

— Menu TABLE —

Patience « mises en bouche »

..

* Saint-Jacques de Dieppe

Rémoulade de céleri rave, jus acidulé, topinambour, betteraves confites

..

* Risotto anguille fumée, carrelet

Végétal, huile de sésame torréfiée, champignons des bois

..

** Bonite crevette grises

Ponzu, gel d'ogrumes, oignons pickles

..

* Filet de cerf

Endives caramélisées, coings, poivrades, tubéreux

..

Assiette de fromages des Maîtres Affineurs

(8 € à la place du dessert ou 13 € en plus du dessert)

..

* mascarpone

Gel de fruits rouges fermentés, pommes à cru, poussière de framboises

..

* Pur chocolat noir

Brownie , carotte au cumin , crumble de fruits secs

* Menu Découverte 4 services • 49 — sélection de vins 28 €

** Menu Confiance 5 services • 60 — sélection de vins 32 €

— Menu Signature • 75 —

sélection de vins 36 €

« Laissez-vous guider à gré des saisons en suivant l'inspiration du chef »

Les menus sont proposés par table.

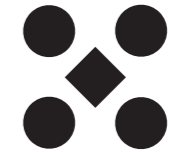
Pour chaque changement, un supplément pourra vous être demandé. Merci de votre compréhension.

Allergies alimentaires... Dites-le nous !



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 !



La Table

DE LA MANUFACTURE URBAINE
CHARLEROI

— Menu Lunch • 28 —

Mise en bouche / Plat / dessert ou fromages

Sélection des vins 15 €.

Apéritif, softs , vins , café 55 €

(uniquement les midis du mardi au vendredi)

— Menu Bistro • 35 —

sélection de vins 20€ - Beer pairing 9€

Patience « mises en bouche »

..

- Croquettes de chevreuil, chutney d'airelles, sirop d'Asphalte
- signature : Pormentier de queue de bœuf, jus de romarin réduit

- Cœur de ris de veau, fruits rouges fermentés, betterave, sirop de Liège

- Saint-Jacques de Dieppe, céleri rave, beurre blanc émulsionné, topinambours (+5€)

..

- Volaille de Lustin à la rôtissoire, cuisse et suprême, pommes confites, jus de carcasse,

frites maison à la graisse de bœuf

- Américain de bœuf traditionnel et frites maison à la graisse de boeuf

- Filet pur de veau de lait, panais rôti, purée de céleri rave, jus de viande corsé, orecchiette aux champignons ,

coriandre (+5€)

- Carrelet sur peau, câpres émulsionnés, racines de cerfeuils, crèmeuse de pommes de terre

..

- Brownie chocolat, fruits secs, glace artisanale

- Classique Dame Blanche « Ferme du Raz Buzée » , chocolat chaud, crème semi-battue

- Mascarpone, gel de fruits rouges, pommes à crue, sirop de bière

une carte signée by Fabrizio Chirico

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



— A grignoter entr’ amis —

- Jambon Ibaïma Ospital • 18

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

- Rillettes de canard, pain brioché, airelles • 15

- Saumon artisanal fumé «à la ficelle» échalotes • 15

- Planche de fromages des Maîtres Affineurs • 13

- 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)



— Pour commencer —

- Croquettes de crevettes grises maison - 2 pièces • 18

- Croquette de tête de veau, tartare maison • 17

- Tortilla comme une pizza aux légumes de saison (*artichauts, racines, carottes, brocolis*) • 15

- Œuf et lardons, crème et champignons des bois, croquant de pain • 18

- Saint-Jacques de Dieppe, céleri rave, beurre blanc émulsionné, topinambours • 25

- Cœur de ris de veau, fruits rouges fermentés, betteraves, baies de sureaux • 22

- « Connechiglie » pâtes farcies ricotta champignons, cima di rapa • 18

— Pour suivre —

- Volaille de Lustin à la rôtissoire, cuisse et suprême, pommes confites, jus de carcasse,

frites maison à la graisse de bœuf • 22

- Sole meunière +/- 350gr, frites (selon l'arrivage) • 32

- Entrecôte «Angus Scottish » grillée • 30 - (sauce champignons ou *poivre vert* + 3€)

- Filet pur de veau de lait, panais rôti, purée de céleri rave, jus de viande corsé, orecchiette aux

champignons coriandre • 32

- Magret de canard rôti sur peau, coing confit, endive caramélisée • 26

- Américain de bœuf traditionnel (mayonnaise, échalotes, …) • 20

- Carrelet sur peau, câpres émulsionnés, racines de cerfeuils, céleri rave • 26



— Gibier — Disponibilité en fonction de l'arrivage

- Râbles de lièvre, céleri rave, betterave, topinambour, poivrades • 32

- Filet de cerf de nos Ardennes, endives caramélisées, topinambour, coings confits • 32

- Faisant « à la Brabançonne » • 30



— Et pour finir… —

- Classique Dame Blanche « Ferme de Ras Buzet », chocolat chaud, crème semi-battue • 10

- Crème brûlée, vanille bourbon, bière de la Manufacture • 9

- Brownie chocolat, fruits secs, glace artisanale • 10

- Mascarpone, gel de fruits rouges, pommes à crue, sirop de bière • 9

- Mousse de chocolat pur noir, crumble • 10

Les menus sont proposés par table.

Pour chaque changement, un supplément pourra vous être demandé. Merci de votre compréhension.

Allergies alimentaires... Dites-le nous !

Allergies alimentaires... Dites-le nous !

Allergies alimentaires... Dites-le nous !