



LES APÉRITIFS : POUR COMMENCER !

Mocktail ginger-cerise (sans alcool)	4€
Cocktail « Houyoux » <i>Liqueur d'orange, Cerise, Cava</i>	7€
Flûte de Cava	6€
Get 27 : liqueur de menthe - eau pétillante	5€
Martini blanc Vermouth	5€
Pineau des Charentes	5€
Porto blanc - Cruz	4€
Vin de fleurs de sureau <i>« Les Apéros de chez Nous » - Ramillies</i>	5€

UNE PETITE MOUSSE ? AU FÛT

Bertinchamps légère (25cl) - 5,2% <i>« Brasserie de Bertinchamps » - Gembloux</i>	3€
--	----

À LA BOUTEILLE

Sportzot - 0% <i>« Brasserie De Halve Maan » - Brugge</i>	3€
Blanche de Namur - 4,5%	3€
Vulpio Blonde - 5% <i>« Brasserie Vulpio » - Wépion</i>	5€
Houpe (Triple) - 7,5% <i>« Brasserie de l'Echasse » - Namur</i>	5€
Rochefort 8 - 9,2% <i>« Abbaye Nt-Dame de St-Remy » - Rochefort</i>	5€



Une fête ? Un repas de famille ?
Un évènement 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



NOS PLATS DU MOMENT

Filet américain « maison » <i>Pickles, crudités, frites</i>	17€
Croquettes au fromage de chèvre, salade croquante ✓	16€
Burger de poulet croustillant <i>Fromage d'Orval, oignons confits à la Trappiste, frites</i>	17€
Tentacule de poulpe rôtie <i>Risotto aux épinards frais, copeaux de parmesan</i>	19€
Linguines aux scampis et poireaux <i>Sauce bisquée</i>	18€
Brochette de boulettes (200gr) sauce tomate <i>Frites</i>	16€
Vol-au-vent de poule fermière <i>Feuilleté croustillant, crudités, frites</i>	17€
Supplément frites	2€



AU TABLEAU

Potage	5€
Plat du jour	12€
Dessert	6€
Café/thé gourmand	9€

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

Mini-boulettes sauce tomate, frites	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



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



IN VINO VERITAS

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

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

ET AUSSI!



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



ON VOUS RÉCHAUFFE ?

Café « Delahaut » - Namur

Café - décaféiné - expresso	2,5€
Cappuccino	3€
Thé et infusion	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

081/830500

centrelilon@lilon.be