

Toute l'équipe
du Mudia vous
souhaite la
bienvenue au

mudia

A large red circle containing the word "café" in white lowercase letters.

café

Nos boissons froides

Bru plate 25 cl	2.50€
Bru pétillante 25 cl	2.50€
Bru plate 50 cl	4.50€
Bru pétillante 50 cl	4.50€
Coca cola	2.50€
Coca cola zéro	2.50€
Coca cola light	2.50€
Fanta orange	2.50€
Sprite	2.50€
Schweppes Tonic	2.70€
Schweppes Agrum	2.70€
Ice tea	2.70€
Ice tea pêche	2.70€
Ice tea green	2.70€
Cécémel	2.70€
Supp. Menthe/Grenadine	0.50€

Nos jus de fruits – Alain Miliat

Jus de pomme 20 cl	5.00€
Jus d'orange 20 cl	4.50€
Jus d'ananas 20 cl	6.00€
Nectar d'abricot 20 cl	4.00€
Jus de mandarine 33 cl	7.50€
Jus de tomate 33 cl	6.50€
Nectar de mangue 33 cl	8.00€

Nos boissons chaudes

Café	2.50€
Espresso	2.50€
Décaféiné	2.50€
Cappuccino chantilly	3.00€
Latte Macchiato	3.00€
Choc'O'lait	3.50€
Choc'O'lait chantilly	4.00€

Nos thés

Darjeeling – Margaret's Hope	3.00€
Blue of London	3.00€
Sencha Ariake	3.00€
Thé du Hamman	3.00€
Jardin des songes	3.00€
L'herboriste n°108	3.00€

Nos bières

Blanche de Namur 4,5°	3.10€
Chouffe blonde 8°	4.50€
Orval 6,2°	5.00€
Rocheport 8°	5.00€
Kriek Saint-Louis 3.2°	3.10€
Curtius 7°	7.00€
Lupulus blonde 8,5° (75cl)	8.50€
Lupulus Hopera 6°	4.50€
Lupulus Organicus 8.5°	5.00€
L'Arogante 7.2°	5.00€
Leffe Ruby ♥	5.50€
Cherry Chouffe ♥	5.00€
La Saint-Monon au miel ♥	5.00€

Pour grignoter

Chips au sel	1.50€
Chips au paprika	1.50€
Chips Grills	1.50€
Portion d'olives	4.50€
Portion de salami	4.50€
Portion de fromage	4.50€
Portion mixte	9.50€

- Nous n'acceptons qu'une addition par table -

- Les dernières consommations sont à régler pour 17h45
merci de votre compréhension -

Nos cocktails

Mojito	9.50€
Mojito fraise	10.50€
Pina Colada	9.00€
Margarita	9.00€
Cosmopolitan	9.00€
Sangria	6.50€

Sans alcool

Virgin Mojito	7.00€
Citron pressé	6.00€
Orange pressée	6.00€

Petite restauration

Croque-Monsieur crudités	9.50€
Croque-Madame crudités	10.50€
Croque Hawaï crudités	10.50€
Quiche poireaux-lardons	13.50€
Toast Hawaï	8.50€
<i>(Jambon-ananas-fromage-crudités)</i>	
Toast Italien	10.50€
<i>(Jambon italien - mozzarella - épices - pesto - crudités)</i>	
Toast Cannibale	12.50€
<i>(Américain maison - câpres - oignons - crudités)</i>	
Toast Saumon fumé	14.50€
<i>(Saumon fumé - fromage aux fines herbes - crudités)</i>	
Pêches au thon - Pain	13.50€
Potage du jour - Pain	4.50€

Nos salades

Salade niçoise	14.50€
<i>(Salade-Tomates-Anchois - Œufs durs - Thon - Olives - Poivrons)</i>	
Salade César	14.50€
<i>(Salade-Poulet-Croutons- Sauce César)</i>	

Salade Grecque	15.50€
<i>(Salade-Tomates-Concombres - Poivrons - Oignons - Feta - Olives noires - Poulpes)</i>	

Au chèvre	15.50€
<i>(Salade-Tomate-Chèvre frais-Noix-Miel-Croutons)</i>	

Nos omelettes

Nature	9.00€
Jambon ou Fromage	10.00€
Mixte	12.00€
Champignons	10.00€
Ardennaise	15.00€
<i>(3 œufs - pdt - oignons - lardons - fromage - champignons)</i>	
Mudia	15.00€
<i>(3 œufs-jambon - fromage - champignons - oignons - tomates fraîches)</i>	

Nos glaces *(Afin d'assurer un meilleur service, les glaces ne sont servies qu'entre 14h00 et 17h30)*

Dame blanche	8.00€
<i>(3 boules vanille - Chocolat chaud - Chantilly)</i>	
Dame noire	8.00€
<i>(3 boules chocolat - Chocolat chaud - Chantilly)</i>	
Dame métisse	8.00€
<i>(2 boules vanille - 1 boule chocolat - Chocolat chaud - Chantilly)</i>	
Coupe aux fraises	9.50€
<i>(2 boules vanille - 1 boule fraise - fraises - coulis de fraise - chantilly)</i>	
Banana Split	9.50€
<i>(2 boules vanille - 1 boule banane - banane - coulis de chocolat - chantilly)</i>	

Coupe enfant :

(Chocolat - Vanille - Fraise - Banane)

1 boule	2.00€
2 boules	4.00€
3 boules	6.00€

- Au-delà de 4 personnes nous limitons le nombre de plats choisis à 2 par tables pour une meilleur organisation -

Notre carte des vins

En blanc :

Bordeaux entre deux mers – L'entre deux – Château Mothe du Barry 2015	20.00€
IGP Pont du Gard – Terre d'Argence – Château Mourgue du Grès 2015	22.00€
Beaujolais blanc – Domaine les terres dorées 2016	23.00€
Sancerre – La Reine Blanche – Domaine Jean Reverdy 2017	26.00€
Muscadet – Clisson – Domaine de la Pépière 2014	30.00€
Chablis – Château de Béru 2013	38.00€
Jurançon – Clos Lapeyre 2016	29.00€

Vin de la maison

Au verre	3.00€
À la bouteille	16.00€

En rosé :

Fronton – La Saignée – Domaine le Roc 2017	17.00€
--------------------------------------------	--------

Vin de la maison

Au verre	3.00€
À la bouteille	18.00€

En rouge :

Côtes de Bordeaux – Petit campet – Parlange & Illouz 2016	21.00€
Côtes de Brouilly – Cuvée Mélanie – Daniel Bouland 2014	25.00€
Bourgogne Chitry – Vau du Puits – Olivier Morin 2014	27.00€
Cahors – La Haute Pièce – Parlante & Illouz 2014	31.00€
Minervois – Nobbilis – Château D'Oupia 2011	32.00€
Côtes du Vivarais – Domaine Gallety 2016	32.00€
Bourgogne – Cuvée Gravel – Claude & Catherine Maréchal 2015	34.00€
Saint-Emilion Grand Cru – La Croix Chantecaille 2015	38.00€
Canon-Fronsac – Château Moulin Pey-Labrie 2010	45.00€
Pauillac – Château Tour du Roc Milon 2010	50.00€

Vin de la maison

Au verre	3.50€
À la bouteille	19.00€

Quelques mots sur notre sélection ...

Nos thés

Darjeeling – Margaret's Hope

Thé noir d'Inde, c'est un thé des hauts plateaux Himalayens avec des notes sombres et fruitées

Blue of London

Earl Grey d'exception qui associe l'un des meilleurs thés noirs du monde, le Yunnan, à une bergamote fraîche et délicate. Un mélange remarquable d'équilibre et de finesse.

Sencha Ariake

Ce thé vert japonais à la fois doux et tonique, au goût végétal et très légèrement iodé est idéal pour découvrir l'excellence des thés Sencha.

Thé du Hammam

Gourmand et fruité, ce thé vert évoque la datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.

Jardin des songes

Infusion gourmande aux fruits et aux plantes, le jardin des songes est un mélange d'écorces d'agrumes, de mélisse, de camomille et de verveine citronnelle.

L'herboriste n°108

Avec ses arômes de verveine, orange et menthe, l'herboriste est une infusion subtile et rafraichissante aux vertus relaxantes et apaisantes.

Nos vins

« Grand amateur d'art et de belles choses, la pratique de mon métier m'a très rapidement amené à me tourner vers des vins d'artistes. Loin de l'académisme imposé par le cadre des appellations, je privilégie toujours des vins authentique, ceux qui ont une petite histoire à raconter et surtout ceux produits par des hommes, des gemmes qui s'acharnent jour après jour à faire vivre leur terroir, à le transcender pour nous offrir leur vision propre du produit et leur bonheur à le partager. Ne basculons cependant pas dans le lyrisme, atablons-nous vite et profitons de ces beaux instants de vie ! »

Stéphane Dardenne – Sommelier en restauration étoilée et 3^{ème} meilleur sommelier de Belgique en 2016

En blanc :

Bordeaux entre-deux-mers, L'Entre Deux, Château Mothe du Barry

Aromatique – Exubérant – Gras

Elevée en barriques, cette cuvée démontre le potentiel de cette région méconnue du bordelais à offrir de belles expressions de sauvignon. On l'osera même sur un foie gras si l'on n'aime pas le liquoreux.

IGP Pont du Gard, Terre d'Argence, Château Mourgues du Grès

Généreux – Riche – Opulent

Un assemblage atypique de Viognier et de Petit Manseng justifie le déclassement en vin de pays...
Un blanc puissant qui s'accommodera de préparations épicées et de tapenades.

Beaujolais Blanc, Domaine les Terres Dorées

Gourmand – Digeste – Sapide

Peu connue pour ses blancs la région du Beaujolais servie par le travail d'artiste de Jean-Paul Brun offre de vraies cuvées festives et tous-terrains pour des accords variés.

Sancerre, La Reine Blanche, Domaine Jean Reverdy

Nerveux – Vif – Fruité

La réputation de l'appellation n'est plus à faire si l'on recherche de beaux classiques de la minéralité et aptes à faire l'unanimité à table.

Muscadet-Clisson, Domaine de la Pépière

Puissant – Minéral – Complexe

Oubliez vos préjugés. La récente création des crus communaux dans la région du Muscadet entend bien remettre la qualité au centre du débat. Les granits de Clisson et le travail de Marc Ollivier en font foi.

Chablis, Château de Bérù

Grand Terroir – Biodynamie – Racé

Fortement mise à mal par les intempéries des dernières années, Athénaïs de Bérù n'a que peu de vins à offrir aux visiteurs de passage. A boire pour sa belle complexité iodée et surtout, tant qu'il y en a !

Jurançon, Clos Lapeyre

Nerveux – Vif – Exotique

La Famille Larrieu signe des vins de toute beauté qui font toujours mouche grâce à leur fraîcheur et accompagnent de beaux foies gras en toute simplicité

En rosé :

Fronton, La Saignée, Domaine Le Roc

Intense – Coloré – Fruité

A contre-courant de la mode actuelle des rosés pâles et souvent sans âme, la saignée de la famille Ribes retranscrit à la perfection le caractère fruité et canaille du cépage négrette de la région de Toulouse

En rouge :

Côtes de Bordeaux, Petit Campet, Parlange & Illouz

Frais - Élégant - Canaille

Une vinification qui rompt avec les codes de la tradition bordelaise, la grappe entière apporte une fraîcheur végétale et une élégance atypique à cette cuvée qui appelle de belles charcuteries !

Côtes de Brouilly, Cuvée Mélanie, Daniel Bouland

Gracile - Parfumé - Digeste

Les vins de Daniel Bouland sont très recherchés par les amateurs de Beaujolais de terroir. Son travail sur les crus est exemplaire et participe au renouveau qualitatif de la région.

Bourgogne Chitry, Vau du Puits, Olivier Morin

Fruité - Frais - Tendu

Grande méconnue du nord de la Bourgogne, la petite appellation Chitry a trouvé sa locomotive en la personne d'Olivier Morin. De vrais pinots noirs parfumés et remplis de fraîcheur.

Cahors, La Haute Pièce, Parlange & Illouz

Fin - Juteux - Structuré

Une référence pour le cépage Malbec et pour cette appellation ou la jeune génération tend à rechercher des vins plus digestes et fruités que par le passé. Les 18 mois d'élevage apportent longueur et délié.

Minervois, Nobbilis, Château d'Oupia

Généreux - Fondu - Garrigue

Les vins de feu André Iché participèrent pleinement au renouveau du Languedoc il y a quelques années. La descendance est maintenant assurée et les vins n'ont jamais été aussi bons et gourmands.

Côtes du Vivarais, Domaine Gallety

Epicé - Équilibré - Fruits Noirs

A mi-chemin entre la fraîcheur du nord et la générosité du sud, cette belle région du Rhône est dominée par les coopératives. Alain Gallety y joue sa partition en solo et réjouit nos papilles avec ses cuvées haute-couture...

Bourgogne, Cuvée Gravel, Claude & Catherine Maréchal

Élégant - Racé - Suave

Ce beau domaine situé à Bligny-lès-Beaune n'a pas la chance de posséder les grands terroirs de ses voisins. Ce n'est que grâce à leurs efforts et leur travail qu'ils parviennent à tutoyer les sommets de la Côte de Beaune. Une production petite et recherchée ainsi que des rapports qualité-prix imbattables !

Saint-Emilion Grand Cru, La Croix Chantecaille

Complet – Classique – Soyeux

Une appellation dont la réputation n'est plus à faire. Une grosse majorité de merlot pour apporter le côté gras et gourmand ainsi que l'expression parfois terreuse de ces grands terroirs.

Canon-Fronsac, Château Moulin Pey-Labrie

Coup de cœur – biodynamie – Brut

Les vins de Grégoire et Bénédicte Hubau sont au sommet de la production de leur région contigüe à Pomerol. Leur travail de fond en bio retranscrit à merveille la minéralité presque abrupte de leur terroir.

Paulliac, Château Tour du Roc Milon

Cour des grands – Complexe – Puissant

Un grand terroir, une longueur exemplaire et une complexité hors normes apportent à ces grands cabernets une classe folle. Millésimé de légende en devenir !