



*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, shiso, mayonnaise au raifort  
Geroosterde zalm en paling, gember, shiso, mayonnaise met mierikswortel<sup>1,3,4,6,10</sup>*

OU/OF

*Vitello Tonnato, veau, mayonnaise au thon, Parmesan, câpres  
Vitello Tonnato, kalfsvlees, tonijnmayonaise, Parmezaan, kappertjes<sup>3,7</sup>*

OU/OF

*Burrata fumée, carpaccio de tomates ananas, roquette, fruits rouges, sésame  
Geroosterde burrata, carpaccio van ananas tomaat, rucola, rood fruit en sesam<sup>3,7</sup>*

SORBET

### PLAT • HOOFDGERECHT

*Magret de canard rôti, carotte, nectarine, réduction aux fruits rouges  
Gebraden eendenborst, wortel, nectarine, reductie van rode vruchten<sup>1,9</sup>*

OU/OF

*Filet de truite cuit sur peau, mélange de légumes croquantes, beurre blanc  
Op de huid gebakken forelfilet, mengeling van knapperige groenten, beurre blanc<sup>1,4,7,9</sup>*

OU/OF

*Raviolis végétales à la ricotta et Parmesan, bouillon de légumes à la coriandre  
Groentenravioli met Ricotta en Parmezaan, groentebouillon met koriander<sup>1,3,7,9</sup>*

SUPPLÉMENT FROMAGES DE CHEZ VAN TRICHT: 10€

### DESSERT OU FROMAGES

*Pavlova aux fruits rouges*

*Pavlova van rood fruit<sup>1,3,5,7,8</sup>*

Le menu est servi à l'ensemble des convives

Het menu wordt geserveerd voor het volledige gezelschap



# SUGGESTIONS

## SUGGESTIES

---

### OSOBUCCODE VEAU<sup>1,3,7</sup>

*Tagliatelles, Parmesan*

*Ossobuco van kalfsschenkel, tagliatelli, Parmezaan*

€ 28<sup>5</sup>

---

### TARTARE DE BOEUF<sup>1,3,6,10,11</sup>

*Coupé au couteau, salade et frites fraîches*

*Handgesneden tartaar, salade en verse frietjes*

€ 24<sup>5</sup>



# ENTRÉES

## VOORGERECHTEN

---

**SAUMON FONDANT<sup>1,3,4,7</sup>** € 22

*Mariné au citron vert, crème à l'aneth, mélange d'herbes, shiso, croquettes de chèvre  
Dingesneden zalm, gemarineerd met limoen, crème van dille, gemengde kruiden, shiso,  
geitenkaaskroketjes*

**CUISSES DE GRENOUILLES<sup>1,7</sup>** € 22<sup>5</sup>

*Au beurre d'ail  
Kikkerbilletjes in lookboter*

**BISQUE DE HOMARD<sup>1,2,4,7</sup>** € 19<sup>5</sup>

*Aux langoustines  
Bisque van kreeft met langoustines*

**VITELLO TONNATO<sup>3,7</sup>** € 21<sup>5</sup>

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

**BURRATA FUMÉE<sup>7,11</sup>** € 19<sup>5</sup>

*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<sup>1,6,11</sup>** € 27<sup>5</sup>

*± 220gr, frites fraîches, salade  
± 220gr Ierse rumsteak, verse frietjes, salade*

**CABILLAUD<sup>1,3,4,7</sup>** € 29<sup>5</sup>

*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*

**BOUILLABAISSE<sup>1,2,3,4</sup>** € 29<sup>5</sup>

*Rouille, croûtons à l'ail  
Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look*

**RIS DE VEAU<sup>1,6,7,9</sup>** € 39

*Rôti et laqué, céleri-rave, champignons des bois, jus de veau nature  
Gebakken en gelakte kalfszwezerik, knolselder, boschampignons, kalfsjus*

**CÔTES D'AGNEAU POËLÉS<sup>1,7</sup>** € 37<sup>5</sup>

*Oignons rouges, aubergine, artichaut, pomme de terre au thym, jus d'agneau persillé  
Gebakken lamskoteletjes, rode uien, aubergine, artisjok, tijmaardappelen, lamsjus met peterselie*

### SUPPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

**SAUCE BÉARNAISE<sup>1,3,7</sup>** € 5

*Béarnaisesaus*

**SAUCE CHAMPIGNONS<sup>1,7</sup>** € 5

*Champignonsaus*

**SAUCE POIVRE VERT<sup>1,7</sup>** € 5

*Pepersaus*

**SALADE<sup>1,6,11</sup>** € 5

**PORTION FRITES FRAÎCHES** € 5

*Portie verse friet*



# POUR LES PLUS PETITS VOOR DE KLEINTJES

---

**ROQUETTE DE CREVETTES, FRITES<sup>1,7</sup>** € 15

*Garnaalkroket, verse frietjes*

**ESCALOPE DE DINDE<sup>1,3</sup>** € 16

*Filet de dinde pané, compote de pommes, frites fraîches  
Gepaneerde kalkoenfilet, appelmoes, verse frietjes*

**TAGLIATELLES BOLOGNAISE<sup>1,3</sup>** € 16

*Tagliatelli bolognase*

## 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
- 2 Crustacés  
schaaldieren
- 3 Oeuf • ei
- 4 Poisson • vis
- 5 Arachides • pinda's

- 6 Soja
- 7 Lait • melk
- 8 Noix • noten
- 9 Céleri • selderij
- 10 Moutarde  
mosterd

- 11 Graines de sésame  
sesamzaad
- 12 Dioxyde de soufre sulfite  
zwalvedioxide sulfiet
- 13 Lupin • lupine
- 14 Mollusques • weekdieren



# DESSERTS

## DESSERTEN

---

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

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

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

*Crème brûlée*

**CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES<sup>1,3,7</sup>** € 14<sup>5</sup>

*Verwenkoffie of thee met zoetigheden*

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

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

**MILLEFEUILLE FRUIT DE LA PASSION<sup>1,5,7,8</sup>** € 13<sup>5</sup>

*Crème de yuzu, fruit de la passion, agrumes  
Bladerdeeggebakje met crème van Yuzu, passievrucht, citrusvruchten*

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

*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 <sup>5</sup>
Lait Chaud	€ 4 <sup>5</sup>
Thés & Infusions <small>Découvrez notre sélection sur les pages suivantes</small>	€ 4 <sup>5</sup>
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 <small>(supplément chantilly € 1,50)</small>	€ 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 Lemercier	€ 10
Mirabelle Louis Lemercier	€ 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.*