

Restaurant BRASSERIE



Le Perron de l'Ilon est le premier restaurant créé par notre **entreprise d'économie sociale**. Situé rue des Tanneries 1 à Namur, hébergé au sein du Centre l'Ilon, il propose à des groupes comme à des clients individuels une **restauration de type brasserie** composée de :

- Plats ou menus du jour
- Suggestions de saison
- Une carte variée, favorisant les partenariats avec les producteurs locaux
- Des menus composés sur mesure

Nous vous y proposons un **service rapide et de qualité, tous les midis du lundi au vendredi**. N'hésitez pas à **réserver votre table**, par téléphone au 081/830.516 ou par mail centrelilon@lilon.be.

Ce restaurant comme nos 2 autres sites, accueille des groupes les soirs et week-ends pour tout type d'événement : repas d'entreprise ou de famille, fêtes entre amis, séminaires, ...

Pour plus d'informations :

contactez Gregory Leclercq au 0494/20.20.64

ou par mail à gregory.leclercq@lilon.be

www.perrondelilon.be -  Le Perron de l'Ilon

LE PERRON DE L'ILON

Le Perron de l'Ilon a amorcé une conversion vers une gestion plus durable de son activité. Les changements que nous avons opérés ces dernières années se manifestent par un changement de cadre et un changement dans les produits que nous utilisons.

En collaboration avec la coopérative namuroise **Paysans-Artisans**, nous avons changé toute une série d'ingrédients de base présents dans votre assiette. Les légumes de garde (carottes, oignons, poireaux,...), le lait, les œufs, le pain et bien d'autres produits encore sont issus de l'agriculture paysanne namuroise.

Nous avons également rénové notre restaurant dans le même esprit. En collaboration avec **la Ressourcerie Namuroise**, le cabinet d'architecture **Buro 5** et **Raymonde®** qui à mis toute sa créativité au service d'un nouveau mobilier conçu sur base de l'existant.

Notre volonté est de développer au sein de notre brasserie-restaurant de Namur un modèle de restauration durable voulant promouvoir l'économie et l'emploi local et encourager la collaboration entre partenaires locaux. Pour mener à bien cette démarche nous sommes soutenus par l'asbl **Relocalise** qui facilite nos contacts avec nos partenaires locaux.



N'hésitez pas à demander de plus amples informations à notre personnel et à vous renseigner sur nos partenaires.



Apéritifs

Martini blanc	4,00 €
Vin de fleurs de sureau	3,50 €
Kir	4,00 €
Pineau des charentes	4,00 €
Porto rouge	4,00 €
L'apéritif du moment	4,50 €



Vins « Maison » - blanc, rouge et rosé

Le verre	3,00 €
Le 1/4 litre	6,00 €
Le 1/2 litre	12,00 €
La Bouteille	15,00 €



Bières locales

Pils et bio légère	2,00 €
Caracole (ambrée)	3,50 €
Blanche de Namur	2,00 €
Gauloise blonde	3,50 €
La Houppé (triple)	4,00 €
La Jambes en l'air (blonde)	4,00 €



Eaux - Jus - Limonades

Eau plate ou pétillante	2,00 €
Eau légèrement pétillante (1/2L)	4,00 €
Eau plate ou pétillante (1L)	5,50 €
Jus d'Orange	2,00 €
Jus de pomme artisanal	2,50 €
Thé glacé "Maison" au citron vert-menthe	1,50 €
Sirop de fruits "local" cerise ou cassis	1,50 €
Coca-Cola	2,00 €
Coca-Cola zéro	2,00 €
Tonic	2,00 €
Agrumes	2,00 €
Coca-Cola (1L)	6,50 €



Boissons Chaudes

Café Espresso « équitable »	2,00 €
Café décaféiné	2,00 €
Thé et Infusion	2,00 €
Café Capuccino (Chantilly)	2,50 €

Suggestions

VINS BIO



• Blanc •

ANTONITA BLANCO 2018 **Rioja (Espagne)**

Tempranillo blanc

Vin réjouissant au nez de fruits exotiques,
de pommes et d'agrumes

Au verre : 3,50 €

A la bouteille : 20,00 €

• Rouge •

MINERVOIS DES MAELS 2017 **Domaine des Maels**

Grenache, Carignan, Syrah

Petit domaine familial géré en agroforesterie

Note fumée, fruits rouges confits

Au verre : 4,00 €

A la bouteille : 22,00 €



NOTRE CARTE

Bon appétit !

Potage du jour	3,50 €
Plat du jour.....	8,00 €
Dessert du jour	4,50 €
LUNCH (plat du jour + dessert)	12,00 €

Salade de chèvre chaud au miel	10,00 €
<i>(Feuilleté au chèvre, tomate confite, pignons de pin)</i>	
Salade aux scampis	11,00 €
<i>(Miel, gingembre, coriandre, ail, sauce soja, sésame grillé et quinoa)</i>	

Filet américain maison, frites, crudités	11,00 €
Tartare de boeuf à l'italienne, frites, crudités	12,00 €
<i>(Tomate confites, parmesan, olives noires, pignons de pin)</i>	

Spaghetti bolognaise	9,00 €
Rigatonnis aux légumes grillés	10,00 €
Rigatonnis carbonara	10,00 €

Steak de boeuf, frites, crudités	16,00 €
<i>(Sauce champignons crème ou poivre vert ou roquefort)</i>	
Le Veggie Burger	10,00 €
<i>(Burger de quinoa au chèvre et aux épinards, pain artisanal)</i>	
Vol au vent, frites	11,00 €
Boulettes sauce tomate, frites	10,00 €



SUPPLEMENTS

Frites, pâtes, bol de crudités	2,00 €
--------------------------------------	--------

EN FIN DE REPAS...

Le café gourmand (assortiments de mini-desserts)	6,50 €
--	--------



Les allergènes

Pour toute information concernant les allergènes, n'hésitez pas à vous adresser au responsable de salle

- | | |
|---|---|
|  1 - Oeufs |  8 - Crustacés |
|  2 - Gluten |  9 - Céléri |
|  3 - Lupin |  10 - Sésame |
|  4 - Lactose |  11 - Soja |
|  5 - Moutarde |  12 - Sulfites |
|  6 - Noix |  13 - Poissons |
|  7 - Cacahuètes |  14 - Mollusques |

PLATS À LA CARTE CONTENANT LES DIFFÉRENTS ALLERGÈNES

Boulettes sauce tomate, frites	1, 2, 3, 4, 7, 9
Le Veggie Burger	1, 2, 3, 4, 5, 7, 9
Vol au vent, frites	1, 2, 4, 7, 9, 12
Tartare de boeuf à l'italienne, frites, crudités ...	2, 4, 5, 7, 11
Steak de boeuf, frites, crudités	2, 4, 7, 9
Spaghetti bolognaise	1, 2, 4, 9
Rigatonnis carbonara	1, 2, 4, 12
Rigatonnis aux légumes grillés	2
Salade chèvre chaud	1, 2, 4, 5, 7
Salade aux scampis	5, 8, 10, 11
Filet américain, frites, crudités	1, 2, 4, 5, 7, 9, 11, 12, 13