LES APÉRITIFS : POUR COMMENCER !

Mocktail ginger-cerise (sans alcool)	**4€**
Cocktail « Houyoux » *Liqueur d'orange, Cerise, Cava*	**7€**
Flûte de Cava	**6€**
Get 27 : liqueur de menthe - eau pétillante	**5€**
Martini blanc Vermouth	**5€**
Pineau des Charentes	**5€**
Porto blanc - Cruz	**4€**
Vin de fleurs de sureau *« Les Apéros de chez Nous » - Ramillies*	**5€**

UNE PETITE MOUSSE ?

AU FÛT

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

À LA BOUTEILLE

Sportzot - 0% *« Brasserie De Halve Maan » - Brugge*	**3€**
Blanche de Namur - 4,5% *« Brasserie du Bocq » - Yvoir*	**3€**
Vulpio Blonde - 5% *« Brasserie Vulpio » - Wépion*	**5€**
Houppe (Triple) - 7,5% *« Brasserie de l'Echasse » - Namur*	**5€**
Rochefort 8 - 9,2% *« Abbaye Nt-Dame de St-Remy » - Rochefort*	**5€**

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 :

NOS PLATS DU MOMENT

Filet américain « maison » *Pickles, crudités, frites*	**17€**
Trio de croquettes de chorizo *Poivrons, parmesan, crudités*	**15€**
Salade de chèvre chaud *Miel et fruits*	**16€**
Gnocchetti au blé ancien *Butternut rôti, pecorino mi-vieux*	**17€**
Brochette de boulettes sauce Sambre et Meuse *Crudités, frites*	**16€**
Vol-au-vent de poule fermière *Feuilleté croustillant, crudités, frites*	**17€**
Filet de dorade, céleri-rave rôti *Beurre composé aux herbes*	**19€**
Supplément frites	**2€**

AU TABLEAU

Potage	**5€**
Plat du jour	**12€**
Dessert	**6€**
Café/thé gourmand	**9€**

LES MINIS

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

Mini-boulettes ketchup/mayonnaise, frites	**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

PRODUITS LOCAUX

Eau plate ou pétillante *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 : Fruits rouges ♥ *« 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

Café - décaféiné - expresso	**2,5€**
Cappuccino	**3€**
Thé et infusion	**3€**

Rest-O-Pack

Evitons le gaspi' !
Trop mangé ? Plus faim ? Demande pour reprendre ton plat, nous te ferons un « Rest-O-Pack » avec plaisir (0,50 €).

LE PERRON DE L'ILON

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