



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

€ 58

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Tataki de thon rouge, mariné et pané de sésame, crème de Wasabi^{4,6,1,11}
Tataki van tonijn, gemarineerd en gepaneerd in sesam, mousse van wasabi

OU/OF

Tartare et cromesquis de veau, parmesan et salade d'herbes fraîches^{1,3,7}
Tartaar en cromesquis van kalfsvlees, Parmezaan en salade van verse kruiden

OU/OF

Carpaccio de betterave, mousse basilic, fromage de chèvre pané^{1,3,7}
Carpaccio van rode biet, mousse van basilicum, gepaneerde geitenkaas

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Suprême de pintade farçi au foie gras, pomme rôtie, jus nature^{1,3,7}
Gevulde parelhoenborst met ganzenlever, geroosterde appel, jus natuur

OU/OF

Ballotine de bar au feuille de nori, fenouil, beurre blanc au sauce soja^{1,3,4,7}
Ballotine van zeebaars met noriblad, venkel, beurre blanc met sojasaus

OU/OF

Linguines végétales, ricotta, jus de celeri et persil^{1,3,7,9}
Groentenlinguini met Ricotta, jus van selder en peterselie

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

DESSERT OU FROMAGES

Savarin poché au sirop de rhum vanillé, mousse de pommes vertes,
glace au noix et sirop d'érable^{1,3,7,8}

Savarin gepocheerd met vanille rum, mousse van groene appel,
walnotenijis en ahornsiroop

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

FILET DE PORC IBERIQUE POÊLÉ^{1,7} € 27⁵

Chiconette, stoemp de chou pointu, broccolini, jus réduit au vieux Porto

Gebakken Iberische varkensfilet, kleine witloof, stoemp van spitskool, broccolini, jus van oude Porto

RAVIOLES DE LANGOUSTINES^{1,2,3,7} € 25⁵

Bisque de crustacés

Langoustineravioli, bisque van schaaldieren



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

-
- SAINT-JACQUES^{2,4,9}** € 19⁵
*Saint-jacques snackées, bouillon de queue de boeuf parfumé à la citronnelle et au gingembre
 (Supplément caviar 'Sturia Classic Oscière' € 10,-)
 Gebakken Sint-Jakobsvrucht, bouillon van ossenstaart op smaak gebracht
 met citroengras en gember (Supplement kaviaar 'Sturia Classi Oscière' € 10,-)*
- CUISSES DE GRENOUILLES^{1,7}** € 22⁵
*Au beurre d'ail
 Kikkerbilletjes in lookboter*
- VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR^{1,7,8}** € 14⁵
*Huile de noisette, copeaux de chou-fleur
 Bloemkoolsoep, hazelnootolie*
- OS À MOELLE¹** € 17⁵
*Toast à l'ail
 Beenmerg, toast met look*
- FOIE GRAS^{1,7}** € 24⁵
*En terrine, chutney mangue-ananas, toast
 Terrine van ganzenlever, chutney van mango en ananas, toast*
- CAVIAR 'STURIA VINTAGE 6 MOIS' 10GR^{1,7}** € 35
*Crème fleurette, blinis
 Kaviaar 'Sturia Vintage 6 maand' 10gr, opgeklopte room, blinis*
-



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK ^{1,6,11}	€ 27 ⁵
± 220gr, frites fraîches, salade ± 220gr Ierse rumsteak, verse frietjes, salade	
OMBLE CHEVALIER ^{1,4,7,9}	€ 27 ⁵
Cuit sur peau, risotto de pomme de terre et céleri-rave, beurre blanc aux herbes et citron vert Op vel gebakken zalmforel, risotto van aardappel en knolselder, blanke botersaus met kruiden en limoen	
BOUILLABAISSE ^{1,2,3,4}	€ 29 ⁵
Rouille, croûtons à l'ail Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look	
FILET DE VEAU ET FOIE GRAS POÊLÉ ^{1,7,9}	€ 37 ⁵
Céleri-rave, asperges vertes, sauce à l'échalotes confites Gebakken kalfsfilet en ganzenlever, knolselder, groene asperges, gekonfijte sjalottensaus	

SUPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

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



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

- | | |
|--|--------------------|
| <p>CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7}
 <i>Garnaalkroket, verse frietjes</i></p> | <p>€ 15</p> |
| <p>ESCALOPE DE DINDE^{1,3}
 <i>Filet de dinde pané, compote de pommes, frites fraîches</i>
 <i>Gepaneerde kalkoenfilet, appelmoes, verse frietjes</i></p> | <p>€ 16</p> |
| <p>SPAGHETTI BOLOGNAISE^{1,3}
 <i>Spaghetti bolognaise</i></p> | <p>€ 16</p> |

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.

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



DESSERTS

DESSERTEN

DAME BLANCHE ^{1,3,5,7,8}	€ 12 ⁵
<i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i> <i>Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom</i>	
CRÈME BRÛLÉE ^{3,7}	€ 12 ⁵
<i>Crème brûlée</i>	
CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES ^{1,3,7}	€ 14 ⁵
<i>Verwenkoffie of thee met zoetigheden</i>	
PLANCHE DE FROMAGES ^{5,7,8}	€ 16 ⁵
<i>Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht'</i> <i>Assortiment van 4 Kazen 'Van Tricht'</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT ^{1,3,7}	€ 13 ⁵
<i>Glace vanille, caramel beurre salé</i> <i>Vanille ijs, gezouten karamelsaus</i>	
PAIN PERDU ^{1,3,7}	€ 13 ⁵
<i>Pommes caramélisées, glace au spéculoos</i> <i>Pain perdu, gekarameliseerde appel, speculaasijds</i>	



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
<i>Découvrez notre sélection sur les pages suivantes</i>	
Espresso Italien	€ 4 ⁵
Double Espresso Italien	€ 4 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.*