



La Table

LA MANUFACTURE URBAINE
CHARLEROI

Côté Bistro

Une carte signée par Fabrizio Chirico

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

Entre Amis

La planche de salaisons • 15

Terrine de viande « Bière de LaMU » • 10

Rillettes de canard, pain toasté • 10

Sardines millésimées de « Saint-Gilles Croix de Vie » • 13

Planche de fromages affinés • 11

Portion de fromage • 5

Boudin noir, oignons, cornichons, pain • 8

Pour commencer

Foie gras torchon « maison », brioche ,
chutney de fruits, gel de choux rouge • 19

« Ceviche » de saumon ,
croûtons, pickles d'oignons • 15

Risotto « bistro » jambon Bellotta ,
végétal , parmiggiano • 16

Boudin noir « comme une tatin » • 16

Linguini « champignons », céleri vert • 16

Bœuf « Holstein » coupé couteau,
huître, câpres, mâche • 18

Pour suivre

Ris de veau cœur grillé,
version béarnaise, panais caramélisé • 28

Joue de bœuf, CharleRoy350
purée pur beurre • 20

Volailles de « Lustin » au rôtissoire,
compote, frites à la graisse de bœuf • 18

Pièce de bœuf « Black Angus »
maturé 30 jours • 30

Côte de biche au rôtissoire,
endive caramélisée • 28

Saumon mi-cuit , moules, céleri vert,
crèmeux de pomme de terre, laitue • 22

Plats pour les petits suivant inspiration du chef • 15

*Tous nos plats sont accompagnés
de légumes rôtis ou grillés, de pomme de terre*

Nos frites sont cuites à la graisse de bœuf

Pour finir

Poire pochée / calvados / sirop • 8

Mousse chocolat pur noir,
noisette du Piémont torréfiée • 9

Tarte sablée chocolat • 8

Tartelettes citron, meringuée • 8

Véritable dame blanche, chocolat chaud,
crème semi-battue • 10

Notre version du tiramisu,
pellicule de café • 8

La tarte du jour • 7

Apéritifs

Coupe de champagne Brigandat Brut	10
Kir Royal	11
Kir classic Côtes de Nuits « Cassis »	6
Verre de vin blanc / rosé / rouge	5
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
Accompagnement soft	prix selon la carte

Bières de La Manufacture Urbaine

Au verre

Carolo Pils	25cl	2,5	/
Wallonne	25cl	2,5	7,5
Blanc-Seing	25cl	2,7	7,5
IPA des Quais	33cl	3	8
Bancloque	33cl	3,8	8
CharleRoy350	33cl	4,2	9,5
Asphalte	25cl	2,9	8

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		
Monaco Lemon / Monaco Ginger	23cl	3

Boissons Chaudes

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

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

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

Gins

Opihr Oriental Spiced	9
Brecon's Botanicals Gin	9
Edgerton Pink Gin	9
Lindemans belge	10
Gin Grappe De Montpellier	10

Rhums

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