



## 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 accompagné de notre belle sélection de vins. Tous nos mets sont préparés avec des produits de qualité et de saison. Nous vous garantissons de passer un agréable 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

€ 49<sup>5</sup>

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

*Saumon fumé, anguille fumée, gingembre, shyso, mayonnaise au raifort*  
*Gerookte zalm en paling, gember, shyso, mayonnaise met mierikswortel<sup>3,4,6,10</sup>*

OU/OF

*Tartare de boeuf, crème de chibouste au parmesan, tuile, shyso*  
*Rundstartaar, crème van chibouste en Parmezaan, krokantje, shyso<sup>3,7</sup>*

OU/OF

*Crème d'asperges*  
*Aspergeroomsoep<sup>1,7</sup>*

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

*Ballotine de poulet fermier farcie aux champignons et au foie gras,*  
*crème de chou-fleur, jus de volaile*  
*Ballotine van hoevekip opgevuld met champignons en verse ganzenlever,*  
*crème van bloemkool, jus van gevogelte<sup>1,7,8</sup>*

OU/OF

*Filet de dorade cuit sur peau, poireaux, mange-tout, beurre blanc à l'estragon*  
*Op vel gebakken zeebaars, prei, peultjes, beurre blanc met dragon<sup>4,7</sup>*

OU/OF

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

SUPPLÉMENT FROMAGES DE CHEZ VAN TRICHT: 10€

DESSERT OU FROMAGES

*Tarte au citron révisitée*  
*Citroentaart op onze wijze<sup>1,3,7</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 Asperges met beenham, geklaarde boter, peterselie, geplet eitje</i>	
<b>ASPERGES, GAMBAS<sup>1,2,4,7</sup></b>	<b>€ 35<sup>5</sup></b>
<i>Cuit à la plancha, beurre blanc Asperges, gambas gebakken op de plancha, blanke botersaus</i>	
<b>ASPERGES À LA FLAMANDE<sup>3,7</sup></b>	<b>€ 24<sup>5</sup></b>
<i>Asperges op Vlaamse wijze</i>	

*Nos asperges proviennent de Limbourg.  
Onze asperges zijn afkomstig uit Limburg.*



# ENTRÉES

## VOORGERECHTEN

- 
- SAUMON FONDANT**<sup>1,3,4,7</sup> € 22  
*Mariné au citron vert, crème à l'aneth, mélange d'herbes, shyso, croquettes de chèvre*  
*Dungesneden zalm, gemarineerd met limoen, crème van dille, gemengde kruiden, shyso, geitenkaaskroketjes*
- CUISSES DE GRENOUILLES**<sup>1,7</sup> €22<sup>5</sup>  
*Au beurre d'ail*  
*Kikkerbiljetjes in lookboter*
- BISQUE DE HOMARD**<sup>1,2,4,7</sup> € 19<sup>5</sup>  
*Aux langoustines*  
*Bisque van kreeft met langoustines*
- TARTARE DE BOEUF**<sup>3,7</sup> € 19<sup>5</sup>  
*Crème de chibouste au parmesan, tuile, shyso*  
*Rundstartaar, crème van chibouste en Parmezaan, krokantje, shyso*
-



# PLATS

## HOOFDGERECHTEN

<b>RUMSTEAK IRLANDAIS</b> <sup>1,6,11</sup> ± 220gr, frites fraîches, salade ± 220gr Ierse rumsteak, verse frietjes, salade	€ 27 <sup>5</sup>
<b>FILET BARBUE</b> <sup>1,4,5,7</sup> Façon meunière, écrasée de pomme de terre, beurre clarifié, salade de chicon Gebakken grietfilet, aardappelpuree, geklaarde verse boter, witloofsalade	€ 28 <sup>5</sup>
<b>SAINT-JACQUES SNACKÉES</b> <sup>1,2,4,9</sup> Céleri rave, boudin noir, jus de veau nature Kortgebakken St-Jacobsvruchten, selderij, zwarte pens, kalfsjus	€ 29 <sup>5</sup>
<b>RIS DE VEAU</b> <sup>1,6,7,9</sup> Rôti et laqué, céleri-rave, girolles, jus veau nature Gebakken en gelakte kalfszwezerik, knolselder, cantharellen, kalfsjus	€ 39
<b>OSSO BUCCO DE VEAU</b> <sup>1,3,7</sup> Tagliatelles, parmesan Ossobuco van kalfsschenkel, tagliatelli, Parmezaan	€ 28 <sup>5</sup>

### SUPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

<b>SAUCE BÉARNAISE</b> <sup>1,3,7</sup> € 5 <i>Béarnaisesaus</i>	<b>SALADE</b> <sup>1,6,11</sup> € 5
<b>SAUCE CHAMPIGNONS</b> <sup>1,7</sup> € 5 <i>Champignonsaus</i>	<b>PORTION FRITES FRAÎCHES</b> € 5 <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>** € 15  
*Garnaalkroket, verse frietjes*
- ESCALOPE DE DINDE<sup>1,3</sup>** € 15  
*Filet de dinde pané, compote de pommes, frites fraîches*  
*Gepaneerde kalkoenfilet, appelmoes, verse frietjes*
- TAGLIATELLES BOLOGNAISE<sup>1,3</sup>** € 15  
*Tagliatelli bolognaise*

### 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

---

<b>DAME BLANCHE</b> <sup>1,3,5,7,8</sup>	€ 12 <sup>5</sup>
<i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i> <i>Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <sup>3,7</sup>	€ 12 <sup>5</sup>
<i>Crème brûlée</i>	
<b>CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES</b> <sup>1,3,7</sup>	€ 14 <sup>5</sup>
<i>Verwenkoffie of thee met zoetigheden</i>	
<b>4 FROMAGES</b> <sup>5,7,8</sup>	€ 16 <sup>5</sup>
<i>Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht'</i> <i>Assortiment van 4 Kazen 'Van Tricht'</i>	
<b>MILLEFEUILLE FRUIT DE LA PASSION</b> <sup>1,5,7,8</sup>	€ 13 <sup>5</sup>
<i>Crème de yuzu, passion, agrumes</i> <i>Bladerdeeggebakje met crème van Yuzu, passievrucht, citrusvruchten</i>	

---



# BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

## WARME DRANKEN & DIGESTIEVEN

### BOISSONS CHAUDES GARNIES

*avec praline, biscuit*

Café / 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	€ 4 <sup>5</sup>
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 € 1,50)	€ 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>

### DIGESTIFS

Amaretto Bepi tosolini	€ 8 <sup>5</sup>
Baileys	€ 7
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 10
Cointreau	€ 9
Grand Marnier	€ 10
Calvados Coquerel	€ 9
Cognac Petit VS	€ 10
Cognac Godet XO 'Terre'	€ 28 <sup>5</sup>
Cognac Petit VSOP	€ 13
Grappa Bepi tosolini	€ 15
Limoncello Bepi tosolini	€ 7
Framboise Louis Lemer cier	€ 10
Mirabelle Louis Lemer cier	€ 10
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 10
Mandarine Napoléon	€ 9

*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.*