

# 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

**Gyoza de poulet, bouillon thaï**

*Kipgyoza's, Thaise bouillon*

ou of



**Houmous de noix, chèvre et figes fraîches**

*Notenhummus, geitenkaas en verse vijgen*

## Plat Hoofdgerecht

**Stoemp au légume du jour, saucisse**

*Stoemp met daggroenten, worst*

ou of



**Potimarron rôti et laqué au miso**

*Geroosterde pompoen gelakt met miso*

## Dessert Dessert

**Tiramisu aux fruits de la passion**

*Tiramisu met passievruchten*

ou of

**Assiette de fromage (ferme CARAH)**

*Kaasschotel (boerderij CARAH)*

- Du mardi au vendredi midi -



## À partager *Om te delen*

**Planche apéro pour deux**

*Aperitiefbord voor twee*

22,00€

---

## Entrées *Voorgerechten*



**Ceviche de bar, groseille, piment et citron vert**

*Ceviche van zeebaars, rode bes, chilipeper en limoen*

15,00€



**Terrine de campagne au foie gras, canard et pistache**

*Boerenpaté met foie gras, eend en pistache*

15,00€

**Fondue au fromage**

*Kaasfondue*

13,00€



**Scampis à l'ail**

*Scampi's met knoflook*

17,00€



**Houmous de noix, chèvre et figues fraîches**

*Notenhummus, geitenkaas en verse vijgen*

14,00€



## Plats Hoofdgerechten

<b>Cuisse de canard confite, riz safrané, jus de canard à la sauge</b> <i>Geconfijte eendenbout, saffraanrijst, eendensaus met salie</i>	24,00€
<b>Tajine d'agneau aux citrons confits</b> <i>Lamstajine met ingelegde citroenen</i>	26,00€
<b>Filet de veau cuit basse température, choux fleurs grillés, chiconnettes</b> <i>Op lage temperatuur gegaarde kalfsfilet, gegrilde bloemkool, miniwitloof</i>	24,00€
<b>Poulpe rôti, légumes confits, pois chiches et harissa</b> <i>Geroosterde octopus, gekonfijte groenten, kikkererwten en harissa</i>	31,00€
 <b>Raviole ouverte aux champignons, orzo et bouillon corsé</b> <i>Open ravioli met paddenstoelen, orzo en krachtige bouillon</i>	21,00€
<b>Civet de biche, lardon, et pommes de terre grenailles</b> <i>Hertenstoofpot met spekjes en krielaardappelen</i>	25,00€
 <b>Joue de boeuf façon carbonnade</b> <i>Runderschenkel op Vlaamse stoverij wijze</i>	19,00€


## Enfants Kindergerechten

<b>Blanc de volaille, compote et frites</b> <i>Kipfilet, appelmoes en frietjes</i>	12,00€
<b>Goujonnette de poisson, mayonnaise, purée et salade</b> <i>Visgoujonnettes, mayonaise, puree en salade</i>	13,00€

# Carte dessert *Dessertkaart*



## Desserts

<b>Merveilleux au poires et speculoos</b> <i>Merveilleux met peren en speculoos</i>	10,00€
<b>Tartelette chocolat et café</b> <i>Chocolade- en koffietaartje</i>	8,00€
<b>Crème brûlée à la coco</b> <i>Kokos crème brûlée</i>	10,00€
<b>Assiette de fromage de la ferme C.A.R.A.H (Ath)</b> <i>Kaasschotel van de boerderij C.A.R.A.H (Ath)</i>	12,00€
 <b>Café gourmand</b> <i>Gourmetkoffie</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€
<b>Cointreau</b>	9,00€
<b>Baileys</b>	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.

Chantilly  
Slagroom  
1€

## 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>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>



# Boissons *Dranken*

## Softs

	75cl	25cl
<b>Eau plate</b> <i>Plat water</i>	7,50€	2,50€
<b>Eau pétillante</b> <i>Bruisend water</i>	7,50€	2,50€
<b>Fanta</b>		3,00€
<b>Ice Tea</b>		3,00€
<b>Jus d'orange</b> <i>Sinaasappelsap</i>		3,00€
<b>Coca-Cola</b>		3,00€
<b>Coca-Cola Zero</b>		3,00€

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

## Bières *Bieren*

	75cl	33cl
<b>Helkiase (7,5°)</b>	10,50€	4,30€
<b>La René (8.5°)</b>		4,50€
<b>Fagnes Blonde (7,5°)</b>		4,50€
<b>Triple Karmeliet (8,4°)</b>		5,50€
<b>Quintine Blonde au fût (8°)</b>		5,50€
<b>La Brute (7°)</b>		6,50€
<b>Quintine Bio (5,9°)</b>		4,50€

	25cl	33cl
<b>Tramasure (6,5°)</b>		4,50€
<b>Omer (8°)</b>		4,50€
<b>Chimay Blanche (8°)</b>		4,50€
<b>Chimay Bleue (9°)</b>		5,50€
<b>Kriek de Silly (4,8°)</b>	4,00€	
<b>Jupiler N-A (0°)</b>	3,50€	
<b>La Pure (5,9°)</b>	3,50€	



## Apéritifs *Aperitief*

Absinthe	5,00€
Kir	5,00€
Pastis	6,50€
Spritz	9,00€
Gin Tonic	9,00€
Whisky Coca	10,00€
Picon vin blanc	7,00€
Pineau des charentes	6,00€

Cava blanc/rosé	5,00€
<i>Witte of roze Cava</i>	
Martini blanc	6,00€
<i>Witte Martini</i>	
Martini rouge	6,00€
<i>Rood Martini</i>	
Porto blanc ou rouge	6,00€
<i>Witte of rood Porto</i>	
Apéritif sans alcool	6,00€
<i>Alcoholvrije aperitief</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*



**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.*