

— 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 38

**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 47/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 34

**Château St. Médard**

Mals rundsvlees - verse friet - ovingroentjes 38  
*Champignonroom - peperroom of bearnaise*

**In de oven gebakken Hammetje**

Mosterdsaus - krielaardappel 34

**Spaghetti “Medard”**

Bolognaise - mascarpone - Gran Moravia 27

**Gentse stoverij**

Varkenswangetjes - Tongerlo bruin bier - subtiele tonen  
van karamel en kruiden 34

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 62/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. 15

~ ~ ~

**Scroppino St. Medard**

Fluweelzachte citroensorbet gemengd met premium limoncello en mousserende wijn, opgeklopt tot een zijdezachte crème. Een heerlijke klassieker uit Venetië. 16

~ ~ ~

**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. 16

~ ~ ~

**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

14

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

15