

La Table d'Alix

Cuisine canaille par Tristan Petiaux
Stoutmoedige keuken door Tristan Petiaux





Lunch

Menu 1 service
1 gangmenu

18,00€

Menu 2 services
2 gangenmenu

24,00€


Menu 3 services
3 gangenmenu

28,00€

Entrée Voorgerecht

Cake au chorizo, mesclun
Chorizo cake, mesclun salade


ou of

 **Melon mariné au porto, sauce vierge noix et feta**
Gemarineerde meloen in port, saus van noten en feta

Plat Hoofdgerecht

Wok de porc caramélisés au sésame, riz basmati
Gewokte gekarameliseerde varkensvlees met sesam, basmatirijst

ou of

 **Fenouil rôti, crème de poivrons grillés,
petits pois et crumble de parmesan**
*Geroosterde venkel, gegrilde paprika's crème,
doperwten en Parmezaanse kaascrumble*

Dessert Dessert

Crumble aux pommes, glace vanille
Appelcrumble met vanille-ijs

ou of

Sélection de fromages
Selectie van kazen

- Du mardi au vendredi midi -







À partager *Om te delen*

Planche apéro pour deux
Aperitiefbord voor twee

22,00€

Entrées *Voorgerechten*

- | | |
|---|----------------------------|
|  Tartare de veau mi-cuit, cacahuètes, tomates grillées
<i>Halfgaar kalfstartaar, pinda's, gegrilde tomaten</i> | 14,00€ |
| Terrine de foie gras maison, pain d'épices, pommes caramélisées
<i>Huisgemaakte foie gras terrine, kruidkoek, gekarameliseerde appels</i> | 17,00€ |
|  Rillettes de maquereaux fumés, piquillos
<i>Rillettes van gerookte makreel, piquillos</i> | À partir du 06 août |
|  Carpaccio de betteraves, chèvre frais belge, agrumes
<i>Carpaccio van rode biet, Belgische verse geitenkaas, citrusvruchten</i> | 13,00€ |
|  Croquettes de crevettes
<i>Garnaalenkroketten</i> | 16,00€ |



Plats Hoofdgerechten

- Fenouil rôti, crème de poivrons grillés, petits pois et crumble de parmesan** 18,00€
Geroosterde venkel, crème van gegrilde paprika's, doperwten en Parmezaanse kaascrumble
- Halloumi grillé, yaourt à la grec, grenade et olive de Kalamata** 21,00€
Gegrilde halloumi, Griekse yoghurt, granaatappel en Kalamata-olijven
- Salade scampis aigre-doux, légumes pickles, tomates cerises** **À partir du 06 août**
Zoetzure scampi salade, ingemaakte groenten, cherrytomaten
- Cabillaud, moules, salicornes et purée de pommes de terre** 31,00€
Kabeljauw, mosselen, zeekraal en aardappelpuree
- Kefta de veau, tomates cerises, ketchup d'abricot, pommes grenaille** 25,00€
Kalfskefta, cherrytomaten, abrikozenketchup, krielaardappelen
- Filet de volaille farci aux fruits secs, sauce poulette,** **À partir du 06 août**
salade de pousses, frites
Gevulde kipfilet met gedroogde vruchten, poulettesaus, kiemgroentesalade, frietjes
- Cochon de lait sauce moutarde et miel, mesclun et frites** 20,00€
Speenvarken met mosterd-honingsaus, mesclun en frietjes
- Paleron de boeuf confit, sauce marchand de vin, légumes rôtis,** **À partir du 06 août**
purée de pommes de terre
Gekonfijte rundernek, saus marchand de vin, geroosterde groenten, aardappelpuree
- Onglet de boeuf à l'échalote, frites et mesclun** 25,00€
Onglet van rundvlees met sjalot, frietjes en mesclun

Enfants Kindergerechten

- Parmentier de patates douces** 12,00€
Parmentier van zoete aardappel
- Nuggets de poulet, purée, salade et ketchup maison** **À partir du 06 août**
Kipnuggets, puree, salade en huisgemaakte ketchup

Carte dessert *Dessertkaart*



Desserts

Clafouti à la cerise, chantilly, caramel de cerise

Kersenclafoutis, slagroom, kersenkaramel

À partir du 06 août

Méli-mélo de pêche, romarin

Méli-mélo van perzik en rozemarijn

10,00€

Mousse au chocolat noir, caramel agrumes

Pure chocolademousse, citruskaramel

9,00€



Café gourmand

Gourmetkoffie

À partir du 06 août

Digestifs *Digestieven*

Cognac

9,00€

Amaretto

9,00€

Limoncello

5,00€

Mandarine Napoléon (liqueur)

'Mandarine Napoléon' (likeur)

9,00€

Cointreau

9,00€

Baileys

9,00€

Boissons chaudes *Warme dranken*

Café

Koffie

2,50€

Cappucino

3,00€

Espresso

2,50€

Thé au choix

Thee naar keuze

3,00€

Irish Coffee

9,00€

Chocolat chaud

Warme chocolade

3,00€

Glaces d'Élodie *Ijs Van Élodie*



Boules de glaces *Ijsbolletjes*

1 boule <i>1 bol</i>	2 boules <i>2 bollen</i>	3 boules <i>3 bollen</i>
3,50€	7,00€	9,50€

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*

Coupe dame blanche ou noire <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>	8,50€
Coupe "Liégeois" 1 boule vanille, 1 boule moka, espresso, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol mokka, espresso, slagroom</i>	8,50€
Coupe Brésilienne <i>Braziliaanse coupe</i> 1 boule vanille, 1 boule moka, caramel, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol mokka, caramel, slagroom</i>	8,50€
Coupe de la Prieure <i>Coupe van de Priorin</i> 1 boule vanille, 1 boule rose, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol roos, slagroom</i>	8,50€
Coupe Spéculoos <i>Speculoos coupe</i> 1 boule vanille, 1 boule spéculoos, spéculoos, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol speculoos, speculoos, slagroom</i>	8,50€
Coupe Saint-Honoré <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>	8,50€
Coupe aux fraises <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>	8,50€
Coupes aux fraises fraîches (de saisons) <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>	10,00€



Boissons *Dranken*

Softs

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

Schweppes Tonic	3,50€
Jus de pomme <i>Appelsap</i>	4,00€
Jus de poire <i>Perensap</i>	4,00€
Jus d'orange <i>Sinaasappelsap</i>	3,00€
Jus pommes-cerises <i>Appel-kersensap</i>	4,00€

Bières *Bieren*

	75cl	33cl
Helkiase (7,5°)	10,50€	4,30€
La René (8.5°)		4,50€
Fagnes Blonde (7,5°)		4,50€
Triple Karmeliet (8,4°)		5,50€
Quintine Blonde au fût (8°)		5,50€
La Brute (7°)		6,50€



	25cl	33cl
Quintine Bio (5,9°)		4,50€
Orval (6.2°)		6,00€
Chimay Blanche (8°)		4,50€
Chimay Bleue (9°)		5,50€
Kriek de Silly (4,8°)	4,00€	
Jupiler N-A (0°)	3,50€	
La Pure (5,9°)	3,50€	



Apéritifs *Aperitief*

Absinthe	5,00€	Cava blanc/rosé	5,00€
Kir	5,00€	<i>Witte of roze Cava</i>	
Pastis	6,50€	Martini blanc	6,00€
Spritz	9,00€	<i>Witte Martini</i>	
Gin Tonic	9,00€	Martini rouge	6,00€
Whisky Coca	10,00€	<i>Rood Martini</i>	
Picon vin blanc	7,00€	Porto blanc ou rouge	6,00€
Pineau des charentes	6,00€	<i>Witte of rood Porto</i>	
		Apéritif sans alcool	6,00€
		<i>Alcoholvrije aperitief</i>	

Vins *Wijns*

		
Blanc <i>Cuvée "La Table d'Alix"</i>	4,50€	22,00€
<i>Witte</i>		
Rosé <i>Cuvée "La Table d'Alix"</i>	4,50€	22,00€
<i>Roze</i>		
Rouge <i>Cuvée "La Table d'Alix"</i>	4,50€	22,00€
<i>Rood</i>		
Crémant Belge <i>"Domaine Degavre Brut"</i>	10,00€	48,00€
<i>Belgische Crémant "Domaine Degavre Brut"</i>		



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



Présence de crustacés

Aanwezigheid van schaaldieren

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.