



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 € 3⁵
- ▶ 50cl € 6
- ▶ 75 cl € 8⁵

San Pellegrino 50cl € 6⁵

Perrier Citron 20cl € 4

JUS

Jus Bio De Drie Wilgen 20cl € 4⁵

- ▶ Pomme
- ▶ Pomme-poire
- ▶ Pomme-raisin
- ▶ Tomate

Jus d'Orange pressée € 7⁵

SUPPLÉMENTS

Sirop Grenadine/Menthe € 1⁵

RAFRAÎCHISSEMENT

Fritz Kola 20cl € 4
Extrait naturel de Kola

- ▶ Normal
- ▶ Zero

Fritz Limo 20cl € 4
Limonade sucre naturel

- ▶ Citron
- ▶ Orange

Ice Tea Lipton 25cl € 4

- ▶ Pétillant
- ▶ Pêche

Cécémel Froid 20cl € 4⁵

Schweppes 25cl

- ▶ Bitter Lemon € 4⁵
- ▶ Tonic € 4⁵
- ▶ Agrum € 4⁵

Fever Tree Ginger Ale 20cl € 5⁵



BIÈRES

BIEREN

BIÈRES PRESSION

Warsteiner Premium 4.8°(DE)	
▶ 25cl	€ 4
▶ 50cl	€ 7 ⁵
Godefroy 25cl	
Bière locale de Bouillon	
▶ Blonde Bouillon 6,7°(BE)	€ 5 ⁵
▶ Rousse Bouillon 5,6°(BE)	€ 5 ⁵
Karmeliet Triple 25cl 8°(BE)	€ 6 ⁵
La Chouffe Blonde 25cl 8°(BE)	€ 6
Lupulus Hopera IPA 25cl 6°(BE)	€ 6
La Trappe Quadrupel Ambré 25cl 10°(NL)	€ 7 ⁵

BIÈRES BOUTEILLES

Warsteiner Alkoholfrei	€ 4 ⁵
33cl 0,5° Sans Alcool/Alcoholvrij (DE)	
Radler Zitrone 33cl 2,5° (DE)	€ 4 ⁵
Panaché, bière citronnée	
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°(BE)	€ 6
Duvel 33cl 8,5°(BE)	€ 6 ⁵
Trappist Orval 33cl 6,2°(BE)	€ 6 ⁵
König Ludwig Blanche 33cl 5,5°(DE)	€ 5 ⁵
Trappist Rochefort 8 33cl 9,2°(BE)	€ 6 ⁵
Lupulus Brune BIO 33cl 8°(BE)	€ 6 ⁵

À GRIGNOTER

PORTION DE SAUCISSON¹² € 6

Droge worst

PORTION DE FROMAGE⁷ € 6

Portie kaas



APÉRITIFS

APERÔ

CLASSIQUE

Sherry Fino Dry Pavon	€ 7
Porto Quevedo (Blanc/Rouge)	€ 7
Porto Rouge 10 years	€ 9
Ratafia de Champagne	€ 10
Martini (Blanc/Rouge)	€ 7
Pineau des Charentes Petit	€ 7
Kir (Vin Blanc/Royal)	€ 9 ⁵
<i>Vin Blanc ou Cava Brut, Crème de Cassis</i>	
Campari	€ 7
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 6
Picon Vin Blanc	€ 12

COCKTAILS

Negroni	€ 12 ⁵
<i>Gin, Campari, Vermouth Rouge</i>	
Amaretto Sour	€ 12 ⁵
<i>Amaretto, citron jaune, Angostura bitters</i>	
Lazy Red Cheeks	€ 12 ⁵
<i>Vodka, framboise, citron vert</i>	
Espresso Martini	€ 12 ⁵
<i>Vodka, shot d'espresso, liqueur de café</i>	

MOCKTAILS

Crodino 17,5cl	€ 8
Spiced Mule	€ 8
<i>Rhum sans alcool, citron vert, gingembre</i>	

SPRITZ

APEROL ou CAMPARI	€ 12
<i>Aperol ou Campari, Cava Brut nature reserva, eau pétillante</i>	
SPRITZ DES ARDENNES	€ 14
<i>Aperitivo Organic Bitter 694, Fever Tree Indian Water</i>	



ALCOOLS

ALCOHOLS

WHISKY SINGLE MALT

Glenkinchie 12Y	€ 13
Dalwhinnie 15 Y	€ 14
Highland Park Dragon Legend	€ 18
Lagavulin 16Y	€ 22

WHISKY DU MONDE

The Busker Single Malt <i>Irlande</i>	€ 12
Bulleit Bourbon 10Y <i>États-Unis</i>	€ 12
Jack Daniel's Single Barrel <i>États-Unis</i>	€ 14
Yamazakura <i>Japon</i>	€ 15

WHISKY BLENDED

Monkey Shoulder	€ 11
-----------------	------

MIXED DRINKS

Rhum Coca	€ 13
Vodka Orange/Tonic	€ 13
Whisky Coca	€ 13

ALCOOLS

Appenzeller bitter <i>2cl 30°</i>	€ 4 ⁵
Jenever Ketel '1'	€ 4 ⁵
Vodka Chopin Potato <i>Pologne</i>	€ 9
Vodka Chopin Rye <i>Pologne</i>	€ 9
Rhum Diplomatico Reserva 12Y	€ 14

GINS

avec mix au choix, 5cl

Gin Bombay Sapphire	€ 12
Gin Arduenna <i>Gin de la région</i>	€ 17
Gin Hendrick's	€ 16 ⁵
Gin Mare	€ 17
Gin Semois <i>Création locale</i>	€ 15

Mixers inclus, au choix:

- ▶ Fever Tree Indian Water
- ▶ Fever Tree Mediterrean
- ▶ Fever Tree Rhubarb & Raspberry
- ▶ Fever Tree Elderflower



VINS & MOUSSEUX

WIJNEN & BUBBELS

VINS BLANC

Pomerols

Chardonnay, Pays d'Oc, FR

- ▶ Au verre € 7
- ▶ Carafe 50cl € 21⁵

Monvin Bianco Dei Dogi

Sauvignon blanc, Veneto, IT

- ▶ Au verre € 7
- ▶ Carafe 50cl € 21⁵

VIN ROSÉ

Aurélie Trébuchon Cinsault, Grenache, Pays d'Oc, FR

- ▶ Au verre € 7
- ▶ Carafe 50cl € 21⁵

VINS ROUGE

La Balade Minervois Mourvèdre, Syrah, AOP

Minervois, FR

- ▶ Au verre € 7
- ▶ Carafe 50cl € 21⁵

Monvin Sangiovese, Veneto, IT

- ▶ Au verre € 7
- ▶ Carafe 50cl € 21⁵

MOUSSEUX

Cava Al-legoria reserva Brut nature

- ▶ Flûte € 8
- ▶ Bouteille 75cl € 39

Prosecco Brut Montelvino

- ▶ Bouteille 75cl € 39

Crémant d'Alsace Brut

- ▶ Flûte € 9
- ▶ Bouteille 75cl € 42

Champagne Salmon Brut

- ▶ Flûte € 17⁵
- ▶ Bouteille 75cl € 89

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



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
Chai 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
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 Lemerancier	€ 10
Mirabelle Louis Lemerancier	€ 10
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 10
Mandarine Napoléon	€ 9 ⁵



Palais des Thés

THÉS GARNIS

PREMIUM THEES

€ 4⁵

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.

MENTHE

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

Chinese groene thee, op smaak gebracht met muntblaadjes.



Palais des Thés

THÉS GARNIS

PREMIUM THEES

€ 4⁵

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 appréciée pour ses vertus relaxantes et apaisantes. Een subtiele en verfrissende infusie, zeer gewaardeerd om zijn ontspannende en kalmerende deugden.



SNACKS

SNACKS

-
- BOUCHÉE À LA REINE, FRITES FRAÎCHES^{1,3,7}** € 24⁵
Koninginnehapje, verse frietjes
- DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES^{1,2,3,7}** € 22⁵
Duo van ambachtelijke garnalkroketten
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE^{1,7}** € 14⁵
Gegratineerde uiensoep
- JOUES DE MARCASSIN CONFITES^{1,7,9}** € 24⁵
Purée de pomme de terre, carottes glacées
Gekonfijte everzwijswangen, puree van aardappel, wortelen
- SALADE DE GÉSIERS^{3,8}** € 24⁵
Salade chaude aux gésiers de volaille, magret fumé, oeuf de caille, huile de noix, fruits secs (Supplément foie gras € 6,-)
Warme salade van gevogeltemagen, gerookte eendenborst, kwartelei, olie met noten, gedroogd fruit (Supplement ganzenlever € 6,-)
-

MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 58

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Crevettes Nobashi en deux façons, en tempura et en tartare
Nobashi garnalen op twee verschillende wijzen, in tempura en tartaar^{1,2,4}

OU/OF

Duo de pâté de faisan et marcassin, confiture d'oignons, cornichons
Pâté van fazant en everzwijn, confituur van ajuin, augurken^{1,3,7}

OU/OF

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

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Suprême de faisan farçi au foie gras, chiconette, polenta, jus réduit à l'amaretto
Opgevulde fazant met ganzenlever, witloof, polenta, jus met amaretto^{1,7}

OU/OF

Filet de saumon rôti sur peau, choux pointus, poireaux, émulsion au cerfeuil
Op vel gebakken zalmfilet, spitskool, prei, emulsie van kervel^{1,7}

OU/OF

Risotto de spaetzle, crème de vieux Parmesan, champignons du moment
Risotto van spaetzle, crème van oude Parmezaan, seizoen champignons^{1,3,7}

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

DESSERT OU FROMAGES

Sabayon froid aux fruits exotiques, glace vanille
Koude sabayon met exotisch fruit, vanille-ijs^{3,7}

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

RETOUR DE CHASSE^{1,7,8} € 22⁵

Pâté de faisan et marcassin, jambon de chevreuil, confiture d'oignons

Pâté van fazant en everzwijn, ham van ree, confituur van ajuin

FAON^{1,7,8} € 35

Filet de faon rôti, salsifis glacés, poire au Porto, mousse de panais à la vanille, jus nature

Gebakken hertenkalffilet, schorseneren, peer met Porto, mousse van pastinaak met vanille, jus

MARCASSIN^{1,7,8} € 29⁵

Côtes de marcassin poêlées, coings, chiconette, butternut, jus réduit aux girolles

Gebakken koteletjes van everzwijn, kweepeer, witloof, butternut, jus met girolles

PERDREAU^{1,8,9} € 35

Suprêmes de perdreaux rôtis, cuisses confites, carottes, céleri, coulis d'oignons doux, noisettes torréfiées jus nature

Suprême van gebakken patrijs, gekonfijte billetjes, wortelen, selder, coulis van ajuin, geroosterde hazelnoten, jus



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
Kikkerbiljetjes in lookboter*
- POTAGE DE POTIMARRON^{1,7}** € 14⁵
*Dès de jambon, crème fleurette
Pompoensoep, hamblokjes, opgeklopte room*
- 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} € 27⁵
 ± 220gr, frites fraîches, salade
 ± 220gr Ierse rumsteak, verse frietjes, salade
- OMBLE CHEVALIER**^{1,4,7,9} € 27⁵
 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} € 29⁵
 Rouille, croûtons à l'ail
 Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look
- RIS DE VEAU**^{1,7,9} € 37⁵
 Rôti et laqué, céleri-rave, polenta, jus de veau aux pleurotes
 Gebakken en gelakte kalfszwezerik, knolselder, polenta, kalfsjus met oesterzwammen

SAUCE BÉARNAISE^{1,3,7} € 5
 Béarnaisesaus

SAUCE CHAMPIGNONS^{1,7} € 5
 Champignonsaus

SAUCE POIVRE VERT^{1,7} € 5
 Peppersaus

SALADE^{1,6,11} € 5

PORTION FRITES FRAÎCHES € 5
 Portie verse friet



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>	
PAIN PERDU ^{1,3,7}	€ 13 ⁵
<i>Pommes caramélisées, glace au spéculoos</i>	
<i>Pain perdu, gekarameliseerde appel, speculaasijis</i>	
CRUMBLE AUX POIRES ^{1,3,7}	€ 13 ⁵
<i>Glace vanille</i>	
<i>Crumble van peer, vanille-ijs</i>	
