



Gastro-Bar-Bistro Napoléon



HÔTEL DE LA POSTE
RELAIS DE NAPOLÉON III
BOUILLON

TEL. +32(o) 61.46.51.51

FAX. +32 (o) 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	€ 2,70
Tönnisteiner	€ 2,90
Limonade sucre naturel 25cl Citron/Orange	
Eau de source naturelle Taunusquelle	
Plate, Pétillante 25cl	€ 2,70
Plate, Pétillante 50cl	€ 4,90
Plate, Pétillante 75 cl	€ 7,50
Jus Looza tomate 20cl	€ 3,00
Jus Bio Pajottelander 20cl Pomme-Orange/Cerise/Ananas	€ 3,90
Ice Tea Lipton 25cl Pétillant/Pêche	€ 3,50
Cécémel Froid 20cl	€ 3,50
Perrier Citron 20cl	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic/Agrum 25cl	€ 3,50
Schweppes Ginger Ale 25cl	€ 3,70
San Pellegrino 50cl	€ 4,50
Jus d'Orange pressée 15cl	€ 6,90
Jus de Citron Pressé 15cl	€ 6,90
Supp. Sirop Grenadine/Menthe	€ 1,00

BIÈRES PRESSION

Warsteiner Eco Premium 25cl 4.8°	€ 3,00
Warsteiner Eco Premium 50cl 4.8°	€ 6,00
Godefroy Blonde Bouillon 25cl 6,7°	€ 4,00
Godefroy Rousse Bouillon 25cl 5,6°	€ 4,20
König Ludwig Eco Blanche 30cl 7°	€ 5,00
Leffe Blonde 25cl 6,6°	€ 4,70
Leffe Blonde 50cl 6,6°	€ 9,40

BIÈRES BOUTEILLES

Warsteiner Eco Alkoholfrei 33cl 0,5° (Bière Sans Alcool/Alcoholvrij)	€ 3,60
Radler Zitrone Eco 33cl 2,5° (Panaché, bière citronnée)	€ 3,60
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°	€ 4,90
Duvel 33cl 8,5°	€ 5,20
Trappist Orval 33cl 6.2°	€ 5,20
Karmeliet Triple 33cl 8,4°	€ 5,40
Trappist Chimay (Bleue) 33cl 9°	€ 5,90
La Chouffe Blonde 33cl 8°	€ 5,90
Trappist Rochefort 10 33cl 11,3°	€ 6,90

À GRIGNOTER

Saucisson artisanal	€ 5,00
Drogeborst (12)	
Portion de fromage	€ 6,00
Portie kaas (7)	



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

APÉRITIFS

Vins au verre (15cl) :	€ 5,00
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	€ 17,00
Sherry Fino Dry Pavon	€ 5,00
Porto Quevedo Blanc-Rouge	€ 5,00
Ratafia de Champagne	€ 8,00
Porto Rouge 10 years	€ 6,00
Martini Blanc – Rouge	€ 5,00
Gancia	€ 5,00
Suze	€ 5,00
Pineau des Charentes Petit	€ 5,00
Kirr (Vin Blanc, Crème de Cassis)	€ 6,00
Campari	€ 6,00
Campari Orange/Soda	€ 9,00
Ricard	€ 6,00
Picon Vin Blanc	€ 8,00
Aperol Spritz	€ 9,50
Apéritif Sans Alcool (Mûre, Citron, Sprite)	€ 8,00
Apéritif Maison (Limoncello, Prosecco)	€ 9,50
Kirr Royal (Champagne, Crème de Cassis)	€ 15,00

ALCOOLS

Jenever Ketel '1'	€ 5,00
Appenzeller bitter (2cl) 30°	€ 3,90
Advocat Chantilly/Slagroom	€ 5,00
Rum Havana Club 3 years	€ 6,00
Vodka Absolut	€ 5,00

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	€ 24,50
Sélection Reine d'Angleterre - Blended	
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	€ 6,00
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	€ 5,50

EAUX DE VIE

Poire Williams G. Miclo	€ 7,90
Framboise Louis Lemerrier	€ 7,90
Mirabelle Louis Lemerrier	€ 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

Lait Chaud Gourmand	€ 3,80
Thé – Infusion Gourmand	€ 3,80
Espresso Italien Gourmand	€ 3,80
Double Espresso Italien Gour.	€ 4,60
Café Crème Gourmand	€ 3,80
Déca Crème Gourmand	€ 3,80
Lait Russe Gourmand	€ 4,70
Latte Macchiato Gourmand	€ 4,70
Cappuccino Italien Gourmand	€ 4,70
Cappuccino Chant. Gourmand	€ 4,90
Chocolat Chaud Gourmand	€ 3,90
Chocolat Chaud Chantilly Gour.	€ 4,50
Vin Chaud (Glühwein)	€ 4,20
Irish/French/Italian Coffee	€ 10,00



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Nos Thés & Infusions Gourmands, Palais des Thés

Au choix € 3,80

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.

VERVEINE – INFUSION

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

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.

THE DES MOINES

Inspiré d'une recette ancestrale élaborée dans un monastère tibétain, ce thé est un mélange rare.

THÉ VERT À LA MENTHE

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

LONG JING

Le Long Jing est un thé vert des plus connus et appréciés des chinois, originaire de Zhejiang.

CAMOMILLE – INFUSION

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

TILLEUL – INFUSION

Une infusion qui purifie le corps et l'esprit avant la nuit. Elle calme en douceur les éventuelles douleurs liées à la digestion. Le tilleul est aussi reconnu pour calmer, détendre et faciliter le sommeil.



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

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



SPAGHETTI

12,50

Spaghetti Bolognaise (1,7)

FILET DE POULET

12,50

Filet de poulet, compôte de pommes, frites fraîches

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

POISSON DU JOUR

23,50

Poisson du jour, écrasée de pommes de terre, beurre clarifié

Vis van de dag, aardappelpuree met geklaarde boter (1,3,4,7)

RUMSTEAK DU TERROIR

23,50

Cœur de Rumsteak Blanc-Bleu Belge, salade, frites fraîches

Rumsteak Blanc-Bleu Belge, salade, verse frietjes (1,3,10)

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

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Gegratineerde uiensoep (1,7,13)	11,00
DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES Duo van ambachtelijke garnaalkroketten (1,2,3,7)	18,50
DUO DE CROQUES-MONSIEUR Duo van croques-Monsieur (1,3,7,9,10,12)	11,00
BOUILLON Bouillon de shiitaké, poitrine de porc confite, cébette, langue d'oiseaux Bouillon van shiitaké, geconfijt varkensspek, bosui, griekse pasta (1)	12,50
SPAGHETTI Spaghetti Bolognaise (1,7)	17,50
DUO DE CROQUETTES DE RIS DE VEAU ARTISANALES Duo van ambachtelijke Kalfszwezerik kroketten (1,3,7)	18,50
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

Menu Bistro - Bistro Menu € 39,50

Amuse-bouches

Amuse



Pâté de Gibier

Pâté de gibier, croquette de marcassin

Wild paté, kroket van everzwijn

(1,3,7)

Ou/Of

Toast de Truite Fumée

Toast de truite fumée, pomme verte, radis, crème citron

Gerookte forel op toast, groene appel, radijs, crème met citroen

(1,4,7)



Plie

Plie, poireaux, champignons de Paris, pommes de terre nature, béarnaise au cerfeuil

Pladijs, prei, champignons, natuuraardappel, béarnaise met kervel

(1,3,4,9)

Ou/Of

Faisan

Faisan, spätzle, légumes racines, crème de champignons des bois

Fazant, spätzle, variatie van worteltjes, roomsaus met boschampignons

(1,3,7,8)



Tiramisu revisité

Tiramisu op andere wijze

(1,3,7)



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Suggestions - Suggesties

SALADE DE CAILLE

22,50

Salade de caille rôtie, grenade, pomme, frisée fine, vinaigrette aux agrumes
Salade van gebakken kwartel, granaatappel, appel, krulandijvie, vinaigrette van citrus (1,5,8,9,10)

PERDREAUX

28,50

Filets de perdreaux et cuisses confites, betterave rouge, coing, écrasée de patates douces
Filet van patrijs, geconfijte billetjes, rode biet, kweeper, geplette zoete aardappel (1,8,9)

CHEVREUIL

34,50

Côtes de chevreuil poêlées, crème de panais, légumes d'hiver, risotto aux trompettes de la mort
Koteletjes van reebok, pastinaak, wintergroenten, risotto met trompette de mort (1,7,8,9)

MARCASSIN

27,50

Côtes de marcassin poêlées, navets glacés, boudin noir, cornes de gattes
Koteletjes van everzwijn, raapjes, bloedworst, cornes de gattes (1,8,9)

BICHE

29,50

Pavé de biche en croûte de spéculoos, butternut, chutney de poires et fruits secs, crosnes au beurre
Hindesteak, korstje van speculoos, butternut, chutney van peer en gedroogde vruchten, andoorn met boter (1,7,8,9)



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Entrées – Voorgerechten

TRIO PINCHOS	19,50
Jambon de marcassin, rillettes de lapin, pâté de gibier Ham van everzwijn, rillette van konijn, wildpaté (1,3,7)	
VELOUTÉ	12,50
Velouté de potiron, dés de jambon, crème fleurette Pompoensoep, stukjes ham, room	
SAUMON FUMÉ	22,50
Saumon fumé maison, anguille fumée, mayonnaise au raifort, zestes de citron confit Huisgerookte zalm, gerookte paling, mierikswortel mayonaise, gekonfijte citroenschil (3,4)	
FOIE GRAS EN CHAUD ET FROID	27,50
Terrine de foie gras, foie gras poêlé, chutney mangue, compôte de pommes Terrine van ganzenlever, gebakken ganzenlever, chutney mango, compote van appels (1) Suggestion d'accompagnement : Ratafia de Champagne 3cl 18° (8€)	
RIS DE VEAU	27,50
Ris de veau laqué à la truffe, girolles Kalfszwezerik gelakt met truffelaroma, cantharellen (1,7)	
GAMBAS	27,50
Gambas rôties, céleri, roquette Reuze garnalen, selder, rucola (2)	



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Plats – Hoofdgerechten

VÉGÉTARIEN

Lasagne verte ouverte, légumes et champignons de saison, crème de topinambour et parmesan

Open lasagne, groenten, champignons, aardpeer, parmesan (1,3)

19,50

ROGNONS

Rognons de veau, petits oignons, lard, linguines, légumes croquants

Kalfsniertjes, kleine uitjes en spekjes, pasta, krokante groentjes (1,9)

24,50

RUMSTEAK DU TERROIR

Rumsteak, frites fraîches

Rumsteak, verse frietjes (1,3)

23,50

CÔTE À L'OS DU TERROIR

+400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches

+400gr, salade, hofmeesterboter, verse frietjes

29,50

Suppléments, supplementen

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

Mayonnaise / ketchup / moutarde € 1,00

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

Mayonnaise / ketchup / mosterd € 1,00



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Plats – Hoofdgerechten

SÉBASTE

29,50

Filet de sébaste rôti, spaghettis végétaux, mousse coco-betterave, pommes de terre, beurre blanc citronnelle

Roodbaars, mousse van biet, aardappelen, blanke boter met citroen (1,4,7,9)

SOLES

35,00

Solettes en filet, scampi d'Argentine, anguille fumée, moules, chou vert, bisque de homard

Zeetong, garnaal, gerookte paling, mosseltjes, groene kool, kreeftensaus (1,2,4,7)

SANDRE

29,50

Dos de sandre poêlé, remoulade pommes vertes-céleri et wasabi, riz noir

Snoekbaars, groene appel, selderij, wasabi, zwarte rijst (1,4,7,9)

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.



Gastro - Bar - Bistro Napoléon III

HÔTEL DE LA POSTE

Desserts – Desserten

CRUMBLE POMMES ET POIRES

Crumble pommes et poires, glace vanille

Crumble van appel en peer, vanille ijs (1,3,7)

13,50

FEUILLETÉ AU CHOCOLAT

Feuilleté au chocolat, mousse au chocolat blanc, lait et noir, caramel laitier

Mousse van witte, melk en donkere chocolade, krokant chocoladekoekje, caramel (1,3,7)

13,50

CAKE AUX AMANDES

Cake aux amandes, meringue, yaourt citronné, glace coco, coulis de pommes vertes

Cake van amandel, meringue, yoghurt met citroen, cocos ijs, coulis van groene appel (1,3,7)

13,50

FROMAGES

Assortiment de 5 Fromages 'Van Tricht'

Assortiment van 5 Kazen 'Van Tricht' (1,7,8,12)

17,50

CRÈME BRÛLÉE À LA NOISETTE

Crème brûlée met hazelnoten (3,7,8)

11,00

DAME BLANCHE

(3,7)

12,00