

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

Cassolette de mini-boulettes, sauce tomates 14€ <i>Haché porc et veau, crudités</i>	
Croquettes au fromage artisanal ✓ 2 pc = 10€/3 pc = 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

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

PLAT EQUITABLE

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



AU TABLEAU

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

Un petit sucré ?

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 2€ <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) 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

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.



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