

MU dia café

& terrasse



Boissons

Bières locales (33cl)

Blondes

La Top Lesse (4.2°)  5.00€

Cette brasserie vous propose des bières qui sont à la fois biologiques, naturelles, locales et artisanales. Une bière légère au goût typique d'une pils donné par la levure. Brasserie de la Lesse à Éprave.

L'Esprit Triple's (8°)  5.50€

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.

Lupulus Hopéra (6°) 5.50€

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.

Chouffe (8°) 5.50€

Une bière blonde forte et épicée, légèrement houblonnée au goût évolutif. De la Brasserie d'Achouffe à Achouffe - Wibrin.

La 40aine (8.5°) - Bière de Redu 5.00€

Bière triple artisanale blonde, créée pour célébrer le 40ème anniversaire de Redu. Elle a une robe dorée et légèrement trouble, avec des arômes légèrement houblonnés, notes de sauge et d'épices provençales.

Blanches

La Blanche de Lessive (5°)  5.00€

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 rafraichissante aux notes d'agrumes. Brasserie de la Lesse à Éprave.

Brunes

Lupulus Brune (8°)  5.50€

Différente des brunes traditionnelles par son côté léger et ses petites notes d'agrumes en fin de bouche. De la brasserie Lupulus à Gouvry.

Saint-Monon Brune (7.5°) 5.50€

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.

Ambrée

La Cambrée (5°)  5.50€

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.

Fruitée

Lupulus fructus (4.2°) 5.00€

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.

Bières trappistes (33cl)

Orval (Ambrée, 6.2°) 6.00€

Rochefort 8 (Brune, 8°) 6.00€

Rochefort triple (Blonde, 8.1°) 6.00€

Chimay bleu (Brune, 9°) 6.00€

Bières

Carlsberg 0% (sans alcool) 25cl 3.50€

Stella 25cl (Blonde, 5.2°) 3.50€

Duvel 33cl (Blonde, 8.5°) 5.50€

Blanche de Namur 25cl (3.4°) 4.00€

Blanche Rosée de Namur 25cl (4.5°) 4.00€

Namur Radler lime 33cl (3.4°) 5.00€

Vins du Domaine viticole de « la Croix du Pendu » à Redu (à la bouteille)

Le Domaine de la Croix du Pendu, installé sur les hauteurs de REDU, au cœur de l'Ardenne belge, est un projet d'artisan vigneron qui propose des vins de terroir uniques, issus d'une viticulture raisonnée et attentive à la biodiversité. Ce sont des vins légers au caractère minéral, floral et fruité.

Spitant® blanc de Redu 2023 - AOP 38.00€

Crémant blanc de Wallonie, Domaine de la Croix du Pendu, Redu.

Spitant® rosé de Redu 2024 - AOP 38.00€

Crémant rosé de Wallonie, Domaine de la Croix du Pendu, Redu.

Ronchy® blanc 2025 - AOP 28.00€

Côtes de Sambre et Meuse, Domaine de la Croix du Pendu, Redu.

Ronchy® rosé 2025 26.00€

Côtes de Sambre et Meuse, Domaine de la Croix du Pendu, Redu.

Autres vins

Verre de vin rouge / blanc / rosé 5.00€

Carafe :

0.25cl 7.50€

0.50cl 10.00€

1 litre 16.00€



Produit issu de l'agriculture biologique.



Eaux et softs

| | |
|---|-------|
| Bru plate/pétillante 25cl | 2.50€ |
| Bru plate/pétillante 50cl | 4.20€ |
| Bru plate/pétillante 1l | 5.00€ |
| Pepsi/Pepsi max | 3.00€ |
| Val limonade citron/orange | 3.00€ |
| Schweppes tonic/agrumes | 3.20€ |
| 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€ |
| Tropicolada <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)  | 4.00€ |
| <i>Superbe Darjeeling d'été des hauts plateaux himalayens. Sombre et fruité, avec beaucoup de caractère.</i> | |
| Blue of London (thé noir) | 4.00€ |
| <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> | |
| Thé des songes (Oolong) | 4.00€ |
| <i>Magnifique Oolong aux parfums de fleurs, citron et de fruits exotiques, réhaussé de quelques délicats pétales de lavande.</i> | |
| Sencha Yama bio (thé vert)  | 4.00€ |
| <i>À la fois doux et tonique, ce délicat thé vert japonais possède des notes iodées et végétales.</i> | |
| Thé escapade fruitée (thé vert) | 4.00€ |
| <i>Gourmand et fruité, ce thé vert vous propose des notes de pêche et de fraise.</i> | |
| Thé vert à la menthe (thé vert) | 4.00€ |
| <i>Délicat thé vert parfumé avec des feuilles de menthe, le thé à la marocaine par excellence.</i> | |
| L'herboriste n°108 bio (infusion)  | 4.00€ |
| <i>Avec ses arômes de verveine, orange et menthe, l'herboriste est une infusion subtile et rafraichissante aux vertus relaxantes et apaisantes.</i> | |
| Jardin Tropical (infusion) | 4.00€ |
| <i>Infusion sous base de fruits avec un délicieux mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche, évoquant un fruit juteux et gourmand.</i> | |

Merci de nous faire part de vos **allergies** lors la prise de la commande. Please let us know about any **allergies** you have when placing your order.

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

La qualité « tradition » sandwichs (beurre, crudités biologiques, vinaigrette)

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

Nos quiches (accompagnées de crudités bios)



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

| | |
|---|--------|
| ✓ Épinards, pignons de pin grillés et chèvre affiné | 18.00€ |
| ✓ Courgettes, compotée d'oignon, curcuma, persil plat | 18.00€ |

Quiches « maison »

| | |
|---|--------|
| Quiches faites maison, selon l'envie, l'humeur, la saison. Voir les tableaux de suggestions | 16.50€ |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| ✓ <u>Assiette assortiment de crudités</u> | 12.00€ |
|---|--------|

Crudités biologiques, provenant majoritairement de la Ferme de la source à Redu, vinaigrette, oignons frits, graines et noix
(Accompagné de fromage fermier ou morceaux d'omelette + 2.50€)

| | |
|---|-------|
| ✓ <u>Suggestion de potage</u> (accompagné de pain, beurre) | |
| Fait maison avec les légumes du moment. N'hésitez pas à nous demander sa composition. | 6.50€ |

Nos croques-monsieur (accompagnés de crudités bios)

(Option croque-madame + 1,50€)

| | |
|---|--------|
| Croque-monsieur : fromage, jambon blanc | 12.50€ |
| Croque-monsieur ardennais : fromage fermier d'Ambly, jambon de Cobourg, oignons | 14.50€ |
| ✓ Croque-monsieur végétarien : tomates, mozzarella, pesto, oignons | 14.50€ |

Pour l'apéro



| | |
|---|--------|
| Planche apéro composée de fromage fermier, charcuterie du moment, olives bios | 10.80€ |
|---|--------|

| | |
|---|-------|
| ✓ Petit paquet de chips sel/poivre, nature ou paprika | 2.00€ |
|---|-------|



Produit issu de l'agriculture biologique.



Préparation végétarienne.



Préparation sans gluten.

Merci de nous faire part de vos **allergies** lors la prise de la commande. Please let us know about any **allergies** you have when placing your order.

Plaisirs sucrés

Desserts maison

Desserts réalisés sur place. N'hésitez pas à nous demander les suggestions.

 4.50€



Les tartelettes bios



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

Krunchy poire 7.50€

Moelleux au chocolat 7.50€

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, fraise ou chocolat) accompagnée de coulis au choix et chantilly 7.50€

Crêpes « maison »

Crêpes au sucre 5.00€

Crêpes pâte à tartiner chocolat-noisette ou spéculoos 6.00€

Crêpes à la confiture ou chantilly ou sauce chocolat 6.00€

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

Crêpes boule de glace (vanille, fraise ou chocolat) accompagnées de coulis au choix et chantilly 7.50€

Viennoiseries Toutes chaudes sorties du four !

(Cuites sur place, merci de prévoir 10 à 15 minutes d'attente)

Pain au chocolat 2.00€

Croissant 2.00€

Demi-baguette + beurre + confiture ou pâte à tartiner 4.80€

Plaisirs glacés

Dame blanche (3 boules vanille, chantilly, sauce chocolat, topping) 8.50€

Petit pot de glace artisanale de la Ferme Guissart (200ml) En saison
Goûts : vanille, fraise, chocolat, caramel, framboise, moka, banane, spéculoos 5.00€

Coupe fraise En saison (2 boules fraise, 1 vanille, coulis fruit rouge, fraises fraîches, petites meringues, chantilly) 10.00€

Deux boules de glaces (vanille, fraise ou chocolat, chantilly) 4.00€

Pour tous les desserts :

Supplément boule de glace (vanille, fraise ou chocolat) 2.00€

Supplément crème chantilly 1.00€

Supplément coulis (fruit rouge, chocolat, caramel, spéculoos) 1.00€

Mudia

