

# La Table d'Alix

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





## À partager *Om te delen*

**Planche apéro pour deux**  
*Aperitiefbord voor twee*

22,00€

## Entrées *Voorgerechten*



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

16,00€



**Canon de céleri rave, curry doux et sauce chimichurri**

13,00€



*Kanon van knolselderij, milde curry en chimichurri saus*

**Boudin de volaille à l'estragon et citron confit, cresson**

14,00€

*Gevogeltebloedworst met dragon en gekonfijte citroen, waterkers*



**Salsifis rôtis, jambon fumé et noisettes**

15,00€

*Geroosterde schorseneren, gerookte ham en hazelnoten*



**Houmous de betterave, chips de légumes et huile d'olive au citron**





13,00€



*Bietenhummus, groentechips en citroenolijfolie*



## Plats Hoofdgerechten

<b>Joue de boeuf à la Quintine, purée de pomme de terre au beurre</b> <i>Ossenwangen met Quintine, aardappel puree met boter</i>	<b>20,00€</b>
<b>Pièce de boeuf du boucher</b> <i>Stuk rundvlees van de slager</i>	<b>(selon arrivage)</b> <i>(volgens aanvoer)</i>
<b>Boulet liégeois, purée au beurre</b> <i>Luikse gehaktbal, boterpuree</i>	<b>19,00€</b>
<b>Blanquette de veau à notre façon</b> <i>Kalfsblanquette op onze manie</i>	<b>24,00€</b>
 <b>Parmentier de canard au gingembre, légumes d'hiver, bouillon Thai</b> <i>Eendenparmentier met gember, wintergroenten, Thaise bouillon</i>	<b>26,00€</b>
 <b>Noix de Saint Jacques, tartelette aux chicons caramélisés, mousse de pomme de terre à la bisque</b> <i>Sint-Jakobsschelpen, taartje met gekarameliseerde witloof, aardappelmousse met bisque</i>	<b>29,00€</b>
 <b>Risotto aux champignons, crumble noisette et parmesan</b> <i>Risotto met paddenstoelen, hazelnootcrumble en Parmezaanse kaas</i>	<b>24,00€</b>
 <b>Tajine de lotte comme un couscous, petits légumes</b> <i>Zeeduiveltajine als een couscous, kleine groenten</i>	<b>28,00€</b>
<b>Filet pur de boeuf, sauce poivre concassé, gâteau de celeri à la truffe</b> <i>Ossenhaasfilet, saus van gekneusde peper, selderijtaart met truffel</i>	<b>32,00€</b>
<b>Ris de veau, sauce au foie gras, rösti</b> <i>Kalfszwezerik, saus van ganzenlever, rösti</i>	<b>32,00€</b>

## Enfants Kindergerechten

 <b>Spaghettis à la bolognaise</b> <i>Spaghetti Bolognese</i>	<b>11,00€</b>
 <b>Boulet liégeois, purée au beurre</b> <i>Luikse gehaktbal, boterpuree</i>	<b>13,00€</b>



# Lunch

Menu 1 service  
1 gangmenu

16,00€

Menu 2 services  
2 gangenmenu

20,00€

Menu 3 services  
3 gangenmenu

24,00€

## Entrée *Voorgerecht*



**Tartare de boeuf façon thaï**

*Thaise stijl rundertartaar*

ou of

**Entrée végétarienne de notre carte**

*Vegetarisch voorgerecht van onze kaart*

---

## Plat *Hoofdgerecht*



**Poitrine de porc confite, stoemp**

*Gekonfijte varkensbuik, stoemp*

ou of

**Plat végétarien de notre carte**

*Vegetarisch hoofdgerecht van onze kaart*

---

## Dessert *Dessert*



**Mousse au chocolat**




*Chocolademousse*

- Du mardi au vendredi midi -

# Carte dessert *Dessertkaart*



## Desserts

	<b>Dessert agrumes, chocolat blanc, praliné sésame noir</b> <i>Citrusdessert, witte chocolade, zwart sesampraliné</i>	10,00€
	<b>Mousse au chocolat amer, caramel coco-amande</b> <i>Chocolademousse, kokos-amandelkaramel</i>	11,00€
	<b>Crème brûlée orange/cannelle</b> <i>Crème brûlée sinaasappel/kaneel</i>	9,00€
	<b>Assiette de fromage de notre fromager</b> <i>Kaasplankje van onze kaasboer</i>	13,00€

---

## Digestifs *Digestieven*

<b>Cognac</b>	9,00€
<b>Amaretto</b>	9,00€
<b>Limoncello</b>	5,00€
<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>3,50€</b>	<b>7,00€</b>	<b>9,50€</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> 2 boules vanille ou chocolat, chocolat chaud, chantilly <i>2 bollen vanille of chocolade, warme chocolade, slagroom</i>	<b>8,50€</b>
<b>Coupe "Liégeois"</b> 1 boule vanille, 1 boule moka, espresso, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol mokka, espresso, slagroom</i>	<b>8,50€</b>
<b>Coupe Brésilienne</b> <i>Braziliaanse coupe</i> 1 boule vanille, 1 boule moka, caramel, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol mokka, caramel, slagroom</i>	<b>8,50€</b>
<b>Coupe de la Prieure</b> <i>Coupe van de Priorin</i> 1 boule vanille, 1 boule rose, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol roos, slagroom</i>	<b>8,50€</b>
<b>Coupe Spéculoos</b> <i>Speculoos coupe</i> 1 boule vanille, 1 boule spéculoos, spéculoos, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol speculoos, speculoos, slagroom</i>	<b>8,50€</b>
<b>Coupe Saint-Honoré</b> <i>Saint-Honoré coupe</i> 1 boule vanille, 1 boule caramel beurre salé, caramel, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol caramel gezouten boter, caramel, slagroom</i>	<b>8,50€</b>
<b>Coupe aux fraises</b> <i>Aardbei coupe</i> 1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de fraise, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol aardbei, aardbeien coulis, slagroom</i>	<b>8,50€</b>
<b>Coupes aux fraises fraîches (de saisons)</b> <i>Verse aardbeien coupe</i> 1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de fraise, fraises, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol aardbei, aardbeien coulis, aardbeien, slagroom</i>	<b>10,00€</b>



# Boissons *Dranken*

## Softs

<b>Eau plate</b> <i>Plat water</i>	<b>2,50€</b>
<b>Eau pétillante</b> <i>Bruisend water</i>	<b>2,50€</b>
<b>Coca-Cola</b>	<b>3,00€</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>	<b>3,00€</b>
<b>Fanta</b>	<b>3,00€</b>

<b>Ice Tea</b>	<b>3,00€</b>
<b>Schweppes Tonic</b>	<b>3,50€</b>
<b>Jus de pomme</b> <i>Appelsap</i>	<b>4,00€</b>
<b>Jus de poire</b> <i>Perensap</i>	<b>4,00€</b>
<b>Jus d'orange</b> <i>Sinaasappelsap</i>	<b>3,00€</b>

## Bières *Bieren*

	<b>75cl</b>	<b>33cl</b>
<b>Helkiase (7,5°)</b>	<b>10,50€</b>	<b>4,30€</b>
<b>La René (8,5°)</b>		<b>4,50€</b>
<b>La Pure (5,9°)</b>		<b>4,50€</b>
<b>Kriek de Silly (4,8°)</b>		<b>4,00€</b>
<b>Triple Karmeliet (8,4°)</b>		<b>5,50€</b>
<b>Quintine Blonde (8°)</b>		<b>5,50€</b>

	<b>25cl</b>	<b>33cl</b>
<b>Quintine Bio (5,9°)</b>		<b>4,50€</b>
<b>Orval (6.2°)</b>		<b>6,00€</b>
<b>Chimay Blanche (8°)</b>		<b>4,50€</b>
<b>Chimay Bleue (9°)</b>		<b>5,50€</b>
<b>Fagnes Blonde (7,5°)</b>		<b>4,50€</b>
<b>Jupiler N-A (0°)</b>	<b>3,50€</b>	



## Apéritifs *Aperitief*

Absinthe	5,00€
Kir	5,00€
Pastis	6,50€
Spritz	9,00€
Gin Tonic	9,00€
Whisky Coca	10,00€

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

## Vins *Wijns*

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



4,50€



22,00€

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

4,50€

22,00€

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

4,50€

22,00€

**Crémant Belge** *"Domaine Degavre Brut"*  
*Belgische Crémant "Domaine Degavre 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.*