



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

€ 59

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Carpaccio de gambas, huile basilic, mayonnaise au miso, huile d'olive et citron^{3,5,6}
Carpaccio van gamba's, basilicumolie, misomayonaise, olijfolie & citroen

OU/OF

Trio de terrine-chevreuil, marcassin, lièvre, mousse de volaille, confit d'oignons rouges, cornichons, petits oignons blancs^{1,3,7}
Trio van terrines-hert, everzwijn en haas, mousse van gevogelte, gekonfijte rode ui, augurkjes, zilveruitjes

OU/OF

Tartare de betterave, crème au chèvre, vinaigre de grenade, radis^{1,7}
Tartaar van rode biet, crème van geitenkaas, vinaigrette van granaatappel, radijs

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Suprême de faisan poêlé, pomme, carotte, chiconette glacée^{1,7}
Gebakken fazantenfilet, appel, wortel, geglaceerd witloof

OU/OF

Filet de bar de ligne, fenouil, câpres, jeune poireau, jus de bouillabaisse^{1,2,4,7}
Zeebaarsfilet, venkel, kappertjes, jonge prei, jus van bouillabaisse

OU/OF

Risotto de spätzle, crème de vieux Parmesan, pleurotes^{1,3,7}
Risotto van spätzle, romige oude Parmezaanse kaas, oesterzwammen

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

CRUMBLE REVISITÉ OU FROMAGES

Pomme, poire, crumble, glace vanille, coulis de fruits rouges^{1,7}
Appel, peer, krokante crumble, vanille-ijs, coulis van rood fruit

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

RETOUR DE CHASSE^{1,3,7}

€ 22⁵

Terrine de chevreuil, marcassin, lièvre, confit d'oignons rouges, cornichons, petits oignons blancs, mesclun, radis, mousse de volaille

Terrine van hert, everzwijn en haas, rode uienconfijt, augurkjes, zilveruitjes, mesclunsla, radijs, mousse van gevogelte

FAON^{1,7,8}

€ 36⁵

Filet de faon rôti, salsifis, crèmeux de panais à la vanille, jus réduit au Porto

Gebakken hertenfilet, schorseneer, romige pastinaakcrème met vanille, jus van Porto

MARCASSIN^{1,7,9}

€ 29⁵

Côtes de marcassin poêlées, butternut, céleri-rave, réduction aux girolles

Gebakken everzwijnkoteletjes, butternutpompoe, knolselderij, jus van girolles

PERDREAUX^{1,7,3}

€ 35

Suprêmes rôtis, cuisses farcies au foie gras, coings, carottes, topinambour, jus nature

Gebakken patrijsfilets, gevulde billetjes met foie gras, kweepeer, wortel, aardpeer, jus nature

OSSO BUCO DE CERF^{1,7,3}

€ 27⁵

Pâtes fraîches, girolles, Parmesan

Osso buco van hert, verse pasta, girolles, Parmezaanse kaas



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

FOIE GRAS^{1,3,7}	€ 24 ⁵
<i>Compotée de kumquat, toast brioché</i>	
<i>Ganzenlever, kumquatcompote, brioche toast</i>	
POTAGE DE POTIMARRON^{1,7}	€ 14
<i>Dés de jambon, crème fleurette</i>	
<i>Pompoensoep, fijne blokjes ham, opgeklopte room</i>	
OS À MOELLE¹	€ 17 ⁵
<i>Toasts à l'ail</i>	
<i>Beenmerg, knoflooktoastjes</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES^{1,7}	€ 22 ⁵
<i>Au beurre à l'ail</i>	
<i>Kikkerbiljetjes in look boter</i>	
TIRAMISU DE SAUMON FUMÉ⁷	€ 22 ⁵
<i>Crème de mascarpone au citron, concombre, toast, billes d'agrumes</i>	
<i>Tiramisu van gerookte zalm, mascarponecrème met citroen, komkommer, toast, citrusparels</i>	
CAVIAR 'STURIA VINTAGE 6 MOIS' 10GR^{1,7}	€ 35
<i>Crème fleurette, blinis</i>	
<i>Kaviaar 'Sturia Vintage 6 maand' 10gr, opgeklopte room, blinis</i>	



PLATS

HOOFDGERECHTEN

COEUR DE RUMSTEAK ^{1,6,11} ± 220gr, frites fraîches, salade ± 220gr rumsteak, verse frietjes, salade	€ 27 ⁵
DOS DE CABILLAUD RÔTI ^{1,4,6} Fenouil, pommes de terre grenaille, miso, curry vert Kabeljauwhaas, venkel, krielaardappeltjes, miso, groene currysaus	€ 29 ⁵
BOUILLABAISSE ^{1,2,3,4} Rouille, croûtons à l'ail Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look	€ 29 ⁵
RIS DE VEAU RÔTI ^{1,7,9} Carottes fondantes, pommes de terre au beurre, jus de veau réduit aux pleurottes Gebraden kalfszwezerik, zachte wortelen, aardappelen met boter, kalfsjus met oesterzwammen	€ 38 ⁵

SUPPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

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



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7} € 15
Garnaalkroket, verse frietjes

CROQUE MONSIEUR^{1,7} € 12⁵
Pain de mie, jambon, fromage, salade, tomate, radis, concombre
Croque monsieur, wit brood, ham, kaas, salade, tomaat, radijs, komkommer

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'

PAIN PERDU^{1,3,7}

€ 13⁵

Brioche, glace caramel, pommes caramélisées, coulis fruits rouges, groseilles, shiso

Wentelteeffjes met karamelijs, gekarameliseerde appels, coulis van rood fruit,

aalbessen, shiso

MOELLEUX AU CHOCOLAT^{1,3,7}

€ 14⁵

Glace vanille, crème Anglaise, fruits rouges, crumble, shiso

Chocolade moelleux, vanille-ijs, crème Anglaise, coulis van rood fruit, crumble, shiso



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.*