

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€
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€
Rochefort 8 - 8% <i>« Abbaye Nt-Dame de St-Remy - Rochefort</i>	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

L'ardoise made in Perron à partager ou pas... ! <i>Charcuteries, fromages et quelques préparations maison</i>	16€
Frisée au canard fumé <i>Asperges du pays, jus corsé à la « Barbe rouge »</i>	11€/15€
Notre Veggie Burger ✓ <i>Pain artisanal, fromage de Floreffe</i>	12€

VOYAGE-VOYAGE

Gambas rôties <i>Taboulé oriental, skyr aux herbes fraîches</i>	17€
Papillote de poisson <i>Printanière de légumes et infusion de crustacés</i>	18€
Rigatoni épinards-ricotta ✓ <i>Brisures de noix, copeaux de parmesan</i>	14€
Tartare de bœuf aux saveurs thaï et pain bao <i>Sésame, coriandre, citronnelle</i>	16€

LA BASE

Brochette de boulettes, sauce aux champignons <i>Haché porc-veau, crudités</i>	13€
Croustillant de chèvre chaud au miel ✓ <i>Et son lit de salade composée</i>	10€/14€
Filet américain maison haché minute <i>Pickels d'oignons, crudités</i>	15€
Vol-au-vent de poule fermière <i>Et son feuilleté croustillant</i>	15€



AU TABLEAU

Un petit sucré ?

Plat du jour	9,5€	Dessert	6€
		Café/thé gourmand	9€

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

LES MINIS

Boulettes sauce champignons	7€
Pâtes jambon-crème	8€
Vol-au-vent et frites	6€

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

✓ : plat végétarien

Allergènes : consultez notre panneau informatif.

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 : menthe-citron vert ♥	2€
Bissap menthe-hibiscus-vanille <i>de la « Brasserie Curtius » - Liège</i>	3€
Cola ou Cola Zero Ritchie <i>de la « Brasserie Ritchie » - Lubbeek</i>	3€
Ginger Beer (Limonade au gingembre) <i>de la « Brasserie L'annexe » - Bruxelles</i>	3€
Jus de pommes artisanal <i>de « Sol et Fruits » - Wépion</i>	3€
Kombucha artisanal ♥ <i>de « Tea-Bô » - Mozet</i>	3€
Ananas-pamplemousse	
Fruits rouges	
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.

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.

