



## Hotel de la Poste

# RESTAURANT LA DILIGENCE

---

**Bienvenue** dans notre restaurant la Diligence. Une cuisine raffinée franco-belge vous est proposée dans une ambiance authentique et historique. Vous profiterez d'une vue sur la cité de Godefroy et la Semois. Venez découvrir notre carte et notre menu 3 services accompagnés de notre belle sélection de vins. Tous nos mets sont préparés avec des marchandises de qualité et de saison. Nous vous garantissons de passer un bon moment dans notre établissement avec toute notre équipe à votre service.

*Bonne dégustation.*

**Welkom** in ons restaurant la Diligence. Wij bieden u een verfijnde Frans-Belgische keuken in een authentieke historische sfeer met prachtig zicht op het kasteel van Godfried en de rivier la Semois. U kunt kiezen uit ons drie-gangen menu of uit onze kaart, ook hebt u een grote keuze uit een selectie van uitgelezen wijnen. Al onze ingrediënten zijn kwalitatief en seizoensgebonden. Wij hopen dat u geniet van elk moment en helpen u graag bij uw keuze.

*Eet smakelijk.*

---

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

# MENU BISTRO

## BISTRO MENU

€ 47<sup>5</sup>

### AMUSES-BOUCHE • AMUSE

### ENTRÉE • VOORGERECHT

*Anguille fumée, céleri-rave, gelée au citron vert, huile de ciboulette*  
*Gerookte paling, knolselder, limoengelei, olie van bieslook<sup>4,7,9</sup>*

### OU/OF

*Tataki de boeuf, gember, tomate, sésame, noix, shiso cress*  
*Tataki van rundsvlees, gember, tomaat, sesam, shiso cress<sup>1,5,6,11</sup>*

### OU/OF

*Asperges à la flamande*  
*Asperges op Vlaamse wijze<sup>3,7</sup>*

### SORBET

### PLAT • HOOFDGERECHT

*Filet et joue de porc ibérico, chou romanesco, rutabaga, sauce Bigorade*  
*Filet en wangetje van Ibérico varken, romanesco, koolraap,*  
*saus van porto en sinaasappel<sup>1,9</sup>*

### OU/OF

*Poisson selon l'arrivage du jour, purée de pomme de terre au lait fermenté,*  
*bisque de crustacés*  
*Vis volgens aankomst van de dag, aardappelpuree van gefermenteerde melk,*  
*bisque van schaaldieren<sup>1,2,4,7</sup>*

### OU/OF

*Ravioles aux légumes de saison, ricotta, parmesan, bouillon de légumes, coriandre*  
*Raviolis met seizoensgroenten, ricotta, parmezaan, bouillon van groenten, koriander<sup>1,3,7</sup>*

### DESSERT

*Pavlova aux agrumes et chantilly vanille-citron*  
*Pavlova met citrusvruchten en slagroom vanille-citroen<sup>3,7</sup>*

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



# SUGGESTIONS

## SUGGESTIES

---

<b>CRÈME D'ASPERGES<sup>1,7</sup></b>	<b>€ 15</b>
<i>Aspergeroomsoep</i>	
<b>ASPERGES, JAMBON CUIT À L'OS<sup>3,7</sup></b>	<b>€ 29<sup>5</sup></b>
<i>Beurre clarifié, persil, oeuf</i> <i>Asperges met beenham, geklaarde boter, peterselie, geplet eitje</i>	
<b>ASPERGES, GAMBAS<sup>1,2,4,7</sup></b>	<b>€ 35</b>
<i>Cuit à la plancha, beurre blanc</i> <i>Asperges, gambas gebakken op de plancha, blanke botersaus</i>	
<b>ASPERGES À LA FLAMANDE<sup>3,7</sup></b>	<b>€ 23<sup>5</sup></b>
<i>Asperges op Vlaamse wijze</i>	

---



# ENTRÉES

## VOORGERECHTEN

- 
- |   |                         |
|---|-------------------------|
| <p><b>TIRAMISU AU SAUMON</b><sup>1,4,7</sup></p> <p><i>Duo de saumon frais et fumé, mascarpone, herbes fraîches, guacamole</i><br/> <i>Duo van verse en gerookte zalm, mascarpone, verse kruiden guacamole</i></p>                              | <p>€ 24<sup>5</sup></p> |
| <p><b>VITELLO TONNATO</b><sup>3,4,7,10</sup></p> <p><i>Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, câpres</i><br/> <i>Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, kappertjes</i></p>  | <p>€ 24<sup>5</sup></p> |
| <p><b>CUISSES DE GRENOUILLES</b><sup>2,5,7</sup></p> <p><i>Kikkerbiljetjes in lookboter</i></p>   | <p>€ 24<sup>5</sup></p> |
| <p><b>BURRATA</b><sup>1,7</sup></p> <p><i>Tartelette sablée au parmesan, roquette, tartare de tomates et basilique, crème balsamique</i><br/> <i>Tartelette van parmezaan, rucola, tartaar van tomaat en basilicum, crème van balsamico</i></p> | <p>€ 18<sup>5</sup></p> |
| <p><b>OS À MOELLE</b><sup>1,7</sup></p> <p><i>Toasts à l'ail, salade de chicons et pommes</i><br/> <i>Beenmerg, toast met look, salade van witloof en appel</i></p>   | <p>€ 22<sup>5</sup></p> |
-



# PLATS

## HOOFDGERECHTEN

<b>RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS</b>	€ 26 <sup>5</sup>
± 220gr, frites fraîches, salade ± 220gr Rumsteak, verse frietjes, salade	
<b>BOUILLABAISSE</b> <sup>1,2,3,4,7</sup>	€ 32 <sup>5</sup>
Rouille, croûtons à l'ail Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look	
<b>CABILLAUD</b> <sup>3,4</sup>	€ 28 <sup>5</sup>
Rôti sur peau, fenouil, chicon braisé, mousseline au citron confit Op vel gebakken kabeljauw, venkel, witloof, mousseline van gekonfijte citroen	
<b>CÔTE À L'OS DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS</b>	€ 37 <sup>5</sup>
± 400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches ± 400gr, beenribstuk, salade, hofmeesterboter, verse frietjes	
<b>CÔTES D'AGNEAU</b> <sup>1,3,7</sup>	€ 35
Mousseline de chou-fleur rôti, oignon rouge, olives, rutabaga, jus à la coriandre Lamskoteletjes, mousseline van geroosterde bloemkool, rode ui, olijven, koolraap, jus van koriander	

### SUPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

<b>SAUCE BÉARNAISE</b> <sup>1,3,7</sup>	€ 5	<b>SALADE</b>	€ 5
<i>Béarnaisesaus</i>			
<b>SAUCE CHAMPIGNONS</b> <sup>1,7</sup>	€ 5	<b>PORTION FRITES FRAÎCHES</b>	€ 5
<i>Champignonsaus</i>		<i>Portie verse friet</i>	
<b>SAUCE POIVRE VERT</b> <sup>1,7</sup>	€ 5		
<i>Peppersaus</i>			



# POUR LES PLUS PETITS

## VOOR DE KLEINTJES

**CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES<sup>1,7</sup>** € 12<sup>5</sup>

*Garnaalkroket, verse frietjes*

**FILET DE POULET<sup>1,3,12</sup>** € 14

*Filet de poulet, compôte de pommes, frites fraîches  
Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes*

**STEAK HACHÉ BLACK ANGUS** € 16

*± 180g, carottes vichy, frites fraîches  
± 180g Hamburger, wortelen, verse frietjes*

### 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.

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



# DESSERTS

## DESSERTEN

---

**DAME BLANCHE**<sup>1,3,7,8</sup> € 12<sup>5</sup>

*Glace vanille, sauce chocolat et chantilly  
Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom*

**MOELLEUX AU CHOCOLAT**<sup>1,3,5,7</sup> € 13<sup>5</sup>

*Sorbet framboise  
Moelleux van chocolade, sorbet van framboos*

**CRÈME BRÛLÉE**<sup>3,7</sup> € 12<sup>5</sup>

*Crème brûlée*

**CAFÉ OU BOISSON CHAUDE ET SES MIGNARDISES**<sup>1,3,7</sup> € 12<sup>5</sup>

*Verwenkoffie met zoetigheden*

**FRAISES**<sup>1,3,7</sup> € 13<sup>5</sup>

*Sabayon froid, crumble, coriandre, glace vanille  
Aardbeien, koude sabayon, crumble, koriander, vanille ijs*

**4 FROMAGES**<sup>5,7,8</sup> € 16<sup>5</sup>

*Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht' • Assortiment van 4 Kazen 'Van Tricht'*

---



# BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

## WARME DRANKEN & DIGESTIEVEN

### BOISSONS CHAUDES GOURMAND

*avec liqueur, praline, biscuit*

Café / Déca Crème	€ 4 <sup>5</sup>
Lait Chaud	€ 4 <sup>5</sup>
Thés & Infusions	€ 5
<i>Découvrez notre sélection sur les pages suivantes</i>	
Espresso Italien	€ 4 <sup>5</sup>
Double Espresso Italien	€ 5
Lait Russe	€ 5 <sup>5</sup>
Latte Macchiato	€ 5 <sup>5</sup>
Cappuccino Italien	€ 5 <sup>5</sup>
Cappuccino Chantilly	€ 5 <sup>5</sup>
Chocolat Chaud (supplément chantilly € 1,-)	€ 4 <sup>5</sup>
Chaï Latte	€ 5 <sup>5</sup>
Vin Chaud Maison (Glühwein)	€ 6 <sup>5</sup>
Irish/French/Italian Coffee	€ 12 <sup>5</sup>
Café Simple	€ 3 <sup>5</sup>

### DIGESTIFS

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

*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.*