

BIENVENUE



La Table

LaM·U



JRE

jeudi 29 octobre

LES

8^e édition

Pats

AUX FOURNEAUX

1 repas d'exception
2 chefs
en savoir plus

Menu spécial
Viandes d'exception III
vendredi 13 novembre 19h
voir fin carte

Accès rapide

JAZZtronomie

Menu & concert

vendredi 26 novembre 19h
voir fin carte

“
*La nature est sage,
il faut l'écouter,
elle me dicte
mes créations*
Fabrizzio Chirico

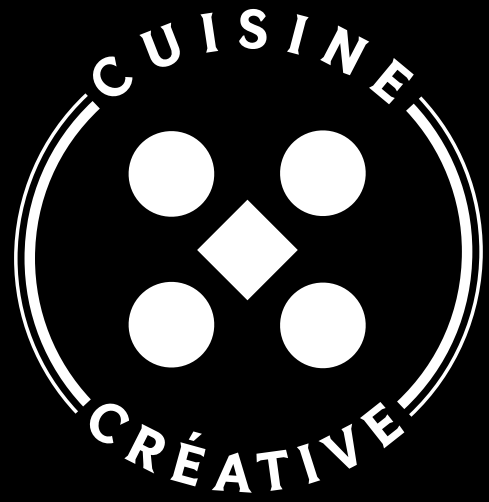


Gault & Millau



Bib Gourmand

Menu spécial
Food & Beer 50€ pp
vendredi 16 octobre 19h
voir fin carte



- LA CARTE -

- A grignoter entr'amis -

Jambon Ibaïama de Louis Ospita 16

Croquette de crevettes grises maison (1 pièce) 13

Bœuf Holstein mûré et fumé 15

Pain grillé à l'huile d'olive/ salaison
/ tapenade d'olive « Kalios » 13

Sardines millésimées « perle des dieux » en conserve 13

Croquettes de veau / tartare 13

Buratta des Ardennes / tomates confites aux épices 15

Un peu de tout 25 pp

- Pour commencer -

Risotto de homard / épinards / petits pois / framboises 22

Cabillaud / choux vert / crème de foie gras / pied de porc
/ lentilles 20

Ris de veau / betteraves / fruits rouges lacto-fermentés 20

« Pourquoi pas « tacos bœuf » / légumes pickles
/ guacamole 18

- Pour suivre -

Coucou de Malines au rôtissoire / pommes grand-mère
/ frites à la graisse de bœuf 22

Sole de la mer du nord +/- 350gr frites (prix du jour)

Veau / anchois / aubergines confites / orecchiette / parmesan
/ truffes d'été 30

Bœuf / artichaut / navet au beurre / choux rave 30

Saumon / concombres / rhubarbe
/ petits légumes / citronnelle 25

- Sélection du Chef -

Bœuf Wagyu (min 2 couvets) 49 pp

Entrecôte Rubia Galega 45 pp

Pièce de viande de chez Dierendonck 36

Entrecôte holstein maturée 30 jours Clara Bella
sélection Pastorale - Bart De Pooter 38

- Et pour finir -

Notre éclair « tiramisu » 10

Simplement « Paris-Brest » 10

Fraises / myrtilles / thé aux griottes / glace vanille 10

Classique Dame Blanche 10

Fromages 13

- LES MENUS -

Lunch uniquement le midi
(selon le marché)

Mises en bouche / entrée + plat 25
(uniquement les midis du mardi au vendredi)

- Bistrot 37 -

Patience « mises en bouche »

-

Risotto de homard / épinards / petits pois / framboise +6

« Pourquoi pas « Tacos bœuf » légumes pickles

Cabillaud / chou vert / crème de foie gras / pied de porc

Ris de veau / betteraves / fruits rouges lacto-fermentés

-

Veau / anchois / aubergines confites / orecchiette / parmesan /
truffes d'été

Bœuf / artichaut / navet aux beurre / chou rave +6

Saumon / concombres / rhubarbe / petits légumes citronnelle

-

Notre éclair « tiramisu »

Fraises / myrtilles / thé griottes / glace vanille

Dame Blanche « classique »

Fromages (+8 à la place du dessert / +12 en plus du dessert)

- Signature 4 services 49 -

Risotto de homard

Cabillaud

Veau

Dessert

sélection de vins +35

- Signature 5 services 60 -

Risotto de homard

Cabillaud

Ris de veau

Bœuf

Dessert

sélection de vins +40

by *Fabrizio Chirico*

Les menus vous sont proposés par table entière
Pour chaque changement, un supplément pourra vous être demandé

- LES BOISSONS -

[Cliquez-ici](#)

- LES SERVICES -

- Traiteur -

LaTable@LaM-U.com - 071/70 2018

Tous les menus sont disponibles en service traiteur
Réservation la veille avant 12h
Livraison possible sur demande

- Coin épicerie fine -

La Table de La Manufacture Urbaine vous propose son coin épicerie des meilleurs productions locales.

[Voir la boutique](#)

- LaTable@LaMaison -

Nous vous livrons directement chez vous.
La livraison est offerte pour la commande d'un menu 3 services.

Menu 3 services - Entrées - Plats - Desserts

- Bon repas à offrir -

Pré-commandez et offrez un repas à vos amis.
Tous les bons sont abondés de 20%.

Commandez votre bon repas
20% offerts

Bon appétit !

- Donnez votre avis -

Évaluez La Table, partagez votre expérience et aidez nous à améliorer nos services en quelques secondes.

[Cliquez-ici](#)

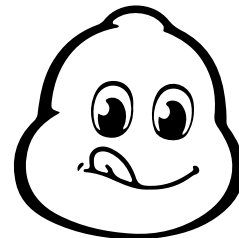
- Restez informé -

Notre liste de diffusion vous permet d'être tenu informé de nos derniers produits, services et offres par e-mail.

Pour vous inscrire, veuillez [cliquer-ici](#)



Gault & Millau



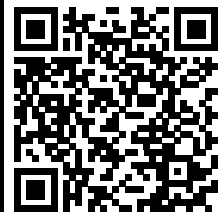
Bib Gourmand

jeudi 29 octobre 19h
menu 110€
avec vin, eau et soft



Fabrizio Chirico recoit
Alain Boschman
Restaurant Le Grand Ryeu

RÉSERVEZ EN LIGNE



Contactez-nous :
LaTable@LaM-U.com
071/70 2018

Menu spécial Food & Beer 50€ pp

vendredi 16 octobre 19h

RÉSERVEZ EN LIGNE



**Contactez-nous :
LaTable@LaM-U.com
071/70 2018**

- Food & Beer 50 -

Vendredi 16 octobre 19h

Patience « mises en bouche »

Croustillons de pommes de terre

Pâté à la bière

Sardines croquantes /
mayonnaise à la bière

-

Foie gras sur base de la Cherry
Brioche « brisures d'orge »

Truite / œuf 63° / noisettes du Piémont
torréfiées / mousse de blanc-seing

Joue de bœuf confite à la 350 /
potiron glacé à la IPA

Signature « Beer & Cheese »

Menu JAZZtronomie

jeudi 26 novembre

19h

50€
pp

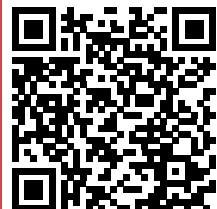
Pourquoi pas
« Tacos de bœuf »

Repas autour des tapas
« Un peu de tout »

En passant par une déclinaison
de 10 préparations et desserts
à partager avec des produits
de saison !

et concert de Jazz LIVE

RÉSERVEZ EN LIGNE



Contactez-nous :
LaTable@LaM-U.com
071/70 2018



La Table

LA MANUFACTURE URBAINE
CHARLEROI

50€
pp

RÉSERVEZ EN LIGNE



Viandes d'exception III

vendredi 13 novembre 19h

Menu spécial
Viandes d'exception
vendredi 13 novembre 19h

Pourquoi pas
« Tacos de bœuf »

Holstein maturé et fumé

« Un peu de tout »
Bœuf « wagyu »

Ventrèche Ibaïama

Rubia Galega

Entrecôte
de chez « Dierendonck »

Entrecôte holstein
maturée 30 jours Clara Bella.
(sélection Pastorale - Bart De Pooter)

Contactez-nous :
LaTable@LaM-U.com
071/70 2018

- SOMMAIRE -

- Menu & carte -

[Cliquez-ici](#)

- Carte boisson -

[Cliquez-ici](#)

- Réservation La Fourchette -

[Cliquez-ici](#)

- Coin épicerie fine -

[Voir la boutique](#)

- LaTable@LaMaison -

[Menu 3 services](#) - [Entrées](#) - [Plats](#) - [Desserts](#)

- Bon repas à offrir -

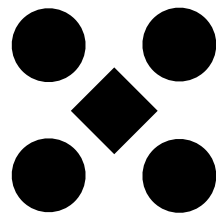
[Commandez votre bon repas](#)
[20% offerts](#)

- Donnez votre avis -

[Cliquez-ici](#)

- Restez informé -

[Cliquez-ici](#)



La Table

LA MANUFACTURE URBAINE
CHARLEROI