



# 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° (Bièrre Sans Alcool/Alcoholvrij)	€ 3,70
Radler Zitrone Eco 33cl 2,5° (Panaché, bièrre 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 Varias Brut nature	€ 8,00
Flûte Prosecco Br. Montelvino	€ 9,00
Flûte Crémant d'Alsace	€ 9,50
Flûte Champagne Salmon Br.	€ 15,00
1/1 Cava Varias Brut nature	€ 37,00
1/1 Prosecco Brut Montelvino	€ 39,00
1/1 Crémant d'Alsace	€ 45,00
1/1 Champagne Salmon Brut	€ 77,00

### 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 Blanc-Bleu Belge, salade, frites fraîches  
Rumsteak Blanc-Bleu Belge, 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 garnaalkroketten (1,2,3,7)	19,00
DUO DE CROQUES-MONSIEUR Duo van croques-Monsieur (1,3,7,9,10,12)	11,00
TARTINE DE TARTARE DE BOEUF OU TARTINE DE SAUMON FUMÉ MAISON Ciabatta met tartaar van rundsvlees of ciabatta met huisgerookte zalm (1,3,4,10)	23,50
SPAGHETTI Spaghetti Bolognese (1,7)	18,00
TOAST AUX EPINARDS, OEUF POCHÉ, HOLLANDAISE, HUILE VERTE, TOMATE CONFITE Toast met spinazie, gepocheerd eitje, hollandaise, gekonfijte tomaat (1,3)	16,50



## *Gastro - Bar - Bistro Napoléon III*

HÔTEL DE LA POSTE

### Suggestions - Suggesties

FOIE GRAS ET MAGRET FUMÉ Mesclun de salade, poire, figues, noix, vinaigrette aigre-douce Ganzenlever en gerookte eendenborst salade, peer, vijgen, noten, vinaigrette zoet-zuur (5,8)	22,50
POULET FUMÉ ET CHÈVRE Salade, tomate confite, radis, crème de chèvre aux herbes Gerookte kip, geitenkaas, salade, gekonfijte tomaat, radijs, roomsaus van geitenkaas en kruiden (3,5,10,12)	19,50
SAUMON MARINÉ AUX AGRUMES Citron vert, orange, pamplemousse, radis, crème herbes fraîches Gemarineerde zalm, limoen, sinaasappelen, pompelmoes, radijs, roomsaus met verse kruiden (4,7)	19,50
LENTILLES VERTES AUX SCAMPI Mangue, avocat, tomate, citron, salade Groene linzen, scampi's, mango, tomaat, citroen, salade (4,5,7)	19,50
TARTARE DE BOEUF, SALADE, FRITES FRAÎCHES Rundertartaar, salade, verse frietjes (1,3,5,10)	19,50





*Gastro - Bar - Bistro Napoléon III*

HÔTEL DE LA POSTE

## Menu Bistro - Bistro Menu € 39,00

Amuse-bouche

Amuse



Tataki de Boeuf

Gingembre, sésame, radis et shiso

Tataki van rundsvlees, gember, sesam, radijs en shiso

(5,6,11)

*Ou/Of*

Tartare de Scampis

Avocats, citron, mélange d'herbes

Tartare van scampi's, avocado, mengeling van kruiden

(1,2,4,7)



Filet de Porc "Ibérico"

Rôti et laqué au miel et romarin, polenta, jeunes carottes glacées

Gebakken varkensfilet Ibérico gelakt met honing en rozemarijn, polenta, jonge wortelen

(1,5,6,7,9)

*Ou/Of*

Filet de Truite

Poêlé au beurre, céleri, pomme de terre, beurre blanc, dashi

Gebakken forelfilet, knolselder, aardappelen, blanke botersaus, dashi

(1,4,5,7,9)



Feuilleté caramélisé, crème et sorbet à la framboise

Gekarameliseerde bladerdeeg, crème en sorbet van framboos

(1,3,7,12)

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

## Business Lunch € 29,00

### Soupe du jour

Soep van de dag

(1,9)



### Joues de Boeuf à l'ancienne, Haricots blanc, quelques légumes

Rundswangetjes, witte bonen, groentjes

(1,9)

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

BISQUE DE HOMARD Bisque van kreeft (1,2)	14,50
OS À MOELLE AVEC TOAST Beenmerg met toast (1)	17,50
PÂTÉ EN CROÛTE, MOUSSE DE FOIES DE VOLAILLE Pâté in korstdeeg, mousse van gevogeltelevertjes (1,3,7)	18,50
VITELLO TONATO Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, câpres Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, kappertjes (3,4,5,10)	22,50
CUISSES DE GRENOUILLES ET SCAMPIS À L'AIL Kikkerbiljetjes en scampi's met look (1,2)	17,50
CEVICHE DE CREVETTES NOBASHI AVEC FOIE GRAS Ceviche van Nobashi garnalen en ganzenlever (2)	22,50



## *Gastro - Bar - Bistro Napoléon III*

HÔTEL DE LA POSTE

### Plats – Hoofdgerechten

VÉGÉTARIEN	19,50
Feuilleté, légumes crus et cuits, chèvre Bladerdeeg, rauwe en gekookte groenten, geitenkaas (1)	
DOS DE SKREI	28,50
Houmous de betterave, poulpe, fenouil, mousseline au citron confit Kabeljauwfilet, hummus van rode biet, inktvis, venkel, mousseline van gekonfijte citroen(1,3,4,9)	
RUMSTEAK DU TERROIR	24,50
Rumsteak, frites fraîches, salade Rumsteak, verse frietjes, salade (1,3)	
CÔTE À L'OS DU TERROIR	32,50
+-400gr , salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches +-400gr, salade, hofmeesterboter, verse frietjes	
CÔTES D'AGNEAU RÔTIES	32,50
Aromates, purée d'ail noir, jeunes légumes, jus corsé Lamskoteletjes gebakken, fijne kudden, puree van zwarte look, jonge groenten, jus naturel (1,9)	
FILETS DE BARBUE	32,50
Asperges vertes, risotto aux shiitakes, jus de veau réduit Griet, groene asperges, risotto met shiitakes, kalfsjus (1,4)	

### *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

MOELLEUX AU CHOCOLAT Moelleux au chocolat, sorbet fruits de la passion Chocolade moelleux, sorbet van passievrucht (1,3,7)	13,50
FRAISES Meringue, sorbet basilic Aardbeien, meringue, sorbet van basilicum (1,7)	12,50
NOUGAT GLACÉ Nougat glacé, fruits rouges, coulis Ijsgekoelde nougat, rood fruit, coulis (3,7)	12,50
CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée (3,7)	11,50
ASSORTIMENT DE 5 FROMAGES 'VAN TRICHT' Assortiment van 5 Kazen 'Van Tricht' (1,7,8,12)	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.