Le Café Saint-Médard

GRIGNOTAGES ET EN-CAS

Croque Monsieur Old School 13.5
pain de mie toasté, jambon, emmental, frites maison et panaché de salades

Croque Madame Old School 14.5
pain de mie toasté, jambon, emmental, oeuf au plat, frites maison, salades

Focaccia Salmon Avocado Toast 15.9
pain focaccia, saumon fumé, avocat, crème de Savora aux herbes,tomates séchées, panaché de salade et copeaux de Parmesan

Oeuf Bénédict
muffin, oeuf pôché, sauce hollandaise, guacamole,
frites fraîches maison et panaché de salades
au bacon 15.5
au saumon fumé 17.5

Planche Epicurienne
sélection de fromages affinés
et de charcuteries
18.5

Planche du Saint-Médard
assortiment de tapas et de tartinettes
15.5

ENTREES

Soupe à l'oignon 9.8

Velouté selon Dame Nature 8.5

Belle tranche de Terrine Maison 9.5
foies de volaille (et porc) et noisettes, chutney d'oignons et cornichons

Nems de poulet sauce sweet chili 8.5

Arancini croustillants aux champignons 9.8
crème de tartufata

Oeufs meurette pain de campagne toasté 8.3

Planche de charcuteries
sélection de charcuteries
jambon de pays, saucisse sêche, saucisson,
terrine maison et rillettes
17.5

SALADES

: plats adaptés à un régime végétarien

La vraie salade Saint Medard 15.5
panaché de salades, jambon blanc braisé, oeuf poché, croutons, emmental, tomates, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, chips de poireaux

Caesar filets de poulet croustillants, salade romaine, tomates, copeaux de Parmesan, sauce caesar (avec anchois et câpres) et croûtons 15.1

Oeuf meurette pain de campagne toasté 8.3

La Caprese 15.8
tarte fine à la tomate, mozzarella di Bufala, jambon Serrano, copeaux de parmesan, panaché de salade, crème de balsamique et pistou

PLATS VEGETARIENS

Risotto crémeux 15.5
au butternut et châtaignes, copeaux de Parmesan et tuile au curry

Curry de légumes riz basmati, pois chiche croustillant, coriandre 15

Burger Végétarien galette de légumes confits, mayonnaise au paprika fumé et ciboulette, Cheddar, frites fraîches maison et panaché de salades 16.1

Mezzelune cèpes et truffes 17.5
crème tartufata, copeaux de parmesan

PLATS

Pavé de saumon à la plancha 19
légumes poêlés, sauce curry, chips de poireaux

Tartare de boeuf préparé 16.1
frites fraîches maison et panaché de salades

Wok de poulet 15.8
caramélisé sauce sweet chili,orange, gingembre, citronnelle, courgettes, carottes et nouilles chinoises

Bavette de boeuf Angus 18
sauce échalotes confites, frites fraîches maison, panaché de salade

Bacon Cheese Burger 16.1
(pain artisanal) boeuf, sauce Médard, tomates, cheddar, bacon, oignons, frites fraîches maison et panaché de salades

Chicken Burger 16.1
filet de poulet croustillant, sauce tartare, tomate, cheddar, oignons, frites fraîches maison et panaché de salade

Fish and Chips sauce tartare, frites fraîches maison et salades 17.1

Boeuf Bourguignon 16
oignons grelot, carottes, champignons, sauce au vin rouge, polenta croustillante

DESSERTS

Crèpes Nutella, sucre ou confiture maison 7

Moelleux au chocolat 9
boule de glace vanille de la maison Pédone

Moelleux au chocolat crème anglaise 8

Tiramisu Nutella 8

Baba des îles rhum, curd passion, chantilly 9

Trifle aux framboises 9
mousse de mascarpone, crumble et framboises fraîches

Tarte tatin glace yoghourt 9

Brioche façon pain perdu 8.5
caramel beurre salé, glace vanille Pédone, brisures de speculos

Sabayon de clémentine fraîche 8.5

Le Café Gourmand assortiment de mini desserts 9

Thé, chocolat ou crème Gourmand 10
assortiment de mini desserts

Les fromages fermiers de Laurent Valette
1 part de Fromage 6
L'assiette de 3 fromages 12

GLACES artisanales de la maison PEDONE (Maître GLACIER depuis 1959)

Chocolat liégeois 8
(1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat chaud et Chantilly)

Café liégeois (1 boule vanille, 1 boule café, café expresso et Chantilly) 8

Dame Blanche (2 boules vanille, chocolat chaud et Chantilly) 8

La Saint Barth (1 boule chocolat, 1 boule banane, coco râpée, Chantilly et pot de sauce au chocolat) 8

Ile de Bréhat (1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, brisures de speculoos, Chantilly) 8

Coupe Colonel (2 boules citron vert, 4cl de vodka) 11

Coupe 2 boules parfums au choix 6

Coupe 2 boules et Chantilly parfums au choix 7

Parfums des glaces: chocolat, café, vanille, pistache, yaourt, caramel beurre salé
Parfums des sorbets: poire, fraise, citron vert, mangue, banane

Les Boissons

du Café Saint-Médard

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.5
Décaféiné	2.5
Café crème	4.8
Double expresso	4.8
Cappuccino	6.3
Chocolat chaud à l'ancienne	5.5
Chocolat ou café viennois	5.8
Latte aromatisé vanille, spéculoos ou noisette	5.8
Chocolat chaud vanille, spéculoos ou noisette	5.8
Irish coffee au Jameson	8.5
French Coffee au Cognac VS	8.5

THES ET INFUSIONS 4.9

Thé Noir Breakfast B.O.P BIO
Thé noir nature corsé

Grand Earl Grey
Thé Noir bergamote

Thé Rose Litchi
Thé blanc, pétales de roses et notes de litchi

Thé vert Sencha BIO
Thé vert de Chine, notes végétales et iodées

Thé vert à la menthe BIO
Thé Vert à l'orientale

Thé vert Detox BIO
Thé vert et maté, notes de menthe et citron

Thé Rooïbos aux épices sans théine
Thé rouge, écorces d'orange, cannelle, gingembre

Tisanes Tilleul ou Verveine

Tisane Jardin Clos BIO
écorce de citron, citronnelle et gingembre

PETITS DEJEUNERS

French Breakfast 9.8

Café, crème, chocolat ou thé
*
Orange pressée
*
Viennoiserie
*
Tartines beurrées et
confiture maison

English Breakfast 12.8

Café, crème, chocolat ou thé
*
Orange pressée
*
Viennoiserie
*
Tartines beurrées et confiture maison
***
2 oeufs au plat ou omelette
(jambon et/ou fromage)

BOISSONS FRAÎCHES

Thé Glacé 25cl Citron, Framboise, Passion, Pêche ou Fraise	5.9
Coca-Cola, Zéro 33cl	5.2
Badoit Rouge, Evian 33cl	5.2
Orangina, Schweppes 25cl	5.2
Schweppes Agrum' 25cl	5.2
Limonade pression 25cl	4.8
Orange pressée 14cl, Citron pressé 8cl	5.8

Les Jus de fruits 25cl Granini 5.2

Nectar de poire (à base de jus concentré et de purée)
Nectar d'ananas (à base de jus concentré)
Nectar d'abricot (à base de purée)
Jus de tomate BIO (jus concentré)
Jus de pomme (à base de jus concentré)
Jus d'orange (à base de jus concentré)

BIERES

Pression	25cl	50cl
Silver	4.9	9
1664 blanche	5.2	10
Grimbergen	5.2	10
Bière du mois	5.2	10
Picon bière	5.9	11.5

Bouteille

Bière sans alcool 25cl	5.8
Desperados 33cl	6.8
Chouffe blonde 8% 33cl	7.8
Duvel blonde 8.5% 33cl	7.8

CIDRES

Poiré 33cl 7.3
Poiré «Made in Normandie» Sassy
100% jus de poire artisanal (finesse et légèreté)

Cidre brut 33cl 7.3
BIO - VEGAN - SANS GLUTEN
Fils de pomme, cuvée «le Sauvage»

La Carte des Vins

du Café Saint-Médard

♥ Les coups de coeur du Saint-Médard

	V.14cl	V.21cl	Pich. 46cl	Btl. 75cl
Vins blancs				
Pays d'Oc IGP, Le sudiste, Chardonnay	5.8	8	19	29.5
♥ Perigord IGP, Les Gouyats Sémillion & Sauvignon	5.2	7.5	17	28
♥ Chablis AOC, Domaine Heimbourger	7.8	10.8	23	37
Côtes de Gascogne IGP, Domaine de Maouries, les fruits (moelleux)	6.2	9	19.4	30
Sud Africain, White Canyon, Chenin	5.5	7.8	19	29
Pays d'Oc IGP, Saint Clair, Sauvignon	4.9	7.2	16	27
♥ Prosecco AOC, Rocca Dei Forti	7.3	10.2	-	36
Vins rosés				
♥ Ile de Beauté IGP, Domaine Casa Rossa	5.8	8	19	29.5
Coteaux d'Aix en Provence AOP, L'Envol de Julien les Vignes BIO	7.3	10.2	24	36
Vins rouges				
Chinon AOP, Gilles de Beauvau	5.2	7.5	17	28
♥ Côtes du Rhône AOP, Les Trois Garçons BIO et VEGAN	6.2	9	19.4	30
Brouilly AOC, Maison Lafond	5.8	8	19	29.5
Pinot Noir, Pays d'Oc IGP, Le Versant VEGAN	5.8	8	19	29.5
♥ Pic Saint Loup AOP, Altitude 192	7.8	10.8	24	37
Bourgogne AOC, Domaine Heimbourger	6.2	9	19.4	30
Bordeaux AOP, Moulin de Labordes	6.2	9	19.4	30
Gaillac AOP, Château de Saurs, La Constance BIO	5.8	8	19	29.5
Crozes Hermitage AOP, Domaine de la Ville Rouge, Inspiration BIO	8.5	12.5	27	45
♥ Argentin Bodega Piedra Negra, Malbec BIO	7.8	10.8	24	37

CHAMPAGNES	La coupe 12cl	Btl. 75cl
Champagne Palmer	11	60

COCKTAILS

Cosmopolitan 9cl — 10
vodka, cointreau, jus de cranberry, citron

Moscow Mule 15cl — 11
vodka, ginger beer, citron vert

Expresso Martini 14cl — 11
Vodka, liqueur de café, sucre de canne et expresso

Passion Spirit 16cl — 11
Bourbon, purée de passion, citron et Angostura

Ugo 15cl — 11
liqueur de sureau, Prosecco,
eau pétillante, menthe fraîche

Mojito 28cl — 11
rhum blanc, citron vert, menthe fraîche,
sucre cassonade, eau pétillante
Aromatisez-le Passion, Framboise ou Fraise !

Caïpirinha 10cl — 10
cachaça, citron vert, sucre cassonade

Pina Colada 15cl — 10
jus d'ananas, purée de coconut et rhum

Strawberry Collins 28cl — 11
vodka, nectar de fraise, citron et eau pétillante

Pisco Sour 14cl — 11
Pisco, citron, blanc d'oeuf et sucre de canne

Margarita 16cl — 10
Tequila, jus de citron et Cointreau

Apérol Spritz 14cl — 11
Apérol, Prosecco, orange et eau pétillante

Premium Sapphire 15cl — 11
Bombay Sapphire, liqueur de sureau,
citron vert, eau gazeuse et framboises

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 28cl — 8
menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade
Aromatisez-le Passion, Framboise ou Fraise !

Virgin Colada 15cl — 8
jus d'ananas, purée de coconut

Pink Lemonade 15cl — 8
limonade, jus de cranberry, citron vert

Sunshine 25cl — 8
jus de pomme, nectar de fraise et jus d'orange

Virgin Spritz 14cl — 8
sirop orange spritz, limonade et tranche d'orange

APERITIFS

Ricard, Pastis 2cl	4.5
Muscat 5cl	4.9
Martini, Campari, Salers 5cl	4.9
Kir au Sauvignon, Pays d'Oc IGP 14cl (crème de mûre, cassis, griotte, ou pêche)	6.5
Champagne Palmer 12cl	11
Prosecco Rocca Dei Forti 14cl	7
Lillet Blanc 5cl	4.9
Porto 5cl	4.9
Américano 9cl	8.5
Kir Royal, Champagne Palmer 12cl (crème de mûre, cassis, griotte, ou pêche)	11.5

WHISKIES 4cl

Jameson (Irish whisky)	8
Aberlour (10 years old Highland single malt scotch whisky)	9.2
J&B (blended scotch whisky)	8
Four Roses (bourbon whisky)	9.2
Glenmorangie (10 years old Highland single malt scocth whisky)	9.2
Jack Daniel's (sour mash Tennessee whisky)	9.2
Nikka from the Barrel (Japanese whisky)	10.5
Lagavulin 16 ans (Islay single malt scotch whisky)	10.5

ALCOOLS DIGESTIFS

Cognac VS 4cl, Armagnac 4cl	8.2
Cognac VSOP 4cl, Bas Armagnac XO 4cl	10.8
Calvados VS 4cl	8.2
Poire Williams 4cl, Vieille Prune 4cl	8.2
Grand Marnier 5cl, Manzana 5cl	8.2
Cointreau 5cl	8.2
Get 27 ou 31 5cl, Limoncello 5cl	8.2
Rhum Diplomatico (Réserve Exclusive) 4cl	10.8
Rhum Coro Coro (4 ans rhum cacao Guatemala) 4cl	8.8
Rhum Agricole Brun Clément 4cl	10.8
Marie Brizard 4cl	8.2
Gin, Vodka, Rhum 4cl	8.2
Bombay Sapphire 4cl	10.8
Baileys 5cl	8.2
Supplément Soda	2.5