



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 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	€ 12
Dalwhinnie 15 Y	€ 13 ⁵
Highland Park Dragon Legend	€ 18
Lagavulin 16Y	€ 22

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
-----------------	------

MIXED DRINKS

Rhum Coca	€ 12
Vodka Orange/Tonic	€ 12
Whisky Coca	€ 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

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



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
Découvrez notre sélection sur les pages suivantes	
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 Lemer cier	€ 10
Mirabelle Louis Lemer cier	€ 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 garnalkroketter

SALADE SCAMPIS^{2,3,10}

€ 22⁵

Pommes de terre rôties, tomates confites, granny smith, vinaigrette curry-cidre

Salade van scampi, gebakken aardappelen, gekonfijte tomaten, granny smith, vinaigrette van curry en cider

GASPACHO^{1,7}

€ 19⁵

Tomate, poivron, basilic, toast Bresaola

Gaspacho van tomaat, paprika en basilicum, toast Bresaola

MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 54

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Saumon fumé, anguille fumée, gingembre, shyso, mayonnaise au raifort
Gerookte zalm en paling, gember, shyso, mayonnaise met mierikswortel^{1,3,4,6,10}

OU/OF

Vitello Tonnato, veau, mayonnaise au thon, Parmesan, câpres
Vitello Tonnato, kalfsvlees, tonijnmayonaise, Parmezaan, kappertjes^{3,7}

OU/OF

Burrata fumée, carpaccio de tomates ananas, roquette, fruits rouges, sésame
Gerookte burrata, carpaccio van ananas tomaat, rucola, rood fruit en sesam^{3,7}

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Magret de canard rôti, carotte, nectarine, réduction aux fruits rouges
Gebraden eendenborst, wortel, nectarine, reductie van rode vruchten^{1,9}

OU/OF

Filet de truite cuit sur peau, méli-melo de légumes croquantes, beurre blanc
Op de huid gebakken forelfilet, mengeling van knapperige groenten, beurre blanc^{1,4,7,9}

OU/OF

Ravioles végétales à la ricotta et Parmesan, bouillon de légumes à la coriandre
Groentenravioli met Ricotta en Parmezaan, groentebouillon met koriander^{1,3,7,9}

SUPPLÉMENT FROMAGES DE CHEZ VAN TRICHT: 10€

DESSERT OU FROMAGES

Pavlova aux fruits rouges
Pavlova van rood fruit^{1,3,5,7,8}

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

OSSO BUCCO DE VEAU^{1,3,7}

€ 28⁵

Tagliatelles, Parmesan

Ossobuco van kalfsschenkel, tagliatelli, Parmezaan

TARTARE DE BOEUF^{1,3,6,10,11}

€ 24⁵

Coupé au couteau, salade et frites fraîches

Handgesneden tartaar, salade en verse frietjes



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

VITELLO TONNATO^{3,7}

€ 21⁵

Filet de veau, mayonnaise au thon, Parmesan, câpres
Kalfsvlees, tonijnmayonaise, Parmezaan, kappertjes

BURRATA FUMÉE^{7,11}

€ 19⁵

Carpaccio de tomates ananas, roquette, vinaigrette aux fruits rouges et sésame
Carpaccio van ananas tomaat, gerookte burrata, rucola, rood fruit en sesamvinaigrette



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK IRLANDAIS^{1,6,11}

€ 27⁵

± 220gr, frites fraîches, salade

± 220gr Ierse rumsteak, verse frietjes, salade

CABILLAUD^{1,3,4,7}

€ 29⁵

Dos de cabillaud poêlé, fenouil, pomme verte, mousseline au citron confit et perles de yuzu

Gebakken kabeljauwfilet, venkel, groene appel, mousseline van gekonfijte citroen en yuzu-parels

BOUILLABAISSÉ^{1,2,3,4}

€ 29⁵

Rouille, croûtons à l'ail

Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look

RIS DE VEAU^{1,6,7,9}

€ 39

Rôti et laqué, céleri-rave, champignons des bois, jus de veau nature

Gebakken en gelakte kalfszwezerik, knolselder, boschampignons, kalfsjus

CÔTES D'AGNEAU POÊLÉS^{1,7}

€ 37⁵

Oignons rouges, aubergine, artichaut, pomme de terre au thym, jus d'agneau persillé

Gebakken lamskoteletjes, rode uien, aubergine, artisjok, tijmaardappelen, lamsjus met peterselie

SAUCE BÉARNAISE^{1,3,7}

€ 5

Béarnaisesaus

SAUCE CHAMPIGNONS^{1,7}

€ 5

Champignonsaus

SAUCE POIVRE VERT^{1,7}

€ 5

Pepersaus

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} € 16

Filet de dinde pané, compote de pommes, frites fraîches

Gepaneerde kalkoenfilet, appelmoes, verse frietjes

TAGLIATELLES BOLOGNAISE^{1,3} € 16

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>	
PLANCHE DE 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, fruit de la passion, agrumes</i> <i>Bladerdeeggebakje met crème van Yuzu, passievrucht, citrusvruchten</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT ^{1,3,7}	€ 13 ⁵
<i>Glace vanille, coulis de fruits rouges</i> <i>Vanille ijs, coulis van rood fruit</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.