

Horaire

Cuisine

Du mardi au jeudi

12h - 14h30

Vendredi

12h - 14h30 / 18h30 - 21h

Samedi

12h - 15h / 18h30 - 21h

Dimanche et jours fériés

12h - 15h

Tea-Room

Du mardi au vendredi

14h30 - 18h

Samedi, dimanche et jours fériés

15h - 18h

Bar

Du mardi au jeudi

11h30 - 18h30

Vendredi et samedi

11h30 - 22h

Dimanche et jours fériés

11h30 - 18h30

**Fermé le lundi
(excepté les jours fériés)**



La
Table
d'Alix

068/44 83 55
latabledalix.be

Boissons • Dranken

APÉRITIFS • APERITIEVEN

CLASSIQUES

CAVA BLANC/ROSÉ	6 €
<i>Witte of rosé Cava</i>	
MARTINI BLANC OU ROUGE	6 €
<i>Witte of rode Martini</i>	
PORTO BLANC OU ROUGE	6 €
<i>Witte of rode Porto</i>	
VERMUT LOUIS XIV (7cl)	7 €
PINEAU DES CHARENTES	6 €
KIR (CASSIS OU PÊCHE)	6 €
PASTIS	5 €
ABSINTHE	5 €
PICON VIN BLANC	8 €

MOCKTAILS

GIN TONIC (0%)	8 €
FUNNY PISANG (0%)	6,50 €
FUNNY SPRITZ (0%)	6,50 €

COCKTAILS

SPRITZ APEROL	10 €
GIN TONIC	9,50 €
GIN ROSE TONIC	9,50 €
GIN EUTHÉNIA, Fever tree mediterranean	13 €
JB COCA	10 €
RHUM COCA	10 €

BIÈRES • BIEREN

BIÈRES AU FÛT

LA PURE (5,9° - 25cl)	3,50 €
QUINTINE BLONDE (8° - 33cl)	5,50 €
FAGNES «Orange sanguine» (7° - 33cl)	5,50 €

BIÈRES LOCALES

HELKIASSE (7,5° - 33cl)	4,30 €
HELKIASSE (7,5° - 75cl)	10,50 €
LA BRUTE (7° - 37,5cl)	7 €
LA RENÉ (8,5° - 33cl)	4,80 €
TRAMASURE (6,5° - 33cl)	4,80 €
QUINTINE BIO (5,9° - 33cl)	5,80 €
BIÈRES SANS ALCOOL	
AFFLIGEM (0% - 30cl)	4,50 €
CORNET (0% - 25 cl)	4,80 €

BIÈRES TRAPPISTES

CHIMAY BLANCHE (8° - 33cl)	4,60 €
CHIMAY BLEUE (9° - 33cl)	5,50 €
ROCHFORT TRAPPISTE 8 (9,2° - 33cl)	5,50 €

TRIPLE KARMELIET (8,4° - 33cl)	5,50 €
FAGNES BLONDE (7,5° - 33cl)	4,80 €
CORNET (8,5° - 25 cl)	5,20 €
OMER (8° - 33cl)	4,80 €
KRIEK DE SILLY (4,8° - 25cl)	4 €
HOEGAARDEN (4,9° - 25cl)	4,20 €
HOEGAARDEN ROSÉE (3° - 25cl)	4,20 €

DIGESTIFS • DIGESTIEVEN

COGNAC	9 €	COINTREAU	9 €
AMARETTO	9 €	BAILEYS	9 €
LIMONCELLO	7 €	MANDARINE NAPOLEON (liqueur)	9 €

Carte des vins • Wijnkaart

VINS EFFERVEÇANTS • MOUSSERENDE WIJNEN

	VERRE	37,5 CL	75 CL
Cava « Francoli Impérial » Blanc	6 €		25 €
Cava « Francoli Impérial » Rosé	6 €		25 €
Prosecco « La Jara » brut bio 		22 €	35 €
Crémant belge « Domaine Degavre », Blanc de Blanc	10 €		48 €

VINS BLANCS • WITTE WIJNEN

L'Orchestre - chardonnay, Languedoc (Fr)	4,50 €	23 €
Sauvignon de Touraine «Les Silex» « Domaine Beauséjour », Val de Loire (Fr)		29 €
Chablis 1er cru « Jean-Claude Fromont » 2011, Bourgogne (Fr)		36 €
Sisi, Traminer (Svn)	5,50 €	29 €
Roero Arneis « Careglio », Piemonte, (It)		40 €

VIN ROSÉ • ROSÉWIJN

Gris d'Amélie - Grenache, Languedoc (Fr)	4,50 €	23 €
--	--------	------

VINS ROUGES • RODE WIJNEN

Milani Sangiovese-Primitivo, Pouille (It)	4,50 €	23 €
Pure Altitude - Pinot Noir, Vallée de l'Aude (Fr)		29 €
Château « Jamais Renoncer » 2022, Bordeaux (Fr)	5,50 €	29 €
Appasimento Dezzani Piemonte (It)		33 €
Incontournable « Ch Famaey » Cahors – Malbec (Fr)		36 €
St Emilion Grand Cru « Château Peyreau » 2022 (Fr)	28 €	48 €

Boissons • Dranken

SOFTS • FRISDRANKEN

EAU PLATE (75cl)	7,50 €	SCHWEPES TONIC / AGRUMES (25cl)	3,50 €
EAU PLATE (25cl) <i>Plat water</i>	2,50 €	LIMONADE MAISON (en saison) <i>Zelfgemaakte limonade (in het seizoen)</i>	6 €
EAU PÉTILLANTE (75cl)	7,50 €	LOOZA ORANGE (20cl)	4 €
EAU PÉTILLANTE (25cl) <i>Bruisend water</i>	2,50 €	<i>Looza sinaasappelsap</i>	
FANTA (20cl)	3 €	POM D'HAPPY (25cl)	4 €
ICE TEA (25cl)	3 €	Jus de pommes • Appelsap	
ICE TEA PÊCHE (25cl)	3 €	Jus de pommes-poires • Appel-perensap	
COCA-COLA (20cl)	3 €	Jus de pommes-cerises • Appel-kersensap	
COCA-COLA ZERO (20cl)	3 €		

BOISSONS CHAUDES • WARME DRANKEN

CAFÉ / DÉCA <i>Koffie / Decaf</i>	3 €
CAPPUCINO mousse de lait/chantilly	3,50 €
LATTÉ MACCHIATO	3,50 €
LATTÉ MACCHIATO AROMATISÉ vanille, speculoos, noisette, caramel, cannelle	4 €
ESPRESSO	3 €
THÉ au CHOIX <i>Thee naar keuze</i>	4,50 €
IRISH COFFEE (Whisky)	9 €
ITALIAN COFFEE (Amaretto)	9 €
FRENCH COFFEE (Cognac)	9 €
HELKIASSE FLAMBÉE	6,50 €
CHOCOLAT CHAUD	4 €
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS <i>Weense chocolademelk</i>	4,50 €
CHOCOLAT CHAUD AUX MARSHMALLOWS <i>Warme chocolademelk met marshmallows</i>	4,50 €
VERSION LAIT VÉGÉTAL <i>Met plantaardige melk</i>	+ 1 €

Carte automnale • Herfstmenu

ENTRÉES • VOORGERECHTEN

- TATAKI DE BOEUF MARINÉ** 18 €
Focaccia toastée, gel de mûres, burrata fumée
Tataki van gemarineerd rundvlees, geroosterde focaccia, bramengelei, gerookte burrata
- CRÈME DE CHAMPIGNONS DES BOIS** 16 €
Œuf parfait, émulsion de volaille rôtie, huile de thym
Romige soep van wilde paddenstoelen, perfect gebakken ei, geroosterde gevogelte-emulsie, tijmolie
- DUO DE CROQUETTES** 16 €
Au parmesan et effiloché de boeuf confit, mayonnaise sriracha et basilic
Duo van kroketten met parmezaan en langzaam geeraard rundvlees, srirachamayonaise en basilicum
- TATIN D'ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES AU SIROP D'ÉRABLE**  15 €
Chèvre rôti au four, jeunes pousses
Tatin van gekarameliseerde sjalotten met ahornsiroop, in de oven geroosterde geitenkaas, jonge scheuten

PÂTES • PASTA

- RAVIOLES DE POULET RÔTI** 23 €
Jus de volaille, émulsion de pecorino
Ravioli met geroosterde kip, gevogeltejus en pecorinoemulsie
- LASAGNE GRATINÉE** 21 €
Façon carbonara
Gegratineerde lasagna in carbonara-stijl

Carte automnale • Herfstmenu

PLATS • HOOFDGERECHTEN

CHOU POINTU BRAISÉ

Tatziki, gremolata

Gestoofde spitskool, tzatziki, gremolata

 21 €

BOUCHÉES DES 7 ROSES

Feuilleté, mijoté de volaille aux champignons des bois, ris de veau croustillant

Hapjes van de 7 rozen : bladerdeeg, kipstooftpot met wilde paddenstoelen, krokante zwezerik

29 €

SHORT RIB DE PORC EN 3 CUISSONS (CONFIT, GRILLÉ, LAQUÉ)

Aux 5 épices, sauce aïoli épicée, salade coleslaw

Buikspek in 3 bereidingen (gekonfijt, gegrild, gelakt) met vijfkruidenmengsel, pittige aioli en coleslaw

25 €

FILET DE DORADE

Risotto de fregola sarde, émulsion bouillabaisse

Zeebrasemfilet, sardinijs fregolarisotto, emulsie van bouillabaisse

27 €

LES CLASSIQUES • KLASSIEKERS

PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER

Frites à la graisse de boeuf, mesclun,

Sauce au choix : sauce échalote et bière René, sauce champignons, sauce poivre vert

Rundvlees van de slager met frietjes gebakken in rundvet, mesclun-salade

Saus naar keuze: sjalot- en René-biersaus, champignonsaus, groene pepersaus

27 €

BURGER D'ALIX

Steack haché de notre boucher, pancetta, fondue de taleggio, sauce jalapeños, confit d'oignons

Hamburger van onze slager, pancetta, taleggio-fondue, jalapeñosaus, gekonfijte uien

23 €

ONGLET À L'ÉCHALOTE

Onglet de bœuf (350g), sauce échalotes au vin rouge, frites à la graisse de bœuf

Longhaas (350g), sjalottensaus met rode wijn, frietjes gebakken in rundvet

29 €

SUPPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

Frites • Friten

+ 3,5 €

Salade verte • Groene salade

+ 2,5 €

Mayonnaise/ketchup • Mayonaise/ketchup

+ 1,5 €

Sauce (René/poivre vert/champignons) • Saus (René / groene peper / champignons)

+ 3,5 €



N'oubliez pas de jeter un coup d'œil à notre formule lunch « potage + plat du jour + café/thé » à 24 € !

Uniquement disponible le midi, du mardi au vendredi (hors jours fériés).

Aarzel niet een kijkje te nemen naar onze lunchformule « soep + dagschotel + koffie/thee » voor 24 €!

Alleen 's middags verkrijgbaar, van dinsdag tot en met vrijdag (behalve op feestdagen).

Carte automnale • Herfstmenu

DESSERTS

«CECI N'EST PAS UNE POMME» Pommes caramélisées, ganache montée à la vanille, sablé breton <i>Gekarameliseerde appel, vanille-ganache, bretonse zandkoekjes</i>	11 €
«LE DESSERT DU BOULANGER» Brioche façon pain perdu, glace au pain grillé, caramel miso <i>Brioche-wentelteefjes, ijs van geroosterd brood, misokaramel</i>	11 €
LE CAFÉ GOURMAND <i>Verwenkoffie</i>	13 €
LA SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX <i>Selectie kazen van onze lokale producenten</i>	15 €

CARTE ENFANTS • KINDERGERECHTEN

FRICADELLES DU BOUCHER, FRITES Salade et sauce au choix (mayonnaise ou ketchup) <i>Frikandellen met frieten, salade en saus naar keuze (mayonaise of ketchup)</i>	12 €
TENDERS DE POULET MAISON, FRITES Salade et sauce au choix (mayonnaise ou ketchup) <i>Kip-tenders, frieten, salade en saus naar keuze (mayonaise of ketchup)</i>	13 €
SUPPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN	
Frites • Frieten	+ 3,5 €
Mayonnaise/ketchup • Mayonaise/ketchup	+ 1,5 €



Nous privilégions le circuit court et travaillons avec les producteurs régionaux suivants :
Ferme de la Bosse Jauque à Gibecq, Boucherie Au Comptoir de la Ferme (Boucher Rémy)
à Ollignies, Epicerie fine l'Érable à Lessines sans oublier
notre magnifique jardin de simples.

Wij geven de voorkeur aan korte ketens en werken samen met de volgende regionale producenten: Ferme de la Bosse Jauque in Gibecq, Slagerij Au Comptoir de la Ferme (Slager Rémy) in Ollignies, Bakkerij en delicatessenwinkel L'Érable in Lessines, en uiteraard ook met onze prachtige kruidentuin.

Glaces • Ijs

BOULES DE GLACES D'ÉLODIE • IJSBOLLETJES VAN ÉLODIE

1 BOULE <i>1 bol</i>	3,50 €	SUPPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN	
2 BOULES <i>2 bollen</i>	7 €	CHANTILLY <i>Slagroom</i>	+ 1 €
3 BOULES <i>3 bollen</i>	9,50 €	FRAISES FRAÎCHES (en saison) <i>Verse aardbeien (in het seizoen)</i>	+ 1 €
PARFUMS : VANILLE, CHOCOLAT, MOKA, SPÉCULOOS, CAMEL BEURRE SALÉ, FRAISE, ROSE, CITRON VERT, FESTIN		SMAKEN : VANILLE, CHOCOLADE, MOKKA, SPECULOOS, GEZOUTEN BOTERKAMEL, AARDBEI, ROOS, LIMOEN, FESTIN	

LES COUPES • DE COUPES

COUPE DAME BLANCHE OU NOIRE <i>Dame blanche of noire coupe</i> 2 boules vanille ou chocolat, chocolat chaud, chantilly <i>2 bollen vanille of chocolade, warme chocolade, 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 gezouten boterkaramel, karamel, slagroom</i>	8,50 €
COUPE «LIÉGEOIS» <i>Coupe «Luikse stijl»</i> 1 boule vanille, 1 boule moka, espresso, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol mokka, espresso, 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> Fraises fraîches (en saison) <i>Verse aardbeien (in het seizoen)</i>	8,50 € + 0,50 €
COUPE BRÉSILIENNE <i>Bresilienne coupe</i> 1 boule vanille, 1 boule moka, caramel, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol mokka, karamel, slagroom</i>	8,50 €	COUPE ALIX <i>Alix coupe</i> 2 boules Festin, amandes, caramel, chantilly <i>2 bollen Festin, amandelen, karamel, slagroom</i>	9,50 €
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 COLONEL <i>Coupe colonel</i> 2 boules sorbet citron vert, vodka <i>2 bollen limoen, vodka</i>	9 €
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 €		

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'Audenaarde, 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 Oudenaarde, 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 toute demande 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.