ON S'MET EN JAMBE ? Mocktail « APPLE » 5€ Pomme, gingembre, espuma Granny Smith Cocktail « APPLE » avec Calvados 7€ Le Spritz (Apérol– Cava) 7€ Picon bière du nord 6€ Coupe de Cava 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 (25CI) - 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 Houppe (Triple) - 7,5% 5€

« Brasserie de l'Echasse » - Namur

« Abbaye Nt-Dame de St-Remy » - Rochefort

Une fête ? Un repas de famille ?

Un évènement d'entreprise?

Faites appel au Perron et

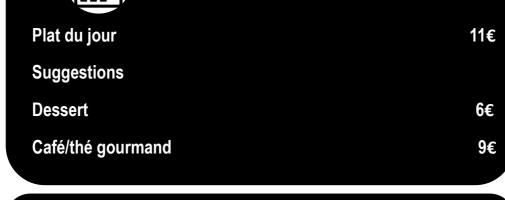
à son service traiteur-évènementiel.

À domicile ou en privatisant le restaurant.

Renseignements et devis :

Grégory LECLERCQ - gregory.leclercq@lilon.be

Rochefort 8 - 9.2%



AU TABLEAU

NOS PLATS PRINTANIERS

Filet américain « maison »

Tartare de bœuf à l'italienne

Salade de chèvre chaud 🗸

Pickles, crudités, frites

Pesto, tomates confites, crudités

Toast brioché, confit d'orange

Feuilleté croustillant, crudités, frites

Sauce bisquée aux moules

Burger végétarien (épinards, quinoa, fêta)

Petits pois, ricotta

Brochette de boulettes sauce provençale

Frites, salade

Maccheroni, pousses d'épinards

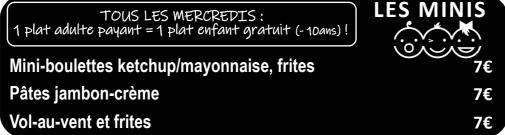
Crudités, frites

Vol-au-vent de poule fermière

Cabillaud rôti

5€

Supplément frites



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

: plat végétarien

Allergènes : consultez notre panneau informatif.



Eau plate ou pétillante

17€

17€

16€

17€

16€

16€

17€

19€

filtrée à la pompe par nos soins

Verre 25 cl	2€
Bouteille 75 cl	5€
Thé glacé maison : menthe-citron vert ♥	2,5€
Cola ou Cola Zero Ritchie « Brasserie Ritchie » - Lubbeek	3€
Ginger Beer (Limonade au gingembre) ♥ « Brasserie L'annexe » - Bruxelles	3€
Jus de pomme artisanal « Sol et Fruits » - Wépion	3€
Kombucha : Hibiscus - Framboise - Sureau ♥ « Tea-Bô » - Mozet	3€
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

Caro « Boranaat » Tramai	
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