

La Table

DE LA MANUFACTURE URBAINE
CHARLEROI

Côté Bistro

Les bières de la manufacture urbaine

Carolo Pils Zebrée

9 EBC • 20 IBU • 5 % AV

La Carolo Pils Zebrée participe au renouveau de la "pils artisanale". Cette bière de soif offre un bel équilibre entre l'amertume et le côté malté. À base de houblons du Hainaut, cultivés dans le bassin de vie de Charleroi par des producteurs passionnés, une levure typique et une douce saveur de céréale. Une bière de toutes circonstances, par et pour les carolos... et pour tous les autres !

25 cl au fût	2,50 €
33 cl au fût	3,00 €
50 cl au fût	4,00 €

Muchette

23 EBC • 20 IBU • 5 % AV

La Muchette est une bière blanche rosée aux subtiles arômes de fleurs d'Hibiscus. Sa dégustation agréable amène un coté rafraichissant avec une amertume délicate. Légèrement sucrée, elle plait sans aucun doute à tout public.

25 cl au fût	2,50 €
33 cl au fût	3,00 €
50 cl au fût	4,80 €
75 cl en bouteille	7,30 €

Blanc-Seing

8 EBC • 21 IBU • 5 % AV

La « blanche » de la Manufacture Urbaine est brassée à base de malts pâles et de froment. Ses levures sont typiques des bières blanches aux notes fruitées. Elle offre avec sa robe claire et sa pétillance vive, ses arômes maltés et ses pointes herbacées de houblon, une occasion désaltérante de retrouver le goût des créations locales.

25 cl au fût	2,80 €
33 cl au fût	3,50 €
50 cl au fût	5,50 €
75 cl en bouteille	8,00 €

Asphalte

110 EBC • 26 IBU • 5 % AV

La « noire » de la Manufacture Urbaine fut brassée pour le festival d'arts du même nom. L'Asphalte est une bière noire et désaltérante aux notes de grains torréfiés. Le choix parfait pour contrer la soif au coeur du Pays Noir.

25 cl au fût	2,80 €
33 cl au fût	3,50 €
50 cl au fût	5,50 €
75 cl en bouteille	8,00 €

Banclouque

28 EBC • 30 IBU • 6,5 % AV

L'« ambrée » de la Manufacture Urbaine s'offre dans son ambivalence : bière de soif rafraichissante aux saveurs fraîches d'agrumes et de houblon, et bière de dégustation aux notes de malts caramélisés. Sa teneur en alcool la situe entre ces deux gammes. La « banclouque » était autrefois le nom donné à la cloche du beffroi communal. Elle était utilisée pour sonner l'alarme, rassembler les habitants, annoncer un événement ou proclamer un jugement, elle signifiait l'ouverture ou fermeture des portes de la ville, et fixait de manière générale le temps et les saisons.

33 cl au fût	3,90 €
50 cl au fût	5,80 €
75 cl en bouteille	8,50 €

IPA des Quais

25 EBC • 55 IBU • 6 % AV

L'IPA des Quais est une bière aux reflets de cuivre et d'ambre, aux arômes herbacés et résineux. En bouche, l'amertume domine, mais ne persiste pas en fin de bouche. C'est une ode aux houblons (Magnum, Mandarina Bavaria, Hallertau Blanc et Northern Brewer), brassée le long des

quais, clin d'oeil à l'origine historique de ce style bière qui se destinait aux voyages, par-delà les mers.

33 cl au fût	3,90 €
50 cl au fût	5,80 €
75 cl en bouteille	8,50 €

CharleRoy350

12 EBC • 31 IBU • 8 % AV

La « triple » de la Manufacture Urbaine commémore l'origine historique de la Ville. La CharleRoy350 est une bière de dégustation, à plus forte teneur d'alcool. Une bière blonde au coeur noir, généreusement maltée et épicée sur le thym, la coriandre et l'orange. Sa touche sucrée, son corps malté et la chaleur de l'alcool en font une gourmandise historique et locale.

33 cl au fût	4,20 €
50 cl au fût	6,20 €
75 cl en bouteille	9,30 €

"L' Esquisse"

Découvrez L' esquisse du moment en consultant notre tableau ou renseignez-vous auprès de notre équipe.



Palette dégustation
4 galopins de nos bières
10 €



Softs

Eau de Sembrancher	37,5cl	3,4
Plate / pétillante	75cl	6,2
Simone a soif	33cl	3,5
Proviant orangeade	33cl	3,5
Jus des vergers de Fleurus	25cl	3
Pomme cerise / pomme poire		
Jus d'orange pressé	25cl	5,5
Nectare de tomate naturel		5,5
Monaco Cola / Monaco Tonic	23cl	3
Monaco Lemon / Monaco Ginger	23cl	3

Boissons Chaudes

Expresso / ristretto	2,5
Double expresso	3
Café lungo	2,5
Décaféinato	3
Capuccino mousse de lait	3
Latte macchiato	3,5
Chocolat chaud	3,5
Thé menthe / vert / infusion	4,5
Irish coffee	8

Gin belge

Marula	12
Gillemore	12
La petite merveille des Ardennes	10
Pur gin	11
Gimmius (Gin de Charleroi)	10
Belgin	10
Gin "JRE" cockney's	10
Edgerton pink gin	9
Gin de Biercée	10
Lindemans	9
X-Gin	9
Charisma	10
Belgin	10
Gin de Binche	10
Gin de Biercée thesis & antithesis	11

Gin

Opihr Oriental Spiced	9
Brecon's Botanicals gin	9
Gin grappe de Montpellier	10
Bishop'S gin (orange)	10
Bishop'S gin dry	11
+ tonic ou ginger ale	+3

Apéritif

Coupe de champagne Brigandat Brut	10
Kir Royal	11
Kir classic Côtes de Nuits « Cassis »	6
Martini blanc / rouge	5
Batida	5
Gancia	5
Pisang	5
Campari	6
Picon vin blanc	6
Ricard	6
Bacardi	6
Cynar	6
Porto rouge / blanc	6
Pineau des Charentes	6
Apéritif sans alcool	5,5
Vermouth + tonic	8
Vermouth de Biercée + tonic	8
Pastis belge Marcel (cuberdon)	4,5
Accompagnement soft	prix selon la carte

Les vins belges

Demandez notre sélection de vin au verre rouge, blanc ou rosé prix entre 6 et 12 € selon votre choix.

Alcools

Baileys	6
Calvados	8
Cointreau	8
Amaretto	6
Eau de Villée	8
Grand marnier	6
Grappa	6
Limoncello	6
Sambuca	6
Tequila	6
Vodka	6
Vodka GM France	8
VS Pure Single Cognac	9
Tequila Casa Belga (shoote+r+sel+citron)	6
Limoncello 2240 social club (belge)	7
Liqueur de rhum (belge)	8

Whiskies

J&B	6
Chivas Regal	10
Jack Daniel's	8
Jameson	8
Rebel Yell Kentucky Straight Bourbon	9
Finlaggan Old Reserve	8
Speyburn 10 years	9
Hankey Bannister	8
Carolus belge	10
Belgian Owl	10
Big Peat (islay blended malt scotch whisky)	13
Jefferson's (bourbon Etat-unis, kentucky)	10

Distillerie de Biercée

Cayes poire/cannelle	8
Peket des Houyeu	7
Biercine (liqueur d'herbes)	9
Noir Ivoir (liqueur de chocolat belge)	9
Orangine de Biercée	9
(mélange subtil de liqueur d'orange et d'eau de vie cacao)	
Eau de Villée	9
Poire Williams	9

Rhums

Matusalem Solera 7 years	9
Botran Reserva Blanca	10
Longueteau Rhum blanc	10
Don Papa	10
Compagnie des Indes Blend Caraibes	10
Naga Rum d'Indonésie / Île de Java	10

Cocktail

☿ Gin fizz	11
Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse	
☿ Spitz « maison »	10
Vermouth belge, eau gazeuse, chant d'Eole	

Cocktail à base de bières de la manufacture urbaine

☿ Wallon	10
Wallonne, vermouth rouge belge, jus d'orange, zeste d'orange	
☿ La.M.U	12
Carolo zébrée, bourbon, sirop de sucre, jus de citron vert, zeste de citron	
☿ Embuscade à la TABLE	12
Charleroy 350, vin blanc, calvados, sirop cassis, jus de citron	
☿ Fraîcheur shaker	10
Carolo, jus de citron, sirop de menthe, pisang, menthe fraîche	

« La nature est sage, elle me dicte mes créations, il suffit de l'écouter »

COMMENCER

- Poulpe de Galice a la « plancha » tomates ,basilic, citron • 17
- Tortilla « version pizza » petit gris de Seloigne, ail , parmesan, brocolis • 15
- Bœuf « holstein » coupé couteau, câpres, salade roquette, anchois • 18
- Notre salade au lardon « œuf 63° » sauce végétal au persil • 15
- Langoustines grillées entières, vanille, légumes croquants, sésames fumés • 20
- Saumon label rouge feuille de nori, fraîcheur de laitue, vinaigrette de citronnelle • 16
- Plats de la mer à partager (selon arrivage, crustacés, coquillages, ...) • 25/personne (min 2 cvts)
- Croquette de tête de veau, tartare • 17

POUR SUIVRE

- Ris de veau « cœur » rôti, version béarnaise, épinard • 30
- Volaille de «Lustin» au rôtissoire en 2 préparations, compote, frites maison à la graisse de bœuf • 20
(Cuisse rôtie aux épices , suprême version waterzooi à la blanc-seing)
- Onglet de bœuf simmental, échalotes confites à la bière asphalte • 22
- Dos de truite saumonée, crème d estragons, œuf de harengs fumé, grenailles rissolées • 22
- Noix d entrecôte simmental grillée, beurre aux herbes • 30
- Côte de cochon « Colombus » cuite au beurre de thym, jus de viande • 20
- Américain de bœuf, jus lacto, œuf, câpre, cornichon, frites, laitues • 19
- Plats pour les petits suivant inspiration du chef • 15

N' hésitez pas à demander à notre équipe les suggestions du moment

POUR FINIR

- Mousse chocolat pur noir, noisette du Piémont torréfiée • 9
- Classique dame blanche, chocolat chaud, crème semi-battue • 10
- Notre version du tiramisu • 8
- Fraise de la ferme Longlune, rhubarbe, glace vanille • 10
- Abricot confit romarin, glace, sirop à la bière de LaM•U • 8
- Crème de mascarpone, fruits frais, mousse de café • 8

A PARTAGER ENTRE AMIS

La planche de salaison • 15

Terrine de viande « bière de laM•U » • 11

Rillettes de canard , oignons, cornichon, pain • 11

Sardines millésimées de « saint-Gilles croix de vie » • 13

Saumon fumé à la ficelle « artisanal » échalote, crème de citron • 15

Pastrami (viande de bœuf fumé coupée finement) moutarde • 15

Planche de fromage affinés « pascal Fauville » • 12

Portion de fromage (ferme de Ras Buzet) • 5

Crevettes grises fraîches « entières » mayonnaise • 13 (disponible suivant arrivage)

tous nos plats sont accompagnés de notre pain et beurre de ferme

MENU 3 TEMPS • 35€

- Bœuf « holstein » coupé couteau, câpres, salade roquette, anchois
- Langoustines grillées entières, vanille, légumes croquants, sésames fumés
- Saumon label rouge feuille de nori, fraîcheur de laitue, vinaigrette de citronnelle
- Croquette de tête de veau, tartare

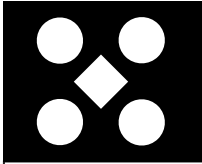


- Volaille de « Lustin » au rôtissoire en 2 préparations, compote, frites maison à la graisse de bœuf
- (Cuisse rôti aux épices , suprême version waterzooi à la blanc-seing)
- Onglet de bœuf simmental, échalotes confites à la bière asphalte
- Dos de truite saumonée, crème d estragons, œuf de harengs fumé, grenailles rissolées
- Ris de veau « cœur » rôti, version béarnaise, épinard (+5€)



- Classique dame blanche, chocolat chaud, crème semi-battue
- Notre version du tiramisu
- Fraise de la ferme Longlune, rhubarbe, glace vanille

ⓘ Vous présentez une allergie ou une intolérance ? n'hésitez pas à vous renseigner auprès nos serveurs.



La Manufacture Urbaine est une plate-forme engagée dans la production et la valorisation d'une alimentation de qualité, et de la culture qui l'accompagne. Elle produit des aliments qui font notre quotidien (bière, pain, café) avec savoir et savoir-faire. Elle se donne pour mission d'éveiller et d'initier à ces "arts de faire", mais aussi de transmettre le goût et la connaissance d'une création de qualité. Notre fromage est affiné avec nos bières par la ferme des Raz Buzet, le porc Colombus est une spécialité de Marcel Biron et fils, les légumes sont cultivés par Louise & Sophie (Adventice) à Nalines, le beurre est le fruit du travail de Lionel Plaquette et le miel celui de Willy Proces, le saumon fumé vient par l'importateur Sodial à Jumet, les jus de pommes du Verger de Fleurus, notre boucher Côte à l'os est situé à Péruwelz, et les fromages de la chèvrerie des Saules...

Passez un bon moment de dégustation et de convivialité !

[Découvrez ici nos produits de la manufacture urbaine](#)