



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

€ 58

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Crevettes Nobashi en deux façons, en tempura et en tartare
Nobashi garnalen op twee verschillende wijzen, in tempura en tartaar^{1,2,4}

OU/OF

Duo de pâté de faisan et marcassin, confiture d'oignons, cornichons
Pâté van fazant en everzwijn, confituur van ajuin, augurken^{1,3,7}

OU/OF

Carpaccio de betterave, mousse basilic, fromage de chèvre pané
Carpaccio van rode biet, mousse van basilicum, gepaneerde geitenkaas^{1,3,7}

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Suprême de faisan farci au foie gras, chiconette, polenta, jus réduit à l'amaretto
Opgevulde fazant met ganzenlever, witloof, polenta, jus met amaretto^{1,7}

OU/OF

Filet de saumon rôti sur peau, choux pointus, poireaux, émulsion au cerfeuil
Op vel gebakken zalmfilet, spitskool, prei, emulsie van kervel^{4,7}

OU/OF

Risotto de spaetzle, crème de vieux Parmesan, champignons du moment
Risotto van spaetzle, crème van oude Parmezaan, seizoen champignons^{1,3,7}

SUPPLÉMENT FROMAGES DE CHEZ VAN TRICHT:^{5,7,8} 10€

DESSERT OU FROMAGES

Sabayon froid aux fruits exotiques, glace vanille
Koude sabayon met exotisch fruit, vanille-ijs^{3,7}

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

-
- RETOUR DE CHASSE**^{1,7,8} € 22⁵
Pâté de faisan et marcassin, jambon de chevreuil, confiture d'oignons
Pâté van fazant en everzwijn, ham van ree, confituur van ajuin
- FAON**^{1,7,8} € 35
Filet de faon rôti, salsifis glacés, poire au Porto, mousse de panais à la vanille, jus nature
Gebakken hertenkalffilet, schorseneren, peer met Porto, mousse van pastinaak met vanille, jus
- MARCASSIN**^{1,7,8} € 29⁵
Côtes de marcassin poêlées, coings, chiconette, butternut, jus réduit aux girolles
Gebakken koteletjes van everzwijn, kweepeer, witloof, butternut, jus met girolles
- PERDREAU**^{1,8,9} € 35
Suprêmes de perdreaux rôtis, cuisses confites, carottes, céleri, coulis d'oignons doux, noisettes torréfiées jus nature
Suprême van gebakken patrijs, gekonfijte billetjes, wortelen, selder, coulis van ajuin, geroosterde hazelnoten, jus
-



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

-
- SAINT-JACQUES^{2,4,9}** € 22⁵
Saint-jacques snackées, bouillon de queue de boeuf parfumé à la citronnelle et au gingembre (Supplément caviar 'Sturia Classic Oscière' € 10,-)
Gebakken Sint-Jakobsvrucht, bouillon van ossenstaart op smaak gebracht met citroengras en gember (Supplement kaviaar 'Sturia Classi Oscière' € 10,-)
- CUISSES DE GRENOUILLES^{1,7}** € 22⁵
Au beurre d'ail
Kikkerbilletjes in lookboter
- POTAGE DE POTIMARRON^{1,7}** € 14⁵
Dès de jambon, crème fleurette
Pompoensoep, hamblokjes, opgeklopte room
- OS À MOELLE¹** € 17⁵
Toast à l'ail
Beenmerg, toast met look
- FOIE GRAS^{1,7}** € 24⁵
En terrine, chutney mangue-ananas, toast
Terrine van ganzenlever, chutney van mango en ananas, toast
- CAVIAR 'STURIA VINTAGE 6 MOIS' 10GR^{1,7}** € 35
Crème fleurette, blinis
Kaviaar 'Sturia Vintage 6 maand' 10gr, opgeklopte room, blinis
-



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK ^{1,6,11}	€ 27 ⁵
± 220gr, frites fraîches, salade	
± 220gr Ierse rumsteak, verse frietjes, salade	
OMBLE CHEVALIER ^{1,4,7,9}	€ 27 ⁵
Cuit sur peau, risotto de pomme de terre et céleri-rave, beurre blanc aux herbes et citron vert	
Op vel gebakken zalmforel, risotto van aardappel en knolselder,	
blanke botersaus met kruiden en limoen	
BOUILLABAISSE ^{1,2,3,4}	€ 29 ⁵
Rouille, croûtons à l'ail	
Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look	
RIS DE VEAU ^{1,7,9}	€ 37 ⁵
Rôti et laqué, céleri-rave, polenta, jus de veau aux pleurotes	
Gebakken en gelakte kalfszwezerik, knolselder, polenta, kalfsjus met oesterzwammen	

SUPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

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



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

- | | |
|--|--------------------|
| <p>CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7}
 <i>Garnaalkroket, verse frietjes</i></p> | <p>€ 15</p> |
| <p>ESCALOPE DE DINDE^{1,3}
 <i>Filet de dinde pané, compote de pommes, frites fraîches</i>
 <i>Gepaneerde kalkoenfilet, appelmoes, verse frietjes</i></p> | <p>€ 16</p> |
| <p>SPAGHETTI BOLOGNAISE^{1,3}
 <i>Spaghetti bolognaise</i></p> | <p>€ 16</p> |

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.

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



DESSERTS

DESSERTEN

DAME BLANCHE ^{1,3,5,7,8}	€ 12 ⁵
<i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i> <i>Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom</i>	
CRÈME BRÛLÉE ^{3,7}	€ 12 ⁵
<i>Crème brûlée</i>	
CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES ^{1,3,7}	€ 14 ⁵
<i>Verwenkoffie of thee met zoetigheden</i>	
PLANCHE DE FROMAGES ^{5,7,8}	€ 16 ⁵
<i>Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht'</i> <i>Assortiment van 4 Kazen 'Van Tricht'</i>	
PAIN PERDU ^{1,3,7}	€ 13 ⁵
<i>Pommes caramélisées, glace au spéculoos</i> <i>Pain perdu, gekaremelseerde appel, speculaasijds</i>	
CRUMBLE AUX POIRES ^{1,3,7}	€ 13 ⁵
<i>Glace vanille</i> <i>Crumble van peer, vanille-ijs</i>	



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
<i>Découvrez notre sélection sur les pages suivantes</i>	
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	€ 9
Baileys	€ 8
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 10
Cointreau	€ 9 ⁵
Grand Marnier	€ 10
Calvados Coquerel	€ 9
Cognac Petit VS	€ 10
Cognac Godet XO 'Terre'	€ 29
Cognac Petit VSOP	€ 13
Grappa Bepi tosolini	€ 15
Limoncello Bepi tosolini	€ 7 ⁵
Framboise Louis Lemercier	€ 10
Mirabelle Louis Lemercier	€ 10
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 10
Mandarine Napoléon	€ 9 ⁵

*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.*