

Le restaurant la Confluence

La Confluence c'est un restaurant à Namur.

Ça s'appelle comme ça parce que c'est là que la Sambre et la Meuse se rejoignent.



C'est un restaurant qui utilise de la nourriture :

- de saison.
Par exemple des tomates en été, des potirons en hiver.
- et qui vient de Belgique.

C'est un endroit accessible !

Ça veut dire que :

- vous pouvez venir seul
- c'est facile de se déplacer dans l'endroit.

Les choses qui sont bien

A l'entrée :

- C'est facile de trouver l'entrée.
- Vous pouvez voir les heures d'ouverture et les prix sur la porte.
- Les personnes qui travaillent à l'accueil voient quand vous arrivez.
Ça veut dire que ces personnes peuvent venir vous aider.



Dans le bâtiment :

- Le lieu est bien éclairé.
- C'est facile de comprendre où aller dans le restaurant.

Les toilettes :

- C'est facile de trouver les toilettes.
- Il y a assez de la lumière dans les toilettes.
Il y a de la lumière tout le temps.



La salle du restaurant :

- Il y a des personnes pour vous aider :
 - à vous installer à table
 - à choisir votre plat
 - à payer.
- Vous pouvez payer avec des billets ou des pièces.



Les choses qui sont moins bien

- Le restaurant est difficile à trouver.
- Les menus et les cartes ne sont pas en FALC.
Ça veut dire en Facile à lire et à comprendre.



Traduction réalisée par
www.falc.be



© Inclusion Europe