

espace | aveurs

Resto & Bistrot

Musée de la Vie wallonne



Découvrez nos spécialités culinaires wallonnes

La petite restauration

Potage maison, pain, beurre	4.00
Croque-monsieur, crudités	6.00
Sandwich : jambon, fromage, jambon d'Ardenne, dagobert, etc	3.50

Les plats

Boulet(s) à la liégeoise, frites, salade SPÉCIALITÉ	1p. 8.50 / 2 p. 9.50
Tête de veau, frites	10.00
Gratin au fromage	10.00
<i>grenailles, oignons, tomates, Chimay, salade, vinaigrette</i>	
Hachis Parmentier aux poireaux	10.00
Chicons au gratin et purée de pomme de terre	10.00
Salade de scampis au vinaigre balsamique	10.00
Pâtes aux scampis	10.00
Pâtes au jambon gratinées	10.00

Steak de bœuf 1 ^{er} choix bleu des prés SPÉCIALITÉ	12.00
<i>Nature ou poivre concassé, frites, salade, crudités</i>	
Sauce de la semaine	3.00

Plat du jour

à partir de 8.50

Salade : vinaigrette ou mayonnaise	3.00
Salade de tomates	3.00
Portion de frites maison avec sauce	3.00
Sauce : mayonnaise, tartare, cocktail, ketchup	0.50

Les desserts

Glaces : Brésilienne, Amarena, Café glacé maison SPÉCIALITÉ	4.00
Gaufre de Liège chaude SPÉCIALITÉ	3.00
Gaufre de Liège chaude + 1 café ou 1 soft	4.50
Beignets aux pommes + 1 café ou 1 soft	4.50
Bavarois au chocolat	5.00

Le véritable Café liégeois *glace moka, chantilly, Cognac*

5.50

LE CAFÉ DES VALEUREUX LIÉGEAIS, 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 softs

Eau : plate/gazeuse	1.80
Jus : orange/pomme	1.80
Coca / Coca Zero	1.80
Fanta orange / citron	1.80
Ice-tea	1.80

Les apéritifs, les bières et les vins

Pékèt "Vieux Système 1826"	2.50
Martini blanc / rouge	3.00
Kirr	3.00
Porto rouge	3.50
Pineau	3.50
Gancia	3.50

Jupiler	2.00
Bière d'Oleye BIÈRE BLONDE ARTISANALE À DÉCOUVRIR	3.50
Pierreuse BIÈRE AMBRÉE ARTISANALE À DÉCOUVRIR	3.50
Leffe blonde / Leffe brune	3.50
Chouffe	4.00
Trappiste Chimay bleue	4.00
Trappiste Orval	4.00
Trappiste Rochefort 8	4.00
Curtius 37,50 cl bouchonnée BIÈRE LIÉGEAISE	5.50

Verre de vin	3.00
Pichet ¼ de vin	5.50
Pichet ½ de vin	10.00
Bouteille de vin 75 cl	14.50

Les boissons chaudes

Café	2.00
Thé 1^{er} choix : fruits rouges / agrumes / menthe / vert / noir	2.00
Chocolat chaud	2.00
Viennois <i>chocolat chaud chantilly</i>	2.50
Cappuccino	2.50



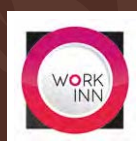
Demandez nos menus pour groupes

Ouvert du mardi au dimanche de 9h30 à 17h30 - Fermé le lundi



Musée de la Vie wallonne
Cour des Mineurs
4000 LIEGE

info@viewallonne.be
tél : 04 237 90 50



Work'inn asbl
Entreprise de Formation
par le Travail

espacesaveurs@aigs.be
tél : 04 237 23 67