

ON S'MET EN JAMBE ?

Mocktail détox	5€
<i>Ananas, concombre, citron</i>	
Le Spritz (Bitter bio - Prosecco bio)	7€
Picon bière du nord	6€
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>	

À LA BOUTEILLE

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>	
Rochefort 8 - 9,2%	5€
<i>« Abbaye Nt-Dame de St-Remy » - Rochefort</i>	

LES CLASSIQUES

Brochette de boulettes, sauce liégeoise	16€
<i>Haché porc et veau, frites</i>	
Filet américain « maison »	17€
<i>Pickles, frites</i>	
Vol-au-vent de poule fermière	17€
<i>Feuilleté croustillant, frites</i>	

NOS CREATIONS

Croquettes « maison » aux scampis	2 pc = 11€
<i>Et curry rouge</i>	
	3 pc = 15€
Lasagne au saumon	18€
<i>Epinards</i>	
Dorade, émulsion de jus de veau	19€
<i>Pignons de pin, tomates confites</i>	
Salade de chèvre chaud	16€
<i>Toast brioché, confit de dattes</i>	
Brochette de volaille aux saveurs asiatiques	17€
<i>Riz</i>	
Supplément frites	2€

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

AU TABLEAU

			<i>Un petit sucré ?</i>
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 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 ♥	2,5€
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



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.