



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

Tataki de thon rouge, mariné et pané de sésame, crème de Wasabi^{4,6,1,11}
Tataki van tonijn, gemarineerd en gepaneerd in sesam, mousse van wasabi

OU/OF

Tartare et cromesquis de veau, parmesan et salade d'herbes fraîches^{1,3,7}
Tartaar en cromesquis van kalfsvlees, Parmezaan en salade van verse kruiden

OU/OF

Oeuf parfait avec purée d'artichaut et sommité d'artichauts^{3,7}
Gepocheerd ei met artisjokpuree en artisjoktoppen

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Suprême de pintade farci au foie gras, pomme rôtie, jus nature^{1,3,7}
Gevulde parelhoenborst met ganzenlever, geroosterde appel, jus natuur

OU/OF

Ballotine de bar au feuille de nori, fenouil, beurre blanc au sauce soja^{1,3,4,7}
Ballotine van zeebaars met noriblad, venkel, beurre blanc met sojasaus

OU/OF

Asperges à la flamande^{3,7}
Asperges op Vlaamse wijze

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

AUTOUR DE LA FRAISE OU FROMAGES

Marmelade de fraises, citron vert, basilic, mousse chocolat blanc et fraises,
feuilletés caramélisés, glace fraises^{1,3,7}
Aardbeienmarmelade, limoen, basilicum, witte chocolade- en aardbeienmousse,
gekarameliseerd bladerdeeg, aardbeienijs

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

VELOUTÉ D'ASPERGES^{1,7}	€ 16
<i>Aspergeroomsoep</i>	
ASPERGES À LA FLAMANDE^{3,7}	€ 25
<i>Asperges op Vlaamse wijze</i>	
ASPERGES, JAMBON CUIT À L'OS^{3,7}	€ 29⁵
<i>Beurre clarifié, persil, oeuf Asperges, beenham, geklaarde boter, peterselie, ei</i>	
ASPERGES, LOUP DE MER^{3,4,7}	€ 29⁵
<i>Filet de loup de mer, mousseline au citron vert Asperges, zeewolffilet, limoenmousseline</i>	



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

<p>RAVIOLES DE LANGOUSTINES^{1,2,3,7}</p> <p><i>Bisque de crustacés</i> (Supplément caviar 'Sturia Classic Oscietre' € 8,-) Langoustineravioli, bisque van schaaldieren (Supplement kaviaar 'Sturia Classi Oscietre' € 8,-)</p>	€ 22
<p>CUISSES DE GRENOUILLES^{1,7}</p> <p><i>Au beurre d'ail</i> Kikkerbilletjes in lookboter</p>	€ 22 ⁵
<p>SAUMON GRAVLAX^{1,3,4,7}</p> <p><i>Croquette de fromage de chèvre, mayonnaise curry raifort, salade d'herbes, radis, shyso</i> Geitenkaaskroket, mierikswortel kerrie mayonaise, kruidensalade, radijsjes, shyso</p>	€ 22
<p>PANNA COTTA D'ASPERGES VERTES^{1,7}</p> <p><i>Mesclun de salade, radis, crumble de Comté</i> Panna cotta van groene asperges, gemengde salade, radijsjes, crumble van comté</p>	€ 19 ⁵
<p>FOIE GRAS^{1,3,7}</p> <p><i>Opéra foie gras, rhubarbe confite, gelée de rhubarbe</i> Opera van foie gras, gekonfijte rabarber, rabarbergelei</p>	€ 24 ⁵
<p>CAVIAR 'STURIA VINTAGE 6 MOIS' 10GR^{1,7}</p> <p><i>Crème fleurette, blinis</i> Kaviaar 'Sturia Vintage 6 maand' 10gr, opgeklopte room, blinis</p>	€ 35



PLATS

HOOFDGERECHTEN

- COEUR DE RUMSTEAK^{1,6,11}** € 27⁵
 ± 220gr, frites fraîches, salade
 ± 220gr rumsteak, verse frietjes, salade
- FILET DE BARBUE PÔLÉ^{1,3,7}** € 27⁵
 Risotto de Fregola sarda, fenouil, asperges vertes, beurre blanc perlé à l'huile d'aneth
 Gebakken grietfilet, fregola sarda risotto, venkel, groene asperges, blanke botersaus met dilleolie
- CÔTES D'AGNEAU RÔTIÉS^{1,7,9}** € 35⁵
 Artichaut, oignon rouge, ail noir, royale de petits pois, jus d'agneau persillé au thym
 Gebraden lamskoteletjes, artisjok, rode ui, zwarte knoflook, doperwtten, lamsjus met tijm
- FILET DE VEAU ET FOIE GRAS POËLÉ^{1,7,9}** € 37⁵
 Céleri-rave, asperges vertes, sauce à l'échalotes confites
 Gebakken kalfsfilet en ganzenlever, knolselder, groene asperges, gekonfijte sjalottensaus

SUPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

SAUCE BÉARNAISE^{1,3,7} € 5⁵

Béarnaisesaus

SAUCE CHAMPIGNONS^{1,7} € 5⁵

Champignonsaus

SAUCE POIVRE VERT^{1,7} € 5⁵

Peppersaus

SALADE^{1,6,11} € 5⁵

PORTION FRITES FRAÎCHES € 6

Portie verse friet



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

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

<p>DAME BLANCHE^{1,3,5,7,8}</p> <p><i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i> <i>Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom</i></p>	<p>€ 13⁵</p>
<p>CRÈME BRÛLÉE^{3,7}</p> <p><i>Crème brûlée</i></p>	<p>€ 12⁵</p>
<p>CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES^{1,3,7}</p> <p><i>Verwenkoffie of thee met zoetigheden</i></p>	<p>€ 14⁵</p>
<p>PLANCHE DE FROMAGES^{5,7,8}</p> <p><i>Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht'</i> <i>Assortiment van 4 Kazen 'Van Tricht'</i></p>	<p>€ 16⁵</p>
<p>SABAYON A LA FRAISE^{1,3,7}</p> <p><i>Fraises marinées, coriandre, thé noir, liqueur fraises des bois, glace vanille</i> <i>Aardbei Sabayon, gemarineerde aardbeien, koriander, zwarte thee, wilde aardbeienlikeur, vanille-ijs</i></p>	<p>€ 13</p>
<p>TARTE TATIN^{1,3,7}</p> <p><i>Pommes caramélisées, glace straciatella, sablé noisette, caramel beurre salé</i> <i>Gekarameliseerde appels, straciatella-ijs, hazelnootkoekje, gezouten boterkaramel</i></p>	<p>€ 13</p>



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	€ 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 ⁵
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 Lemerancier	€ 10
Mirabelle Louis Lemerancier	€ 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.*