

— B R A S S E R I E —
ST•MEDARD
— K O R T R I J K —

T O D R I N K

Aperitief

Medard apero Maison:
bubbel rosé - vlierbloesem - limoen 15

Campari verse orange 14
Passoa verse orange 14
Pisang verse orange 14
Coupe Champagne 15
Coupe Cava 9
Bacardi wit + soft 14
Bacardi bruin + soft 16
Bruine rum "Don Papa" 17
Picon Vin Blanc 15
Picon Royal (cava) 17
Aperol Spritz 14
Martini Bianco - Rosso 9
Sherry -Pineau - Porto 9
Ricard 10

Gin's

Hendrick's Scotch Gin 16
Tanqueray London Dry Gin 14
Gin Mare Mediteranean 16
Bus N° 509 Raspberry 15
Incl. bijpassende tonic

Cocktail

Mojito 15
Stawberry Mojito 16
Cosmopolitan 15
Pornstar Martini 16

Bieren

Primus Haacht 3.8
Primus Haacht 0% 3.8
Super 8 Blanche 4.5
Super 8 rouge 5.70
Super 8 rouge 0% 5.70
Charles Quint blond 6.40
Tongerlo 6.40
(blond/bruin/tripel)
Duvel / Omer 6.40

Frisdranken

Water bruis/plat 0.50cl 7.5
Pepsi Cola 3.8
Pepsi Max 3.8
Limonade 3.8
(orange / citroen)
Ice tea 3.8
Looza 4.5
(orange/ace/appel)

Non-Alcohol 0%

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

— B R A S S E R I E —
ST • MEDARD
— K O R T R I J K —

T O S H A R E

"Heerlijke tapas gerechtjes, ideaal bij het aperitief"

Bruschetta "The Large"

Knoflook - olijfolie - tomaat. 19

Croustillant van Mechelse koekoek

Ambachtelijke kroketjes - cultsaus "Dallas" 16

Patata à la brava

Gekruide aardappelpartjes - licht pittige paprika "salsa Brava" 14

Huisbereide "Gravad Lax" van zalm

Volgens Scandinavische traditie - Pablo's guacamole & curry 23

Courgettebloem tempura (v)

Japans beslag - "Tzaziki"; Griekse yoghurt-dip 16

Mediterrane Tortilla

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

Boudin Blanc

Lichtgekruide witte pensjes - "barbecue & honing" 16

Pinsa "Romeins platbrood" (v)

Luchtige pizzabodem - kaascrème truffel - rucola 19

— B R A S S E R I E —
ST • M É D A R D
— K O R T R I J K —

Kabeljauw “Au Four”

Geprakte aardappel- Hollandaise - spinazie 37

Karnemelkstampers “KUDUL”

Romige aardappel “Lait Battu” - grijze garnalen,
beurre noisette - gepocheerd eitje 32

Pasta “Lucifer”

Zacht pittig romig sausje - kip | scampi, Parmezaan 32

Linguine “Burrata”

Caseifiao pugliese - salsa Napoletana 29

T-bone Steak (per 2 pers.)

Côte à l'os - pittig kruid - warme groenten 44/pp
Champignonroom - peperroom of bearnaise

Bressekip à la Royal

Pluim van Bressekip, zachte mousseline op basis van hoeveboter
goudgebakken frieten, seizoensgroenten uit de oven en frisse salade 33

Château St. Médard

Mals rundsvlees - verse friet - ovengroentjes 37
Champignonroom - peperroom of bearnaise

In de oven gebakken Hammetje

Mosterdsaus - krielaardappel 33

Spaghetti “Medard”

Bolognaise - mascarpone - Gran Moravia 27

Gentse stoverij

Varkenswangetjes - Tongerlo bruin bier - subtiele tonen
van karamel en kruiden 33

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

— B R A S S E R I E —
ST • MEDARD
— K O R T R I J K —

T H E M E N U

VOORGERECHT

Huisbereide “Gravad Lax” van zalm
volgens Scandinavische traditie - Pablo's guacamole & curry
of
Tempura van courgettebloem
Tzaziki

~ ~ ~

Cappuccino verrinne
Soepje van de chef- crème - bite

~ ~ ~

HOOFDGERECHT

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

3-gangen menu 59/pp

— B R A S S E R I E —
ST • MEDARD
— K O R T R I J K —

Z O E T E Z O N D E N

Vanilleroomijs met Callebaut-chocolade

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

~ ~ ~

Scroppino St. Medard

Fluweelzachte citroensorbet gemengd met premium limoncello en mousserende wijn, opgeklopt tot een zijdezachte crème. Een heerlijke klassieker uit Venetië. 15

~ ~ ~

Crème Brûlée

Een klassieker uit de Franse keuken: een zijdezachte custard met een perfect krokant gekarameliseerd suikerlaagje voor een onweerstaanbare smaakbeleving. 13

~ ~ ~

Moelleux au Chocolat met Bourbonijs

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

~ ~ ~

Appeltempura vanille

Heerlijk contrast tussen warme gefrituurde beignets, romig vanille-ijs, poedersuiker en drizzle van caramel. 14

~ ~ ~

Espresso Martini “Signature By Celine”

Vers getrokken espresso, verfijnde vodka en subtiele koffielikeur, luchtig opgeklopt tot een zijdezachte textuur. Een verleidelijke balans tussen bitter en zacht, kracht en finesse. 15

— B R A S S E R I E —
ST • MEDARD
— K O R T R I J K —

H O T S T U F F

*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" 6.90
Cappuccino slagroom 7.40
Lattez Macchiato 7.40

"Lattez Macchiato Royal"

Keuze uit volgende topping;
Hazelnoot / Speculoos / Caramel / Chocolat 7.90

Wereldkoffie's

Irish coffee - Whiskey 15
Italian coffee - Amaretto 15
Baileys coffee - Irish Cream 15
French coffee - Grand Marnier 15

Thee "viva sara"

Oma's Garden "fruitinfusie" 6.90
Gun powder "groene thee" 6.90
Ceyton Orange pekoe "zwarte thee" 6.90
Mint Herbal "Muntinfusie" met verse munt 6.90
Kruidentuin "Herbal zeninfusie" 6.90

Digestieven

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

II

Sabuca - Ouzo - Limoncello "Villa Massa"
"Mardo" Grappa di moscato - Chartreuse geel of groen
Amaro Averna Siciliano - Licor 43 "Cuaranta Y Tres"

I2