

ON S'MET EN JAMBE ?

Mocktail Hibiscus maison (sans alcool)	4€
Le Spritz tout bio (Bitter - Prosecco)	7€
Coupe de Prosecco bio de Trévisé	6€
Martini blanc Vermouth	5€
Pineau des Charentes rosé	5€
Porto rouge tawny	5€
Vin de fleurs de sureau « Les Apéros de chez Nous » - Ramillies	5€

UNE PETITE MOUSSE ?

AU FÛT

Bertinchamps légère (25cl) - 5,2% « Brasserie de Bertinchamps » - Gembloux	3€
Bertinchamps IPA (25cl) - 5,2% « Brasserie de Bertinchamps » - Gembloux	4€

À LA BOUTEILLE

Sportzot - 0% « Brasserie De Halve Maan » - Brugge	3€
Blanche de Namur - 4,5% « Brasserie du Bocq » - Yvoir	3€
Vulpio Blonde - 5% « Brasserie Vulpio » - Wépion	4,5€
Fol « Dorée » - 6% « Li p'tite Bressene » - Fosses-la-Ville	4,5€
Houpe (Triple) - 7,5% « Brasserie de l'Echasse » - Namur	4,5€
Vulpio Ambrée - 8,2% « Brasserie Vulpio » - Wépion	4,5€
Rochefort 8 - 9,2% « Abbaye Nt-Dame de St-Remy » - Rochefort	5€




Une fête ? Un repas de famille ?
Un événement 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



LES CLASSIQUES

Brochette de boulettes, sauce liégeoise <i>Haché porc et veau, crudités</i>	14€
Filet américain maison haché minute <i>Pickels d'oignons, crudités</i>	16€
Frisée au chèvre chaud  <i>Pommes caramélisées, miel du Rucher des Lumeçons</i>	15€
Vol-au-vent de poule fermière <i>Et son feuilleté croustillant</i>	16€



NOS CREATIONS

Croquettes « maison » <i>Parmesan et tomates confites</i>	2 pc = 10€/3 pc = 13€
Brochette de gambas rôties <i>Beurre « marseillais », crudités</i>	17€
Aile de raie, crème de moules safranée <i>Pointes d'asperges, purée aux pousses d'épinard</i>	18€
La pâte « CANESTRI » (production belge bio) <i>Crème d'asperges, saumon fumé au bois de hêtre</i>	16€
Brochette de volaille <i>Marinée au gingembre, sauce cacahuètes</i>	14€



AU TABLEAU

Potage du marché	4€	Dessert	6€
Plat du jour	10€	Café/thé gourmand	9€

LES MINIS

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

Mini-boulettes sauce liégeoise	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€
Cola ou Cola Zero Ritchie « Brasserie Ritchie » - Lubbeek	3€
Ginger Beer (Limonade au gingembre) 	3€
Jus de pomme artisanal « Sol et Fruits » - Wépion	3€
Kombucha artisanal : mangue - litchi 	3€
Tonic Farmed Botanical « Ferme de Bertinchamps » - Gembloux	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€

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