

## ON S'MET EN JAMBE ?

<b>Mocktail détox</b>	5€
<i>Ananas, concombre, citron</i>	
<b>Le Spritz (Bitter bio - Prosecco bio)</b>	7€
<b>Picon bière du nord</b>	6€
<b>Martini blanc Vermouth</b>	5€
<b>Pineau des Charentes</b>	5€
<b>Porto rouge tawny</b>	5€
<b>Vin de fleurs de sureau</b>	5€
<i>« Les Apéros de chez Nous » - Ramillies</i>	

## UNE PETITE MOUSSE ? AU FÛT

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

## À LA BOUTEILLE

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

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

**Vulpio Blonde - 5%** 5€  
*« Brasserie Vulpio » - Wépion*

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

**Rochefort 8 - 9,2%** 5€  
*« Abbaye Nt-Dame de St-Remy » - Rochefort*

## LES CLASSIQUES

<b>Brochette de boulettes, sauce liégeoise</b>	16€
<i>Haché porc et veau, frites</i>	
<b>Filet américain « maison »</b>	17€
<i>Pickles, frites</i>	
<b>Vol-au-vent de poule fermière</b>	17€
<i>Feuilleté croustillant, frites</i>	
<b>Afin d'éviter le gaspillage, demandez votre bol de crudités. Il vous est offert.</b>	

## NOS CREATIONS

<b>Salade de chèvre chaud</b>	16€
<i>Toast brioché, confit de dattes</i>	
<b>Burger végétarien (épinards, quinoa, fêta)</b>	17€
<i>Frites, salade</i>	
<b>Brochette de volaille aux champignons</b>	17€
<i>Gratin dauphinois</i>	
<b>Dorade, émulsion de jus de veau</b>	19€
<i>Pignons de pin, tomates confites</i>	
<b>Linguines aux deux saumons</b>	18€
<i>Fenouil rôti, huile d'herbes</i>	
<b>Supplément frites</b>	2€

## AU TABLEAU

<b>Potage « maison »</b>	4€	<b>Dessert</b>	6€
<b>Plat du jour</b>	11€	<b>Café/thé gourmand</b>	9€

## LES MINIS

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

<b>Mini-boulettes sauce liégeoise</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>Eau plate ou pétillante</b>	
<i>filtrée à la pompe par nos soins</i>	
<b>Verre 25 cl</b>	2€
<b>Bouteille 75 cl</b>	5€
<b>Thé glacé maison : menthe-citron vert</b> ♥	2,5€
<b>Cola ou Cola Zero Ritchie</b>	3€
<i>« Brasserie Ritchie » - Lubbeek</i>	
<b>Ginger Beer (Limonade au gingembre)</b> ♥	3€
<i>« Brasserie L'annexe » - Bruxelles</i>	
<b>Jus de pomme artisanal</b>	3€
<i>« Sol et Fruits » - Wépion</i>	
<b>Kombucha : grenade - orange sanguine</b> ♥	3€
<i>« Tea-Bô » - Mozet</i>	
<b>Schweppes « Tonic »</b>	3€



## IN VINO VERITAS

Maison « Grafé Lecocq » - Namur  
**Blanc - Rosé - Rouge**

<b>Verre</b>	3,5€
<b>Carafe (1/2 L)</b>	12€
<b>Bouteille</b>	18€

## ET AUSSI!

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



## ON VOUS RÉCHAUFFE ?

Café « Delahaut » - Namur

<b>Café - décaféiné - expresso</b>	2,5€
<b>Cappuccino</b>	3€
<b>Thé et infusion</b>	3€

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



Une fête ? Un repas de famille ? Un événement d'entreprise ?

Faites appel au Perron et à son service traiteur-événementiel.