



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 € 1

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	€ 3 ⁵
▶ 50cl	€ 7
Godefroy 25cl	
Bière locale de Bouillon	
▶ Blonde Bouillon 6,7°(BE)	€ 5
▶ Rousse Bouillon 5,6°(BE)	€ 5
Karmeliet Triple 25cl 8°(BE)	€ 6
La Chouffe Blonde 25cl 8°(BE)	€ 5 ⁵
Lupulus Hopera IPA 25cl 6°(BE)	€ 5 ⁵
La Trappe Quadrupel Ambré 25cl 10°(NL)	€ 7

BIÈRES BOUTEILLES

Warsteiner Alkoholfrei	€ 4
33cl 0,5° Sans Alcool/Alcoholvrij (DE)	
Radler Zitrone 33cl 2,5° (DE)	€ 4
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 SAUCISSON ¹²	€ 6
<i>Droge worst</i>	
PORTION DE FROMAGE ⁷	€ 6
<i>Portie kaas</i>	



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	€ 9 ⁵
<i>Vin Blanc, Crème de Cassis</i>	
Campari	€ 7
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 6
Picon Vin Blanc	€ 12
Aperol Spritz	€ 10
Kir Royal	€ 9 ⁵
<i>Cava Brut, Crème de Cassis</i>	
Crodino <i>sans alcool</i> 17,5cl	€ 8

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

Mixers inclus, au choix:

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

MAISON

FLORAL HUGO €13

*Liqueur de sureau Bols,
Sirop Hibiscus, Prosecco Rosé*

PURPLE TEA € 9

Mûres, Thé Vert, Limonade Citron



ALCOOLS

ALCOHOLS

WHISKY SINGLE MALT

Glenkinchie 12Y	€ 12
Dalwhinnie 15 Y	€ 13 ⁵
Highland Park Dragon Legend	€ 18
Lagavulin 16Y	€ 22
Macallan 12Y Double Cask	€ 23

WHISKY DU MONDE

The Busker Single Malt <i>Irlande</i>	€ 11
Bulleit Bourbon 10Y <i>États-Unis</i>	€ 11
Jack Daniel's Single Barrel <i>États-Unis</i>	€ 13 ⁵
Yamazakura <i>Japon</i>	€ 15

WHISKY BLENDED

Monkey Shoulder	€ 10
The Naked Grouse <i>Premium Blended</i>	€ 11
Dimple Gold Selection	€ 12

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



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	€ 8 ⁵
Baileys	€ 7
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 10
Cointreau	€ 9
Grand Marnier	€ 10
Calvados Coquerel	€ 9
Cognac Petit VS	€ 10
Cognac Godet XO 'Terre'	€ 28 ⁵
Cognac Petit VSOP	€ 13
Grappa Bepi tosolini	€ 15
Limoncello Bepi tosolini	€ 7
Framboise Louis Lemerancier	€ 10
Mirabelle Louis Lemerancier	€ 10
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 10
Mandarine Napoléon	€ 9



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 apprécié 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
- SALADE DE FROMAGE BLEU, POIRE ET NOIX^{1,6,7,8}** € 18
Salade met blauwe kaas, peer en noten
- RIGATONI AUX SCAMPIS, POIREAU, AIL^{1,2,3,7}** € 23⁵
Rigatoni met garnalen, prei en lookboter, Parmezaan
-

MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 49⁵

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Saumon fumé, anguille fumée, gingembre, shyso, mayonnaise au raifort
Gerookte zalm en paling, gember, shyso, mayonnaise met mierikswortel^{3,4,6,10}

OU/OF

Tartare de boeuf, crème de chibouste au parmesan, tuile, shyso
Rundstartaar, crème van chibouste en Parmezaan, krokantje, shyso^{3,7}

OU/OF

Crème d'asperges
Aspergeroomsoep^{1,7}

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Ballotine de poulet fermier farcie aux champignons et au foie gras,
crème de chou-fleur, jus de volaile
Ballotine van hoevekip opgevuld met champignons en verse ganzenlever,
crème van bloemkool, jus van gevogelte^{1,7,8}

OU/OF

Filet de dorade cuit sur peau, poireaux, mange-tout, beurre blanc à l'estragon
Op vel gebakken zeebaars, prei, peultjes, beurre blanc met dragon^{4,7}

OU/OF

Asperges à la flamande
Asperges op Vlaamse wijze^{3,7}

SUPPLÉMENT FROMAGES DE CHEZ VAN TRICHT: 10€

DESSERT OU FROMAGES

Tarte au citron révisitée
Citroentaart op onze wijze^{1,3,7}

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

CRÈME D'ASPERGES^{1,7}

€ 15

Aspergeroomsoep

ASPERGES, JAMBON CUIT À L'OS^{3,7}

€ 29⁵

Beurre clarifié, persil, oeuf

Asperges met beenham, geklaarde boter, peterselie, geplet eitje

ASPERGES, GAMBAS^{1,2,4,7}

€ 35⁵

Cuit à la plancha, beurre blanc

Asperges, gambas gebakken op de plancha, blanke botersaus

ASPERGES À LA FLAMANDE^{3,7}

€ 24⁵

Asperges op Vlaamse wijze

*Nos asperges proviennent de Limbourg.
Onze asperges zijn afkomstig uit Limburg.*



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

-
- SAUMON FONDANT**^{1,3,4,7} € 22
Mariné au citron vert, crème à l'aneth, mélange d'herbes, shyso, croquettes de chèvre
Dungesneden zalm, gemarineerd met limoen, crème van dille, gemengde kruiden, shyso, geitenkaaskroketjes
- CUISSES DE GRENOUILLES**^{1,7} €22⁵
Au beurre d'ail
Kikkerbiljetjes in lookboter
- BISQUE DE HOMARD**^{1,2,4,7} € 19⁵
Aux langoustines
Bisque van kreeft met langoustines
- TARTARE DE BOEUF**^{3,7} € 19⁵
Crème de chibouste au parmesan, tuile, shyso
Rundstartaar, crème van chibouste en Parmezaan, krokantje, shyso
-



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK IRLANDAIS ^{1,6,11}	€ 27 ⁵
± 220gr, frites fraîches, salade	
± 220gr Ierse rumsteak, verse frietjes, salade	
FILET BARBUE ^{1,4,5,7}	€ 28 ⁵
Façon meunière, écrasée de pomme de terre, beurre clarifié, salade de chicon	
Gebakken grietfilet, aardappelpuree, geklaarde verse boter, witloofsalade	
SAINT-JACQUES SNACKÉES ^{1,2,4,9}	€ 29 ⁵
Céleri rave, boudin noir, jus de veau nature	
Kortgebakken St-Jacobsvruchten, selderij, zwarte pens, kalfsjus	
RIS DE VEAU ^{1,6,7,9}	€ 39
Rôti et laqué, céleri-rave, girolles, jus veau nature	
Gebakken en gelakte kalfszwezerik, knolselder, cantharellen, kalfsjus	
OSSO BUCCO DE VEAU ^{1,3,7}	€ 28 ⁵
Tagliatelles, parmesan	
Ossobuco van kalfsschenkel, tagliatelli, Parmezaan	

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

CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7} € 15

Garnaalkroket, verse frietjes

ESCALOPE DE DINDE^{1,3} € 15

*Filet de dinde pané, compote de pommes, frites fraîches
Gepaneerde kalkoenfilet, appelmoes, verse frietjes*

TAGLIATELLES BOLOGNAISE^{1,3} € 15

Tagliatelli bolognaise

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



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>	
4 FROMAGES ^{5,7,8}	€ 16 ⁵
<i>Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht'</i>	
<i>Assortiment van 4 Kazen 'Van Tricht'</i>	
MILLEFEUILLE FRUIT DE LA PASSION ^{1,5,7,8}	€ 13 ⁵
<i>Crème de yuzu, passion, agrumes</i>	
<i>Bladerdeegbakje met crème van Yuzu, passievrucht, citrusvruchten</i>	

*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.*