

# La Table d'Alix

**Cuisine canaille par Tristan Petiaux**  
*Stoutmoedige keuken door Tristan Petiaux*



# Carte Kaart




## À partager *Om te delen*

**Planche apéro pour deux** 22,00€  
*Aperitiefbord voor twee*

---

## Entrées *Voorgerechten*

**Croquettes de crevettes maison (2pc.), Wakamé, mousse de citron** 16,00€  
*Huisbereide garnalkroketten (2st.), Wakamé, citroenmousse*

 **Houmous de patates douces, ail rôtis, pois chiches à la tunisienne** 12,00€  
*Hummus van zoete aardappel, geroosterde knoflook, Tunesische kikkererwten*

 **Terrine de volaille à la truffe, mesclun** 16,00€  
*Terrine van gevogelte met truffel, mesclun*

 **Vitello Tonnato** 14,00€  
*Vitello Tonnato*


---

## Plats *Hoofdgerechten*

**Joue de boeuf à la Quintine, purée de pommes de terre au beurre** 20,00€  
*Ossenwangen met Quintine, aardappel puree met boter*

**Pièce de boeuf du boucher** (selon arrivage)  
*Stuk rundvlees van de slager* (volgens aanvoer)

**Souris d'agneau confite 12h, jus corsé au romarin** 24,00€  
*Lamsschenken gekonfijt gedurende 12uur, krachtige jus met rozemarijn*

 **Cabillaud rôti au chorizo, polenta, légumes d'hiver** 24,00€  
*Geroosterde kabeljauw met chorizo, polenta en wintergroenten*



 **Poulpe confit, olives, potimarron** 27,00€  
 *Gekonfijte octopus, olijven, pompoen*

 **Butternut grillé, feta, taboulé d'orge perlé** 22,00€  
*Gegrilde butternut, feta, parelgerst tabouleh*

**Vol-au-vent** 19,00€  
*Vol-au-vent*

---

## Enfants *Kindergerechten*

 **Boulettes sauce tomate, frites** 12,00€  
 *Gehaktballetjes in tomatensaus, frietjes.*

 **Poulet, compote et purée** 12,00€  
*Kip, appelmoes en aardappelpuree*



# Menu du marché *Marktmenu*

Menu 1 service  
*1 gangmenu*

18,00€

Menu 2 services  
*2 gangenmenu*

23,00€

Menu 3 services  
*3 gangenmenu*

27,00€

## Entrée *Voorgerecht* 🌱

**Terrine de campagne au foie gras, pickles d'oignons rouges**

*Plattelandsterinne met ganzenlever, ingelegde rode ui*

ou of

**Entrée végétarienne de notre carte**

*Vegetarisch voorgerecht van onze kaart*

---

## Plat *Hoofdgerecht* 🌱

**Émincé de canard, légumes de saison, pommes de terre sautées au romarin**

*Dun gesneden eendenborst, seizoensgroenten, gebakken aardappelen met rozemarijn*

ou of

**Plat végétarien de notre carte**

*Vegetarisch hoofdgerecht van onze kaart*

---

## Dessert *Dessert*

**Crème chocolat, streusel amande cacao**




*Chocoladecrème, amandel-cacaostreusel*

- Service uniquement le midi -

# Carte dessert *Dessertkaart*



## Desserts

 <b>Baba au rhum , fruits exotiques, chantilly</b> <i>Baba met rum, exotisch fruit, slagroom</i>	12,00€
<b>Crème chocolat, streusel amande cacao</b> <i>Chocolademousse, amandel-cacao streusel</i>	8,00€
 <b>Crème brûlée au cuberdon</b> <i>Crème brûlée met cuberdon</i>	10,00€
 <b>Assiette de fromage</b> <i>Kaasbord</i>	11,00€

---

## Digestifs *Digestieven*

<b>Cognac</b>	9,00€
<b>Amaretto</b>	9,00€
<b>Limoncello</b>	9,00€
<b>Mandarine Napoléon (liqueur)</b> <i>'Mandarine Napoléon' (likeur)</i>	9,00€

---

## Boissons chaudes *Warme dranken*

<b>Café</b> <i>Koffie</i>	2,50€
<b>Cappucino</b>	3,00€
<b>Espresso</b>	2,50€
<b>Thé au choix</b> <i>Thee naar keuze</i>	3,00€
<b>Irish Coffee</b>	9,00€
<b>Chocolat chaud</b> <i>Warme chocolade</i>	3,00€

# Glaces d'Élodie *Ijs Van Élodie*



## Boules de glaces *Ijsbolletjes*

<b>1 boule</b> <i>1 bol</i>	<b>2 boules</b> <i>2 bollen</i>	<b>3 boules</b> <i>3 bollen</i>
<b>3,00€</b>	<b>6,00€</b>	<b>8,00€</b>

**Parfums :** Vanille, chocolat, moka, spéculoos, caramel beurre salé, fraise, rose et citron vert.

**Smaken :** Vanille, chocolade, mokka, speculoos, karamel met gezouten boter, aardbei, roos, limoen.

---

## Les coupes *De coupes*

<b>Coupe dame blanche ou noire</b> <i>Witte of zwarte dame coupe</i>	<b>6,50€</b>
2 boules vanille ou chocolat, chocolat chaud, chantilly <i>2 bollen vanille of chocolade, warme chocolade, slagroom</i>	
<b>Coupe "Café Liégeois"</b>	<b>6,50€</b>
1 boule vanille, 1 boule moka, espresso, chantilly <i>bol vanille, 1 bol mokka, espresso, slagroom</i>	
<b>Coupe Brésilienne</b> <i>Braziliaanse coupe</i>	<b>6,50€</b>
1 boule vanille, 1 boule moka, caramel, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol mokka, caramel, slagroom</i>	
<b>Coupe de la Prieure</b> <i>Coupe van de Priorin</i>	<b>6,50€</b>
1 boule vanille, 1 boule rose, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol roos, slagroom</i>	
<b>Coupe Spéculoos</b> <i>Speculoos coupe</i>	<b>6,50€</b>
1 boule vanille, 1 boule spéculoos, spéculoos, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol speculoos, speculoos, slagroom</i>	
<b>Coupe Saint-Honoré</b> <i>Saint-Honoré coupe</i>	<b>6,50€</b>
1 boule vanille, 1 boule caramel beurre salé, caramel, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol caramel gezouten boter, caramel, slagroom</i>	
<b>Coupe aux fraises</b> <i>Aardbei coupe</i>	<b>6,50€</b>
1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de fraise, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol aardbei, aardbeien coulis, slagroom</i>	
<b>Coupes aux fraises fraîches (de saisons)</b> <i>Verse aardbeien coupe</i>	<b>6,50€</b>
1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de fraise, fraises, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol aardbei, aardbeien coulis, aardbeien, slagroom</i>	



# Boissons *Dranken*

## Softs

Eau plate	2,00€
<i>Plat water</i>	
Eau pétillante	2,00€
<i>Bruisend water</i>	
Coca-Cola	2,00€
Coca-Cola Zero	2,00€
Fanta	2,00€

Ice Tea	2,00€
Schweppes Tonic	2,00€
Jus de pomme	2,00€
<i>Appelsap</i>	
Jus de poire	2,00€
<i>Perensap</i>	
Jus d'orange	2,00€
<i>Sinaasappelsap</i>	

## Bières *Bieren*

	75cl	33cl
Helkiase (7,5°)	9,00€	4,00€
La Brute (7°)		6,50€
La Pure (5,9°)		4,00€
La René (8,5°)	11,00€	4,50€
Triple Karmeliet (8,4°)		4,50€
Quintine Bio (5,9°)		4,50€
Quintine de Noël (7,8°)		5,00€

	25cl	33cl
Quintine Blonde (8°)		4,50€
Orval (6.2°)		4,50€
Omer (8°)		4,50€
Chimay Blanche (8°)		4,50€
Chimay Bleue (9°)		4,50€
Fagnes Blonde (7,5°)		4,50€
Jupiler N-A (0°)	2,50€	/



## Apéritifs *Aperitief*

Absinthe	4,00€
Kir	4,50€
Pastis	6,50€
Spritz	7,00€
Gin Tonic	7,00€
Whisky Coca	10,00€

Cava blanc/rosé	4,50€
<i>Witte of roze Cava</i>	
Martini blanc	5,00€
<i>Witte Martini</i>	
Martini rouge	5,00€
<i>Rood Martini</i>	
Porto blanc ou rouge	5,00€
<i>Witte of rood Porto</i>	

## Vins *Wijns*

**Blanc** *Cuvée "La Table d'Alix"*  
*Witte*



4,00€



18,00€

**Rosé** *Cuvée "La Table d'Alix"*  
*Roze*

4,00€

18,00€

**Rouge** *Cuvée "La Table d'Alix"*  
*Rood*

4,00€

18,00€

**Crémant Belge** *"Domaine Degrave Brut"*  
*Belgische Crémant "Domaine Degrave Brut"*

10,00€

48,00€



# Informations *Inlichtingen*

## Qui est cette mystérieuse Alix ?

Il s'agit d'Alix de Rosoit, dame de la noblesse française. Veuve du puissant seigneur Arnould IV d'Oudenaarde, elle est également la fondatrice de l'Hôpital Notre-Dame à la Rose de Lessines en 1242.

Le nom de notre brasserie-restaurant se veut ainsi un clin d'œil, pour ne pas dire un véritable hommage, à cette grande dame qui a doté Lessines d'un des plus anciens hôpitaux d'Europe, et par la même occasion, d'un Patrimoine Majeur de Wallonie.

## *Wie is deze mysterieuze Alix ?*

*Het gaat om Alix de Rosoit, dame uit de Franse adel. Ze is de weduwe van de machtige heer Arnold IV van Oudenaerde, maar ook de stichteres van het Hôpital Notre-Dame à la Rose van Lessines in 1242.*

*De naam van onze brasserie/restaurant is een knipoog maar ook een echt eerbetoon aan deze belangrijke dame die Lessines één van de oudste hospitalen in Europa heeft gegeven..., dat vandaag een Uitzonderlijk Erfgoed in Wallonië is geworden.*



**Sans gluten**

*Glutenvrij*



**Sans lactose**

*Lactose vrij*



**Végétarien**

*Vegetarisch*



**Présence de fruits à coque**

*Aanwezigheid van noten*



**Recommandation du chef**

*Aanbeveling van de chef-kok*

**Pour toutes demandes d'informations supplémentaires concernant les allergènes présents dans nos produits, veuillez vous adresser au personnel.**

*Ons personeel staat tot uw dienst voor al uw vragen over mogelijke allergenen in onze bereidingen.*