

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 <i>de « Les Apéros de chez Nous » - Ramillies</i>	5€

UNE PETITE MOUSSE ?

Bertinchamps légère (33Cl) - 5,2% <i>« Brasserie de Bertinchamps » - Gembloux</i>	3€
Bertinchamps pamplemousse (33Cl) - 5% <i>« Brasserie de Bertinchamps » - Gembloux</i>	3€
Blanche de Namur - 4,5% <i>« Brasserie du Bocq » - Yvoir</i>	3€
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€

BIEN DE CHEZ NOUS

Local

Mozzarella de Bufflone d'Ardennes ✓ <i>Fraicheur de tomates cœur de boeuf</i>	13€
Avisance des « Ponts Spiaux » <i>Crème de moutarde Bister et salade composée</i>	10€
Notre Veggie Burger ✓ <i>Burger végétarien, fromage de Floreffe, pain artisanal</i>	12€



VOYAGE-VOYAGE

Fusilli intégrale ✓ <i>Légumes grillés, feta de brebis « bio »</i>	13€
Favada portugaise <i>Calamars mijotés aux fèves des marais</i>	14€
Salade thaï aux scampis grillés ✓ <i>Sauce soja, gingembre et sésame</i>	14€
Tartare de bœuf à l'italienne <i>Tomates confites, olives noires, parmesan, pignons de pin et potatoes</i>	15€

LA BASE



Filet américain maison haché minute <i>Pickels d'oignons, crudités et frites</i>	15€
Croustillant de chèvre chaud au miel <i>Et son lit de salade composée</i>	13€
Brochette de boulettes, sauce 3 poivres <i>Haché porc-veau, crudités et frites</i>	13€
Vol-au-vent de poule fermière <i>Et son feuilleté croustillant</i>	15€

TABLEAU DU JOUR



Plat du jour	9,5€	Dessert	6€
--------------	------	---------	----

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

✓ : plat végétarien

Allergènes : consultez notre panneau informatif.

À CONSOMMER SANS MODÉRATION



Eau plate ou pétillante <i>de « Saint-Amand » - Villers-le-Gambon</i>	
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) <i>de « Les Apéros de chez Nous » - Ramillies</i>	2€
Jus de pommes artisanal <i>de « Sol et Fruits » - Wépion</i>	3€
Ginger Beer (Limonade au gingembre) <i>de la « Brasserie L'annexe » - Bruxelles</i>	3€
Cola Ritchie <i>de la « Brasserie Ritchie » - Lubbeek</i>	3€
Tonic Farmed <i>de la « Ferme de Bertinchamps » - Gembloux</i>	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.

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

T.D

