



*Hôtel de la Poste, Bouillon*  
*Relais de Napoléon III*

**Gastro-Bar-Bistro**  
**Napoléon**



**WiFi** Code: HOTEL1730

*Tel. +32 (0) 61.46.51.51. Fax. +32 (0) 61.46.51.65*  
*info@hotelposte.be www.hotelposte.be*



## Eaux – Limonades – Jus

Coca Cola, Coca Cola Zero 20cl	€ 2,70
Tönissteiner	€ 2,90
Limonade <b>sucre naturel</b> 25cl	
Citron/Orange	
Eau de source naturelle Taunusquelle	
Plate, Pétillante 25cl	€ 2,70
Plate, Pétillante 50cl	€ 4,90
Plate, Pétillante 75 cl	€ 7,50
Jus Looza tomate	€ 3,00
Jus <b>Bio</b> Pajottelander 20cl:	€ 3,90
Pomme-Orange/Cerise/Ananas	
Ice Tea Lipton 25cl	€ 3,50
Pétillant/Pêche	
Cécémel Froid 20cl	€ 3,50
Perrier Citron 20cl	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon,	€ 3,50
Tonic, Agrum 25cl	
Schweppes Ginger Ale 25cl	€ 3,70
San Pellegrino 50cl	€ 4,50
Jus d'Orange pressée 15cl	€ 6,90
Jus de Citron Pressé 15cl	€ 6,90
Supp. Sirop Grenadine/Menthe	€ 1,00

## À Grignoter

Saucisson artisanal	€ 5,00
Droge worst (12)	
Portion fromage	€ 6,00
Portie kaas (7)	

## Bières Pression

Warsteiner <b>Eco</b> Premium 25cl 4.8°	€ 3,00
Warsteiner <b>Eco</b> Premium 50cl 4.8°	€ 6,00
Godefroy Blonde Bouillon 25cl 6,7°	€ 4,00
Godefroy Rousse Bouillon 25cl 5,6°	€ 4,20
König Ludwig <b>Eco</b> Blanche 30cl 7°	€ 5,00
Leffe Blonde 25cl 6,6°	€ 4,70
Leffe Blonde 50cl 6,6°	€ 9,40

## Bières Bouteilles

Warsteiner <b>Eco</b> Alkoholfrei	€ 3,60
33cl 0,5° (Bière Sans Alcool/Alcoholvrij)	
Radler Zitrone <b>Eco</b> 33cl 2,5°	€ 3,60
(Panaché, bière citronnée)	
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°	€ 4,90
Duvel 33cl 8.5°	€ 5,20
Trappist Orval 33cl 6.2°	€ 5,20
Karmeliet Triple 33cl 8,4°	€ 5,40
Trappist Chimay (Bleue) 33cl 9°	€ 5,90
La Chouffe Blonde 33cl 8°	€ 5,90
Trappist Rochefort 10 33cl 11.3°	€ 6,90



## Apéritifs

<i>Vins au verre (15cl):</i>	€ 5,00
* <i>Sauvignon blanc, Cave de Pomerols</i>	
* <i>Aromando, Monvin, Sauvignon Blanc</i>	
* <i>Rosato, Monvin, Merlot</i>	
* <i>Merlot, Domaine Preignes le Vieux</i>	
* <i>Cabernet, Monvin, Veneto</i>	

## Alcools

<i>Jenever Ketel '1'</i>	€ 5,00
<i>Appenzeller bitter (2cl) 30°</i>	€ 3,90
<i>Advocat Chantilly/Slagroom</i>	€ 5,00
<i>Rum Havana Club 3 years</i>	€ 6,00
<i>Vodka Absolut</i>	€ 5,00

## Whiskies

<i>Carafe de vin au choix/keuze 50cl</i>	€ 17,00
<i>Sherry Fino Dry Pavon</i>	€ 5,00
<i>Porto Quevedo Blanc-Rouge</i>	€ 5,00
<i>Ratafia de Champagne</i>	€ 8,00
<i>Porto Rouge 10 years</i>	€ 6,00
<i>Martini Blanc – Rouge</i>	€ 5,00
<i>Gancia</i>	€ 5,00
<i>Suze</i>	€ 5,00
<i>Pineau des Charentes Petit</i>	€ 5,00
<i>Kirr (Vin Blanc, Crème de Cassis)</i>	€ 6,00
<i>Campari</i>	€ 6,00
<i>Campari Orange/Soda</i>	€ 9,00
<i>Ricard</i>	€ 6,00
<i>Picon Vin Blanc</i>	€ 8,00
<i>Aperol Spritz</i>	€ 9,50
<i>Apéritif Sans Alcool</i>	€ 8,00
<i>(Mûre, Citron, Sprite)</i>	
<i>Apéritif Maison</i>	€ 9,50
<i>(Limoncello, Prosecco)</i>	
<i>Kirr Royal</i>	€ 15,00
<i>(Champagne, Crème de Cassis)</i>	

<i>Vat 69 Blended</i>	€ 6,50
<i>The Famous Grouse Blended</i>	€ 6,50
<i>Four Roses Bourbon</i>	€ 6,50
<i>Jack Daniels Sour Mash</i>	€ 6,50
<i>Chivas Regal 12Y Blended</i>	€ 8,50
<i>Glenkinchie 12Y Single Malt</i>	€ 9,50
<i>Dalwhinnie 15 Y Single Malt</i>	€ 10,00
<i>Johnnie Walker Gold 15Y</i>	€ 12,50
<i>Lagavulin 16Y Single Malt</i>	€ 15,00
<i>Macallan Amber Single Malt</i>	€ 15,00
<i>Sullivans Cove Tasmanian</i>	€ 22,50
<i>Double Cask, Australie</i>	
<i>*World Whiskies Awards - Single malt*</i>	
<i>Chivas Regal 21Y</i>	€ 24,50
<i>*Sélection Reine d'Angleterre - Blended*</i>	
<i>Sullivan Cove Tasmanian</i>	€ 27,50
<i>American Oak, Australie</i>	
<i>*World Whiskies Awards – Single Malt*</i>	
<i>*Elu Meilleur Whiskie du monde*</i>	



## Gins + Mix au Choix

<i>Gin Bombay Sapphire</i>	€ 11,50
<i>Gin Hendrick's</i>	€ 13,50
<i>Gin Mare</i>	€ 14,50
<i>Gin Monkey 47</i>	€ 17,00
<i>Gin Copperhead</i>	€ 17,50
<i>Mixers (inclus):</i>	
<i>Fever Tree Indian Water</i>	
<i>Fever Tree Mediterrean</i>	
<i>Fever Tree Aromatic</i>	
<i>Fever Tree Elderflower</i>	

## Champagne – Champenoises

<i>Flûte Cava Varias Brut nature</i>	€ 8,00
<i>Flûte Prosecco Br. Montelvino</i>	€ 9,00
<i>Flûte Crémant d'Alsace</i>	€ 9,50
<i>Flûte Champagne Salmon Br.</i>	€ 15,00
<i>1/1 Cava Varias Brut nature</i>	€ 37,00
<i>1/1 Prosecco Brut Montelvino</i>	€ 39,00
<i>1/1 Crémant d'Alsace</i>	€ 45,00
<i>1/1 Champagne Salmon Brut</i>	€ 77,00

## Digestifs – Cognacs

<i>Amaretto Bepi tosolini</i>	€ 6,00
<i>Baileys</i>	€ 6,00
<i>Armagnac Ch. Pellehaut 3y</i>	€ 8,50
<i>Cointreau</i>	€ 7,00
<i>Grand Marnier</i>	€ 8,00
<i>Calvados Coquerel</i>	€ 7,00
<i>Cognac Petit VS</i>	€ 7,00
<i>Cognac Biscuit VS</i>	€ 8,00
<i>Cognac Petit VSOP</i>	€ 10,00
<i>Grappa Bepi tosolini</i>	€ 7,50
<i>Limoncello Bepi tosolini</i>	€ 5,50

## Café – Thé Gourmand

\* Avec \* Liqueur \* Praline \* Biscuit \*

<i>Lait Chaud Gourmand</i>	€ 3,80
<i>Thé – Infusion Gourmand</i>	€ 3,80
<i>Espresso Italien Gourmand</i>	€ 3,80
<i>Double Espresso Italien Gour</i>	€ 4,60
<i>Café Crème Gourmand</i>	€ 3,80
<i>Déca Crème Gourmand</i>	€ 3,80
<i>Lait Russe Gourmand</i>	€ 4,70
<i>Latte Macchiato Gourmand</i>	€ 4,70
<i>Cappuccino Italien Gourmand</i>	€ 4,70
<i>Cappuccino Chant. Gourmand</i>	€ 4,90
<i>Chocolat Chaud Gourmand</i>	€ 3,90
<i>Chocolat Chaud Chantilly Gour</i>	€ 4,50
<i>Vin Chaud (Glühwein)</i>	€ 4,20
<i>Irish/French/Italian Coffee</i>	€ 10,00

## Eaux de Vie

<i>Poire Williams G. Miclo</i>	€ 7,90
<i>Framboise Louis Lemercier</i>	€ 7,90
<i>Mirabelle Louis Lemercier</i>	€ 7,90
<i>Marc d'Alsace G. Miclo</i>	€ 7,90



## *Nos Thés & Infusions Gourmands, \*Palais des Thés\* au choix € 3,80*

### ***Saint James***

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

### ***Thé des lords***

*Un très bel Earl Grey au parfum de bergamote bien prononcé, agrémenté de pétales de carthame.  
Le plus bergamoté de tous les Earl Grey à déguster tout au long de la journée.*

### ***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.*

### ***The des moines***

*Inspiré d'une recette ancestrale élaborée dans un monastère tibétain, ce thé est un mélange rare.*

### ***Grand Jasmin chung Feng***

*D'une grande subtilité, sans amertume, un de nos meilleurs thés verts au jasmin.*

### ***Thé vert à la menthe***

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

### ***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.*

### ***Long Jing***

*Le Long Jing est un thé vert des plus connus et appréciés des chinois, originaire de Zhejiang.*

### ***Rooibos des Vahinés***

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

### ***Camomille – infusion***

*Une infusion chaleureuse et réconfortante, très appréciée pour ses vertus calmantes.  
Idéale le soir pour un moment tout en réconfort.*

### ***Verveine – infusion***

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

### ***Tilleul – infusion***

*Une infusion qui purifie le corps et l'esprit avant la nuit. Elle calme en douceur les éventuelles douleurs liées à la digestion. Le tilleul est aussi reconnu pour calmer, détendre et faciliter le sommeil.*



*Pour les Plus Petits(-12ans) – Voor de Kleintjes (-12j)*

*Spaghetti € 12,50*  
*Spaghetti Bolognaise*  
*Spaghetti Bolognaise*  
*(1,7)*

☆☆☆

*Filet de Poulet € 12,50*  
*Filet de poulet, compote de pommes, frites fraîches*  
*Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes*  
*(1,3,12)*

☆☆☆

*Poisson du Jour € 22,50*  
*Poisson du jour, écrasée de pommes de terre, beurre clarifié*  
*Vis van de dag, aardappelpuree met geklaarde boter*  
*(1,3,4,7)*

☆☆☆

*Rumsteak du Terroir € 22,50*  
*Cœur de Rumsteak Blanc-Bleu Belge, salade, frites fraîches*  
*Rumsteak Blanc-Bleu Belge, salade, verse frietjes*  
*(1,3,10)*

06/07/2019

1=gluten, 2=crustacés, 3=œuf, 4=poisson, 5=arachides, 6=soja, 7=lait, 8=noix, 9=céleri, 10=moutarde, 11=graines de sésame, 12=le dioxyde de soufre sulfite, 13=lupin, 14=mollusques

Si vous souhaitez des informations sur les allergènes, veuillez-vous référer au personnel.

La composition de nos plats peut varier

1=gluten, 2=schaaldieren, 3=ei, 4=vis, 5=pinda's, 6=soja, 7=melk, 8=noten, 9=selderij, 10=mosterd, 11=sesamzaad, 12=zwaveldioxide sulfiet, 13=lupine, 14=weekdieren

Indien u informatie wenst over allergenen, gelieve u zich tot het personeel te wenden

De samenstelling van onze gerechten kan variëren



## Snacks

*Soupe à l'oignon gratinée* € 10,00  
*Gegratineerde uiensoep*  
(1,7,13)

*Duo de croques-Monsieur* € 10,00  
*Duo van croques-Monsieur*  
(1,3,7,9,10,12)

*Spaghetti Bolognese* € 16,50  
*Spaghetti Bolognese*  
(1,7)

*Duo de croquettes de fromage* € 16,50  
*artisanales*  
*Duo van ambachtelijke*  
*Kaaskroketten*  
(1,3,7)

*Bouchée à la reine,* € 18,50  
*frites fraîches*  
*Koninginnehapje,*  
*verse frietjes*  
(1,3,7)

*Duo de croquettes de crevettes* € 18,50  
*artisanales*  
*Duo van ambachtelijke*  
*garnaalkroketten*  
(1,2,3,7)

*Cassolette de poissons gratinée* € 22,50  
*Gegratineerd vispannetje*  
(1,2,4,7)



## *Menu Bistro - Bistro Menu € 39,50*

*Amuse-bouches*

*Amuses*

*\*\*\**

*Vitello tonato*

*Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, roquette, câpres*  
*Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, rucola, kappertjes*  
*(3,4,5,7,10)*

*Ou/Of*

*Truite*

*Filets de truites poêlées et fumées, concombre, avocat*  
*Gebakken en gerookte forelfilets, komkommer, avocado*  
*(1,3,4,7,9)*

*\*\*\**

*Porc Ibérico*

*Filet de porc rôti, navets, mousse de boudin noir, émulsion d'oignons fumés*  
*Gebakken varkenshaas Ibérico, raapjes, mousse van bloedworst, emulsie van gerookte uien*  
*(1,7,9)*

*Ou/Of*

*Loup de mer*

*Pavé de Loup de mer poêlé, fenouil, légumes croquants, beurre à l'aneth*  
*Gebakken zeewolf, venkel, krokante groenten, boter van dille*  
*(1,4,7,9)*

*\*\*\**

*Bavarois*

*Bavarois et sorbet aux fruits rouges*  
*Bavarois en sorbet van rood fruit*  
*(1,3,7)*

*Le menu est servi pour l'ensemble des convives*  
*Het menu wordt geserveerd voor het volledige gezelschap*





## *Suggestions- Suggesties*

### *Salade de Chèvre € 19,50*

*Croustillant de chèvre, pommes de terre sautées, tomates confites, salade*  
*Krokantje van geitenkaas, gebakken aardappelen, gekonfijte tomaat, salade*  
*(1,7)*

### *Salade façon « Caesar » € 22,50*

*Poulet, salade romaine, croûtons, tomates, sauce crémeuse au chèvre, œuf cuit dur*  
*Kip, romeinse sla, broodkorstjes, roomsaus met geitenkaas, hard gekookt ei*  
*(1,3,7)*

### *Tomate crevettes grises € 22,50*

*Tomaat met grijze garnalen*  
*(1,2,3,7,9,10)*

### *Salade caille € 26,50*

*Salade de caille rôtie, pastèque, pommes, frisée fine, vinaigrette aux agrumes*  
*Salade van gebakken kwartel, watermeloen, appel, salade frisée, vinaigrette van citrus*  
*(1,5,8,9,10)*

### *Gambas € 26,50*

*à la plancha méditerranée, pain espagnol, roquette*  
*Gambas « à la plancha » méditerranéens, brood op spaanse wijze, rucola*  
*(1,2,3,7,8)*



## *Entrées – Voorgerechten*

### *Trio Pinchos € 18,50*

*Saumon fumé et crème citronnée, Jambon Ibérico et tapenade d'olives,  
scampi et concassé de tomates*

*Gerookte zalm met crème van citroen, Ibérico ham en tapenade van olijven,  
scampi met verse tomaat  
(1,2,3,4)*

### *Ravioles, € 19,50*

*Ravioles de crevettes rouges, croquant de légumes, jus de homard  
Raviolis van rode garnalen, krokantje van groenten, jus van kreeft  
(1,2,3,7,9)*

### *Tartare de veau, € 19,50*

*Saint Jacques cru, foie gras, julienne de pommes vertes et sorbet pommes  
Tartaar van kalfsvlees, rauwe St.-Jakobsvrucht, ganzenlever, fijngesneden groene appel,  
sorbet van appel  
(5,7,14)*



## *Entrées - Voorgerechten*

### *Poulpe, € 19,50*

*Carpaccio de Poulpe, salade de céleri-rave, shyso, vinaigrette Dashi*  
*Dungesneden inktvis, salade van knolselder, shyso, vinaigrette van Dashi*  
*(4,9,10,14)*

### *Ris de veau € 24,50*

*Ris de veau laqué à la truffe, mousse de pleurotes*  
*Kalfszwezerik gelakt met truffelaroma, mousse van oesterzwammen*  
*(1,6,7)*

### *Foie Gras, € 24,50*

*Marbré de foie gras et magret de canard fumé, chutney de dattes*  
*Marbré van ganzenlever en gerookte eendenborst, chutney van dadels*  
*\*Suggestion - Suggestie\* Ratafia de Champagne 3cl 18° € 8,00*  
*(1,3,7)*



## *Plats – Hoofdgerechten*

*Végétarien, € 16,50*

*Linguine au pesto, asperges vertes, burrata, jeunes pousses d'épinards, pignons de pin, tomates confites*

*Linguine met pesto, groene asperges, burrata, pijnboompitten, jonge spinazie, gekonfijte tomaten  
(1,3,7)*

*Rumsteak du Terroir, € 22,50*

*Rumsteak, frites fraîches*

*Rumsteak, verse frietjes  
(1,3)*

*Tartare de bœuf, € 22,50*

*Salade, frites fraîches*

*Rundertartaar, salade, verse frietjes  
(1,3,5,10)*

*Daurade Royale € 27,50*

*Concombre, mayonnaise au persil, orge perlé, jus végétal*

*Goudbrasem, komkommer, mayonaise van peterselie, gerstekorrels, fijne kruidensaus  
(1,3,4,5)*

**Supplements :**

**Sauce béarnaise /sauce poivre vert/sauce champignons/portion frites fraîches/salade € 4,00**

**Mayonnaise /ketchup /moutarde€ 1,00**

**Supplementen :**

**Béarnaisesaus /pepersaus /champignonsaus /portie verse friet /salade € 4,00**

**Mayonaise /ketchup /mosterd € 1,00**



## *Plats – Hoofdgerechten*

### *Pigeonneau, € 29,50*

*Risotto d'épeautre, lard croquant, petits pois, oignons, jus nature*  
*Duif, risotto van spelt, krokantje van spek, erwtjes, ui, jus natuur*  
*(1)*

### *Côte à l'os du terroir, € 29,50*

*+ - 400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches*  
*+ - 400gr, salade, hofmeesterboter, verse frietjes*

### *Agneau, € 29,50*

*Côtes d'agneau, tapenade d'artichaut, mini aubergine,*  
*pommes de terre au beurre, jus d'agneau, crème de pois-chiche*  
*Lamskoteletjes, tapenade van artisjok, mini aubergine, aardappelen, lamsjus,*  
*Crème van kikkererwten*  
*(1,7)*

### *Barbue € 29,50*

*Purée vanillée, chou pointu, mousse de carottes, beurre blanc aux agrumes*  
*Grietfilet, puree met vanille aroma, spitskool, mousse van wortelen,*  
*botersaus met citrusvruchten*  
*(1,4)*

*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.*



## Desserts – Desserten

*Crème Brûlée* € 10,50

(3,7)

*La Dame Blanche* € 10,50

(3,7)

*Crème de Yuzu* € 11,50

*Crème de yuzu, yaourt vanillé, suprême d'agrumes, meringue*  
*Crème van yuzu, yoghurt met vanille, citrusvruchten, meringue*  
(1,3,7)

*Panna cotta*, € 12,50

*Panna cotta à l'orange sanguine, éponge au citron vert, coulis miel/orange, sorbet passion*  
*Panna cotta van bloedsinaasappel, sponsje van limoen, coulis van honing/sinaasappel,*  
*sorbet van passievrucht*  
(1,3,7)

*Ganache chocolat*, € 12,50

*Ganache chocolat au lait, Crumble chocolat noir,*  
*Tuile de chocolat au lait, fruits rouges, coulis caramel*  
*Chocolade ganache, crumble van pure chocolade, koekje van melk chocolade,*  
*rode vruchten, coulis van caramel*  
(1,3,7,13)

*Crumble aux fraises*, € 13,50

*Glace fraise et vanille, espuma de liqueur fraises*  
*Crumble van aardbeien, aardbeien en vanille ijs, espuma van aardbeienlikeur*  
(1,3,5,7)

*Fromages* € 17,50

*Assortiment de 5 Fromages 'Van Tricht'*  
*Assortiment van 5 Kazen 'Van Tricht'*  
(1,7,8,12)

