

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*

- | | |
|---|--------|
|  Oeuf parfait, crème de petit pois, croûtons à l'ail
<i>Perfect ei, erwtenroom, knoflookcroutons</i> | 12,00€ |
|  Burrata, gaspacho cerise noire et basilic
<i>Burrata, zwarte kersengazpacho en basilicum</i> | 14,00€ |
|  Asperges à la flamande
<i>Vlaamse asperges</i> | 16,00€ |
| Jambon persillé à la moutarde de Meaux
<i>Ham met peterselie en mosterd uit Meaux</i> | 15,00€ |
|  Croquettes de crevettes
<i>Garnalenkroketten</i> | 16,00€ |
|  Carpaccio de boeuf thaï et riz soufflé
<i>Thaise rundscarpaccio en gepofte rijst</i> | 15,00€ |



Plats Hoofdgerechten

	Joue de boeuf <i>Ossenwangen</i>	20,00€
	Tataki de thon rouge au sésame, houmous sésame, sur son jus de veau au ponzu <i>Tataki van rode tonijn met sesam, sesamhummus, geserveerd met kalfsjus en ponzu</i>	26,00€
	Salade de chèvre chaud, miel et noix <i>Salade met warme geitenkaas, honing en walnoten</i>	19,00€
	Rouleau de saumon au beurre blanc et agrumes, fèves et pois gourmands <i>Zalmrolletje met witte botersaus en citrus, tuinbonen en peultjes</i>	24,00€
	Tagliata de veau, frites <i>Kalfstagliata met frietjes</i>	24,00€
	Magret de canard entier, légumes de saison et pommes de terre confites à la graisse de canard et ail rôti <i>Hele eendenborst met seizoensgroenten en aardappelen, gekonfijt in eendenvet en met geroosterde knoflook</i>	26,00€
	Salade d'orzo à la grecque <i>Griekse orzosalade</i>	19,00€
	Pièce du boucher <i>Stuk van de slager</i>	(selon arrivage) <i>(afhankelijk van de aanvoer)</i>

Enfants Kindergerechten

	Gratin de macaroni jambon-fromage <i>Ham-kaas macaronigratin</i>	12,00€
	Nuggets de poulet, purée, salade et ketchup maison <i>Kipnuggets, puree, salade en huisgemaakte ketchup</i>	12,00€

Carte dessert *Dessertkaart*



Desserts

Pavlova rhubarbe et sureau <i>Pavlova met rabarber en vlierbloesem</i>	10,00€
Tiramisu aux fraises <i>Aardbeientiramisu</i>	10,00€
Mousse au chocolat blond, mangue, coco et citron vert <i>Blonde chocolademousse met mango, kokos en limoen</i>	12,00€
Crème brûlée à la fleur d'oranger <i>Crème brûlée met oranjebloesem</i>	9,00€

Digestifs *Digestieven*

Cognac	9,00€
Amaretto	9,00€
Limoncello	5,00€
Mandarine Napoléon (liqueur) <i>'Mandarine Napoléon' (likeur)</i>	9,00€
Cointreau	9,00€
Baileys	9,00€

Boissons chaudes *Warme dranken*

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

Glaces d'Élodie *Ijs Van Élodie*



Boules de glaces *Ijsbolletjes*

1 boule	2 boules	3 boules
1 bol	2 bollen	3 bollen
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>	8,50€
2 boules vanille ou chocolat, chocolat chaud, chantilly <i>2 bollen vanille of chocolade, warme chocolade, slagroom</i>	
Coupe "Liégeois"	8,50€
1 boule vanille, 1 boule moka, espresso, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol mokka, espresso, slagroom</i>	
Coupe Brésilienne <i>Braziliaanse coupe</i>	8,50€
1 boule vanille, 1 boule moka, caramel, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol mokka, caramel, slagroom</i>	
Coupe de la Prieure <i>Coupe van de Priorin</i>	8,50€
1 boule vanille, 1 boule rose, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol roos, slagroom</i>	
Coupe Spéculoos <i>Speculoos coupe</i>	8,50€
1 boule vanille, 1 boule spéculoos, spéculoos, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol speculoos, speculoos, slagroom</i>	
Coupe Saint-Honoré <i>Saint-Honoré coupe</i>	8,50€
1 boule vanille, 1 boule caramel beurre salé, caramel, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol caramel gezouten boter, caramel, slagroom</i>	
Coupe aux fraises <i>Aardbei coupe</i>	8,50€
1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de fraise, chantilly <i>1 bol vanille, 1 bol aardbei, aardbeien coulis, slagroom</i>	
Coupes aux fraises fraîches (de saisons) <i>Verse aardbeien coupe</i>	10,00€
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 <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€
Kriek de Silly (4,8°)		4,00€
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€
Fagnes Blonde (7,5°)		4,50€
Jupiler N-A (0°)	3,50€	
La Pure (5,9°)	3,50€	



Apéritifs *Aperitif*

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>	

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 erbetoon 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.