



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 € 4⁵

JUS

Jus Bio Pajottenlander 20cl € 5

- ▶ Pomme
- ▶ Raisin
- ▶ Fleur du Sureau
- ▶ Tomate

Jus d'Orange pressée € 7⁵

SUPPLÉMENTS

Sirop Grenadine/Menthe € 1⁵

RAFRAÎCHISSEMENT

Fritz Kola 20cl € 4⁵
Extrait naturel de Kola

- ▶ Normal
- ▶ Zero

Fritz Limo 20cl € 4⁵
Limonade sucre naturel

- ▶ Citron
- ▶ Orange

Ice Tea Lipton 25cl € 4

- ▶ Pétillant
- ▶ Pêche
- ▶ Green

Cécémel Froid 20cl € 4⁵

Schweppes 25cl

- ▶ Bitter Lemon € 5
- ▶ Tonic € 5
- ▶ Agrum € 5

Fever Tree 20cl

- ▶ Ginger Ale € 5⁵
- ▶ Ginger Beer € 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
Tripel d'Anvers 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 ⁵
Duvel 33cl 6.2°(BE)	€ 7
Orval 4.8°(DE)	
▶ Jeune	€ 7
▶ Vieux	€ 7 ⁵
Hoegaarden 25cl 4.9°(BE)	€ 5
Trappist Rochefort 8 33cl 9.2°(BE)	€ 7
Lupulus Brune BIO 33cl 8°(BE)	€ 6 ⁵

À GRIGNOTER

PORTION DE SAUCISSON¹² € 6

Droge worst

PORTION DE FROMAGE ORVAL⁷ € 7

Portie Orval 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
Vin Blanc ou Cava Brut, Crème de Cassis	
Campari	€ 7
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 6
Picon Vin Blanc	€ 12

COCKTAILS

Negroni Semois Gin	€ 12 ⁵
Semois Gin, Campari, Vermouth Rouge	
Madeleine	€ 12 ⁵
Amaretto, cointreau, ananas	
Lazy Red Cheeks	€ 12 ⁵
Vodka, framboise, citron vert	
Winter Bellini	€ 12 ⁵
Rhum brun, poire, cannelle, crémant, vanille	

MOCKTAILS

Crodino Rouge ou Blanc 17,5cl	€ 8
Spiced Mule	€ 9
Citron vert, gingembre, épices	

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 ⁵
Dalwhinnie 15 Y	€ 14 ⁵
Highland Park Dragon Legend	€ 18
Lagavulin 16Y	€ 22 ⁵

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 ⁵
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	€ 13
Gin Semois <i>Création locale</i>	€ 15
Gin Hendrick's	€ 16 ⁵
Gin Mare	€ 17 ⁵
Gin Arduenna <i>Gin de la Région</i>	€ 17 ⁵

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 € 7⁵
- Carafe 50cl € 22⁵

Monvin Bianco Dei Dogi

Sauvignon blanc, Veneto, IT

- Au verre € 7⁵
- Carafe 50cl € 22⁵

VIN ROSÉ

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

- Au verre € 7⁵
- Carafe 50cl € 22⁵

VINS ROUGE

La Balade Minervois Mourvèdre, Syrah, AOP

Minervois, FR

- Au verre € 7⁵
- Carafe 50cl € 22⁵

Monvin Sangiovese, Veneto, IT

- Au verre € 7⁵
- Carafe 50cl € 22⁵

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

L'éloquente Jean de la Fontaine

- Flûte € 15
- Bouteille 75cl € 89

Vignoble de Bellefontaine Brut

- Bouteille 75cl Mousseux de la région € 69

*"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	€ 5
Lait Russe	€ 5 ⁵
Latte Macchiato	€ 5 ⁵
Cappuccino Italien	€ 5 ⁵
Cappuccino Chantilly	€ 5 ⁵
Chocolat Chaud	€ 4 ⁵
Supplément chantilly € 1,50	
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 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



Palais des Thés

THÉS GARNIS

PREMIUM THEES

€ 4⁵

THÉ NOIR

BIG BEN

Mélange d'Assam et du Yunnan, doux et tonique, rond et épicé. Un breakfast tea typiquement britannique.

Mengeling van Assam en Yunnan, zacht en verkwikkend, rond en kruidig. Een typisch Britse ontbijtthee.

MASSALA CHAI

Thé noir épicé aux parfums de cannelle, cardamome et clou de girofle. Idéal avec du lait.

Kruidige zwarte thee met aroma's van kaneel, kardemom en kruidnagel. Ideaal met melk.

EARL GREY FLEURS BLEUES

Thé noir parfumé à l'essence naturelle de bergamote, avec pétales de bleuet.

Verfijnde zwarte thee, zacht doordrenkt met bergamot en verrijkt met korenbloemblaadjes.

THÉ VERT

GRAND JASMIN CHUNG FENG

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

PARIS FOR YOU BY DAY

Thé vert floral délicat, révèle des notes de rose, de framboise et de litchi.

Een delicate bloemige groene thee, met subtiële toetsen van roos, framboos en lychee.

MENTHE

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

Chine 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 goudsbloembladjes.

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 subtiële en verfrissende infusie, zeer gewaardeerd om zijn ontspannende en kalmerende deugden.

TILLEUL

Infusion de feuilles de tilleul à la saveur douce et légèrement miellée. Réputée pour ses vertus apaisantes.

Thee van lindebladeren met een zoete licht honing achtige smaak. Bekend om zijn kalmerende werking.



SNACKS

SNACKS

BOUCHÉE À LA REINE, FRITES FRAÎCHES^{1,3,7} € 25⁵

Koninginnehapje met verse frietjes

DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES^{1,2,3,7} € 23⁵

Duo van ambachtelijke garnaalkroketteren

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE^{1,7} € 16

Gegratineerde uiensoep

ROGNONS DE VEAU^{1,3,7} € 25⁵

Au genièvre, lardons, champignons de Paris, tagliatelles fraîches

Kalfsniertjes met jenever, spekreepjes, Parijse champignons, verse tagliatelli

CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE D'ORVAL^{1,7} € 18⁵

Pain multicéréale, frisée fine, tomates, radis, concombres

Croque monsieur met Orvalkaas, meergranenbrood, krulandijvie,

tomaat, radijs, komkommer

MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 59

AMUSE-BOUCHES • AMUSES

ENTRÉE • VOORGERECHT

Carpaccio de gambas, huile basilic, mayonnaise au miso, huile d'olive et citron^{3,5,6}

Carpaccio van gamba's, basilicumolie, misomayonnaise, olijfolie & citroen

OU/OF

Foie gras, figues, pain d'épices^{1,3,7}

Ganzenlever, vijgen, peperkoek

OU/OF

Tartare de betterave, crème au chèvre, vinaigre de grenade, radis^{1,7}

Tartaar van rode biet, crème van geitenkaas, vinaigrette van granaatappel, radijs

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Paleron de boeuf confit 12h, céleri, carottes glacées^{1,9}

Langzaam gegaard gekonfijte rundsvlees van de schouder, selder, wortels

OU/OF

Filet de bar de ligne, fenouil, câpres, jeune poireau, jus de bouillabaisse^{1,2,4,7}

Zeebaarsfilet, venkel, kappertjes, jonge prei, jus van bouillabaisse

OU/OF

Risotto de spätzle, crème de vieux Parmesan, pleurotes^{1,3,7}

Risotto van spätzle, romige oude Parmezaanse kaas, oesterzwammen

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

MOUSSE DE NOUGAT

Biscuit à l'orange, grenade^{1,3,7,8}

Nougatmousse, sinaasappelbiscuits, granaatappel

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

SKREI^{1,3,4,7}

€ 32⁵

Rôti sur peau, radis, pomme verte, asperges vertes, mousseline aux crevettes grises

Op vel gebakken Skrei, radijs, groene appel, groene asperges, mousseline met grijze garnalen

FILET DE BOEUF ROSSINI^{1,3,7}

€ 39⁵

Foie gras poêlé, rutabaga, petits pois, gratin de pommes de terre

Ossenhaas "Rossini", gebakken ganzenlever, rutabaga, erwtjes, aardappelgratin

OSSO BUCCO DE VEAU^{1,7,9}

€ 29⁵

Pâtes fraîches, parmesan

Kalfsossobucco, verse pasta, parmezaan

MÉDAILLON DE VEAU^{1,7,9}

€ 29⁵

Champignons des bois, sauce crème, pommes de terre écrasées, petits pois

Kalfsoesters, boschampignons, roomsaus, gestampte aardappelen, erwtjes



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

FOIE GRAS^{1,3,7}	€ 26
<i>Compotée de kumquat, toast brioché</i>	
<i>Ganzenlever, kumquatcompote, brioche toast</i>	
POTAGE DU JOUR^{5,7,9}	€ 15
<i>Soep van de dag</i>	
OS À MOELLE¹	€ 18
<i>Toasts à l'ail</i>	
<i>Beenmerg, knoflooktoastjes</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES^{1,7}	€ 23
<i>Au beurre à l'ail</i>	
<i>Kikkerbiljetjes in look boter</i>	
TIRAMISU DE SAUMON FUMÉ⁷	€ 23
<i>Crème de mascarpone au citron, concombre, toast, billes d'agrumes</i>	
<i>Tiramisu van gerookte zalm, mascarponecrème met citroen, komkommer, toast, citrusparels</i>	
CAVIAR 'STURIA VINTAGE 6 MOIS' 10GR^{1,7}	€ 35
<i>Crème fleurette, blinis</i>	
<i>Kaviaar 'Sturia Vintage 6 maand' 10gr, opgeklopte room, blinis</i>	



PLATS

HOOFDGERECHTEN

COEUR DE RUMSTEAK^{1,6,11}

€ 28⁵

± 220gr, frites fraîches, salade

± 220gr rumsteak, verse frietjes, salade

OMBLE CHEVALIER^{1,4,7,9}

€ 29⁵

Cuit sur peau, risotto de pommes de terre, céleri-rave, émulsion de cerfeuil

Op vel gebakken regenboogforel, risotto van aardappel, knolselder, emulsie van kervel

BOUILLABAISSE^{1,2,3,4}

€ 32⁵

Rouille, croûtons à l'ail

Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look

RIS DE VEAU RÔTI^{1,7,9}

€ 38⁵

Céleri-rave, échalotes confites, jus de veau aux pleurottes

Gebakken kalfszwezerik, knolselderij, gekonfijte sjalotten, kalfsjus met oesterzwammen

SAUCE BÉARNAISE^{1,3,7}

€ 5

Béarnaisesaus

SAUCE CHAMPIGNONS^{1,7}

€ 5

Champignonsaus

SAUCE POIVRE VERT^{1,7}

€ 5

Pepersaus

SALADE^{1,6,11}

€ 5⁵

PORTION FRITES FRAÎCHES

€ 6

Portie verse friet



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7} € 16

Garnaalkroket, verse frietjes

CROQUE MONSIEUR^{1,7} € 13⁵

Pain de mie, jambon, fromage, salade, tomate, radis, concombres

Croque monsieur, wit brood, ham, kaas, salade, tomaat, radijs, komkommer

SPAGHETTI BOLOGNAISE^{1,3} € 16⁵

Spaghetti 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}	€ 14
<i>Glace vanille, sauce chocolat et chanilly</i>	
<i>Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom</i>	
CRÈME BRÛLÉE^{3,7}	€ 13
<i>Crème brûlée</i>	
CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES^{1,3,7}	€ 15
<i>Verwenkoffie of thee met zoetigheden</i>	
PLANCHES DE FROMAGES^{5,7,8}	€ 17
<i>Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht'</i>	
<i>Assortiment van 4 Kazen 'Van Tricht'</i>	
PAIN PERDU^{1,3,7}	€ 14
<i>Brioche, glace caramel, pommes caramélisées, coulis fruits rouges, groseilles, shyso</i>	
<i>Wentelteefjes met karamelijs, gekarameliseerde appels, coulis van rood fruit, aalbessen, shiso</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT^{1,3,7}	€ 15
<i>Glace vanille, crème Anglaise, fruits rouges, crumble, shyso</i>	
<i>Chocolade moelleux, vanille-ijs, crème Anglaise, coulis van rood fruit, crumble, shiso</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.