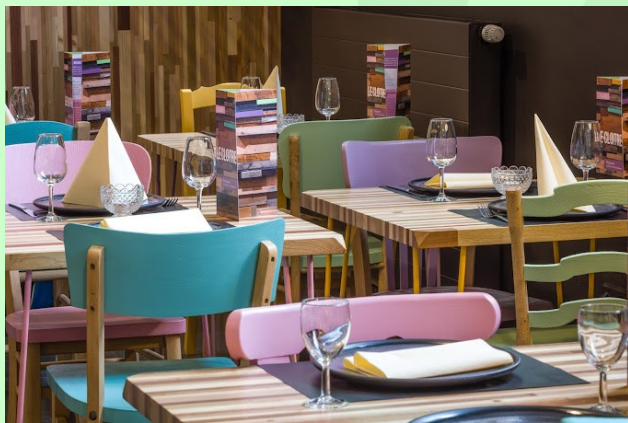


La carte

Les gourmandises du Cloître



Le Cloître

Restaurant, traiteur

Le restaurant le Cloître est situé au cœur du Musée de la vie Wallonne, patrimoine d'exception architectural, avec son mobilier éco-design en matériaux de récupération de ménages wallons. En été, une magnifique terrasse ouverte sur le ciel pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes est installée dans la cour intérieure du musée à l'abri du bruit et des voitures.

Le restaurant le Cloître est géré par l'asbl Work'inn, qui est un Centre d'Insertion SocioProfessionnelle agréé par la Wallonie. L'asbl Work'inn a comme objectif d'assurer la formation par le travail ainsi que la réinsertion vers l'activité professionnelle des demandeurs d'emploi inscrits en formation. L'entreprise Work'inn s'inscrit comme partenaire et acteur dans le développement socio-économique de son territoire au niveau local, régional et provincial.

La cuisine et le service sont assurés par les deux chefs cuisiniers, Nathalie Halconrui et Didier Roskam, et leurs apprentis stagiaires en formation.

Côté cuisine, vous pourrez y déguster des plats "bistronomiques" aux saveurs d'autrefois et d'aujourd'hui.

La spécialité de la maison est les fabuleux boulets à la Liégeoise servis avec des frites maison. En plus de la carte, les chefs proposent une ardoise de la semaine avec des plats d'ici et d'ailleurs qui raviront vos papilles.

Nous voulions également vous informer que certains plats nécessitent une cuisson minute et un temps de repos. Par conséquent, il peut arriver que l'attente soit un peu plus longue. Pour éviter tout désagrément, nous vous prions de regrouper au maximum les commandes pour les tables de plus de 6 personnes. De plus, nous vous demandons de régler une seule addition par table.

**Le restaurant est accessible sans visite du Musée,
du mardi au dimanche de 10h à 17h30, fermé le lundi.**

La cuisine est ouverte de 12h à 14h30.

La petite restauration

Croque "Tchantchès" (Monsieur), crudités et ketchup	7,00€
Croque "Nanesse" (Madame), crudités et ketchup	8,00€
Duo de croquettes au fromage du terroir, salade de roquette	9,50€

Les incontournables

Le boulet à la Liégeoise, frites , salade (1 pièce)	10,00€
Les boulets à la Liégeoise, frites, salade (2 pièces)	12,50€
La salade César au poulet	12,50€
Le vol-au-vent maison, frites, salade	14,50€
Le tartare de bœuf haché minute, frites, salade	14,50€
La tête de veau tomatée au madère, frites, salade	14,50€
L'effiloché de jambonneau miel et moutarde à l'ancienne, frites, salade	15,00€
La cassolette de poissons au vin blanc, frites, salade	16,00€

Les suppléments pour accompagner les plats

Le bol de salade mixte	3,00€
La petite portion de frites	3,00€

Les enfants jusque 12ans

Croque "Tchantchès" (Monsieur), ketchup	5,00€
Une croquette de fromage, frites, ketchup ou mayonnaise	8,00€
Le boulet à la Liégeoise, frites, ketchup ou mayonnaise (1 pièce)	8,00€

À l'ardoise

Le Cloître vous propose chaque semaine plusieurs suggestions de saison préparées à base de produits frais

Demandez nous la carte avec les allergènes, nous sommes à votre disposition pour tout renseignement concernant ceux-ci.

Les desserts

Le moelleux au chocolat	5,00€
La gaufre de Liège tiède et chantilly	5,00€
La dame blanche : «3 boules, chocolat maison et chantilly»	6,50€
La brésilienne: «3 boules sauce caramel et chantilly»	6,50€
Le véritable café Liégeois, avec alcool	7,00€

Les enfants

Coupe de glace enfant	1 boule: 3,00€ 2 boules: 5,00€
-----------------------	-----------------------------------

Les boissons chaudes

Café	2,50€
Thé Lipton : demandez-nous la boîte avec les choix	2,50€
Chocolat chaud	2,50€
Cappuccino chantilly	3,00€
Chocolat viennois chantilly	3,00€
Thé harney & sons	3,50€

Les digestifs

Le shot de Peket vieux système	4,50€
Amaretto	5,50€
Limoncello	5,50€
Grappa	5,50€
Cognac	7,00€

Demandez nous la carte avec les allergènes, nous sommes à votre disposition pour tout renseignement concernant ceux-ci.

Les Apéritifs

Charlemagne (Gin, Peket, Vin blanc, Pineau, Citron)	5,50€
Kir	4,50€
Martini blanc / rouge	4,50€
Porto blanc / rouge	4,50€
Pineau des Charentes	4,50€

Les Softs

Eau plate / Eau gazeuse « Chaudfontaine »	2,20€
Minute maid : jus d'orange / jus de pomme	2,50€
Coca cola / Coca zéro / Sprite / Fanta orange	2,50€
Fuze tea citron pétillant / Green-Mango non pétillant	2,50€
Nordic tonic / Nordic agrumes	2,70€
Eau plate / gazeuse 50cl « Chaudfontaine »	3,50€

Les Vins - Rouge, Rosé, Blanc

Le verre	3,50€
Le quart	6,50€
Le demi	12,00€
La bouteille	18,00€

Les Bières

Jupiler 5,2°	2,50€
Blanche de Liège 33cl 5,5°	4,50€
Blanche de Liège rosée 33 cl 4,4°	4,50€
Badjawe blonde Bio 6,5°	4,50€
Badjawe brune Bio 7°	4,50€
Badjawe ambrée Bio 5,2°	4,50€
Badjawe Festive Bio 4,5°	4,50€
Chimay bleu 9°	4,50€
Curtius 37,5cl 7°	6,50€
La Redoutable 9°	5,50€
Léopold 7 7°	4,50€
St Nitouche brunette 8°	5,00€
St Nitouche du verger 4,5°	5,00€
Tripick 33cl 5°	5,00€
Tripick 33cl 6°	5,00€
Tripick 33cl 8° (triple)	5,00€
Val Dieu brune 8°	4,50€
Val Dieu blonde 6°	4,50€
Val Dieu fruitée 9°	4,50€