



**L'Atelier**

LA MANUFACTURE URBAINE  
CHARLEROI

## **Suggestions**

### **Cocktail :**

**Mojito Royal 12,50€**

(Rhum blanc, jus de citron, sirop de violette, bulles)

### **Lunch de la semaine :**

**Escalope de veau panée, pâtes 17€**

(Uniquement le midi, accompagné d'une zébrée 25cl,  
d'un soft ou d'un verre de vin )

### **Entrées :**

**Salade de poulpe, pommes grenailles 17€ - 20€**

**Tartare d'asperges et crevettes grises 15€ - 18€**

### **Burger :**

**La trilogie de mini burgers 20€**

(un burger Atelier, un burger Fermier et un burger Fish)

### **Notre pêche :**

**Filet de loup de mer en croute de sel aux agrumes, roulade  
d'asperges-bacon, sauce hollandaise, mousseline de patates  
douces et butternut 23€**

**Cote à l'os Tomahawk 1,3kg (2personnes) 59€**



# L'Atelier

LA MANUFACTURE URBAINE  
CHARLEROI

## Grignotage entre amis

La portion de fromage 6€

La portion de salaisons artisanales 7€

La planche du brasseur 14,50€ (salaisons et fromage)

La planche du brasseur chaude et froide (par pers./min 2pers) 9€  
(salaisons, fromages, croquettes mixtes)

La portion de frites maxi 5€

La portion de nuggets de poulet 7€

Le mix de mini-croquettes artisanales (2pers) 17€

## Entrées

Le carpaccio de bœuf fumé Holstein, roquette, copeaux de parmesan 18€ -21€

Les scampis de LaMU (tomates fraîches, ail, flambé ricard) 15€-18€

Les scampis diabolique 15€-18€

Le duo de croquettes maison (crevettes fraîches, fromage ou mixte) 16,50€

## Salades

La chèvre : chèvre chaud au miel et lardons, huile de sésame et balsamique 17€

**LaMU : tomate, concombre, fêta, poivrons, olives, piments, huile d'olive 15€**

Terre et mer : scampis, dés de poulet, tomate séchée, vinaigre de framboise, fêta 17€

## Nos plats

La carbonnade à la bière de LaMU 17€

La trilogie de vitoulets au choix (tomate, champignon ou chasseur) 18€

Le jambonneau de porc rôti, moutarde à l'ancienne 18€

Le jambonneau de porc rôti et gratiné au fromage Spodio, sirop de liège 20€

La planche à partager (mix de plats mijotés pour 2 personnes) 18€/p

**Les Pennes fraîches et leur sauté de légumes 15€**

Les Tagliatelles fraîches aux scampis, tomates fraîches, courgettes 17€

Tagliatelles fraîches, salsa tartufata, jambon de parme, copeaux de parmesan 22€

## Menu enfant

**Boulette sauce tomate/ penne bolo / steak de boeuf + glace ou brownie = 14,50€**



# L'Atelier

LA MANUFACTURE URBAINE  
CHARLEROI

## Nos burgers

### L'Atelier

(boeuf, cornichon, oignon confit, cheddar, bacon, tomate, laitue, sauce BBQ) 16,50€

Le Fermier (boeuf, fromage Spodio, tomate éclatée à l'ail, roquette, pomme de terre röstti, oignon rouge, sauce maison) 17€

### Le Maison

(filet pur de boeuf, oignons rouge, roquette, sauce maison) 17€

### L'italien

(boeuf, mozza di Bufala, jambon de parme, tomates séchées, roquette) 18€

### Le Fish

(cabillaud pané, tartare maison, salade, tomate, oignon rouge) 18€

### La Mu-Traillette maison

(Filet pur de boeuf mariné, oignons confits, sauce maison, roquette) 20€

## Nos viandes

ENTRECOTE BLACK ANGUS 350GR 27€

LE PAVÉ DE BŒUF ANGUS 300GR 20,50€

Le ribs de porc sauce barbecue et röstti 17€

La brochette d'agneau et sa salade grecque 19€

## Notre pêche

Brochette de scampis à la plancha 17,00€

Fish & Chips 17,50 €

## Nos desserts

La crème brûlée à la violette 7€

La véritable dame blanche, galette de chocolat et sa chantilly 7€

La brésilienne au caramel au beurre salé 7€

Le pain perdu, son chocolat chaud et sa boule de glace 7€

Brownie au chocolat Côte d'Or, caramel beurre salé et sa boule de glace caramel au beurre salé 7€

**ENTREE + PLAT + DESSERT = 39,00 €**

## INFO ALLERGÈNES

En cas d'intolérance à certains produits, veuillez demander au chef ou au responsable.

La composition des plats peut varier d'une fois à l'autre



# L'Atelier

LA MANUFACTURE URBAINE  
CHARLEROI

## **BIERES DE LaM·U**

TOUTES NOS BIÈRES SONT EN VENTE DANS NOTRE ÉPICERIE

### **BIERE DU MOIS : ASNAISE TRIPLE**

25cl: 3,80€ - 33cl: 4,80€ - 50cl: 6,80€

### **CharleRoy Asphalté, la noire**

25cl: 3,50€ - 33cl: 4,50€ - 50cl: 6,40€

### **CharleRoy Zébrée, la blonde**

25cl: 2,80€ - 33cl: 3,80€ - 50cl: 4,80€

### **CharleRoy Cherry, la fruitée**

33cl: 4,80€

### **Bancloque, l'ambrée**

25cl: 3,50€ - 33cl: 4,50€ - 50cl: 6,50€

### **Blonde du Pays Noir**

25cl: 3,80€ - 33cl: 4,80€ - 50cl: 6,80€

### **Urine, la brasserie du borinage (double IPA)**

25cl: 3,80€ - 33cl: 4,80€ - 50cl: 6,80€

### **"HOP SESSION BIO" PAYS NOIR**

25cl: 3,80€ - 33cl: 4,80€ - 50cl: 6,80€

### **Palette dégustation**

(4x15cl) 10€



# L'Atelier

LA MANUFACTURE URBAINE  
CHARLEROI

## EAUX & SOFTS

### **Eau Sembrancher Plate ou Pétillate**

37,5cl: 3,90€ - 75cl: 7,80€

### **Jus du verger de Fleurus 2,90€**

pomme / pomme-poire / pomme-cerise

### **Softs ROMAN 3,00€**

Cola

Cola Zero

Orangeade

Citronnade

### **Tonic FEVER TREE 3,50€**

Indian tonic

Mediterranean

Ginger Ale

Ginger Beer

Clementine



# L'Atelier

LA MANUFACTURE URBAINE  
CHARLEROI

## VINS


### BLANCS

Château de Bioul/ Batte de la Reine Bio/ Cabernet blanc,  
Johanniter, Solaris 35,00€ 

Domaine des Marnières à Warsage/ Chardonnay 2018 35,00€ 

Sancerre (Domaine Bernard Reverdy) 2019 37,00€ 

Petit Chablis "Vibrant" 2018 31,00€ 

Vin du moment (France) 5,00 / 25,00€   
Côtes de Gascogne

### ROUGES


Château de Bioul/ Cortil Braco Bio/ Cabernet Noir 35,00€ 

Domaine des Marnieres / Pinot Noir 35,00€ 

L'Acolon 2015 du Château Bon Baron à Lustin/ Blaufrankisch-  
Dornfelder 49,00€ 

Gigondas (Rhône) 2015 39€ 

De Dauzac 2015 (Bordeaux) 30€ 

Vin du moment (France) 5,00€ / 25,00€   
Pays d'Hérault



# L'Atelier

LA MANUFACTURE URBAINE  
CHARLEROI

## ROSÉS (FRANCE)

Minuty Côte de Provence 33€

Vin du moment (France) 5,00/ 25,00€

Sable de Camargue (BIO)

## BULLES

Rufus 10,00€ / 47,00€

Brut de Bioul BIO 47,00€

Champagne Vranken Brut 40,00€

Champagne Mumm Cordon Rouge 50,00€

## COCKTAILS

Mojito classique 10,00€

Daïquiri pastèque 10€

Margarita (Cocktail sec : tequila, triple sec,  
jus de citron) 9,00€

Cuba Libre 9,00€

Sex on the beach (jus pomme cerise, jus d'orange,  
vodka, citron vert, sucre de canne, glace pilée) 10,00€

Cocktail d'été (vin rosé, citron vert, sucre de canne,  
vodka, eau pétillante, framboise) 9,00€

Le Moscow Mule (vodka, citron vert, ginger beer) 9,00€

## APERITIFS

Spritz 8,00€

Ricard 5,00€

Porto Rouge 5,00€



# L'Atelier

LA MANUFACTURE URBAINE  
CHARLEROI

## **GINs**

Gimmius Gin de Charleroi 8,00 (bouteille à emporter dispo)

Monkey 47 10,00€

Gemblue (Gembloux) 10,00€

The Blackbirds 10,00€ (bouteille à emporter dispo)

Beefeater 8,50€

## **RHUMS**

Little G brun 4ans 8,50€

Havana Club 3ans 6,50€

Havana Club Especial 7,50€

## **VODKAS**

Cosmic 7,00€

Absolut 7,00€

## **WHISKY**

Carolus 11,00€

Jack Daniel's 7,50€

Jameson 7,00€

## **TEQUILA**

Olmeda Blanco 5,00€

## **DIGESTIFS**

Limoncello 7,00€

Amaretto 7,00€

Vermouth de Biercée 7,00€

Grand Marnier 8,00€





# L'Atelier

LA MANUFACTURE URBAINE  
CHARLEROI

## CAFES

Café 3,00€

Déca 3,00€

Expresso 3,00€

Américano 3,00€

Double 3,50€

Latte machiatto 3,50€

Café latte aromatisé 3,80€

(caramel, noisette,..)

Café glacé 5,00€

(caramel, noisette, spéculoos..) +0,50€

**NOS CAFES SONT EN VENTE DANS NOTRE ÉPICERIE**

## BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud 3,80€

Mocha Latte 3,80€

Thé menthe fraîche 3,80€

Infusion 3,80€

Thé aromatisé 3,80€

Irish Coffee 7,50€