

## ON S'MET EN JAMBE ?

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

## UNE PETITE MOUSSE ?

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



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

## D'ICI Local

Avisance de volaille, tartufata	13€
<i>Feuilleté farci et salade croquante au chou</i>	
Cassolette de mini-boulettes, sauce tomate ✓	14€
<i>Haché porc et veau, crudités</i>	
Croquettes au fromage artisanal	10€/13€
<i>Salade et vinaigrette au sirop de Liège</i>	
Filet américain maison haché minute	16€
<i>Pickels d'oignons, crudités</i>	
Frisée aux lardons, chèvre chaud	15€
<i>Jus brun miel et moutarde Bister</i>	
Vol-au-vent de poule fermière	16€
<i>Et son feuilleté croustillant</i>	

## D'AILLEURS

Aile de raie, moules safranées, fenouil grillé	17€
<i>Accompagnée de riz</i>	
Fusilli bio, tian de légumes du Sud, Mozzarella di Buffala ✓	14€
<i>Fondu de tomates</i>	
Gambas rôties	17€
<i>Taboulé oriental, skyr aux herbes fraîches</i>	
Salade végétarienne de Quorn ✓	15€
<i>Lait de coco, curry et pêche rôtie</i>	
Tartare de bœuf aux saveurs thaï et pain bao	16€
<i>Sésame, coriandre, citronnelle</i>	



## AU TABLEAU

Un petit sucré ?

Plat du jour	10€	Dessert	6€
		Café/thé gourmand	9€

TOUS LES MERCREDIS :  
1 plat adulte payant = 1 plat enfant gratuit (-10ans) !

## LES MINIS

Mini-boulettes	7€
Pâtes jambon-crème	7€
Vol-au-vent et frites	7€

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

✓ : plat végétarien

Allergènes : consultez notre panneau informatif.

## À CONSOMMER SANS MODÉRATION



Eaux plate ou pétillante	
<i>filtrées à la pompe par nos soins</i>	
Petite soif (Verre)	2€
Moyenne soif (1/2 L)	4€
Grande soif (1 L)	6€
Thé glacé maison : menthe-citron vert ♥	2€
Ose : bergamote-romarin ♥	3€
<i>(eau pétillante aromatisée)</i>	
<i>de la « Ferme de Bertinchamps » - Gembloux</i>	

Cola ou Cola Zero Ritchie	3€
<i>de la « Brasserie Ritchie » - Lubbeek</i>	
Ginger Beer (Limonade au gingembre) ♥	3€
<i>de la « Brasserie L'annexe » - Bruxelles</i>	

Jus de pomme-cerise artisanal	3€
<i>de « Sol et Fruits » - Wépion</i>	
Kombucha artisanal : fraise-myrtille-grenade ♥	3€
<i>de « Tea-Bô » - Mozet</i>	

Tonic Farmed	3€
<i>de la « Ferme de Bertinchamps » - Gembloux</i>	



## 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.



T.D



## 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.