



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 de « Les Apéros de chez Nous » - Ramillies | 5€ |

UNE PETITE MOUSSE ?



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



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

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

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 » ✓ Fondu de tomates et salade croquante | 12€ |
| Burger pur bœuf bien belge Pain artisanal, fromage Li Bia Bouquet et potatoes | 15€ |
| Notre Veggie Burger ✓ Pain artisanal, fromage de Florefe et potatoes | 12€ |



VOYAGE-VOYAGE

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

LA BASE



| | |
|--|-----|
| Filet américain maison haché minute Pickels d'oignons, crudités et frites | 15€ |
| Croustillant de chèvre chaud au miel Et son lit de salade composée | 13€ |
| Brochette de boulettes, sauce 3 poivres Haché porc-veau, crudités et frites | 13€ |
| Vol-au-vent de poule fermière Et son feuilleté croustillant | 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 de « Saint-Amand » - Villers-le-Gambon | |
| 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) de « Les Apéros de chez Nous » - Ramillies | 2€ |
| Jus de pommes artisanal de « Sol et Fruits » - Wépion | 3€ |
| Ginger Beer (Limonade au gingembre) de la « Brasserie L'annexe » - Bruxelles | 3€ |
| Cola ou Cola Zero Ritchie de la « Brasserie Ritchie » - Lubbeek | 3€ |
| Tonic Farmed de la « Ferme de Bertinchamps » - Gembloux | 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-évènementiel ».

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

