



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

Ceviche de dorade, lait de coco, gingembre et citron vert^{4,5}
Zeebrasem ceviche met kokosmelk, gember en limoen

OU/OF

Tartare de boeuf coupé au couteau, câpres, échalotes, tomates, mélange d'herbes^{5,10}
Tartaar van rundvlees, kappertjes, sjalotten, tomaten, kruidenmengsel

OU/OF

Carpaccio de tomates Coeur de Boeuf, Burrata crèmeuse, jus basilic, graines de sésame^{7,11}
Carpaccio van vleestomaten, romige burrata, basilicumjus, sesamzaadjes

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Magret de canard poêlé, maïs, nectarine, gratin de pommes de terre, réduction aux fruits rouges^{1,3,7}
Gebakken eendenborst, maïs, nectarine, aardappelgratin, rode vruchten saus

OU/OF

Filet de Sébaste rôti sur peau, légumes de saison, écrasé de pommes de terre,
crème de piment doux^{1,4,7}

Roodbaarsfilet, seizoensgroenten, aardappelpuree, zoete chili room

OU/OF

Ravioles de Ricotta, bouillon de légumes aux herbes^{1,3,7,9}
Raviolis van ricotta met groentenbouillon en kruiden

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

AUTOUR DE LA FRAISE OU FROMAGES

Marmelade de fraises et de rhubarbe, mousse chocolat blanc et fraises,
feuilletés caramélisés, glace fraises^{1,3,7}
Aardbeien en rabarbermarmelade, witte chocolade en aardbeienmousse,
gekarameliseerde bladerdeeg, aardbeienijs

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

BISQUE DE HOMARD^{2,4,7}

€ 24⁵

Chair de homard et crème fleurette

Bisque van kreeft, kreeftenvlees, opgeklopte room

CARPACCIO DE HOMARD^{2,4}

€ 22⁵

Pomme Granny Smith, avocat, vinaigrette d'agrumes

Carpaccio van kreeft, avocado, granny smith, citrus vinaigrette

DÉCLINAISON DE HOMARD^{2,4}

€ 39⁵

Bouillon de poisson de roche

Kreeft in visbouillon

BRIOCHE TOASTÉE, HOMARD RÔTI AU BEURRE^{1,2,4,7}

€ 24⁵

Crème roquette, avocat, tomates confites, cébette

Brioche, gegrilde kreeft in boter, crème van rucola en verse kaas, avocado, gekonfijte tomaat, bosui



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

RAVIOLES DE LANGOUSTINES^{1,2,3,7}

€ 22

Bisque de crustacés
(Supplément caviar ‘Sturia Classic Oscière’ € 8,-)
Langoustineravioli, bisque van schaaldieren
(Supplement kaviaar ‘Sturia Classi Oscière’ € 8,-)

CUISSES DE GRENOUILLES^{1,7}

€ 22⁵

Au beurre d’ail
Kikkerbiljetjes in lookboter

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

€ 22

Croquette de fromage de chèvre, mayonnaise curry raifort, salade d’herbes, radis, shyso
Geitenkaaskroket, mierikswortel kerrie mayonaise, kruidensalade, radijsjes, shyso

PANNA COTTA D’ASPERGES VERTES^{1,7}

€ 19⁵

Mesclun de salade, radis, crumble de Comté
Panna cotta van groene asperges, gemengde salade, radijsjes, crumble van comté

FOIE GRAS^{1,7}

€ 24⁵

Confit d’oignons rouges, marmelade rhubarbe et gelée, toast, shyso, confit de pomme Calvados
Ganzenlever, confijt van rode ui, rabarbermarmelade en geleï, toast, shiso, appelconfijt met Calvados

CAVIAR ‘STURIA VINTAGE 6 MOIS’ 10GR^{1,7}

€ 35

Crème fleurette, blinis
Kaviaar ‘Sturia Vintage 6 maand’ 10gr, opgeklopte room, blinis



PLATS

HOOFDGERECHTEN

COEUR DE RUMSTEAK ^{1,6,11}	€ 27 ⁵
± 220gr, frites fraîches, salade	
± 220gr rumsteak, verse frietjes, salade	
SOLETTES FAÇON MEUNIÈRE ^{1,4,7}	€ 39
Ecrasé de pommes de terre	
Soletjes op meunière wijze met aardappelpuree	
CÔTES D'AGNEAU RÔTIES ^{1,7,9}	€ 35 ⁵
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	
RIS DE VEAU RÔTI ^{1,7,9}	€ 39
Carottes fondantes, pommes de terre au beurre, jus de veau réduit aux pleurottes	
Gebraden kalfszwezerik, zachte wortelen, aardappelen met boter, kalfsjus met oesterzwammen	

SUPPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

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

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

€ 13⁵

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'

SABAYON A LA FRAISE^{1,3,7}

€ 13

Fraises marinées, coriandre, thé noir, liqueur fraises des bois, glace vanille

Aardbei Sabayon, gemarineerde aardbeien, koriander, zwarte thee, wilde aardbeienlikeur, vanille-ijs

TARTE TATIN^{1,3,7}

€ 13

Pommes caramélisées, glace straciatella, sablé noisette, caramel beurre salé

Gekarameliseerde appels, straciatella-ijs, hazelnootkoekje, gezouten boterkaramel



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	€ 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 Lemer cier	€ 10
Mirabelle Louis Lemer cier	€ 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.*