

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	4
Plate / pétillante	75cl	6,7
Simone a soif	33cl	4
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	2,9
café	3
Café lungo	3
Décaféinato	3
Capuccino mousse de lait	3,5
Latte macchiato	4
Chocolat chaud (véritable chocolat)	4
Thé menthe / vert / infusion	4,5
Irish coffee	8,2

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 »	7,1
Martini blanc / rouge	6,5
Batida	6,5
Gancia	6
Pisang	7,5
Campari	7,5
Picon vin blanc	8
Ricard	8
Bacardi	8
Cynar	7
Porto rouge / blanc	7
Pineau des Charentes	7,2
Apéritif sans alcool	5,5
Vermouth + tonic	8
Vermouth de Biercée + tonic	9
Pastis belge Marcel (cuberdon)	7
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	7,5
Calvados	8
Cointreau	8,5
Amaretto	8
Eau de Villée	9
Grand marnier	8
Grappa	6
Limoncello	6
Sambuca	6
Tequila	6
Vodka	8
Vodka GM France	8
VS Pure Single Cognac	9
Tequila Casa Belga (shoote+r+sel+citron)	6
Limoncello 2240 social club (belge)	8
Liqueur de rhum (belge)	8

Whiskies

J&B	8
Chivas Regal	10
Jack Daniel's	9
Jameson	9
Rebel Yell Kentucky Straight Bourbon	9
Finlaggan Old Reserve	10
Speyburn 10 years	10
Hankey Bannister	10
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	8
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	10
Botran Reserva Blanca	11
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 »	11
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	11
Carolo, jus de citron, sirop de menthe, pisang, menthe fraîche	

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

POUR COMMENCER

- Croquettes de crevettes grises maison - 2 pièces • 17
- Tortilla version «pizza aux légumes», aubergines, tomates, artichauts, brocolis • 15
- Oeuf parfait, lardons, champignons, croûtons de pain • 16
- Langoustines grillées entières, tomates, légumes croquants, amandes torréfiées • 25
- Plat signature du chef : Le parmentier de queue de boeuf et son jus de cuisson corsé • 19
- Croquette de tête de veau, tartare • 16
- Coeur de cabillaud en feuille de chou et crépine, pied de porc, chou-fleur • 20
- Saumon en feuilles de nori, riz basmati, huile de sésame • 17
- Nem de sardines, tapenade d' olive, mayonnaise basilic • 15

POUR SUIVRE

- Coeur de ris de veau rôti, sirop de Liège, myrtilles, chou vert • 30
- Volaille de «Lustin» à la rôtissoire et en 2 préparations, compote, frites maison à la graisse de bœuf • 20
(La cuisse rôtie aux épices , le suprême en version waterzooi à la bière blanc-seing)
- Sole meunière ± 350 gr, frites, salade (suivant arrivage) • 32
- Noix d'entrecôte «Simmental» grillée • 30 (sauce champignon ou poivre vert +3€)
- Côte de cochon «Colombus» au beurre de ferme, jus de viande • 22
- Américain de boeuf préparé par nos soins, câpres, échalotes, mayonnaise...) • 19
- Filet de rouget, tomates, poivrons • 22

• Plats pour les petites 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
- Figues rôties, glace, sirop à la bière de LaM•U • 9
- Crème brûlée, vanille bourbon, gimmius • 9

BEER PAIRING

Afin de créer la meilleure harmonie, consultez notre équipe qui vous conseillera sur le meilleur accord bière et met.

ENTRE AMIS

La planche de salaison (sélectionnée par la boucherie «Côte à l'os») • 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 artisanal fumé à la ficelle, échalote, citron • 15

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

Planche de fromages affinés • 13

Portion de fromage à la bière de la «Manufacture» (Ferme de Raz Buzée) • 6

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

Huître, vinaigrette à l'échalote et au vin rouge • 3,50 / pc

Tous les plats sont accompagné de notre pain et de beurre de ferme

MENU BISTRO • 35€

- Croquette de tête de veau, tartare
- Langoustines grillées entières, tomates, légumes croquants, amandes torréfiées (+5€)
- Tortilla version «pizza aux légumes», aubergines, tomates, artichauts, brocolis
- Coeur de cabillaud en feuille de choux et crépine, pied de porc, chou-fleur
- Plat signature du chef : Le parmentier de queue de boeuf et son jus de cuisson corsé

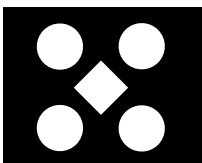


- Volaille de «Lustin» à la rôtissoire et en 2 préparations, compote, frites maison à la graisse de bœuf
La cuisse rôtie aux épices , le suprême en version waterzooi à la bière blanc-seing
- Filet de rouget, tomates, poivrons, légumes du moment
- Américain de boeuf préparé par nos soins, câpres, échalotes, mayonnaise...)
- Coeur de ris de veau rôti, sirop de Liège, myrtilles, chou vert (+5€)



- Mousse au chocolat pur noir, noisettes du Piémont torréfiées
- Crème brûlée, vanille bourbon, gimmius
- Classique dame blanche, chocolat chaud, crème semi-battue

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



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 Buzée, le porc Columbus 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 bondit ici grâce à Sodial situé à Jumet tandis que, les jus de pommes sont pressés au Verger de Fleurus. Enfin, notre boucher Côte à l'os, le bien nommé est situé à Péruwelz et nos fromages proviennent de la chèvrerie des Saules, de chez Pascal Fauville et de la fromagerie de Raz Buzée...

Passez un bon moment de dégustation et de convivialité !

[Découvrez ici nos produits de la Manufacture Urbaine](#)