



Anno 1730

*Hotel de la Poste*

## **GASTRO BAR BISTRO NAPOLÉON**

---

**Bienvenue** dans notre bar bistro Napoléon. Dans un cadre chaleureux, venez déguster notre carte élaborée de boissons. Laissez-vous tenter par les en-cas de la petite restauration en complément de la carte du restaurant La Diligence.

*Bonne dégustation.*

**Welkom** in onze gastro bar bistro Napoléon. Geniet hier van onze uitgebreide selectie dranken in een hartelijke sfeer. Op de kaart vindt u gastronomische gerechten van het restaurant la Diligence maar ook heerlijke snacks.

*Eet smakelijk.*

---

WWW.HOTELPOSTE.BE • INFO@HOTELPOSTE.BE  
TEL. +32(0) 61.46.51.51 • FAX. +32 (0)61.46.51.65



# SOFTS

## FRISDRANKEN

### EAUX

Eau de source naturelle Taunusquelle  
Plate / Pétillante

- ▶ 25cl € 3
- ▶ 50cl € 5<sup>5</sup>
- ▶ 75 cl € 7<sup>5</sup>

San Pellegrino 50cl € 6

Perrier Citron 20cl € 4

### JUS

Jus Looza tomate 20cl € 3<sup>5</sup>

Jus Bio Pajottelander 20cl € 4<sup>5</sup>

- ▶ Pomme-orange
- ▶ Pomme-cerise
- ▶ Pomme-ananas

Jus d'Orange pressée € 7<sup>5</sup>

### SUPPLÉMENTS

Sirop Grenadine/Menthe € 1<sup>5</sup>

### RAFRAÎCHISSEMENT

Fritz Kola 20cl € 3<sup>5</sup>

Extrait naturel de Kola

- ▶ Normal
- ▶ Zero

Fritz Limo 20cl € 3<sup>5</sup>

Limonade sucre naturel

- ▶ Citron
- ▶ Orange

Ice Tea Lipton 25cl € 4

- ▶ Pétillant
- ▶ Pêche

Cécémel Froid 20cl € 3<sup>5</sup>

Schweppes 25cl

- ▶ Bitter Lemon € 4
- ▶ Tonic € 4
- ▶ Agrum € 4
- ▶ Ginger Ale € 4



# BIÈRES

## BIEREN

### BIÈRES PRESSION

Warsteiner Premium 4.8°	
▶ 25cl	€ 3 <sup>5</sup>
▶ 50cl	€ 7
Godefroy 25cl	
Bière locale de Bouillon	
▶ Blonde Bouillon 6,7°	€ 4 <sup>5</sup>
▶ Rousse Bouillon 5,6°	€ 4 <sup>5</sup>
König Ludwig Eco Blanche 30cl 7°	€ 6 <sup>5</sup>
La Chouffe 25cl 8°	€ 5
Lupulus Hopera 25cl 6°	€ 5
La Trappe Quadrupel 25cl 10°	€ 6

### BIÈRES BOUTEILLES

Warsteiner Alkoholfrei	€ 4
33cl 0,5° Sans Alcool/Alcoholvrij	
Radler Zitrone 33cl 2,5°	€ 4
Panaché, bière citronnée	
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°	€ 5
Duvel 33cl 8.5°	€ 6
Trappist Orval 33cl 6.2°	€ 6
Karmeliet Triple 33cl 8,4°	€ 6 <sup>5</sup>
Trappist Rochefort 8 33cl 9.2°	€ 6
Lupulus Brune BIO 33cl 8°	€ 6

### À GRIGNOTER

**SAUCISSON ARTISANAL** <sup>12</sup> € 5<sup>5</sup>  
*Droge worst*

**PORTION DE FROMAGE** <sup>7</sup> € 6<sup>5</sup>  
*Portie kaas*



# APÉRITIFS

## APERÔ

### CLASSIQUE

Sherry Fino Dry Pavon	€ 7 <sup>5</sup>
Porto Quevedo (Blanc/Rouge)	€ 7 <sup>5</sup>
Ratafia de Champagne	€ 9
Porto Rouge 10 years	€ 9
Martini (Blanc/Rouge)	€ 7 <sup>5</sup>
Gancia	€ 7 <sup>5</sup>
Suze	€ 7 <sup>5</sup>
Pineau des Charentes Petit	€ 7 <sup>5</sup>
Kirr	€ 9
<i>Vin Blanc, Crème de Cassis</i>	
Campari	€ 7 <sup>5</sup>
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 8
Picon Vin Blanc	€ 10
Aperol Spritz	€ 10
Kirr Royal	€ 17
<i>Champagne, Crème de Cassis</i>	

### GINs

*avec mix au choix, 5cl*

Gin Bombay Sapphire	€ 13
Gin Hendrick's	€ 16
Gin Mare	€ 16
Gin Monkey 47	€ 19
Gin Copperhead	€ 22
Gin Tanqueray Flor de Sevilla	€ 15
Mixers inclus, au choix:	
▶ Fever Tree Indian Water	
▶ Fever Tree Mediterrean	
▶ Fever Tree Aromatic	
▶ Fever Tree Elderflower	

### MAISON

**WINTER HUGO** € 12

*Liqueur de sureau Bols,  
pamplemousse, menthe, Cava Brut*

**SANS ALCOOL** € 8

*Mûre, Citron, Limonade*



# ALCOOLS

## ALCOHOLS

### WHISKY SINGLE MALT

Glenkinchie 12Y	€ 13
Dalwhinnie 15 Y	€ 14
Lagavulin 16Y	€ 20
Macallan Amber	€ 19

### WHISKY BOURBON

Four Roses	€ 9
Jack Daniels 7 Sour Mash	€ 9

### WHISKY BLENDED

Sir Edwards	€ 7
The Famous Grouse	€ 8
Chivas Regal 12Y	€ 10
Johnnie Walker Gold 15Y	€ 14

### ALCOOLS

Jenever Ketel '1'	€ 6
Appenzeller bitter 2cl 30°	€ 5
Advocat Chantilly/Slagroom	€ 7
Rum Bacardi Anejo Cuatro	€ 8
Vodka Absolut	€ 8



# VINS & MOUSSEUX

## WIJNEN & BUBBELS

### VINS BLANC

Cave de Pomerols Sauvignon blanc, Pays d'Oc FR

- ▶ Au verre € 6
- ▶ Carafe 50cl € 19

Monvin Sauvignon blanc, Veneto IT

- ▶ Au verre € 6
- ▶ Carafe 50cl € 19

### VIN ROSÉ

Mondevin "M" Grenache, Languedoc, FR

- ▶ Au verre € 6
- ▶ Carafe 50cl € 19

### VINS ROUGE

Preigne le Vieux Merlot, Pays d'Oc FR

- ▶ Au verre € 6
- ▶ Carafe 50cl € 19

Monvin Cabernet Sauvignon, Veneto IT

- ▶ Au verre € 6
- ▶ Carafe 50cl € 19

### MOUSSEUX

Cava Al-legoria reserva Brut nature

- ▶ Flûte € 7<sup>5</sup>
- ▶ Bouteille 75cl € 35

Prosecco Brut Montelvino

- ▶ Flûte € 8<sup>5</sup>
- ▶ Bouteille 75cl € 39

Crémant d'Alsace Brut

- ▶ Flûte € 8<sup>5</sup>
- ▶ Bouteille 75cl € 39

Champagne Salmon Brut

- ▶ Flûte € 15
- ▶ Bouteille 75cl € 79

*"Une journée sans  
vin est une journée  
sans soleil."*



# BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

## WARME DRANKEN & DIGESTIEVEN

### BOISSONS CHAUDES GOURMAND

*avec liqueur, praline, biscuit*

Café Crème	€ 4 <sup>5</sup>
Déca Crème	€ 4 <sup>5</sup>
Lait Chaud	€ 4 <sup>5</sup>
Thés & Infusions	€ 4 <sup>5</sup>
<i>Découvrez notre sélection sur les pages suivantes</i>	
Espresso Italien	€ 4 <sup>5</sup>
Double Espresso Italien	€ 5 <sup>5</sup>
Lait Russe	€ 5
Latte Macchiato	€ 5 <sup>5</sup>
Cappuccino Italien	€ 5
Cappuccino Chantilly	€ 5 <sup>5</sup>
Chocolat Chaud	€ 4 <sup>5</sup>
Chocolat Chaud Chantilly	€ 5 <sup>5</sup>
Vin Chaud (Glühwein)	€ 5 <sup>5</sup>
Irish/French/Italian Coffee	€ 12 <sup>5</sup>

### DIGESTIFS (5cl)

Amaretto Bepi tosolini	€ 7 <sup>5</sup>
Baileys	€ 7 <sup>5</sup>
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 9
Cointreau	€ 8
Grand Marnier	€ 9
Calvados Coquerel	€ 8
Cognac Petit VS	€ 9
Cognac Biscuit VS	€ 10
Cognac Petit VSOP	€ 12
Grappa Bepi tosolini	€ 14
Limoncello Bepi tosolini	€ 6 <sup>5</sup>
Framboise Louis Lemerancier	€ 9
Mirabelle Louis Lemerancier	€ 9
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 9



*Palais des Thés*

# THÉS GOURMANDS

## PREMIUM THEE

€ 4<sup>5</sup>

### THÉ NOIR

#### SAINT-JAMES

*Thé noir du Sri Lanka avec des puissants arômes presque chocolatés.*

*Zwarte thee uit Sri Lanka met krachtige, bijna chocoladeachtige aroma's.*

#### CHAI IMPERIAL

*Chai Impérial (prononcé tchai) est un délicat thé noir agrémenté d'un somptueux cocktail de cardamome verte, de baies roses, de cannelle, de gingembre et de zestes d'orange.*

*Chai Impérial (als tchai uitgesproken) is een delicate zwarte thee verrijkt met een cocktail van groene kardemom, roze bessen, kaneel, gember en sinaasappelschil.*

#### THÉ DES LORDS

*Un très bel Earl Grey au parfum de bergamote bien prononcé, agrémenté de pétales de carthame.*

*Mooie Earl Grey met een sterke bergamot aroma, verfraaid met saffloerblaadjes.*

### THÉ VERT

#### GRAND JASMIN CHUNG FENG

*D'une grande subtilité, sans amertume. • Heel subtiel, niet bitter.*

#### THÉ DU HAMMAM

*Recette emblématique et best-seller du Palais des Thés. Ce thé vert évoque la pulpe de datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges. • Best verkocht recept van Palais des Thés, deze groene thee doet smaakt naar groene dadelpulp, oranjebloesem, roos en rode vruchten.*

#### THÉ VERT À LA MENTHE

*Thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe.*

*Chinees groene thee, op smaak gebracht met muntblaadjes.*





*Palais des Thés*

# THÉS GOURMANDS

## PREMIUM THEE

€ 4<sup>5</sup>

### INFUSIONS

#### ROOIBOS DES VAHINÉS

*Aux parfums gourmands de vanille, amande et pétales de souci.*

*Met aroma's van vanille, amandelen en goudsbloemblaadjes.*

#### CAMOMILLE

*Une infusion chaleureuse et réconfortante, très appréciée pour ses vertus calmantes. Idéale le soir pour un moment tout en réconfort. • Een geruststellende infusie, gewaardeerd om zijn kalmerende deugden. Ideaal 's avonds voor een moment van comfort.*

#### VERVEINE

*Une infusion subtile et rafraîchissante, très apprécié pour ses vertus relaxantes et apaisantes.*

*Een subtiele en verfrissende infusie, zeer gewaardeerd om zijn ontspannende en kalmerende deugden.*



# SNACKS

## SNACKS

---

**DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES** <sup>1,2,3,7</sup> € 19<sup>5</sup>

*Duo van ambachtelijke garnalkroketten*

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE** <sup>1,7,13</sup> € 12

*Gegratineerde uiensoep*

**SALADE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ  
ET SON TARTARE, VINAIGRETTE À L'ORANGE** <sup>7,8</sup> € 19<sup>5</sup>

*Salade van gerookte eendenborst en tartaar, vinaigrette met sinaasappel*

**BRUSCHETTA**<sup>1,8</sup> € 19<sup>5</sup>

*Jambon de marcassin, champignons des bois en vinaigrette, noix, poire et shyso*

*Bruschetta, ham van everzwijn, vinaigrette van boschampignons, noten, peer en shyso*

**PLANCHE DE SAUMON FUMÉ FAIT MAISON**<sup>1,4,7</sup> € 22

*Plankje met huisgerookte zalm*

---

# MENU BISTRO

## BISTRO MENU

€ 45

### AMUSE-BOUCHE • AMUSE

### ENTRÉE • VOORGERECHT

*Raviole de scampi, bouillon dashi*

*Ravioli van scampi, dashi-bouillon*<sup>1,2,3,4,7</sup>

### OU/OF

*Pâté de gibier, mousse de foies de volaille, betterave en salade et croquette de marcassin*

*Wildpâté, mousse van gevogeltelevertjes, salade van biet, kroketje van everzwijn*<sup>1,5,7</sup>

### OU/OF

*Millefeuille de fromage bleu et poire*

*Krokantje met blauwe kaas en peer*<sup>1,7,8</sup>

### PLAT • HOOFDGERECHT

*Gigue de chevreuil cuit à basse température, topinambour, panais, jus réduit au vin rouge*

*Hertebout gegaard op lage temperatuur, aardpeer, pastinaak, saus van rode wijn*<sup>1,7,9</sup>

### OU/OF

*Filet de merlu poché, copeaux de légumes, jus de poisson au citron et gingembre*

*Gepocheerde heek, groenteblokjes, jus van vis met citroen en gember*<sup>1,4,7,9</sup>

### OU/OF

*Déclinaison de champignons des bois, potimarron, emulsion de pomme de terre*

*Boschampignons, pompoen, emulsie van aardappelen*<sup>1,4,7,9</sup>

### DESSERT

*Pavlova, mousse de vanille, meringue, fruits rouges*

*Pavlova, mousse van vanille, meringue, rode vruchten*<sup>3,7,12</sup>

Le menu est servi à l'ensemble des convives

Het menu wordt geserveerd voor het volledige gezelschap



# SUGGESTIONS

## SUGGESTIES

- 
- FILET DE FAON RÔTI** 1,5,9 **€ 33**  
*Filet de faon rôti, céleri rave, patate douce, jus façon Périgourdine*  
*Gebakken hertenkalffilet, knolselder, zoete aardappel, jus van ganzenlever*
- CÔTES ET JOUE DE MARCASSIN** 1,5,7,9 **€ 28<sup>5</sup>**  
*Côtes et joue de marcassin, navet, carotte, salsifis au beurre, sauce Grand Veneur*  
*Koteletjes en wangetje van everzwijn, raap, wortel, schorseneren in boter, Grand Veneur Saus*
- CÔTES DE CHEVREUIL POÊLÉES** 1,5 **€ 35**  
*Côtes de chevreuil poêlées, purée de butternut, rutabaga, chiconette, réduction aux fruits secs*  
*Koteletjes van reebok, puree van butternut, koolraap, witloof, saus van gedroogde vruchten*
- PERDREAU** 1,5,8,9 **€ 32<sup>5</sup>**  
*Filet de perdreau rôti, cuisse confite, céleri rave, purée de marrons, jus réduit nature*  
*Filet van gebakken patrijs, gekonfijt billetje, knolselder, puree van kastanjes, jus natuur*
-



# ENTRÉES

## VOORGERECHTEN

---

<b>RAVIOLIS</b> <sup>1,2,4,7</sup>	€23 <sup>5</sup>
<i>Raviolis, mousse de poisson, épinards, scampi, bisque de homard</i> <i>Ravioli, mousse van vis, spinazie, scampi, bisque van kreeft</i>	
<b>VELOUTÉ</b> <sup>3,5</sup>	€ 14 <sup>5</sup>
<i>Velouté de potiron, dés de jambon, crème fleurette</i> <i>Pompoenvelouté, hamblokjes, opgeklopte room</i>	
<b>FOIE GRAS</b> <sup>1,5</sup>	€ 27 <sup>5</sup>
<i>Foie gras de canard en terrine, compotée de pomme et betterave, coulis de mangue</i> <i>Terrine van eendenlever, compote van appel en biet, coulis van mango</i>	
<b>CUISSES DE GRENOUILLES À L'AIL</b> <sup>5,7</sup>	€ 24 <sup>5</sup>
<i>Kikkerbiljetjes in lookboter</i>	
<b>CARPACCIO DE FILET DE FAON</b> <sup>5,8</sup>	€ 24 <sup>5</sup>
<i>Carpaccio de filet de faon, copeaux de foie gras, noix, pomme</i> <i>Carpaccio van hertenkalffilet, ganzenlever, noten, appel</i>	

---



# PLATS

## HOOFDGERECHTEN

- BABY LOTTE** <sup>1,4,7</sup> € 27<sup>5</sup>  
*Baby lotte, poulpe, risotto crémeux au parmesan, salicorne, beurre blanc au wasabi*  
*Baby lotte, octopus, romige risotto met parmezaan, zeekraal,*  
*blanke botersaus met wasabi*
- NOIX DE SAINT-JACQUES** <sup>1,4,7,14</sup> € 29<sup>5</sup>  
*Noix de Saint-Jacques et boudin noir, endive, purée de ratte et jus de veau*  
*Sint-Jacobsvruchten, zwarte pens, andijvie, puree van ratte aardappel met boter,*  
*kalfsjus*
- RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOISE** <sup>3</sup> € 24<sup>5</sup>  
 ± 220gr frites fraîches, salade  
 ± 220gr Rumsteak, verse frietjes, salade
- CÔTE À L'OS DU TERROIR LUXEMBOURGEOISE** € 34<sup>5</sup>  
 ± 400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches  
 ± 400gr, beenribstuk, salade, hofmeesterboter, verse frietjes

**SAUCE BÉARNAISE** <sup>1,3,7</sup> € 5

*Béarnaisesaus*

**SAUCE CHAMPIGNONS** <sup>1,7</sup> € 5

*Champignonsaus*

**SAUCE POIVRE VERT** <sup>1,7</sup> € 5

*Peppersaus*

**SALADE** <sup>6</sup> € 5

**PORTION FRITES FRAÎCHES** € 5

*Portie verse friet*



# POUR LES PLUS PETITS

## VOOR DE KLEINTJES

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| <p><b>CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES</b><sup>1,7</sup></p> <p><i>Garnaalkroket, verse frietjes</i></p>  | <p>€ 12<sup>5</sup></p> |
| <p><b>FILET DE POULET</b> <sup>1,3,12</sup></p> <p><i>Filet de poulet, compôte de pommes, frites fraîches</i><br/><i>Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes</i></p> | <p>€ 12<sup>5</sup></p> |
| <p><b>STEAK HACHÉE BLACK AGNUS</b></p> <p>± 180g, carottes vichy, frites fraîches<br/>± 180g Hamburger, wortelen, verse frietjes</p>                                      | <p>€ 18</p>             |

### ALLERGÈNES • ALLERGENEN

Si vous souhaitez des informations sur les allergènes, veuillez-vous référer au personnel.  
La composition de nos plats peut varier.

Indien u informatie wenst over allergenen, gelieve u zich tot het personeel te wenden.  
De samenstelling van onze gerechten kan variëren.

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p>1 <b>Gluten</b></p> <p>2 <b>Crustacés</b><br/>schaaldieren</p> <p>3 <b>Oeuf</b> • ei</p> <p>4 <b>Poisson</b> • vis</p> <p>5 <b>Arachides</b> • pinda's</p> | <p>6 <b>Soja</b></p> <p>7 <b>Lait</b> • melk</p> <p>8 <b>Noix</b> • noten</p> <p>9 <b>Céleri</b> • selderij</p> <p>10 <b>Moutarde</b><br/>mosterd</p> | <p>11 <b>Graines de sésame</b><br/>sesamzaad</p> <p>12 <b>Dioxyde de soufre sulfite</b><br/>zwalvedioxide sulfiet</p> <p>13 <b>Lupin</b> • lupine</p> <p>14 <b>Mollusques</b> • weekdieren</p> |
|---|---|--|



# DESSERTS

## DESSERTEN

---

<b>DAME BLANCHE</b> <sup>1,3,7,8</sup>	<b>€ 12<sup>5</sup></b>
<i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	
<i>Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE</b> <sup>3,7</sup>	<b>€ 12</b>
<i>Crème brûlée met aroma van sinaasappel, vanille</i>	
<b>SABAYON</b> <sup>3,12</sup>	<b>€ 14<sup>5</sup>/PP</b>
<i>Glace vanille, fruits rouges</i>	
<i>Sabayon, vanille ijs, rode vruchten (2p)</i>	
<b>CRÉMEUX CHOCOLAT</b> <sup>1,3,7</sup>	<b>€ 12<sup>5</sup></b>
<i>Crèmeux de chocolat, fruits rouges, compotée d'agrumes, caramel laitier</i>	
<i>Crèmeux van chocolade, rood fruit, compote van citrusvruchten, caramel</i>	
<b>5 FROMAGES</b> <sup>5,7,8</sup>	<b>€ 17<sup>5</sup></b>
<i>Assortiment de 5 fromages 'Van Tricht' • Assortiment van 5 Kazen 'Van Tricht'</i>	

---

*Cher client, pour des raisons d'organisation, nous présentons 1 note par table.  
Beste klant, wij bieden om organisatorische redenen slechts 1 rekening per tafel aan.*