italian coffee
Baileys coffee
French coffee

Verse Viva Sara Thee

Oma's Garten "fruitinfusie"
Gun powder "groene thee"
Ceyton Orange pekoe "zwarte thee"
Mint Herbal "Muntinfusie"
Kruidentuin "Herbal zeninfusie"