

ON S'MET EN JAMBE ?

Mocktail Hibiscus maison (sans alcool)	4€
Le Spritz tout bio (Bitter - Prosecco)	7€
Coupe de Prosecco bio de Trévise	6€
Martini blanc Vermouth	5€
Pineau des Charentes	5€
Porto rouge tawny	5€
Vin de fleurs de sureau	5€

« Les Apéros de chez Nous » - Ramillies

UNE PETITE MOUSSE ?

AU FÛT

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



À LA BOUTEILLE

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



Une fête ? Un repas de famille ?
Un évènement d'entreprise ?

Faites appel au Perron et
à son service traiteur-évènementiel.

À domicile ou en privatisant le restaurant.

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



LES CLASSIQUES

Brochette de boulettes, sauce tomate basilic	14€
<i>Haché porc et veau, crudités, frites</i>	
Filet américain « maison » haché minute	16€
<i>Pickles, crudités, frites</i>	
Vol-au-vent de poule fermière	16€
<i>Feuilleté croustillant, frites</i>	



NOS CREATIONS

Croquettes « maison »	2 pc = 10€/3 pc = 13€
<i>Parmesan, tomates confites</i>	
Les 6 gambas rôties	17€
<i>Beurre « marseillais », crudités</i>	
Taboulé de pastèque, fromage de chèvre	15€
<i>Menthe, jeunes pousses</i>	
Pavé de saumon rôti	18€
<i>Bouillon oriental, pois chiches, légumes</i>	
La pâte « CANESTRI » (production belge bio)	16€
<i>Crème d'asperges, saumon fumé au bois de hêtre</i>	
Brochette de volaille	16€
<i>Marinée au gingembre, sauce cacahuètes, riz</i>	
* supplément frites 2€	



AU TABLEAU

	Un petit sucré ?
Dessert	6€
Plat du jour	Café/thé gourmand 9€

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

Mini-boulettes sauce tomate	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	3€
« Brasserie Ritchie » - Lubbeek	
Ginger Beer (Limonade au gingembre)	3€
« Brasserie L'annexe » - Bruxelles	
Jus de pomme artisanal	3€
« Sol et Fruits » - Wépion	
Kombucha artisanal : mangue - litchi	3€
« Tea-Bô » - Mozet	
Tonic Farmed Botanical	3€
« Ferme de Bertinchamps » - Gembloux	



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-évènementiel ».

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