



## **TOURISME**

**NAMUR** TERROIR WALLON  
CAPITALE FOLKLORE ROPS  
GOURMAND SAVEURS CUISINE  
CITADELLE ECHASSEURS  
DURABLE DEGUSTATION  
PRODUITS SAISONS  
TABLE LOCALE  
DECOUVERTE  
**BON APPETIT**  
PERRON DE L'ILON



# MENU TOURISTIQUE

**Le Perron de l'Ilon s'est engagé dans une démarche durable et vous propose ses menus touristiques dédiés aux producteurs locaux.**



Depuis plusieurs années le Perron de l'Ilon s'est engagé dans une démarche durable. Nous vous proposons désormais, en plus de notre offre traiteur local, une série de menus touristiques spécialement dédiés aux producteurs locaux. Dans cette initiative une attention particulière est apportée au choix des produits utilisés, qui seront dans les limites des possibilités du marché, toujours de saison et issus des circuits courts. Le but étant de mettre en avant les produits de notre terroir, les petits producteurs, et ainsi favoriser l'économie locale.

Pour ce faire nous collaborons avec de nombreux producteurs de la région namuroise, mais aussi attachons une grande importance à la limitation des déchets. Les produits arrivant sans emballage excessif et étant travaillés de manière optimale afin de limiter le gaspillage et les pertes.



**NAMUR GASTRO TOURISME**

La Wallonie au travers de nos yeux et au travers de nos papilles : voilà bien deux manières de découvrir notre Région qu'il serait dommage de garder isolées. Elles participent l'une et l'autre à l'identité de notre terroir. Pour le dire plus clairement encore, partir à la rencontre de nos produits locaux, c'est bien entendu les porter à notre palais, mais c'est aussi aller vers les lieux, les hommes et les femmes qui donnent naissance aux merveilles de notre terroir.

La promotion du tourisme et celle des produits locaux révèlent, en ce sens, une complicité naturelle au service de la Wallonie. Reste que des initiatives particulières permettent de mettre en lumière les richesses de la terre wallonne. C'est le cas pour le Perron de l'Ilon, à la fois Entreprise de Formation par le Travail et, au travers de ses menus touristiques, ambassadrice des produits du terroir wallon.

Cerise sur le gâteau, si nous osons dire, le Perron de l'Ilon participe aussi à la diffusion des savoirs et des savoir-faire : une manière d'investir dans l'avenir et de sensibiliser les futurs professionnels des fourneaux à utiliser les produits de chez nous. Quant aux menus du Perron de l'Ilon, découvrez-les sans attendre, ils valent le déplacement. Et, à bien y regarder, ils incarnent la Wallonie gourmande qui sera à l'honneur en 2017.

*Barbara Destrée*  
Commissaire générale au Tourisme

*Philippe Mattart*  
Directeur général de l'Agence wallonne  
pour la promotion d'une agriculture de qualité





# MENU DJOZEF ET FRANCWES

MENU DJOZEF EN FRANCWES ..... 14€



Crème au panais  
ou  
Terrine campagnarde à la Houppe

---

Filet de volaille crème de moutarde Bister, pommes  
grenailles  
ou

Truite des jardins d'Annevoie, écrasé de pommes de  
terre et topinambour

---

Pommes caramélisées au beurre salé, glace aux baies de  
genévrier

ou  
Poires pochées et crumble au spéculoos  
ou  
La coupe de fraises de Wépion (en saison)

---

Pastinaakcrème  
of  
Campagnarde terrine met Houppe

---

Kippenfilet met Bister mosterdroomsausje, krielaardappelen  
of  
Forel uit Annevoie, puree van aardappel en aardpeer

---

Gekarameliseerde appels met gezouten boter, ijs van  
jeneverbessen  
of  
Gepocheerde peren en speculooscrumble  
of  
Coupe met aardbeien van Wépion (In het seizoen)

# MENU DES ECHASSEURS

ECHASSEURSMENU ..... 19€



Feuilleté d'escargot de Bierwart aux fines herbes  
ou  
Filet de truite fumée des jardin d'Annevoie,  
Émulsion à la moutarde à l'ancienne Bister

---

Carré de porcelet aux pommes et betteraves  
d'Upignac

ou  
Filet de pintadeau à la Houppe

---

Nougat glacé à la couque de Dinant

ou  
Poire confite aux épices, caramel au blanc de Namur  
ou  
Fraises de Wépion dans tous ses états (en saison)

---

Bladerdeegje met escargots van Bierwart en fijne kruiden  
of  
Gerookte forelfilet uit Annevoie, emulsie van oude Bister

---

Varkenskotelet met appels en bieten uit Upignac  
of  
Filet van parelhoen met Houppe

---

Nougat met Dinantse koek  
of  
Gekonfijte peer met kruiden, karamel met  
Blanche de Namur  
of  
Aardbeien van Wépion in al zijn vormen  
(in het seizoen)

# MENU FELICIEN ROPS

FELICIEN ROPS MENU ..... 24€



Salade de canard fumé d'Upignac

---

La pièce de bœuf de Lustin, beurre de truffe

---

La tatin aux pommes et glace maison

Salade van gerookte eend uit Upignac

---

Rundsvlees van Lustin, truffelboter

---

Tatin met appelen en huisgemaakt ijs

# MENU CITADELLE

CITADELMENU ..... 29€

Cannelloni de jambon fumé de Saint marc, caviar de panais et butternut

---

Magret de canard laqué au miel et crumble de spéculoos

---

Moelleux chocolat et miel de fleurs des ruchers des lumeçons

Cannelloni van gerookte ham van Saint marc,  
kaviaar van pastinaak en butternut

---

Eendenborstfilet met honing en speculooscrumble

---

Moelleux van chocolade en bloemenhoning uit de bijenstallen  
van lumeçons





## DES MENUS SUR MESURE - MENU'S OP MAAT

---

Vous avez envie de découvrir des producteurs en particuliers ?  
Vous souhaitez déguster leurs produits le midi ?

A partir de 25€/pers. nous vous proposons des menus sur mesure adapté à votre budget et vos envies (1 producteur à l'honneur au choix par plat). Notre proposition de menu tiendra compte de votre sélection et de la saison.

Les menus touristique sont accessible **sur réservation** via nos partenaires ou en direct.

Réservation : minimum 7 jours ouvrable à l'avance.  
Les groupes doivent être constitués de minimum 25 personnes les midis en semaine et 40 personnes les soirs et week-end.



Grégory Leclercq

☎ 0494/20.20.64

✉ gregory.Leclercq@lilon.be

[www.perrondelilon.be](http://www.perrondelilon.be)

Als u graag de producenten in het bijzonder wil ontdekken, en hun producten 's middags wil proeven, kunnen we dit realiseren vanaf 25€ BTW per persoon voor aangepaste menu's : u geeft ons een budget, en kiest maximum drie producenten (1 per gang). Wij sturen u een menuvoorstel rekening houdend met uw selectie en het seizoen.

De toeristische menu's zijn **beschikbaar op reservatie** of via onze partners of rechtstreeks.

Réservatie : minimum 7 werkdagen.  
Groepen moeten bestaan uit minimum 25 personen voor de lunch tijdens de week en 40 personen 's avonds en in het weekend.





## NOS RESTAURANTS

---

Nos menus touristiques vous sont proposé dans nos deux restaurants :  
Onze menu's op maat worden u aangeboden in onze twee restaurants:

### LE PERRON DE L'ILON

Rue des tanneries, 1  
5000 Namur

---

pas de parking particulier mais  
parking car à proximité  
geen eigen parkeerplaats, maar er  
is een parking in de buurt



### LE PERRON L'ESCALE

Chaussée de Louvain, 510  
5004 Bouge

---

(parking car et voiture accessible à  
25m du restaurant - parkeerplaats  
voor auto's en bussen op ongeveer  
25 meter van het restaurant)







## NOS PARTENAIRES

---

### Nos fournisseurs et producteurs locaux :

La brasserie Du Bocq (Purnode) - bières  
La brasserie de l'échasse (Namur) – bière  
La brasserie caracole (Falmignoul) - bières  
La moutarderie Bister (Achêne) - moutarde  
La pisciculture le Chêneau (Annevoie) - truites  
La criée de Wépion (Wépion) - fraises  
La ferme du vieux tilleul (Bierwart) – escargots  
La coopérative de Méan via Chez maître corbeau (Emines) – fromages  
La ferme d'upignac (Upigny) – canard, jus de pommes, betteraves, ...  
La boucherie Dochain (Lustin) – bœuf, volaille, agneau  
La distillerie de Namur (Profondeville) – blanc de Namur  
La laiterie des Ardennes (Rendeux) – lait bio  
Le domaine viticole du Chenoy (Emines) – vins  
Le domaine du Ry d'argent (Bovesse) - vins  
La bouch'bio (Saint-Marc) charcuteries  
La pâtisserie Jasobs (Dinant) – couques  
Le rucher du Lumeçon (Namur) – miel  
Le Val Mosan - jus de pomme  
Le magasin d'ici



# NAMUR GASTRO TOURISME

### Nos partenaires touristiques :

L'office du tourisme de la ville de Namur  
L'ASBL Tourisme et Tradition  
La fédération du tourisme de la province de Namur



Réalisé avec le soutien de :



Avec  
le soutien de la



Wallonie



Wallonia.be

TOURISME



*C'est produit près de chez nous !*

**RELOCALISE**  
Economie durable ●●●

Pour en savoir plus sur nos activités :  
[www.perrondelilon.be](http://www.perrondelilon.be)