

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE DE 10H00 A 17H30

FERME LE LUNDI

LA CARTE

LE CLOITRE

Restaurant
du Musée de la Vie wallonne



Musée de la Vie wallonne
Cour des Mineurs
4000 LIEGE
info@viewallonne.be
tél : 04 279 20 31



Work'inn asbl
Entreprise de Formation
par le Travail
lecloitre@daigs.be
tél : 04 279 20 25

Le Cloître est géré par Work'inn, Centre d'Insertion SocioProfessionnelle (CISP). Le service et la cuisine sont proposés par des stagiaires en formation. En venant manger au Cloître, vous participez à un projet de réinsertion et de reconversion professionnelle, vous aidez les stagiaires à mettre en œuvre un véritable projet socioprofessionnel constructif pour leur avenir.

LA PETITE RESTAURATION de 12h00 à 15h30

Le croque "Tchantchès" (classique) et crudités	6.00€
Le croque "Nanesse" (avec œuf) et crudités	7.50€
Les croquettes maison au fromage 1 pce/2 pces/3 pces	6.50€/10.50€/14.50€

LES INCONTOURNABLES de 12h00 à 14h30

Servis traditionnellement avec des frites coupées main cuites à la graisse de bœuf et crudités.

La frisée aux lardons, pommes, croutons, et son œuf poché	10.00€
La salade gourmande César	11.00€
Le(s) boulet(s) à la liégeoise, frites maison et crudités 1 pce/2 pces	8.50€/9.90€
La tête de veau tomate au Madère, frites maison et crudités	12.90€
Le vol au vent lié à la crème d'«Aubel», frites maison et crudités	12.90€
Le jambonneau grillé et sa sauce moutarde à l'ancienne	14.90€
La pièce de bœuf, sauce de saison, frites maison et crudités	14.90€
La cassolette de poissons au vin blanc et julienne de légumes	15.00€

POUR LES PETITS "POYONS" (moins de 12 ans) de 12h00 à 14h30

Le vol au vent, frites maison	7.00€
Les pâtes crème jambon	7.00€

A L'ARDOISE

Le Cloître vous propose chaque semaine plusieurs suggestions de saison préparées à base de produits frais, ainsi qu'une sélection de vins de domaine.

LES DESSERTS de 12h00 à 17h00

Les crêpes au sucre ou cassonade	3.00€
Les crêpes Mikado ou Nutella	4.50€
Le moelleux au chocolat	4.50€
La gaufre de Liège servie tiède, crème fraîche	4.00€
Les beignets aux pommes, dés de pomme caramélisés à la cannelle	4.00€
Le dame blanche 3 boules de glace vanille, chocolat fondant et chantilly	4.50€
Le brésilienne 3 boules de glace vanille, noisettes caramélisées et chantilly	4.50€
Pour les enfants : 2 boules de glace vanille, chocolat fondant et chantilly	3.00€
Le véritable Café liégeois "Le Cloître" glace vanille, crème fraîche, café chaud, sirop de café maison, pékèt et Cognac	6.00€

LE CAFE DES VALEUREUX LIEGEOIS, RECETTE HISTORIQUE...

La légende veut que le Café viennois ait été rebaptisé Café liégeois par les bistroitiers parisiens en soutien à la résistance héroïque de Liège lors de la bataille des forts, dans les tout premiers jours de la Première Guerre mondiale...

En 1914, lorsque la guerre éclate, l'Autriche n'est plus le pays de Strauss, du café et des pâtisseries. Elle fait partie de la Triple Alliance, aux côtés de l'Allemagne : c'est un pays ennemi ! A Paris, plus personne n'a envie de commander un Café viennois. Il sera donc rebaptisé Café liégeois en hommage à la lutte acharnée des Liégeois qui permit à la France d'organiser sa défense. Le Café liégeois n'est donc pas liégeois, mais la gaufre de Liège est bien de Liège. Les Liégeois l'ont tout de même rebaptisée... la "gauf' au suc" !

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso Mokaturc torréfaction artisanale liégeoise	2.00€
Thé Lipton	2.00€
Thé Harney & Sons	3.50€
Cécémel	2.00€
Viennois	2.50€
Cappuccino	2.50€

LES APERITIFS

Apéritif "Charlemagne" gin-pékèt-vin blanc-pineau et citron	4.50€
Peket "Vieux système 1826"	3.50€
Verjus SPECIALITE LOCALE A BASE DE MUSCAT	4.00€
Kir	4.00€
Martini blanc / rouge	3.50€
Porto rouge ou blanc	3.50€
Pineau des Charentes	3.50€
Gancia	3.50€
Campari	3.50€
Spritz (Apérol et Prosecco)	5.50€
Prosecco	5.50€

LES SOFTS

Eau plate / gazeuse	1.80€
Jus d'orange / de pomme	2.00€
Coca cola / Coca zero	2.00€
Fanta orange / citron	2.00€
Ice tea / Ice tea green	2.00€
Scwheppes Tonic / Agrumes	2.00€
San Pellegrino plate / gazeuse 50cl	3.50€

LES BIERES

Jupiler 25cl - 5,2%	2.00€
Blanche de Namur 25cl - 4,5%	2.50€
Blanche de Namur Rosée (Framboise) 25cl - 3,4%	3.00€
Blonde d'Oleye 33cl - 7% BIÈRE ARTISANALE A DECOUVRIR	3.50€
Pierreuse 33cl - 7,8% BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE A DECOUVRIR	3.50€
Leopold 7 ambrée - 33cl - 6,2%	3.50€
Brogne (Bio) 33cl - 6,5%	4.00€
Chimay Père Trappiste brune - 33cl - 9%	4.00€
Redoutable blonde Triple - 33cl - 9%	4.00€
Curtius 37,5cl - 7% BIÈRE LIEGEOISE	5.50€

LES VINS

Sélection "Le Cloître"	
Le verre	3.00€
Le quart	5.50€
Le demi	11.00€
La bouteille	16.00€

Pour la qualité et la rapidité du service, à partir de 8 personnes par table, merci de limiter votre commande à 3 plats différents. N'hésitez pas à nous communiquer vos intolérances alimentaires.