

ON S'MET EN JAMBE ?

Cocktail Freshfizz (Tonic, concombre, espuma wasabi)	
- sans alcool	5€
- avec Gin	7€
Le Spritz (Bitter bio - Prosecco bio)	7€
Bulles rosées Namuroise Ry d'Argent	7€
Martini blanc Vermouth	5€
Pineau des Charentes	5€
Porto rouge tawny	5€
Vin de fleurs de sureau	5€
<i>« Les Apéros de chez Nous » - Ramillies</i>	

UNE PETITE MOUSSE ? AU FÛT

Bertinchamps légère (25Cl) - 5,2%	3€
<i>« Brasserie de Bertinchamps » - Gembloux</i>	
Sportzot - 0%	3€
<i>« Brasserie De Halve Maan » - Brugge</i>	
Blanche de Namur - 4,5%	3€
<i>« Brasserie du Bocq » - Yvoir</i>	
Vulpio Blonde - 5%	5€
<i>« Brasserie Vulpio » - Wépion</i>	
Houpe (Triple) - 7,5%	5€
<i>« Brasserie de l'Echasse » - Namur</i>	
Super des Fagnes (Brune) - 7,5%	5€
<i>« Brasserie des Fagnes » - Couvin</i>	
Caracole (Ambrée) - 8%	5€
<i>« Brasserie de la caracole » - Falmignoul</i>	
Rochefort 8 - 9,2%	5€
<i>« Abbaye Nt-Dame de St-Remy » - Rochefort</i>	



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 -



LES CLASSIQUES

Brochette de boulettes, sauce poivre vert crème	16€
<i>Haché porc et veau, frites</i>	
Tartare de bœuf mayonnaise « maison » à la truffe	17€
<i>Pickles, frites</i>	
Vol-au-vent de poule fermière	17€
<i>Feuilleté croustillant, frites</i>	



NOS CREATIONS

Croquettes « maison » au saumon fumé	2 pc = 11€
<i>Fromage de chèvre</i>	3 pc = 15€
Linguine aux scampis	18€
<i>Poireaux rôtis</i>	
Dos de cabillaud, croûte d'herbes	19€
<i>Boullgour tomaté</i>	
Salade de chèvre chaud	16€
<i>Toast brioché, confit de dattes</i>	
Suprême de volaille aux pleurotes	17€
<i>Stoemp de carottes</i>	
Supplément frites	2€

Afin d'éviter le gaspillage, demandez votre bol
de crudités. Il vous est offert.



AU TABLEAU

Un petit sucré ?

Potage « maison »	4€	Dessert	6€
Plat du jour	11€	Café/thé gourmand	9€

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

LES MINIS

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 ♥	2,5€
Cola ou Cola Zero Ritchie	3€
<i>« Brasserie Ritchie » - Lubbeek</i>	
Ginger Beer (Limonade au gingembre) ♥	3€
<i>« Brasserie L'annexe » - Bruxelles</i>	
Jus de pomme artisanal	3€
<i>« Sol et Fruits » - Wépion</i>	
Kombucha artisanal : pêche - passion ♥	3€
<i>« Tea-Bô » - Mozet</i>	
Schweppes « Tonic »	3€



IN VINO VERITAS

Maison « Grafé Lecocq » - Namur
Blanc - Rosé - Rouge

Verre	3,5€
Carafe (1/2 L)	12€
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