



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 Waters – Limonades - Jus

Coca Cola, Coca Cola Zero 20cl	€ 2,70
Tönissteiner Eco limonade 25cl	€ 2,90
Citron/Orange (sans sucre)	
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 Bio 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
Schwepes Bitter Lemon,	€ 3,50
Tonic, Agrum 25cl	
Schwepes 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

A Grignoter – Borrelhapjes

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

Bières Pression Bieren Van het Vat

Warsteiner Eco Premium 25cl 4.8°	€ 3,00
Warsteiner Eco Premium 50cl 4.8°	€ 6,00
Godefroy Blonde Bouillon 25cl 6,7°	€ 4,00
Godefroy Rouse Bouillon 25cl 5,6°	€ 4,20
König Ludwig Eco Blanche 30cl 7°	€ 5,00
Leffe Blonde 25cl 6,6°	€ 4,70

Bières Bouteilles / Fles

Warsteiner Eco Alkoholfrei	€ 3,60
33cl 0,5° (Bière Sans Alcool/Alcoholvrij)	
Radler Zitrone Eco 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 / Aperitieven

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

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

Alcools / Alcohols

Jenever Ketel '1'	€ 5,00
Appenzeller bitter (2cl) 30°	€ 3,90
Advocat Chantilly/Slagroom	€ 5,00
Rum Havana Club 3 years	€ 6,00
Vodka Absolut	€ 5,00
Grappa Bepi tosolini	€ 7,50
Limoncello Bepi tosolini	€ 5,50

Whiskies

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



Gins + Mix au Choix

<i>Gin Beefeater</i>	€ 10,50
<i>Gin Korhaan</i>	€ 12,50
<i>Bombay Sapphire</i>	€ 12,50
<i>Gin Hendrick's</i>	€ 15,00
<i>Gin PJ Elderflower Belge</i>	€ 17,50
<i>Gin Monkey 47</i>	€ 19,50

Mixers:

Fever Tree Tonic Water

Fever Tree Mediterrean

Schweppes Premium Mixers:

Original Tonic/Pink Pepper/

Hibiscus/Matcha/Ginger Ale

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

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

Champagne – Champenoises

<i>Flûte Cava Varias brut nature</i>	€ 8,50
<i>Flûte Prosecco Br. Montelvino</i>	€ 8,50
<i>Flûte Crémant d'Alsace</i>	€ 9,00
<i>Flûte Champagne Salmon Br.</i>	€ 13,50
<i>1/1 Cava Varias Brut nature</i>	€ 37,50
<i>1/1 Prosecco Brut Montelvino</i>	€ 37,50
<i>1/1 Crémant d'Alsace</i>	€ 45,00
<i>1/1 Champagne Salmon Brut</i>	€ 69,00

Luxe * Café – Thé – Décaféiné

* 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>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</i>	€ 4,00
<i>Chant Gourmand</i>	
<i>Vin Chaud (Glühwein)</i>	€ 4,20
<i>Irish/French/Italian Coffee</i>	€ 10,00



*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)

29/03/2019

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 Bolognaise € 16,50
Spaghetti Bolognaise
(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 € 19,50
artisanales
Duo van ambachtelijke
garnaalkroketten
(1,2,3,7)

Croustillant de chèvre, € 19,50
pommes de terre sautées, tomates confites
salade
Krokantje van geitenkaas, gebakken
aardappelen, gekonfijte tomaat,
salade
(1,7)

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



Menu Bistro - Bistro Menu € 37,00

Amuse-bouches

Amuses

Saumon

Saumon mi-cuit, mayonnaise à l'avocat, citron, crevettes grises, croûtons, shyso
Half gebakken zalm, mayonaise van avocado, citroen, grijze garnalen, broodkorstjes, shyso
(2,3,4,10)

Ou/Of

Bœuf

Tataki de Bœuf mariné, foie gras, sésame, radis, vinaigrette soja
Tataki van gemarineerd rundsvlees, ganzenlever, sesam, radijs, vinaigrette van soja
(1,5,6,10,11)

Canard

Filet de canard rôti, blette, maïs, réduction citron gingembre
Gebakken eendenfilet, snijbiet, maïs, saus van citroen en gember
(1)

Ou/Of

Aiglefin

Aiglefin poêlé, filaments de légumes, écrasée de pommes de terre, jus de cresson crème
Gebakken schelvis, dingesneden groenten, aardappelpuree, crème van tuinkers
(1,4,7)

Yuzu

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

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



Asperges blanches de Limbourg (en saison)

Velouté, € 12,50

*Velouté d'asperges,
Asperge roomsoepje
(1,7)*

Cabillaud, € 27,50

*Asperges, brandade de cabillaud, mousseline au citron
Asperges, brandade van kabeljauw, mousseline van citroen
(3,4,7)*

Jambon, € 29,50

*Asperges, jambon à l'os, œuf écrasé, beurre clarifié
Asperges, beenham, geplet eitje, geklaarde boter
(3)*

Gambas, € 29,50

*Asperges, gambas, œuf écrasé, beurre blanc
Asperges, gambas, geplet eitje, blanke botersaus
(2,3,4)*



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 d'asperges blanches
Kalfszwezerik gelakt met truffelaroma, mousse van witte asperges
(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 € 3,00

Mayonnaise /ketchup /moutarde€ 1,00

Supplementen :

Béarnaisesaus /pepersaus /champignonsaus /portie verse friet /salade € 3,00

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 kikkererwtten
(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)

Fromages € 17,50

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

