



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

€ 54

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Saumon fumé, anguille fumée, gingembre, shyso, mayonnaise au raifort
Gerookte zalm en paling, gember, shyso, mayonnaise met mierikswortel^{1,3,4,6,10}

OU/OF

Vitello Tonnato, veau, mayonnaise au thon, Parmesan, câpres
Vitello Tonnato, kalfsvlees, tonijnmayonaise, Parmezaan, kappertjes^{3,7}

OU/OF

Burrata fumée, carpaccio de tomates ananas, roquette, fruits rouges, sésame
Gerookte burrata, carpaccio van ananas tomaat, rucola, rood fruit en sesam^{3,7}

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Magret de canard rôti, carotte, nectarine, réduction aux fruits rouges
Gebraden eendenborst, wortel, nectarine, reductie van rode vruchten^{1,9}

OU/OF

Filet de truite cuit sur peau, méli-melo de légumes croquantes, beurre blanc
Op de huid gebakken forelfilet, mengeling van knapperige groenten, beurre blanc^{1,4,7,9}

OU/OF

Ravioles végétales à la ricotta et Parmesan, bouillon de légumes à la coriandre
Groentenravioli met Ricotta en Parmezaan, groentebouillon met koriander^{1,3,7,9}

SUPPLÉMENT FROMAGES DE CHEZ VAN TRICHT: 10€

DESSERT OU FROMAGES

Pavlova aux fruits rouges
Pavlova van rood fruit^{1,3,5,7,8}

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

OSSO BUCCO DE VEAU^{1,3,7}

€ 28⁵

Tagliatelles, Parmesan

Ossobuco van kalfsschenkel, tagliatelli, Parmezaan

TARTARE DE BOEUF^{1,3,6,10,11}

€ 24⁵

Coupé au couteau, salade et frites fraîches

Handgesneden tartaar, salade en verse frietjes



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

SAUMON FONDANT^{1,3,4,7}

€ 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^{1,7}

€ 22⁵

Au beurre d'ail
Kikkerbiljetjes in lookboter

BISQUE DE HOMARD^{1,2,4,7}

€ 19⁵

Aux langoustines
Bisque van kreeft met langoustines

VITELLO TONNATO^{3,7}

€ 21⁵

Filet de veau, mayonnaise au thon, Parmesan, câpres
Kalfsvlees, tonijnmayonaise, Parmezaan, kappertjes

BURRATA FUMÉE^{7,11}

€ 19⁵

Carpaccio de tomates ananas, roquette, vinaigrette aux fruits rouges et sésame
Carpaccio van ananas tomaat, gerookte burrata, rucola, rood fruit en sesamvinaigrette



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK IRLANDAIS ^{1,6,11} ± 220gr, frites fraîches, salade ± 220gr Ierse rumsteak, verse frietjes, salade	€ 27 ⁵
CABILLAUD ^{1,3,4,7} Dos de cabillaud poêlé, fenouil, pomme verte, mousseline au citron confit et perles de yuzu Gebakken kabeljauwfilet, venkel, groene appel, mousseline van gekonfijte citroen en yuzu-parels	€ 29 ⁵
BOUILLABAISSÉ ^{1,2,3,4} Rouille, croûtons à l'ail Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look	€ 29 ⁵
RIS DE VEAU ^{1,6,7,9} Rôti et laqué, céleri-rave, champignons des bois, jus de veau nature Gebakken en gelakte kalfszwezerik, knolselder, boschampignons, kalfsjus	€ 39
CÔTES D'AGNEAU POÊLÉS ^{1,7} Oignons rouges, aubergine, artichaut, pomme de terre au thym, jus d'agneau persillé Gebakken lamskoteletjes, rode uien, aubergine, artisjok, tijmaardappelen, lamsjus met peterselie	€ 37 ⁵

SUPPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

SAUCE BÉARNAISE ^{1,3,7} Béarnaisesaus	€ 5	SALADE ^{1,6,11}	€ 5
SAUCE CHAMPIGNONS ^{1,7} Champignonsaus	€ 5	PORTION FRITES FRAÎCHES	€ 5
SAUCE POIVRE VERT ^{1,7} Peppersaus	€ 5	Portie verse friet	



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

ROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7}	€ 15
<i>Garnaalkroket, verse frietjes</i>	
ESCALOPE DE DINDE^{1,3}	€ 16
<i>Filet de dinde pané, compote de pommes, frites fraîches</i> <i>Gepaneerde kalkoenfilet, appelmoes, verse frietjes</i>	
TAGLIATELLES BOLOGNAISE^{1,3}	€ 16
<i>Tagliatelli bolognaise</i>	

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



DESSERTS

DESSERTEN

DAME BLANCHE^{1,3,5,7,8}

€ 12⁵

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom

CRÈME BRÛLÉE^{3,7}

€ 12⁵

Crème brûlée

CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES^{1,3,7}

€ 14⁵

Verwenkoffie of thee met zoetigheden

PLANCHE DE FROMAGES^{5,7,8}

€ 16⁵

Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht'

Assortiment van 4 Kazen 'Van Tricht'

MILLEFEUILLE FRUIT DE LA PASSION^{1,5,7,8}

€ 13⁵

Crème de yuzu, fruit de la passion, agrumes

Bladerdeeggebakje met crème van Yuzu, passievrucht, citrusvruchten

MOELLEUX AU CHOCOLAT^{1,3,7}

€ 13⁵

Glace vanille, coulis de fruits rouges

Vanille ijs, coulis van rood fruit



BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

WARME DRANKEN & DIGESTIEVEN

BOISSONS CHAUDES GARNIES

avec praline, biscuit

Café / Déca Crème	€ 4 ⁵
Lait Chaud	€ 4 ⁵
Thés & Infusions	€ 4 ⁵
Découvrez notre sélection sur les pages suivantes	
Espresso Italien	€ 4 ⁵
Double Espresso Italien	€ 4 ⁵
Lait Russe	€ 5 ⁵
Latte Macchiato	€ 5 ⁵
Cappuccino Italien	€ 5 ⁵
Cappuccino Chantilly	€ 5 ⁵
Chocolat Chaud (supplément chantilly € 1,50)	€ 4 ⁵
Chaï Latte	€ 5 ⁵
Vin Chaud Maison (Glühwein)	€ 6 ⁵
Irish/French/Italian Coffee	€ 12 ⁵

DIGESTIFS

Amaretto Bepi tosolini	€ 8 ⁵
Baileys	€ 7
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 10
Cointreau	€ 9
Grand Marnier	€ 10
Calvados Coquerel	€ 9
Cognac Petit VS	€ 10
Cognac Godet XO 'Terre'	€ 28 ⁵
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.*