

Le Perron est une entreprise d'économie sociale. Dans ce cadre, nous accueillons des personnes sans emploi désireuses de se former pour trouver du travail dans la restauration.

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 ».

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.

Nous vous souhaitons un agréable moment et restons à votre disposition pour toute question.

L'équipe du Perron.

PROPOSITION DU JOUR

Potage	3,5€	Formule lunch (plat du jour + dessert)	13€
Plat du jour	9€		
Dessert	4,5€		

NOS PLATS

Ramen <i>Bouillon chaud, légumes, nouilles et œuf au saké</i>	9€
• Végétarien ✓	
• Ravioles de viande	11€
Croustillant de chèvre chaud au miel ✓ <i>Et son lit de salade composée</i>	10€
Notre Veggie Burger ✓ <i>Burger végétarien, fromage d'Orval, pain artisanal et potatoes</i>	11€
Salade thaï aux scampis grillés <i>Sauce soja, gingembre et sésame</i>	12€
Lasagne de saumon frais (cuisson 15 min) <i>Epinards, crème de parmesan</i>	12€
Rigatoni aux légumes grillés ✓ <i>Courgettes, tomates confites, feta de brebis</i>	10€
Filet américain maison haché minute <i>Pickels d'oignons, crudités</i>	12€
Tartare de bœuf à l'italienne <i>Tomates confites, olives noires, parmesan, pignons de pin et potatoes</i>	13€
Steak de bœuf « Blanc Bleu Belge » <i>Sauce au choix (poivre vert, champignons, roquefort)</i>	16€
Brochette de boulettes, crème de champignons <i>Haché porc-veau, crudités</i>	10€
Vol-au-vent de poule fermière <i>Et son feuilleté croustillant</i>	11€
Filet de poulet jaune farci <i>Au fromage de Warichet et sauce à la Bertinchamps Triple</i>	14€
- Nos viandes proviennent de la « Maison Delvaux » - Temploux -	

✓ : plat végétarien
Allergènes : consultez notre panneau informatif.

UN PETIT SUCRÉ ?

Café ou thé gourmand <i>Assortiment de mini-desserts maison</i>	8€
Dessert du jour	4,5€
Glace à la vanille de Madagascar et sa ganache au chocolat <i>Crème glacée du « Glacetrônôme » - Jambes</i>	6€

APÉRITIFS

Apéritif maison du moment	6€
Kir (<i>crème de cassis + vin blanc</i>)	4€
Martini blanc	4€
Pineau des Charentes	4€
Porto rouge	4€
Vin de fleurs de sureau <i>de « Les Apéros de chez Nous » - Ramillies</i>	3,5€

BIÈRES BELGES

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

SÉLECTION DE VINS de chez « Grafé Lecocq » - Namur

Blanc - Rosé - Rouge	
• Verre	3€
• 1/4 de Litre	6€
• 1/2 de Litre	12€
• Bouteille	15€

SUGGESTIONS DE VINS BIO

Demandez notre sélection du moment.

SOFTS

Coca-Cola (Regular ou Zéro)	2€
Eau plate ou pétillante	
• Verre	2€
• 1 Litre	5€
Eau légèrement pétillante (1/2 Litre)	4€
Jus de pommes artisanal <i>de « Sol et Fruits » - Wépion</i>	2,5€
Schweppes (Tonic ou Agrumes)	2€
Sirop de fruits belges (Arôme du moment) <i>de « Les Apéros de chez Nous » - Ramillies</i>	1,5€
Thé glacé maison (Citron vert-menthe)	1,5€

BOISSONS CHAUDES

Cafés <i>de la Maison « Delahaut » - Namur</i>	
• Cappuccino (<i>chantilly maison</i>)	2,5€
• Espresso	2€
• Décaféiné	2€
Thé et infusion <i>à choisir dans notre sélection</i>	2€

Une fête ? Un repas de famille ?
Un événement d'entreprise ?
Faites appel au Perron et à son service traiteur.
À domicile ou en privatisant le restaurant.

Renseignements et devis :
Grégory LECLERCQ - gregory.leclercq@lilon.be

