



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 de « Les Apéros de chez Nous » - Ramillies	5€



UNE PETITE MOUSSE ?

Sportzot - 0% « Brasserie De Halve Maan » - Brugge	3€
Bertinchamps légère (33cl) - 5,2% « Brasserie de Bertinchamps » - Gembloux	3€
Bertinchamps pamplemousse (33cl) - 5% « Brasserie de Bertinchamps » - Gembloux	3€
Blanche de Namur - 4,5% « Brasserie du Bocq » - Yvoir	3€
Caracole (Ambrée) - 7,5% « Brasserie Caracole » - Falmignoul	4€
Rochefort 8 - 8% « Abbaye Nt-Dame de St-Remy - Rochefort	5€
Fol « Dorée » - 6% « Li p'tite Bressene » - Fosses-la-Ville	4,5€
Houpe (Triple) - 7,5% « Brasserie de l'Echasse » - Namur	4,5€
Jambes en l'air (Blonde) - 4,8% « Brasserie de l'Echasse » - Namur	4,5€



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

Local

Chicons au gratin Au jambon bio de « Bouche Bio » - Saint-Marc	13€
Burger pur bœuf bien belge Pain artisanal, fromage Li Bia Bouquet et potatoes	15€
Notre Veggie Burger ✓ Pain artisanal, fromage de Florefe et potatoes	12€



VOYAGE-VOYAGE

Pâtes Casarecce ✓ Butternut rôti, noix de cajou grillées et crème de parmesan	13€
Salade thaï aux scampis grillés Sauce soja, gingembre et sésame	14€
Filet de sandre Curry de légumes et boulgour à l'oriental	15€
Tartare de bœuf à l'italienne Tomates confites, olives noires, parmesan, pignons de pin et potatoes	15€

LA BASE



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

AU TABLEAU



Potage	4€	Un petit sucré ? Demandez notre carte
Plat du jour	9,5€	

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

✓ : plat végétarien

Allergènes : consultez notre panneau informatif.

Possibilité de réserver 48h à l'avance un menu trois services pour minimum 10 personnes.



À CONSOMMER SANS MODÉRATION



Eau plate ou pétillante de « Saint-Amand » - Villers-le-Gambon	
Petite soif (Verre)	2€
Moyenne soif (1/2 L)	4€
Grande soif (1 L)	6€
Thé glacé maison	2€
Citron vert-menthe	
Jasmin-fruit rouges	
Sirop de fruits belges (Arôme du moment) de « Les Apéros de chez Nous » - Ramillies	2€
Jus de pommes artisanal de « Sol et Fruits » - Wépion	3€
Ginger Beer (Limonade au gingembre) de la « Brasserie L'annexe » - Bruxelles	3€
Cola ou Cola Zero Ritchie de la « Brasserie Ritchie » - Lubbeek	3€
Tonic Farmed de la « Ferme de Bertinchamps » - Gembloux	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.



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.

T.D



