

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 **Paysan-Artisan**, 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 € |
| Kir | 4,00 € |
| Pineau des charentes..... | 4,00 € |
| Porto rouge..... | 4,00 € |
| Porto blanc | 4,00 € |
| Le cocktail du moment..... | 4,50 € |



Vins « Maison » – blanc, rouge et rosé

| | |
|-------------------|---------|
| Le verre..... | 2,50 € |
| Le 1/4 litre..... | 5,00 € |
| Le 1/2 litre..... | 9,00 € |
| La Bouteille..... | 13,50 € |



Bières locales

| | |
|------------------------|--------|
| Pils | 2,00 € |
| Caracole (ambrée)..... | 3,50 € |
| Blanche de Namur | 2,00 € |
| Gauloise blonde | 3,50 € |
| La Houppé | 4,00 € |



Eaux – Jus – Limonades

| | |
|--|--------|
| Eau Villers plate ou pétillante | 2,00 € |
| Eau Villers légèrement pétillante (1/2L) | 4,00 € |
| Eau Villers plate ou pétillante (1L)..... | 5,50 € |
| Jus d'Orange..... | 2,00 € |
| Jus de pomme artisanal..... | 2,50 € |
| Coca-Cola | 2,00 € |
| Coca-Cola light | 2,00 € |
| Coca-Cola zéro | 2,00 € |
| Tonic | 2,00 € |
| Agrumes..... | 2,00 € |
| Bouteille de 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* •

Bodega de Pinoso «VERGEL» blanc 2016

Aïren et Sauvignon blanc - Vendange manuelle, vieilles vignes
Espagne - Alicante
Bouquet frais et fruité aux notes florales.
Bien équilibré.

Au verre : 3,50 €
A la bouteille : 20,00 €

• *Rouge* •

Domaine Auriol «ELEGANTLY» Pinot Noir 2015

Pinot Noir - Vendange manuelle, fût de chêne
Corbières
Joli bouquet de framboises, de cerises et de sous-bois.
Bouche élégante.

Au verre : 4,00 €
A la bouteille : 22,00 €



NOTRE CARTE

Bon appétit !

| | |
|-----------------------|--------|
| Potage du jour | 3,00 € |
| Plat du jour | 8,00 € |
| Dessert du jour | 3,50 € |

MENU (Potage - plat - dessert) 13,50 €

Salade de chèvre chaud au miel 9,00 €

Feuilleté au chèvre, tomate confite, pignons de pin

Salade César 10,00 €

Poulet, fromage, cerneaux de noix, sauce César

Salade aux scampis 10,00 €

Miel, gingembre, coriandre, ail, sauce soja, sésame grillé

Quiche du moment, crudités 10,00 €

Filet américain maison, frites, crudités 10,00 €

Tartare de boeuf à l'italienne, frites, crudités 11,50 €

Tomate confites, parmesan, olives noires, pignons de pin

Steak de boeuf, frites, crudités 15,00 €

Sauce champignons crème ou poivre vert ou roquefort

Spaghetti bolognaise 8,50 €

Pennes Carbonara aux champignons 9,50 €

Le Veggie Burger 9,50 €

Vol au vent, frites 10,00 €

Boulettes sauce tomate, frites 9,00 €



SUPPLEMENTS

Frites, pâtes, bol de crudités 2,00 €

EN FIN DE REPAS...











L'ardoise de fromages locaux 7,00 €

Le café gourmand (assortiments de mini-desserts) 6,00 €



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 - Lait |  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 : 1, 2, 4, 9, 10, 11, 12

Vol au vent, frites : 1, 2, 4, 9, 12

Steak sauce champignons, roquefort, poivre 2, 4, 9, 12

Spaghetti bolognaise 1, 2, 4, 9

Frisée aux lardons 4

Salade chèvre chaud 1, 2, 4, 5

Filet américain, frites 1, 2, 4, 5, 6, 11, 12, 13