

## ON S'MET EN JAMBE ?

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

## UNE PETITE MOUSSE ? AU FÛT

**Bertinchamps légère (25Cl) - 5,2%** 3€  
« 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%** 5€  
« Brasserie Vulpio » - Wépion

**Houpe (Triple) - 7,5%** 5€  
« Brasserie de l'Echasse » - Namur

**Super des Fagnes (Brune) - 7,5%** 5€  
« Brasserie des Fagnes » - Couvin

**Caracole (Ambrée) - 8%** 5€  
« Brasserie de la caracole » - Falmignoul

**Rochefort 8 - 9,2%** 5€  
« Abbaye Nt-Dame de St-Remy » - Rochefort



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

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



## NOS CREATIONS

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

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



## AU TABLEAU

Un petit sucré ?

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

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

## LES MINIS

<b>Mini-boulettes sauce tomate</b>	7€
<b>Pâtes jambon-crème</b>	7€
<b>Vol-au-vent et frites</b>	7€

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

: plat végétarien

Allergènes : consultez notre panneau informatif.



## À CONSOMMER SANS MODÉRATION



<b>Eau plate ou pétillante</b>	
<i>filtrée à la pompe par nos soins</i>	
<b>Verre 25 cl</b>	2€
<b>Bouteille 75 cl</b>	5€
<b>Thé glacé maison : menthe-citron vert</b> ♥	2,5€
<b>Cola ou Cola Zero Ritchie</b>	3€
<i>« Brasserie Ritchie » - Lubbeek</i>	
<b>Ginger Beer (Limonade au gingembre)</b> ♥	3€
<i>« Brasserie L'annexe » - Bruxelles</i>	
<b>Jus de pomme artisanal</b>	3€
<i>« Sol et Fruits » - Wépion</i>	
<b>Kombucha artisanal : pêche - passion</b> ♥	3€
<i>« Tea-Bô » - Mozet</i>	
<b>Schweppes « Tonic »</b>	3€



## IN VINO VERITAS

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

<b>Verre</b>	3,5€
<b>Carafe (1/2 L)</b>	12€
<b>Bouteille</b>	18€

## ET AUSSI!

Demandez notre sélection du moment.  
Au verre ou à la bouteille.



## ON VOUS RÉCHAUFFE ?

Café « Delahaut » - Namur

<b>Café - décaféiné - espresso</b>	2,5€
<b>Cappuccino</b>	3€
<b>Thé et infusion</b>	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