

MU dia café & terrasse



Boissons

Bières

Carlsberg 0% (sans alcool) 25cl	3.50€
Stella 25cl (Blonde, 5.2°)	3.50€
Duvel 33cl (Blonde, 8.5°)	5.50€

Bières locales (33cl).

Blondes

La Top Lesse (4.2°) 	4.50€
<i>Cette brasserie vous propose des bières qui sont à la fois biologiques, naturelles, locales et artisanales. La Top Lesse est une bière légère au goût typique d'une pils donné par la levure. Brasserie de la Lesse à Éprave.</i>	

L'Esprit Triple's (8°)	5.00€
<i>Triple de caractère, L'esprit triple's charme par la complexité et la richesse de ses arômes tout en restant une bière douce et raffinée. Brasserie de la Lesse à Éprave.</i>	

Lupulus Hopéra (6°)	5.50€
<i>Une bière hoppy pale ale à la robe ambrée, légèrement trouble avec un nez puissant et une large palette aromatique houblonnée. De la brasserie Lupulus à Gouvry.</i>	

Chouffe (8°)	5.50€
<i>Une bière blonde forte et épicée, légèrement houblonnée au goût évolutif. De la Brasserie d'Achouffe à Achouffe - Wibrin.</i>	

Chouffe Soleil (6°)	5.50€
<i>Délicate, fruitée et rafraîchissante. Une bière qui révèle un arôme doux de fleurs de sureau et de camomille. De délicieuses saveurs d'agrumes - mandarine et citron vert, rehaussées d'une touche de vanille et de notes poivrées, viennent titiller nos papilles. De la Brasserie d'Achouffe à Achouffe - Wibrin.</i>	

Blanches

Chouffe Blanche (8.5°)	5.50€
<i>Une bière légèrement épicée avec des notes d'agrumes. Elle est désaltérante. De la Brasserie d'Achouffe à Achouffe - Wibrin.</i>	

La Blanche de Lessive (5°) 	5.00€
<i>Cette brasserie vous propose des bières qui sont à la fois biologiques, naturelles, locales et artisanales. La Blanche de Lessive est une bière légère et rafraîchissante aux notes d'agrumes. Brasserie de la Lesse à Éprave.</i>	

Brunes

Lupulus Brune (8°) 	5.50€
<i>Différente des brunes traditionnelles par son côté léger et ses petites notes d'agrumes en fin de bouche. De la brasserie Lupulus à Gouvry.</i>	

Brune (7.5°)	5.50€
<i>Une bière brune au goût profond de malt et chocolat, marquée par un équilibre entre moelleux et amertume. De la Brasserie Saint-Monon à Ambly - Nassogne.</i>	

Ambrée

La Cambrée (5°) 	5.00€
<i>Cette brasserie vous propose des bières qui sont à la fois biologiques, naturelles, locales et artisanales. La Cambrée est une bière ambrée alliant rondeur et amertume. Nous vous la recommandons! De la brasserie de la Lesse à Éprave.</i>	

Fruitée

Lupulus fructus (4.2°)	5.50€
<i>Une bière légère de couleur rouge vif avec un assemblage de jus de framboise et cerise griotte sur base de Lupulus blanche. Elle présente un goût délicieusement fruité entre acidité et sucré. De la brasserie Lupulus à Gouvry.</i>	

Bières trappistes

Orval (Ambrée, 6.2°)	6.00€
Rocheport 8 (Brune, 8°)	6.00€
Rocheport triple (Blonde, 8.1°)	6.00€
Chimay bleu (Brune, 9°)	5.50€

Vins

<i>Nos vins servis au verre</i>	
Rouge/blanc/rosé	5.00€
Bouteille	15.00€



Produit issu de l'agriculture
biologique.



Eaux et softs

Bru plate/pétillante 25cl	2.50€
Bru plate/pétillante 50cl	4.00€
Bru plate/pétillante 1l	5.00€
Pepsi/Pepsi max	3.00€
Val limonade citron/orange	3.00€
Schweppes tonic/agrumes	3.00€
Ice Tea original/pêche/green	3.00€
Looza orange/ACE	3.20€
Cécémel	3.20€
Supplément sirop <i>(menthe, citron, agrumes, grenadine)</i>	0.50€

Jus artisanaux de Rachecourt

Jus naturels au goût authentique. 33cl

Pomme ou pomme-fraise	5.00€
-----------------------	-------

Nos Smoothies (mixés avec du jus de pomme)

Strawberry Split <i>(Fraise-Papaye-Cerise-Banane)</i>	7.00€
Berry Passion <i>(Myrtille-Banane-Framboise)</i>	7.00€
Tropi-Colada <i>(Banane-Noix de Coco-Ananas)</i>	7.00€
Mango Paradise <i>(Mangue-Passion-Ananas-Citron)</i>	7.00€
Caribbean Kiss <i>(Melon-Fraise-Mangue-Citron)</i>	7.00€

Cafés froids

Iced espresso <i>(double espresso servi sur des glaçons)</i>	3.40€
Café frappé <i>(café, lait, sirop de sucre, glaçons)</i>	4.00€
Affogato <i>(double espresso sur une boule de glace vanille)</i>	4.50€

Boissons chaudes - Café Arduina Torréfacteur

Café	3.00€
Espresso	3.00€
Double espresso	3.50€
Cappuccino <i>(expresso, mousse de lait)</i>	3.40€
Cappuccino+ chantilly	4.40€
Latte macchiato <i>(lait, mousse de lait, expresso)</i>	4.00€
Mocaccino <i>(coulis de chocolat, double espresso, mousse de lait, chantilly)</i>	4.50€
Cécémel chaud	3.20€
Cécémel chaud + chantilly	4.20€
Supplément sirop <i>(vanille, noisette, caramel)</i>	0.50€

Thés - Sélection Le Palais des thés

Golden Darjeeling bio (thé noir)  <i>Superbe Darjeeling d'été des hauts plateaux himalayens. Sombre et fruité, avec beaucoup de caractère.</i>	4.00€
Blue of London (thé noir) <i>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.</i>	4.00€
Thé des songes (Oolong) <i>Magifique Oolong aux parfums de fleurs, citron et de fruits exotiques, réhaussé de quelques délicats pétales de lavande.</i>	4.00€
Sencha Yama bio (thé vert)  <i>A la fois doux et tonique, ce délicat thé vert japonais possède des notes iodées et végétales.</i>	4.00€
Thé du Hammam (thé vert) <i>Gourmand et fruité, ce thé vert évoque la datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.</i>	4.00€
Thé vert à la menthe (thé vert) <i>Gourmand et fruité, ce thé vert évoque la datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.</i>	4.00€
L'herboriste n°108 bio (infusio)  <i>Avec ses arômes de verveine, orange et menthe, l'herboriste est une infusion subtile et rafraichissante aux vertus relaxantes et apaisantes.</i>	4.00€
Jardin Tropical (infusion) <i>Infusion sous base de fruit avec un délicieux mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche, évoquant un fruit juteux et gourmand.</i>	4.00€

Pour manger (n'hésitez pas à nous demander les suggestions !)

La qualité « tradition » sandwiches (beurre, crudités, vinaigrette)

	Au Jambon d'Ardenne cru et fumé	6.00€
	Jambon blanc et emmental	6.00€
✓	Au fromage d'Ambly	7.00€
	Le Fermier : omelette et jambon	7.00€
✓	L'Italien : pesto, tomates, fromage de chèvre	7.50€

Nos quiches (servies accompagnées de crudités)

« Artisanales » (Confi-sens – Libin, boulangerie Bio et sans gluten)

✓	Epinards, ricotta et fromage de chèvre	17.00€
✓	Courgettes, coulis de tomates aux oignons rouges	17.00€
	Saumon, petits pois, brocolis	18.00€

Quiches « maison »

	Quiches faites maison, selon l'envie, l'humeur, la saison, voir les tableaux de suggestions	15.00€
--	---	--------

Suggestion de potage (accompagné de pain et de beurre)

	Fait maison avec les légumes du moment, n'hésitez pas à nous demander sa composition.	6.50€
--	---	-------

Nos croques Monsieur (servis accompagnés de crudités)

(Option croque Madame + 1,50€)

	Croque-Monsieur : emmental, jambon blanc	12.50€
	Croque-Monsieur Ardennais : fromage fermier d'Ambly, jambon de Cobourg	14.50€
✓	Croque-Monsieur végétarien : tomates, mozzarella, pesto, oignons	14.50€

Pour l'apéro

	Petite planche apéro composée de fromage fermier, charcuterie du moment, olives	8.00€
✓	Petit paquet de chips sel/poivre et sel/paprika	2.00€

 Produit issu de l'agriculture biologique.

 Préparation végétarienne.

 Préparation sans gluten.

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Les dernières consommations sont à régler 15 minutes avant la fermeture. Merci de votre compréhension

✔ Plaisirs sucrés *(cartes des glaces en annexe)*

Pâtisseries maison

Desserts réalisés sur place, n'hésitez pas à nous demander les suggestions. 4.50€

Les tartelettes bio

« Artisanales » (Confi-sens – Libin, boulangerie Bio et sans gluten)

Krunchy poire 6.50€

Moelleux au Chocolat 6.50€

Gaufres de Bruxelles

Gaufre au sucre 5.00€

Gaufre à la chantilly 6.00€

Gaufre Mikado (boule de glace vanille, chantilly et coulis de chocolat) 7.50€

Gaufre boule de glace vanille ou fraise accompagnés de coulis au choix et chantilly 7.50€

Crêpes « maison »

Crêpes au sucre 4.50€

Crêpes pâte à tartiner chocolat-noisette ou spéculoos (bio) 5.00€

Crêpes à la confiture ou chantilly ou sauce chocolat 5.00€

Crêpes Mikado (boule de glace vanille, chantilly et coulis de chocolat) 6.50€

Crêpes boule de glace vanille ou fraise accompagnés de coulis au choix et chantilly 6.50€

Viennoiseries Toutes chaudes sorties du four !

(Cuites sur place, merci de prévoir 10 à 15 minutes de préparation)

Pain au chocolat 2.00€

Croissant 2.00€

Pain + beurre + confiture ou pâte à tartiner 3.00€

Pour tous les desserts :

Supplément boule de glace vanille et coulis (caramel, chocolat, fruit rouge) 2.00€

Supplément crème chantilly 1.00€