

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

*Fabrizio Chiaro*

Plat du jour (selon le marché) • 18 €  
Mise en bouche / entrée + plat • 25 €  
(uniquement les midis du mardi au vendredi)

**À grignoter entre amis**

Jambon Ibaïma Ospital • 16 €  
Foie gras torchon maison, brioche, confits • 16 €  
Saumon artisanal fumé "ficelle" • 15 €  
Croquette de crevettes grises (1 pièce) • 13 €  
Boeuf holstein mûré, fumé • 14 €  
Pain à l'huile de Provence, salaisons, tapenade d'olives Kalios • 13 €  
Tous nos plats sont accompagnés de notre pain et de beurre de ferme

**Pour commencer**

Saint-Jacques de Dieppe • 26 €  
- poêlée, coco, chou-fleur  
- à crues, huile de citron, chou-rave  
Maquereau confit, foie gras, épinards, navets fermentés • 20 €  
Ris de veau, betteraves, chou vert, sirop de grenade • 22 €  
Parmentier de queue de boeuf "Signature", jus de viande corsé • 19 €  
Homard en pâte, jus de carcasse, carottes, poireaux, parmesan • 22 €

**Pour suivre**

Volaille de Lustin à la rôtissoire, en 2 services, pomme grand-mère, frites maison à la graisse de boeuf • 22 €  
Sole de la mer du Nord (+/- 350 gr et selon arrivage), frites • 36 €  
Veau en 2 temps... • 32 €  
- filet fumé au foi, jus de Porto...  
- mijoté aux légumes, pommes de terre crémeuses  
Ris de veau coeur, jus corsé • 32 €  
Tartare de boeuf, condiment végétal et moutarde • 20 €  
Dos de Sandre confit, champignons, lentilles, chou vert • 28 €  
Canard rôti, purée crémeuse, échalotes confites, jus de carcasse et vin rouge • 24 €  
Supplément sauce • 3,5 €

**Sélection du chef**

Boeuf Wagyu (min 2 cvts) • 48 € pp  
Coeur entrecôte Rubia Galice • 44 € pp  
Côte à l'os irlandaise (+/- 600 gr) • 39 € pp

**Et pour finir...**

Dessert de notre pâtissière "Le Chariot" • 10 €  
Classique Dame Blanche, chocolat chaud, crème • 10 €  
Fromages et accompagnements • 13€



**La Table**

DE LA MANUFACTURE URBAINE  
CHARLEROI

## MENU BISTRO • 37€

Patience, mises en bouche

Maquereau confit, foie gras, épinards, navets fermentés  
Parmentier de queue de boeuf "Signature", jus de viande corsé  
Croquette de veau, betteraves, jus émulsionné  
Homard en pâte, jus de carcasse, carottes, poireaux, parmesan (+6€)  
Ris de veau, betteraves, chou vert, sirop de grenade

Veau en 2 temps... (+6€)  
Filet fumé au foi, jus de Porto...  
Mijoté aux légumes, pommes de terre crémeuses  
Tartare de boeuf, condiment végétal, moutarde  
Dos de Sandre confit, champignons, lentilles, chou vert  
Canard rôti, purée crémeuse, échalote confite, jus de carcasse et vin rouge

Dessert de notre pâtissier "Le Chariot"  
Classique Dame Blanche, chocolat chaud, crème  
Fromages et accompagnements (+8€ à la place du dessert / +13€ en plus du dessert)

### **Menu 4 services 49€ - Sélection de vins 35€**

Saint-Jacques - Ris de veau - Veau - Dessert

### **Menu 5 services 60€ - Sélection de vins 40€**

Saint-Jacques - Homard en pâte - Ris de veau - Veau - Dessert

Les menus vous sont proposés par table entière.  
Pour chaque changement, un supplément pourra vous être demandé.  
Allergies alimentaires? Informez -en notre équipe.