



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

€ 47⁵

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

*Anguille fumée, céleri-rave, gelée au citron vert, huile de ciboulette
Gerookte paling, knolselder, limoengelei, olie van bieslook^{4,7,9}*

OU/OF

*Tataki de boeuf, gingembre, tomate, sésame, noix, shysso
Tataki van rundsvlees, gember, tomaat, sesam, shysso^{1,5,6,8,11}*

OU/OF

*Salade de pastèque et feta
Salade van watermeloen en feta⁷*

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

*Filet de poulet jaune rôti sur peau, maïs, crème aux pleurotes
Op vel gebakken kipfilet, maïs, roomsaus van oesterzwammen^{1,7}*

OU/OF

*Poisson selon l'arrivée 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^{1,2,4,7}*

OU/OF

*Raviolis aux légumes de saison, ricotta, parmesan, bouillon de légumes, coriandre
Raviolis met seizoengroenten, ricotta, parmezaan, bouillon van groenten, koriander^{1,3,7}*

DESSERT

*Mousse d'orange sanguine, sorbet citron, coulis d'orange sanguine, framboise, shysso
Mousse van bloedsinaasappel, sorbet van citroen, coulis van bloedsinaasappel,
framboos en shysso^{3,7}*

Le menu est servi à l'ensemble des convives

Het menu wordt geserveerd voor het volledige gezelschap



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

GAMBAS À LA PLANCHA (4PC)^{2,7} € 29⁵

Confit d'aubergines, crème d'ail

Gambas op de plancha, gekonfijte aubergine, crème van look

CÔTES D'AGNEAU^{1,3,7} € 35

Mousseline de chou-fleur rôti, oignon rouge, olives, aubergine, jus à la coriandre

Lamskoteletjes, mousseline van geroosterde bloemkool, rode ui, olijven, aubergine, jus van koriander

HUÎTRES FINE DE CLAIRE NOIRMOUTIER N°3 (6PC)¹⁴ € 22

Sur glace, citron jaune

Oesters Fine de Claire Noirmoutier n°3 op ijs, citroen



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

TIRAMISU AU SAUMON^{1,4,7} € 24⁵

*Duo de saumon frais et fumé, mascarpone, herbes fraîches, guacamole
Duo van verse en gerookte zalm, mascarpone, verse kruiden guacamole*

FOIE GRAS¹ € 23⁵

*Pommes caramélisées, chutney de mangue, coulis de mangue, toast
Ganzenlever, gekarameliseerde appel, chutney van mango,
coulis van mango, toast*

CUISSES DE GRENOUILLES^{2,5,7} € 22⁵

*Au beurre d'ail
Kikkerbilletjes in lookboter*

BURRATA^{1,7} € 18⁵

*Tartelette sablée au parmesan, roquette, tartare de tomates et basilic,
crème balsamique
Tartelette van parmezaan, rucola, tartaar van tomaat en basilicum,
crème van balsamico*

TARTARE DE BOEUF^{3,5,7,10} € 22⁵

*Betterave, salade d'herbes et mousse de basilic
Tartaar van rundsvlees, rode biet, salade van kruiden, mousse van basilicum*



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS € 26⁵

± 220gr, frites fraîches, salade
± 220gr Rumsteak, verse frietjes, salade

BOUILLABAISSE^{1,2,3,4,7} € 29⁵

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

BABY LOTTE^{1,4,7} € 27⁵

Risotto au parmesan, crème de dashi au poivre vert et sauge
Baby lotte, risotto met parmezaan, crème van dashi met groene peper en salie

FILET DE VEAU FAÇON ROSSINI^{1,7} € 36

Foie gras poêlé, carotte, jus au Porto et échalote confite
Kalfsfilet, ganzenlever, wortel, jus van Porto en gekonfijte sjalot

SUPPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

SAUCE BÉARNAISE^{1,3,7} € 5

Béarnaisesaus

SAUCE CHAMPIGNONS^{1,7} € 5

Champignonsaus

SAUCE POIVRE VERT^{1,7} € 5

Pepersaus

SALADE^{6,11} € 5

PORTION FRITES FRAÎCHES € 5

Portie verse friet



POUR LES PLUS PETITS VOOR DE KLEINTJES

CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7} € 12⁵

Garnaalkroket, verse frietjes

FILET DE POULET^{1,3,12} € 14⁵

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

STEAK HACHÉ BLACK ANGUS € 16⁵

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



DESSERTS

DESSERTEN

DAME BLANCHE^{1,3,5,7,8} € 12⁵

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT^{1,3,5,7} € 13⁵

*Sorbet framboise
Moelleux van chocolade, sorbet van framboos*

CRÈME BRÛLÉE^{3,7} € 12⁵

Crème brûlée

CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES^{1,3,7} € 14⁵

Verwenkoffie of thee met zoetigheden

FRAISES^{1,3,5,7} € 13⁵

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

4 FROMAGES^{5,7,8} € 16⁵

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



BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

WARME DRANKEN & DIGESTIEVEN

BOISSONS CHAUDES GARNIES

avec praline, biscuit

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

DIGESTIFS

Amaretto Bepi tosolini	€ 7 ⁵
Baileys	€ 6 ⁵
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 9 ⁵
Cointreau	€ 8 ⁵
Grand Marnier	€ 9 ⁵
Calvados Coquerel	€ 8 ⁵
Cognac Petit VS	€ 9 ⁵
Cognac Godet XO 'Terre'	€ 25
Cognac Petit VSOP	€ 12 ⁵
Grappa Bepi tosolini	€ 14 ⁵
Limoncello Bepi tosolini	€ 6 ⁵
Framboise Louis Lemercier	€ 9 ⁵
Mirabelle Louis Lemercier	€ 9 ⁵
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 9 ⁵
Mandarine Napoléon	€ 8 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.*