



Restaurant La Diligence

HÔTEL DE LA POSTE

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



SPAGHETTI

Spaghetti Bolognaise (1,7)

12,50

FILET DE POULET

Filet de poulet, compôte de pommes, frites fraîches
Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes (1,3,12)

12,50

RUMSTEAK DU TERROIR

Cœur de Rumsteak du terroir de Luxembourg (220gr), salade, frites fraîches
Rumsteak (220gr), salade, verse frietjes (1,3,10)

24,50

Allergènes - Allergenen

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

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.



Restaurant La Diligence

HÔTEL DE LA POSTE

Menu Bistro - Bistro Menu € 39,00

Amuse-bouche

Amuse



Crevettes Nobashi en tempura

Brunoise de céleri croquant, bisque de homard

Nobashi garnaal, krokante knolselder, bisque van kreeft

(1,2,7,9)

Ou/Of

Pâté de Gibier

Mousse de foies de volaille, betterave en salade

Wildpâté, mousse van gevogeltevertjes, salade van biet

(1,5,7)



Filet de bar

Chaud-froid, chutney de tomates, coulis de pequillos

Filet van zeebaars warm-koud, chutney van tomaten, coulis van rode peper

(1,4,5)

Ou/Of

Suprême de faisan

Basse-température, chiconette caramélisée, crème à l'ameretto

Fazant gegaard op lage temperatuur, gekarameliseerd witloof,

roomsaus met amaretto

(1,5,7)



Crèmeux de chocolat,

Compotée d'agrumes, meringue, caramel laitier

Romige chocolade, meringue, compote van citrus, caramel

(1,3,7)

Le menu est servi pour l'ensemble des convives

Het menu wordt geserveerd voor het volledige gezelschap



Restaurant La Diligence

HÔTEL DE LA POSTE

Suggestions - Suggesties

CARPACCIO DE FILET DE FAON Copeaux de foie gras, noix, shyso Carpaccio van hertenkalffilet, ganzenlever, noten, shyso (1,7,8)	24,50
FILET DE FAON RÔTI Céleri rave, patate douce, jus façon Périgourdine Gebakken hertenkalffilet, zoete aardappel, jus van ganzenlever (1,5,9)	29,50
CÔTES ET JOUE DE MARCASSIN Navet, carotte, rösti de pomme de terre, sauce Grand Veneur Koteletjes en wangetje van everzwijn, raap, wortel, rösti van aardappel, Grand Veneur saus (1,5,7,9)	27,50
CÔTES DE CHEVREUIL POÊLÉES Purée de courge, rutabaga, chiconette, réduction aux fruits secs Koteletjes van reebok, puree van butternut, koolraap, witloof saus van gedroogde vruchten (1,5)	34,50
RÂBLE DE LIÈVRE PARFUMÉ AU PORTO Salsifis au beurre, risotto, crème champignons des bois, truffes Hazenrug gearfumeerd met porto, schorseneren in boter, risotto, crème van boschampignons, truffel (1,5,7)	32,50



Restaurant La Diligence

HÔTEL DE LA POSTE

Entrées – Voorgerechten

RIS DE VEAU Ris de veau laqué à la truffe Gelakte kalfszwezerik met truffelaroma (1,5)	27,50
VELOUTÉ DE BUTTERNUT Oeuf mollet, champignons du moment Butternutsoep, zacht gekookt eitje, champignons van het moment (1,3,5)	14,50
FOIE GRAS EN TERRINE ET POÊLÉ Compotée de betterave et pomme, coulis de mangue Terrine van ganzenlever, gebakken ganzenlever, compote van biet en appel, coulis van mango (1,5)	27,50
HUÎTRES D'IRLANDE (6PC) Oesters van Ierland (6pc) (14)	22,50
SAUMON FONDANT Huile d'aneth, crème citronnée, pickels de légumes, chips de riz Zalm, olie van dille, crème van citroen, pickles van groentjes, rijstchips (1,5,7)	22,50



Restaurant La Diligence

HÔTEL DE LA POSTE

Plats – Hoofdgerechten

VÉGÉTARIEN 19,50
Orge perlé en risotto, champignons des bois, émulsion au vieux comté
Risotto van gerst, boschampignons, emulsie van oude comté kaas (1,5,7)

PLIE RÔTIE 27,50
Chutney de tomates, salicorne, fumet de poisson au vin rouge
Gebakken pladijs, chutney van tomaat, zeekraal, rode wijnsaus (1,4,12)

RUMSTEAK DU TERROIR 24,50
Coeur de Rumsteak du terroir de Luxembourg (220gr), frites fraîches, salade
Rumsteak (220gr), verse frietjes, salade (1,3)

CÔTE À L'OS DU TERROIR DE LUXEMBOURG À LA PLANCHA 32,50
+400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches
+400gr, salade, hofmeesterboter, verse frietjes

NOIX DE SAINT JACQUES 24,50
Butternut, jambon Ibérique, crumble au lard, jus de veau nature
Sint Jacobsvruchten, butternut, Ibérico ham, crumble van spek, kalfsjus (1,2,5)

Suppléments, supplementen

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

Mayonnaise / ketchup / moutarde € 2,00

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

Mayonaise / ketchup / mosterd € 2,00



Restaurant La Diligence

HÔTEL DE LA POSTE

Desserts – Desserten

CLAFOUTIS Aux baies et son sorbet Clafoutis met bessen, sorbet (1,3,7,8)	11,50
GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT Mousse chocolat blanc, coulis de fruits rouges, crumble Taartje van fondant chocolade, mousse van witte chocolade, coulis van rode vruchten, crumble (1,5,7,8)	12,50
SABAYON Glace vanille, fruits rouges (2p) Sabayon, vanille ijs, rode vruchten (2p) (3,12)	14,50 pp
CRÈME BRÛLÉE À LA NOIX DE COCO Crème brûlée van kokosnoot (3,7)	12,50
ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES 'VAN TRICHT' Assortiment van 5 Kazen 'Van Tricht' (5,8,7)	17,50



Restaurant La Diligence

HÔTEL DE LA POSTE

CAFÉ - THÉ GOURMAND

avec liqueur, praline, biscuit

Café Crème Gourmand	€ 3,90
Déca Crème Gourmand	€ 3,90
Lait Chaud Gourmand	€ 3,90
Thé – Infusion Gourmand	€ 3,90
Espresso Italien Gourmand	€ 3,90
Double Espresso Italien Gour	€ 4,70
Lait Russe Gourmand	€ 4,90
Latte Macchiato Gourmand	€ 4,90
Cappuccino Italien Gourmand	€ 4,90
Cappuccino Chant. Gourmand	€ 5,20
Chocolat Chaud Gourmand	€ 4,50
Chocolat Chaud Chantilly Gourmand	€ 4,90
Vin Chaud (Glühwein)	€ 4,50
Irish/French/Italian Coffee	€ 11,00

DIGESTIFS – COGNACS

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