



Anno 1730

*Hotel de la Poste*

## **GASTRO BAR BISTRO** **NAPOLÉON**

---

**Bienvenue** dans notre bar bistro Napoléon. Dans un cadre chaleureux, venez déguster notre carte élaborée de boissons. Laissez-vous tenter par les en-cas de la petite restauration en complément de la carte du restaurant La Diligence.

*Bonne dégustation.*

**Welkom** in onze gastro bar bistro Napoléon. Geniet hier van onze uitgebreide selectie dranken in een hartelijke sfeer. Op de kaart vindt u gastronomische gerechten van het restaurant la Diligence maar ook heerlijke snacks.

*Eet smakelijk.*

---

WWW.HOTELPOSTE.BE • INFO@HOTELPOSTE.BE  
TEL. +32(0) 61.46.51.51 • FAX. +32 (0)61.46.51.65



# SOFTS

## FRISDRANKEN

### EAUX

Eau de source naturelle Taunusquelle  
Plate / Pétillante

- ▶ 25cl € 3
- ▶ 50cl € 5<sup>5</sup>
- ▶ 75 cl € 7<sup>5</sup>

San Pellegrino 50cl € 6

Perrier Citron 20cl € 4

### JUS

Jus Looza tomate 20cl € 3<sup>5</sup>

Jus Bio Pajottelander 20cl € 4<sup>5</sup>

- ▶ Pomme-orange
- ▶ Pomme-cerise
- ▶ Pomme-ananas

Jus d'Orange pressée 15cl € 7<sup>5</sup>

### SUPPLÉMENTS

Sirop Grenadine/Menthe € 1<sup>5</sup>

### RAFRAÎCHISSEMENT

Fritz Kola 20cl € 3<sup>5</sup>

Extrait naturel de Kola

- ▶ Normal
- ▶ Zero

Tönisteiner 25cl € 3<sup>5</sup>

Limonade sucre naturel

- ▶ Citron
- ▶ Orange

Ice Tea Lipton 25cl € 4

- ▶ Pétillant
- ▶ Pêche

Cécémel Froid 20cl € 3<sup>5</sup>

Schweppes 25cl

- ▶ Bitter Lemon € 4
- ▶ Tonic € 4
- ▶ Agrum € 4
- ▶ Ginger Ale € 4



# BIÈRES

## BIEREN

### BIÈRES PRESSION

Warsteiner Premium 4.8°	
▶ 25cl	€ 3 <sup>5</sup>
▶ 50cl	€ 7
Godefroy 25cl	
Bière locale de Bouillon	
▶ Blonde Bouillon 6,7°	€ 4 <sup>5</sup>
▶ Rousse Bouillon 5,6°	€ 4 <sup>5</sup>
König Ludwig Eco Blanche 30cl 7°	€ 6 <sup>5</sup>
La Chouffe 25cl 8°	€ 5
Lupulus Hopera 25cl 6°	€ 5
La Trappe Quadrupel 25cl 10°	€ 6

### BIÈRES BOUTEILLES

Warsteiner Alkoholfrei	€ 4
33cl 0,5° Sans Alcool/Alcoholvrij	
Radler Zitrone 33cl 2,5°	€ 4
Panaché, bière citronnée	
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°	€ 5
Duvel 33cl 8.5°	€ 6
Trappist Orval 33cl 6.2°	€ 6
Karmeliet Triple 33cl 8,4°	€ 6 <sup>5</sup>
Trappist Rochefort 8 33cl 9.2°	€ 6
Lupulus Brune BIO 33cl 8°	€ 6

### À GRIGNOTER

<b>SAUCISSON ARTISANAL</b> <sup>12</sup>	€ 5 <sup>5</sup>
<i>Droge worst</i>	
<b>PORTION DE FROMAGE</b> <sup>7</sup>	€ 6 <sup>5</sup>
<i>Portie kaas</i>	



# APÉRITIFS

## APERÔ

### CLASSIQUE

Sherry Fino Dry Pavon	€ 7 <sup>5</sup>
Porto Quevedo (Blanc/Rouge)	€ 7 <sup>5</sup>
Ratafia de Champagne	€ 9
Porto Rouge 10 years	€ 9
Martini (Blanc/Rouge)	€ 7 <sup>5</sup>
Gancia	€ 7 <sup>5</sup>
Suze	€ 7 <sup>5</sup>
Pineau des Charentes Petit	€ 7 <sup>5</sup>
Kirr	€ 9
<i>Vin Blanc, Crème de Cassis</i>	
Campari	€ 7 <sup>5</sup>
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 8
Picon Vin Blanc	€ 10
Aperol Spritz	€ 10
Kirr Royal	€ 17
<i>Champagne, Crème de Cassis</i>	

### GINs

*avec mix au choix, 5cl*

Gin Bombay Sapphire	€ 13
Gin Hendrick's	€ 16
Gin Mare	€ 16
Gin Monkey 47	€ 19
Gin Copperhead	€ 22
Gin Tanqueray Flor de Sevilla	€ 15
Mixers inclus, au choix:	
▶ Fever Tree Indian Water	
▶ Fever Tree Mediterrean	
▶ Fever Tree Aromatic	
▶ Fever Tree Elderflower	

### MAISON

**LE NAPOLÉON € 12**

*Gin Tanqueray Flor de Sevilla,  
Vermouth Blanc, Pêche, Cava Brut*

**SANS ALCOOL € 8**

*Mûre, Citron, Limonade*



# ALCOOLS

## ALCOHOLS (5CL)

### WHISKY SINGLE MALT

Glenkinchie 12Y	€ 12
Dalwhinnie 15 Y	€ 13
Lagavulin 16Y	€ 19
Macallan Amber	€ 18

### WHISKY BOURBON

Four Roses	€ 8
Jack Daniels 7 Sour Mash	€ 8

### WHISKY BLENDED

Sir Edwards	€ 7
The Famous Grouse	€ 8
Chivas Regal 12Y	€ 10
Chivas Regal 21Y	€ 29
<i>Sélection de Reine d'Angleterre Royal Salute</i>	
Johnnie Walker Gold 15Y	€ 14

### ALCOOLS

Jenever Ketel '1'	€ 6
Appenzeller bitter 2cl 30°	€ 5
Advocat Chantilly/Slagroom	€ 7
Rum Bacardi Anejo Cuatro	€ 8
Vodka Absolut	€ 8



# VINS & MOUSSEUX

## WIJNEN & BUBBELS

### VINS BLANC

Cave de Pomerols Sauvignon blanc, Pays d'Oc FR

- ▶ Vins au verre 15cl € 6
- ▶ Carafe de vin 50cl € 19

Monvin Sauvignon blanc, Veneto IT

- ▶ Vins au verre 15cl € 6
- ▶ Carafe de vin 50cl € 19

### VIN ROSÉ

Mondevin "M" Grenache, Languedoc, FR

- ▶ Vins au verre 15cl € 6
- ▶ Carafe de vin 50cl € 19

### VINS ROUGE

Preigne le Vieux Merlot, Pays d'Oc FR

- ▶ Vins au verre 15cl € 6
- ▶ Carafe de vin 50cl € 19

Monvin Cabernet Sauvignon, Veneto IT

- ▶ Vins au verre 15cl € 6
- ▶ Carafe de vin 50cl € 19

### MOUSSEUX

Cava Al-legoria reserva Brut nature

- ▶ Flûte 15cl € 7<sup>5</sup>
- ▶ Bouteille 75cl € 35

Prosecco Brut Montelvino

- ▶ Flûte 15cl € 8<sup>5</sup>
- ▶ Bouteille 75cl € 39

Crémant d'Alsace Brut

- ▶ Flûte 15cl € 8<sup>5</sup>
- ▶ Bouteille 75cl € 39

Champagne Salmon Brut

- ▶ Flûte 15cl € 15
- ▶ Bouteille 75cl € 79

*"Une journée sans  
vin est une journée  
sans soleil."*



# BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

## WARME DRANKEN & DIGESTIEVEN

### BOISSONS CHAUDES GOURMAND

*avec liqueur, praline, biscuit*

Café Crème	€ 4
Déca Crème	€ 4
Lait Chaud	€ 4
Thés & Infusions	€ 4 <sup>5</sup>
<i>Découvrez notre sélection sur les pages suivantes</i>	
Espresso Italien	€ 4
Double Espresso Italien	€ 5
Lait Russe	€ 5
Latte Macchiato	€ 5
Cappuccino Italien	€ 4 <sup>5</sup>
Cappuccino Chantilly	€ 5
Chocolat Chaud	€ 4 <sup>5</sup>
Chocolat Chaud Chantilly	€ 5
Vin Chaud (Glühwein)	€ 5
Irish/French/Italian Coffee	€ 12

### DIGESTIFS (5cl)

Amaretto Bepi tosolini	€ 7 <sup>5</sup>
Baileys	€ 7 <sup>5</sup>
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 9
Cointreau	€ 8
Grand Marnier	€ 9
Calvados Coquerel	€ 8
Cognac Petit VS	€ 9
Cognac Biscuit VS	€ 10
Cognac Petit VSOP	€ 12
Grappa Bepi tosolini	€ 14
Limoncello Bepi tosolini	€ 6 <sup>5</sup>
Framboise Louis Lemerancier	€ 9
Mirabelle Louis Lemerancier	€ 9
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 9



*Palais des Thés*

# THÉS GOURMANDS

## PREMIUM THEES

€ 4<sup>5</sup>

### THÉ NOIR

#### SAINT-JAMES

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

*Zwarte thee uit Sri Lanka met krachtige, bijna chocoladeachtige aroma's.*

#### CHAI IMPERIAL

*Chai Impérial (prononcé tchai) 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.*

*Chai Impérial (als tchai uitgesproken) is een delicate zwarte thee verrijkt met een cocktail van groene kardemom, roze bessen, kaneel, gember en sinaasappelschil.*

#### THÉ DES LORDS

*Un très bel Earl Grey au parfum de bergamote bien prononcé, agrémenté de pétales de carthame.*

*Mooie Earl Grey met een sterke bergamot aroma, verfraaid met saffloerblaadjes.*

### THÉ VERT

#### GRAND JASMIN CHUNG FENG

*D'une grande subtilité, sans amertume. • Heel subtiel, niet bitter.*

#### 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. • Best verkocht recept van Palais des Thés, deze groene thee smaakt naar groene dadelpulp, oranjebloesem, roos en rode vruchten.*

#### THÉ VERT À LA MENTHE

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

*Chinees groene thee, op smaak gebracht met muntblaadjes.*





*Palais des Thés*

# THÉS GOURMANDS

## PREMIUM THEES

€ 4<sup>5</sup>

### INFUSIONS

#### ROOIBOS DES VAHINÉS

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

*Met aroma's van vanille, amandelen en goudsbloemblaadjes.*

#### CAMOMILLE

*Une infusion chaleureuse et réconfortante, très appréciée pour ses vertus calmantes. Idéale le soir pour un moment tout en réconfort. • Een geruststellende infusie, gewaardeerd om zijn kalmerende deugden. Ideaal 's avonds voor een moment van comfort.*

#### VERVEINE

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

*Een subtiele en verfrissende infusie, zeer gewaardeerd om zijn ontspannende en kalmerende deugden.*



# SNACKS

## SNACKS

---

**DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES** <sup>1,2,3,7</sup> € 19<sup>5</sup>

*Duo van ambachtelijke garnaalkroketten*

**DUO DE CROQUES-MONSIEUR** <sup>1,3,7,9,10,12</sup> € 12<sup>5</sup>

*Duo van croques-Monsieur*

**PÂTES RIGATONI, SAUMON FUMÉ, ÉPINARDS** <sup>1,3,4,7</sup> € 22<sup>5</sup>

*Pasta rigatoni, gerookte zalm, spinazie*

**TOAST DE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA,  
PULPE DE TOMATES** <sup>1,7</sup> € 19<sup>5</sup>

*Gegrild broodje, ham Ibérique, tomatenpulp*

**TOMATE BURRATA** <sup>7</sup> € 19<sup>5</sup>

*Salade de tomates, burrata, olivade basilic thaï*

*Salade van tomaten, burrata, olivade van thaise basilicum*

---

# MENU BISTRO

## BISTRO MENU

€ 45

### AMUSE-BOUCHE • AMUSE

### ENTRÉE • VOORGERECHT

*Crevettes Nobashi en tempura, sauce aux algues, brunoise de céleri-rave*  
*Nobashi garnaal, saus van algen, knolselderblokjes* <sup>1,2,4,9,12</sup>

OU/OF

*Tartare de boeuf servi dans un os à moelle, mayonnaise à l'estragon*  
*Tartare van rundsvlees, mayonaise van dragon* <sup>3,5,7,10</sup>

OU/OF

*Carpaccio de betterave cuite, mousse et croustillant de chèvre*  
*Carpaccio van gekookte biet, mousse en krokantje van geitenkaas* <sup>1,3,7,8</sup>

### PLAT • HOOFDGERECHT

*Poitrine de canard à l'orange, échalotes, mousse de carottes*  
*Eendenborst met sinaasappel, sjalot, mousse van wortel* <sup>1,7,9</sup>

OU/OF

*Filet de bar rôti, sauce cresson et beurre blanc*  
*Gebakken zeebaars, saus van cresson en blanke boter* <sup>1,4,7</sup>

OU/OF

*Risotto d'orge perlée aux asperges vertes, romanesco, brocoli*  
*Risotto van gerst met groene asperges, romanesco, broccoli* <sup>1,3,7,9</sup>

### DESSERT

*Jus de rhubarbe, meringue, fraises, mousse yaourt grec, citron, verveine*  
*Jus van rabarber, meringue, aardbeien, mousse van griekse yoghurt,*  
*citroen, verbena* <sup>3,7</sup>



# SUGGESTIONS

## SUGGESTIES

---

<b>SOUPE D'ASPERGES</b> <sup>7</sup>	€ 14 <sup>5</sup>
<i>Aspergesoep</i>	
<b>ASPERGES SAUMON</b> <sup>3,4,7</sup>	€ 29 <sup>5</sup>
<i>Asperges, saumon cuit sur peau, sauce hollandaise</i> <i>Asperges, op vel gebakken zalm, hollandaise saus</i>	
<b>ASPERGES JAMBON</b> <sup>3,7</sup>	€ 29 <sup>5</sup>
<i>Asperges, jambon, beurre clarifié</i> <i>Asperges, ham, geklaarde boter</i>	
<b>ASPERGES ST-JACQUES</b> <sup>1,2,3,7,14</sup>	€ 32 <sup>5</sup>
<i>Asperges, St-Jacques, beurre blanc miso</i> <i>Asperges, St- Jakobsnoten, blanke botersaus met miso</i>	
<b>AGNEAU</b> <sup>1,3,7,9</sup>	€ 34 <sup>5</sup>
<i>Côtes d'agneau rôties, confit d'artichaut, ail noir, gremolata,</i> <i>gratin de pommes de terre, jus d'agneau parfumé au romarin</i> <i>Gebakken lamskoteletjes, gekonfijte artisjok, zwarte look, gremolata,</i> <i>gratin van aardappelen, lamsjus geparfumeerd met rozemarijn</i>	

---



# ENTRÉES

## VOORGERECHTEN

- 
- CARPACCIO DE ST-JACQUES** <sup>2,4,7,14</sup> € 24<sup>5</sup>  
*Mousse d'anguille fumée, sorbet pomme, vinaigrette agrumes*  
*Carpaccio van St-Jakobsvrucht, mousse van gerookte paling, sorbet van appel, vinaigrette van citrusvruchten*
- RIS DE VEAU** <sup>1,7</sup> € 26<sup>5</sup>  
*Mousse de petit pois, jus truffé*  
*Kalfszwezerik, mousse van erwtes, jus van truffel*
- THON ROUGE MI-CUIT** <sup>1,4,6</sup> € 23<sup>5</sup>  
*Dos de thon mi-cuit à la chapelure de persil et coriandre, gelée de soja, salade fenouil, radis, mangue*  
*Halfgegaarde rode tonijn gepaneerd in broodkruim met peterselie en koriander, gelei van soja, salade van venkel, radijs, mango*
- VITELLO TONATO** <sup>3,4,7,10</sup> € 22<sup>5</sup>  
*Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, câpres*  
*Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, kappertjes*
- OS À MOELLE** <sup>1,7</sup> € 22<sup>5</sup>  
*Foie gras poêlé, toast*  
*Beenmerg, gebakken ganzenlever, toast*
-



# PLATS

## HOOFDGERECHTEN

- ANGUILLE AU VERT** <sup>4,7</sup> € 29<sup>5</sup>  
*Anguille au vert (persil, cerfeuil), frites fraîches*  
*Paling in het groen (peterselie, kervel), verse frietjes*
- SOLES MEUNIÈRES** <sup>1,4,7</sup> € 35  
*Beurre clarifié, citron, écrasé de pomme de terre*  
*Gebakken tongen, geklaarde boter, citroen, aardappelpuree*
- BOUILLABAISSE** <sup>1,2,3,4,10</sup> € 29<sup>5</sup>  
*Rouille, croûtons à l'ail*  
*Bouillabaisse, rouille, broodblokjes met look*
- RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOISE** <sup>6</sup> € 24<sup>5</sup>  
 ± 220gr, frites fraîches, salade  
 ± 220gr Rumsteak, verse frietjes, salade
- CÔTE À L'OS DU TERROIR LUXEMBOURGEOISE** <sup>6,7</sup> € 34<sup>5</sup>  
 ± 400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches  
 ± 400gr, beenribstuk, salade, hofmeesterboter, verse frietjes

<b>SAUCE BÉARNAISE</b> <sup>1,3,7</sup> € 5 <i>Béarnaisesaus</i>	<b>SALADE</b> <sup>6</sup> € 5
<b>SAUCE CHAMPIGNONS</b> <sup>1,7</sup> € 5 <i>Champignonsaus</i>	<b>PORTION FRITES FRAÎCHES</b> € 5 <i>Portie verse friet</i>
<b>SAUCE POIVRE VERT</b> <sup>1,7</sup> € 5 <i>Pepersaus</i>	<b>MAYONNAISE, MOUTARDE OU KETCHUP</b> <sup>3,10</sup> € 2 <i>Mayonaise, mosterd of ketchup</i>



# POUR LES PLUS PETITS

## VOOR DE KLEINTJES

- SPAGHETTI** <sup>1,7</sup> € 12<sup>5</sup>  
*Spaghetti Bolognaise*
- FILET DE POULET** <sup>1,3,12</sup> € 12<sup>5</sup>  
*Filet de poulet, compôte de pommes, frites fraîches*  
*Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes*
- RUMSTEAK DU TERROIR** <sup>6</sup> € 24<sup>5</sup>  
 ± 220gr Cœur de Rumsteak du terroir de Luxembourg, salade, frites fraîches  
 ± 220gr Rumsteak, salade, verse frietjes

### 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 | <b>Gluten</b>                    | 6  | <b>Soja</b>                | 11 | <b>Graines de sésame</b><br>sesamzaad                     |
| 2 | <b>Crustacés</b><br>schaaldieren | 7  | <b>Lait</b> • melk         | 12 | <b>Dioxyde de soufre sulfite</b><br>zwalvedioxide sulfiet |
| 3 | <b>Oeuf</b> • ei                 | 8  | <b>Noix</b> • noten        | 13 | <b>Lupin</b> • lupine                                     |
| 4 | <b>Poisson</b> • vis             | 9  | <b>Céleri</b> • selderij   | 14 | <b>Mollusques</b> • weekdieren                            |
| 5 | <b>Arachides</b> • pinda's       | 10 | <b>Moutarde</b><br>mosterd |    |   |



# DESSERTS

## DESSERTEN

---

### RIZ AU LAIT COCO <sup>1,3,7</sup> € 11<sup>5</sup>

*Compotée mangue-passion, crumble chocolat •  
Rijst met kokosmelk, mango-passievrucht, crumble van chocolade*

### CRÉMEUX CHOCOLAT <sup>1,3,7</sup> € 12<sup>5</sup>

*Cake mascarpone chocolaté, crumble framboise •  
Crèmeux van chocolade, mascarpone cake met chocolade, crumble van framboos*

### CRÉMEUX MASCARPONE <sup>3,7</sup> € 14<sup>5</sup>

*Citron vert, fruits rouges, meringue •  
Crèmeux van mascarpone, limoen, rood fruit, meringue*

### DUO DE MOUSSE ORANGES SANGUINES <sup>1,3,7</sup> € 12<sup>5</sup>

*Passion, suprêmes d'agrumes, croquant, meringue, citron •  
Duo van bloedsinaasappelmousse, passievrucht,  
citrus, krokantje, meringue, citroen*

### 5 FROMAGES <sup>7,8</sup> € 17<sup>5</sup>

*Assortiment de 5 fromages 'Van Tricht' • Assortiment van 5 Kazen 'Van Tricht'*

---

*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.*