

## 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€

de « Les Apéros de chez Nous » - Ramillies

## UNE PETITE MOUSSE ?



**Bertinchamps légère (25cl) - 5,2%** 3€  
« Brasserie de Bertinchamps » - Gembloux

**Bertinchamps IPA (25cl) - 5,2%** 4€  
« Brasserie de Bertinchamps » - Gembloux

**Sportzot - 0%** 3€  
« Brasserie De Halve Maan » - Brugge

**Blanche de Namur - 4,5%** 3€  
« Brasserie du Bocq » - Yvoir

**Caracole (Ambrée) - 7,5%** 4€  
« Brasserie Caracole » - Falmignoul

**Fol « Dorée » - 6%** 4,5€  
« Li p'tite Bressene » - Fosses-la-Ville

**Houpe (Triple) - 7,5%** 4,5€  
« Brasserie de l'Echasse » - Namur

**Jambes en l'air (Blonde) - 4,8%** 4,5€  
« Brasserie de l'Echasse » - Namur

**Rochefort 8 - 8%** 5€  
« Abbaye Nt-Dame de St-Remy - Rochefort

## D'ICI Local

<b>Cassolette de mini-boulettes, sauce tomates</b> 14€ <i>Haché porc et veau, crudités</i>	
<b>Croquettes au fromage artisanal</b> ✓ 2 pc = 10€/3 pc = 13€ <i>Salade et vinaigrette au sirop de Liège</i>	
<b>Filet américain maison haché minute</b> 16€ <i>Pickels d'oignons, crudités</i>	
<b>Frisée aux lardons, chèvre chaud</b> 15€ <i>Jus brun miel et moutarde Bister</i>	
<b>Vol-au-vent de poule fermière</b> 16€ <i>Et son feuilleté croustillant</i>	

## D'AILLEURS

<b>Cabillaud rôti</b> 16€ <i>Boulghour aux pignons de pin et ratatouille provençale</i>	
<b>Fusilli bio, tian de légumes du Sud, Mozzarella di Buffala</b> ✓ 14€ <i>Fondu de tomates</i>	
<b>Salade libanaise</b> ✓ 14€ <i>Quelques préparations : houmous, falafels, aubergines...</i>	

## PLAT EQUITABLE

<b>Brochette de volaille d'Emines, marinée au gingembre et citron vert, sauce cacahuètes</b> 14€ <i>Riz jasmin et salade aux noix de cajou</i>	
---	--



## AU TABLEAU

<b>Potage du marché</b> 4€	<b>Dessert</b> 6€
<b>Plat du jour</b> 10€	<b>Café/thé gourmand</b> 9€

Un petit sucré ?

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

## LES MINIS

<b>Mini-boulettes</b> 7€
<b>Pâtes jambon-crème</b> 7€
<b>Vol-au-vent et frites</b> 7€

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

✓ : plat végétarien

Allergènes : consultez notre panneau informatif.

## À CONSOMMER SANS MODÉRATION



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

**Cola ou Cola Zero Ritchie** 3€  
*de la « Brasserie Ritchie » - Lubbeek*

**Ginger Beer (Limonade au gingembre)** ♥ 3€  
*de la « Brasserie L'annexe » - Bruxelles*

**Jus de pomme-cerise artisanal** 3€  
*de « Sol et Fruits » - Wépion*

**Kombucha artisanal : fraise-myrtille-grenade** ♥ 3€  
*de « Tea-Bô » - Mozet*

**Tonic Farmed** 3€  
*de la « Ferme de Bertinchamps » - Gembloux*



## IN VINO VERITAS

Maison « Grafé Lecocq » - Namur

Blanc - Rosé - Rouge

<b>Petite soif (Verre)</b> 3,5€
<b>Moyenne soif (1/2 L)</b> 12€
<b>Grande soif (Bouteille)</b> 18€

## PLUTÔT VIN BIO ?



Demandez notre sélection du moment.  
Au verre ou à la bouteille.



Evitons le gaspi !  
Trop mangé ? Plus faim ? Demande pour reprendre ton plat, nous te ferons un « Rest-O-Pack » avec plaisir (0,50 €).



## 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.



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