



Gastro-Bar-Bistro Napoléon



HÔTEL DE LA POSTE
RELAIS DE NAPOLÉON III
BOUILLON

TEL. +32(0) 61.46.51.51

FAX. +32 (0)61.46.51.65

INFO@HOTELPOSTE.BE

WWW.HOTELPOSTE.BE



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

EAUX – LIMONADES – JUS

Coca Cola, Coca Cola Zero 20cl	€ 3,00
Tönisteiner	€ 3,30
Limonade sucre naturel 25cl Citron/Orange	
Eau de source naturelle Taunusquelle	
Plate, Pétillante 25cl	€ 3,00
Plate, Pétillante 50cl	€ 5,30
Plate, Pétillante 75 cl	€ 7,50
Jus Looza tomate 20cl	€ 3,30
Jus Bio Pajottelander 20cl Pomme-Orange/Cerise/Ananas	€ 4,20
Ice Tea Lipton 25cl Pétillant/Pêche	€ 3,60
Cécémel Froid 20cl	€ 3,60
Perrier Citron 20cl	€ 3,60
Schweppes Bitter Lemon, Tonic/Agrum 25cl	€ 3,70
Schweppes Ginger Ale 25cl	€ 4,00
San Pellegrino 50cl	€ 5,50
Jus d'Orange pressée 15cl	€ 7,50
Supp. Sirop Grenadine/Menthe	€ 1,50

BIÈRES PRESSION

Warsteiner Eco Premium 25cl 4.8°	€ 3,50
Warsteiner Eco Premium 50cl 4.8°	€ 6,90
Godefroy Blonde Bouillon 25cl 6,7°	€ 4,50
Godefroy Rousse Bouillon 25cl 5,6°	€ 4,50
König Ludwig Eco Blanche 30cl 7°	€ 5,50
La Chouffe 25cl 8°	€ 5,00
Lupulus Hopera 25cl 6°	€ 4,60
La Trappe Quadrupel 25cl 10°	€ 5,00

BIÈRES BOUTEILLES

Warsteiner Eco Alkoholfrei 33cl 0,5° (Bière Sans Alcool/Alcoholvrij)	€ 3,70
Radler Zitrone Eco 33cl 2,5° (Panaché, bière citronnée)	€ 3,70
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°	€ 5,00
Duvel 33cl 8,5°	€ 5,70
Trappist Orval 33cl 6,2°	€ 5,70
Karmeliet Triple 33cl 8,4°	€ 5,70
Trappist Rochefort 8 33cl 9,2°	€ 5,70
Lupulus Brune BIO 33cl 8°	€ 5,70

À GRIGNOTER

Saucisson artisanal Drogeworst (12)	€ 5,50
Portion de fromage Portie kaas (7)	€ 6,50



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

APÉRITIFS

Vins au verre (15cl) :	€ 5,50
Sauvignon blanc, Cave de Pomerols	
Aromando, Monvin, Sauvignon Blanc	
Rosato, Monvin, Merlot	
Merlot, Domaine Preignes le Vieux	
Cabernet, Monvin, Veneto	
Carafe de vin au choix/keuze 50cl	€ 18,00
Sherry Fino Dry Pavon	€ 5,50
Porto Quevedo Blanc-Rouge	€ 5,50
Ratafia de Champagne	€ 8,50
Porto Rouge 10 years	€ 6,50
Martini Blanc – Rouge	€ 5,50
Gancia	€ 5,50
Suze	€ 5,50
Pineau des Charentes Petit	€ 5,50
Kirr (Vin Blanc, Crème de Cassis)	€ 6,50
Campari	€ 6,50
Campari Orange/Soda	€ 9,50
Ricard	€ 6,50
Picon Vin Blanc	€ 8,50
Aperol Spritz	€ 9,50
Apéritif Sans Alcool (Mûre, Citron, Sprite)	€ 8,50
Apéritif Maison (Limoncello, Prosecco)	€ 9,50
Kirr Royal (Champagne, Crème de Cassis)	€ 16,00

ALCOOLS

Jenever Ketel '1'	€ 5,50
Appenzeller bitter (2cl) 30°	€ 4,00
Advocat Chantilly/Slagroom	€ 6,00
Rum Havana Club 3 years	€ 6,50
Vodka Absolut	€ 5,50

WHISKIES

Vat 69 Blended	€ 6,50
The Famous Grouse Blended	€ 6,50
Four Roses Bourbon	€ 6,50
Jack Daniels Sour Mash	€ 6,50
Chivas Regal 12Y Blended	€ 8,50
Glenkinchie 12Y Single Malt	€ 9,50
Dalwhinnie 15 Y Single Malt	€ 10,00
Johnnie Walker Gold 15Y	€ 12,50
Lagavulin 16Y Single Malt	€ 15,00
Macallan Amber Single Malt	€ 15,00
Sullivans Cove Tasmanian Double Cask, Australie	€ 22,50
World Whiskies Awards -Single malt	
Chivas Regal 21Y Sélection Reine d'Angleterre - Blended	€ 24,50
Sullivan Cove Tasmanian American Oak, Australie	€ 27,50
World Whiskies Awards – Single Malt Elu Meilleur Whiskie du monde	



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

GINs + MIX AU CHOIX

Gin Bombay Sapphire	€ 11,50
Gin Hendrick's	€ 13,50
Gin Mare	€ 14,50
Gin Monkey 47	€ 17,00
Gin Copperhead	€ 17,50

MIXERS (INCLUS, AU CHOIX):

Fever Tree Indian Water
Fever Tree Mediterrean
Fever Tree Aromatic
Fever Tree Elderflower

DIGESTIFS – COGNACS

Amaretto Bepi tosolini	€ 6,50
Baileys	€ 6,00
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 8,50
Cointreau	€ 7,00
Grand Marnier	€ 8,00
Calvados Coquerel	€ 7,00
Cognac Petit VS	€ 7,00
Cognac Biscuit VS	€ 8,00
Cognac Petit VSOP	€ 10,00
Grappa Bepi tosolini	€ 7,50
Limoncello Bepi tosolini	€ 6,00

EAUX DE VIE

Poire Williams G. Miclo	€ 7,90
Framboise Louis Lemercier	€ 7,90
Mirabelle Louis Lemercier	€ 7,90
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 7,90

CHAMPAGNE - CHAMPENOISES

Flûte Cava Al-legoria reserva Br. nature	€ 7,50
Flûte Prosecco Brut Montelvino	€ 8,50
Flûte Crémant d'Alsace Brut	€ 8,50
Flûte Champagne Salmon Brut	€ 15,00
1/1 Cava Al-legoria reserva Br. nature	€ 35,00
1/1 Prosecco Brut Montelvino	€ 39,00
1/1 Crémant d'Alsace Brut	€ 39,00
1/1 Champagne Salmon Brut	€ 79,00

CAFÉ - THÉ GOURMAND

avec liqueur, praline, biscuit

Café Crème Gourmand	€ 3,90
Déca Crème Gourmand	€ 3,90
Lait Chaud Gourmand	€ 3,90
Thé – Infusion Gourmand	€ 3,90
Espresso Italien Gourmand	€ 3,90
Double Espresso Italien Gour.	€ 4,70
Lait Russe Gourmand	€ 4,90
Latte Macchiato Gourmand	€ 4,90
Cappuccino Italien Gourmand	€ 4,90
Cappuccino Chant. Gourmand	€ 5,20
Chocolat Chaud Gourmand	€ 4,50
Chocolat Chaud Chantilly Gourmand	€ 4,90
Vin Chaud (Glühwein)	€ 4,50
Irish/French/Italian Coffee	€ 11,00



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Nos Thés & Infusions Gourmands, Palais des Thés

Au choix € 3,90

SAINT-JAMES

Thé noir du Sri Lanka avec des puissants arômes presque chocolatés.

CHAI IMPERIAL

Chaï Impérial (prononcé "tchaï") est un délicat thé noir agrémenté d'un somptueux cocktail de cardamome verte, de baies roses, de cannelle, de gingembre et de zestes d'orange.

GRAND JASMIN CHUNG FENG

D'une grande subtilité, sans amertume, un de nos meilleurs thés verts au jasmin.

THÉ DU HAMMAM

Recette emblématique et best-seller du Palais des Thés. Ce thé vert évoque la pulpe de datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.

ROOIBOS DES VAHINÉS

Aux parfums gourmands de vanille, amande et pétales de souci.

THÉ DES LORDS

Un très bel Earl Grey au parfum de bergamote bien prononcé, agrémenté de pétales de carthame. Le plus bergamoté de tous les Earl Grey à déguster tout au long de la journée.

THÉ VERT À LA MENTHE

Thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe.

CAMOMILLE – INFUSION

Une infusion chaleureuse et réconfortante, très appréciée pour ses vertus calmantes. Idéale le soir pour un moment tout en réconfort.

VERVEINE – INFUSION

Une infusion subtile et rafraîchissante, très appréciée pour ses vertus relaxantes et apaisantes.



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Pour les Plus Petits (-12ans) – Voor de Kleintjes (-12j)



SPAGHETTI

Spaghetti Bolognaise (1,7)

12,50

FILET DE POULET

Filet de poulet, compôte de pommes, frites fraîches

Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes (1,3,12)

12,50

RUMSTEAK DU TERROIR

Cœur de Rumsteak du terroir de Luxembourg (220gr), salade, frites fraîches

Rumsteak (220gr), salade, verse frietjes (1,3,10)

24,50

Allergènes - Allergenen

- | | |
|--------------------------|--|
| ① Gluten | ⑧ Noix, noten |
| ② Crustacés, shaaldieren | ⑨ Céleri, selderij |
| ③ Oeuf, ei | ⑩ Moutarde, mosterd |
| ④ Poisson, vis | ⑪ Graines de sésame, sesamzaad |
| ⑤ Arachides, pinda's | ⑫ Dioxyde de soufre sulfite, zwalvedioxide sulfiet |
| ⑥ Soja, soja | ⑬ Lupin, lupine |
| ⑦ Lait, melk | ⑭ Mollusques, weekdieren |

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.



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Snacks

DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES Duo van ambachtelijke garnalkroketten (1,2,3,7)	19,50
DUO DE CROQUES-MONSIEUR Duo van croques-Monsieur (1,3,7,9,10,12)	12,00
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Gegratineerde uiensoep (1,7,13)	12,00
SPAGHETTI Spaghetti Bolognaise (1,7)	18,00
BOUCHÉE À LA REINE DE POULET, FRITES FRAÎCHES Koninginnehapje van kip, verse frietjes (1,3,7)	19,50



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Suggestions - Suggesties

CARPACCIO DE FILET DE FAON Copeaux de foie gras, noix, shyso Carpaccio van hertenkalffilet, ganzenlever, noten, shyso (1,7,8)	24,50
FILET DE FAON RÔTI Céleri rave, patate douce, jus façon Périgourdine Gebakken hertenkalffilet, zoete aardappel, jus van ganzenlever (1,5,9)	29,50
CÔTES ET JOUE DE MARCASSIN Navet, carotte, rösti de pomme de terre, sauce Grand Veneur Koteletjes en wangetje van everzwijn, raap, wortel, rösti van aardappel, Grand Veneur saus (1,5,7,9)	27,50
CÔTES DE CHEVREUIL POÊLÉES Purée de courge, rutabaga, chiconette, réduction aux fruits secs Koteletjes van reebok, puree van butternut, koolraap, witloof saus van gedroogde vruchten (1,5)	34,50
RÂBLE DE LIÈVRE PARFUMÉ AU PORTO Salsifis au beurre, risotto, crème champignons des bois, truffes Hazenrug geparfumeerd met porto, schorseneren in boter, risotto, crème van boschampignons, truffel (1,5,7)	32,50



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Menu Bistro - Bistro Menu € 39,00

Amuse-bouche

Amuse



Crevettes nobashi en tempura

Brunoise de céleri croquant, bisque de homard
Nobashi garnaal, krokante knolselder, bisque van kreeft

(1,2,7,9)

Ou/Of

Pâté de Gibier

Mousse de foies de volaille, betterave en salade
Wildpâté, mousse van gevogeltevertjes, salade van biet

(1,5,7)



Filet de bar

Chaud-froid, chutney de tomates, coulis de pequillos
Filet van zeebaars warm-koud, chutney van tomaten, coulis van rode peper

(1,4,5)

Ou/Of

Suprême de faisan

Basse-température, chiconette caramélisée, crème à l'amaretto
Fazant gegaard op lage temperatuur, gekarameliseerd witloof,
roomsaus met amaretto (1,5,7)



Crèmeux de chocolat,

Compotée d'agrumes, meringue, caramel laitier
Romige chocolade, meringue, compote van citrus, caramel (1,3,7)

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



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Entrées – Voorgerechten

RIS DE VEAU Ris de veau laqué à la truffe Gelakte kalfszwezerik met truffelaroma (1,5)	27,50
VELOUTÉ DE BUTTERNUT Oeuf mollet, champignons du moment Butternutsoep, zacht gekookt eitje, champignons van het moment (1,3,5)	14,50
FOIE GRAS EN TERRINE ET POÊLÉ Compotée de betterave et pomme, coulis de mangue Terrine van ganzenlever, gebakken ganzenlever, compote van biet en appel, coulis van mango (1,5)	27,50
HUÎTRES D'IRLANDE (6PC) Oesters van Ierland (6 stuks) (14)	22,50
SAUMON FONDANT Huile d'aneth, crème citronnée, pickels de légumes, chips de riz Zalm, olie van dille, crème van citroen, pickles van groentjes, rijstchips (1,5,7)	22,50



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Plats – Hoofdgerechten

VÉGÉTARIEN	19,50
Orge perlé en risotto, champignons des bois, émulsion au vieux comté Risotto van gerst, boschampignons, emulsie van oude comté kaas (1,5,7)	
PLIE RÔTIE	27,50
Chutney de tomates, salicorne, fumet de poisson au vin rouge Gebakken pladijs, chutney van tomaat, zeekraal, rode wijnsaus (1,4,12)	
RUMSTEAK DU TERROIR	24,50
Coeur de Rumsteak du terroir de Luxembourg (220gr), frites fraîches, salade Rumsteak (220gr), verse frietjes, salade (1,3)	
CÔTE À L'OS DU TERROIR DE LUXEMBOURG À LA PLANCHA	32,50
+400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches +400gr, salade, hofmeesterboter, verse frietjes	
NOIX DE SAINT JACQUES	24,50
Butternut, jambon Ibérique, crumble au lard, jus de veau nature Sint Jacobsvruchten, butternut, Ibérico ham, crumble van spek, kalfsjus (1,2,5)	

Suppléments, supplementen

Sauce béarnaise / sauce poivre vert / sauce champignons / portion frites fraîches / salade € 4,00

Mayonnaise / ketchup / moutarde € 2,00

Béarnaisesaus / pepersaus / champignonsaus / portie verse friet / salade € 4,00

Mayonaise / ketchup / mosterd € 2,00



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Desserts – Desserten

CLAFOUTIS

Aux baies et son sorbet

Clafoutis met bessen, sorbet (1,3,7,8)

11,50

GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT

Mousse chocolat blanc, coulis de fruits rouges, crumble

Taartje van fondant chocolade, mousse van witte chocolade,
coulis van rode vruchten, crumble (1,5,7,8)

12,50

SABAYON

Glace vanille, fruits rouges (2p)

Sabayon, vanille ijs, rode vruchten (2p) (3,12)

14,50 pp

CRÈME BRÛLÉE À LA NOIX DE COCO

Crème brûlée van kokosnoot (3,7)

12,50

ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES 'VAN TRICHT'

Assortiment van 5 Kazen 'Van Tricht' (5,8,7)

17,50

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.