

# 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](mailto: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](mailto:gregory.leclercq@lilon.be)

[www.perrondelilon.be](http://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 €
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 Houppes .....	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 €
Sirup 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* •

#### **LES MATELLES 2016** **Domaine des Maels - MINERVOIS**

Un vin typé Roussanne !

Notes beurrées et toastées, arômes fins et délicats de fruits secs

**Au verre : 3,50 €**

**A la bouteille : 20,00 €**

### • *Rouge* •

#### **DIANO D'ALBA 2016** **Camparo-Piémont**

Cépage Dolcetto fruité en douceur,  
nez de cerises, épices

Top avec risotto aux champignons ou une canette rôtie.

**Au verre : 4,00 €**

**A la bouteille : 23,00 €**



# NOTRE CARTE

*Bon appétit !*

Potage du jour .....	3,00 €
Plat du jour.....	8,00 €
Dessert du jour.....	3,50 €
<b>MENU</b> (Potage - plat - dessert) .....	13,50 €
Salade de chèvre chaud au miel .....	9,00 €
<i>Feuilleté au chèvre, tomate confite, pignons de pin</i>	
Salade César .....	10,00 €
<i>Poulet, fromage, cerneaux de noix, sauce César</i>	
Salade aux scampis .....	10,00 €
<i>Miel, gingembre, coriandre, ail, sauce soja, sésame grillé et quinoa</i>	
Filet américain maison, frites, crudités .....	10,00 €
Tartare de boeuf à l'italienne, frites, crudités .....	11,50 €
<i>Tomate confites, parmesan, olives noires, pignons de pin</i>	
Steak de boeuf, frites, crudités.....	15,00 €
<i>Sauce champignons crème ou poivre vert ou roquefort</i>	
Spaghetti bolognaise .....	8,50 €
Rigatonnis du chef ( <i>bolognaise, champignons, crème</i> ) .....	9,50 €
Rigatonnis carbonara .....	9,50 €
Casserecce (pâte courte) al'arrabiata .....	8,50 €
Casserecce (pâte courte) façon Thaï .....	10,00 €
<i>Scampis, lait de coco et curry</i>	
Le Veggie Burger .....	9,50 €
<i>Burger de quinoa au chèvre et aux épinards, pain artisanal</i>	
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 ( <i>assortiments de mini-desserts</i> ) .....	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 - 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 du chef .....	1, 2, 4, 9
Casserecce façon Thaiï .....	1, 2, 4, 8, 12
Casserecce al'arrabiataï .....	1, 2, 4, 12
Salade chèvre chaud .....	1, 2, 4, 5, 7
Salade César .....	1, 2, 4, 5, 6, 7, 11, 12, 13
Salade aux scampis .....	5, 8, 10, 11
Filet américain, frites, crudités .....	1, 2, 4, 5, 7, 9, 11, 12, 13