



ON S'MET EN JAMBE ?

Coup du cœur du moment	6€
Cava brut	6€
Martini blanc	5€
Pineau des Charentes	5€
Porto rouge tawny	5€
Vin de fleurs de sureau <i>de « Les Apéros de chez Nous » - Ramillies</i>	5€

UNE PETITE MOUSSE ?



Sportzot - 0% <i>« Brasserie De Halve Maan » - Brugge</i>	3€
Bertinchamps légère (33cl) - 5,2% <i>« Brasserie de Bertinchamps » - Gembloux</i>	3€
Bertinchamps pamplemousse (33cl) - 5% <i>« Brasserie de Bertinchamps » - Gembloux</i>	3€
Blanche de Namur - 4,5% <i>« Brasserie du Bocq » - Yvoir</i>	3€
Caracole (Ambrée) - 7,5% <i>« Brasserie Caracole » - Falmignoul</i>	4€
Rochefort 8 - 8% <i>« Abbaye Nt-Dame de St-Remy - Rochefort</i>	5€
Fol « Dorée » - 6% <i>« Li p'tite Bressene » - Fosses-la-Ville</i>	4,5€
Houpe (Triple) - 7,5% <i>« Brasserie de l'Echasse » - Namur</i>	4,5€
Jambes en l'air (Blonde) - 4,8% <i>« Brasserie de l'Echasse » - Namur</i>	4,5€



Une fête ? Un repas de famille ? Un événement d'entreprise ?

Faites appel au Perron et à son service traiteur-événementiel.

À domicile ou en privatisant le restaurant.

Renseignements et devis :
Grégory LECLERCQ - gregory.leclercq@lilon.be

BIEN DE CHEZ NOUS

Local

Croquettes au fromage « Molignard » ✓ <i>Fondu de tomates et salade croquante</i>	12€
Burger pur bœuf bien belge <i>Pain artisanal, fromage Li Bia Bouquet et potatoes</i>	15€
Notre Veggie Burger ✓ <i>Pain artisanal, fromage de Florefe et potatoes</i>	12€



VOYAGE-VOYAGE

Fusilli intégrale ✓ <i>Légumes grillés, feta de brebis « bio »</i>	13€
Salade thaï aux scampis grillés <i>Sauce soja, gingembre et sésame</i>	14€
Filet de sandre <i>Curry de légumes et boulgour à l'oriental</i>	15€
Tartare de bœuf à l'italienne <i>Tomates confites, olives noires, parmesan, pignons de pin et potatoes</i>	15€

LA BASE



Filet américain maison haché minute <i>Pickels d'oignons, crudités et frites</i>	15€
Croustillant de chèvre chaud au miel <i>Et son lit de salade composée</i>	13€
Brochette de boulettes, sauce 3 poivres <i>Haché porc-veau, crudités et frites</i>	13€
Vol-au-vent de poule fermière <i>Et son feuilleté croustillant</i>	15€

AU TABLEAU



Potage	4€	Un petit sucré ? Demandez notre carte
Plat du jour	9,5€	

- Nos viandes proviennent de la « Maison Delvaux » - Temploux -

✓ : plat végétarien

Allergènes : consultez notre panneau informatif.

Possibilité de réserver 48h à l'avance un menu trois services pour minimum 10 personnes.



À CONSOMMER SANS MODÉRATION



Eau plate ou pétillante <i>de « Saint-Amand » - Villers-le-Gambon</i>	
Petite soif (Verre)	2€
Moyenne soif (1/2 L)	4€
Grande soif (1 L)	6€
Thé glacé maison	2€
Citron vert-menthe	
Jasmin-fruit rouges	
Sirop de fruits belges (Arôme du moment) <i>de « Les Apéros de chez Nous » - Ramillies</i>	2€
Jus de pommes artisanal <i>de « Sol et Fruits » - Wépion</i>	3€
Ginger Beer (Limonade au gingembre) <i>de la « Brasserie L'annexe » - Bruxelles</i>	3€
Cola ou Cola Zero Ritchie <i>de la « Brasserie Ritchie » - Lubbeek</i>	3€
Tonic Farmed <i>de la « Ferme de Bertinchamps » - Gembloux</i>	3€



IN VINO VERITAS

Maison « Grafé Lecocq » - Namur

Blanc - Rosé - Rouge

Petite soif (Verre)	3,5€
Moyenne soif (1/2 L)	12€
Grande soif (Bouteille)	18€

PLUTÔT VIN BIO ?



Demandez notre sélection du moment.
Au verre ou à la bouteille.



C'EST QUOI ?

C'est une entreprise d'économie sociale.

POUR QUI ?

Nous accueillons des personnes sans emploi désireuses de se former pour trouver du travail dans la restauration.

OÙ ÇA ?

Nous avons trois structures de formation :

- « Le Perron de l'Ilon » à Namur (Restaurant-Brasserie),
- « L'Escale » à Bouge (Restaurant d'entreprise),
- « Créa'Table » à Champion (Restaurant d'entreprise),

et un service « traiteur-événementiel ».

COMMENT ÇA S'ORGANISE ?

Toutes nos activités et nos productions sont supervisées par des professionnels du secteur. Ceux-ci garantissent aux clients la qualité de la prestation et aux stagiaires un accompagnement pédagogique dans leurs apprentissages.

Pour nous, choisir l'économie sociale, c'est investir dans la solidarité locale.

T.D

