



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 € 3
- ▶ 50cl € 5⁵
- ▶ 75 cl € 8

San Pellegrino 50cl € 6⁵

Perrier Citron 20cl € 4

JUS

Jus Looza tomate 20cl € 3⁵

Jus Bio Pajottelander 20cl € 4⁵

- ▶ Pomme-orange
- ▶ Pomme-cerise
- ▶ Pomme-ananas

Jus d'Orange pressée € 7⁵

SUPPLÉMENTS

Sirop Grenadine/Menthe € 1⁵

RAFRAÎCHISSEMENT

Fritz Kola 20cl € 3⁵

Extrait naturel de Kola

- ▶ Normal
- ▶ Zero

Fritz Limo 20cl € 3⁵

Limonade sucre naturel

- ▶ Citron
- ▶ Orange

Ice Tea Lipton 25cl € 4

- ▶ Pétillant
- ▶ Pêche

Cécémel Froid 20cl € 3⁵

Schweppes 25cl

- ▶ Bitter Lemon € 4
- ▶ Tonic € 4
- ▶ Agrum € 4

Fever Tree Ginger Ale 20cl € 5⁵



BIÈRES

BIEREN

BIÈRES PRESSION

Warsteiner Premium 4.8°	
▶ 25cl	€ 3 ⁵
▶ 50cl	€ 7
Godefroy 25cl	
Bière locale de Bouillon	
▶ Blonde Bouillon 6,7°	€ 4 ⁵
▶ Rousse Bouillon 5,6°	€ 4 ⁵
König Ludwig Blanche 30cl 7°	€ 6
La Chouffe 25cl 8°	€ 5 ⁵
Lupulus Hopera 25cl 6°	€ 5 ⁵
La Trappe Quadrupel 25cl 10°	€ 6

BIÈRES BOUTEILLES

Warsteiner Alkoholfrei	€ 4
33cl 0,5° Sans Alcool/Alcoholvrij	
Radler Zitrone 33cl 2,5°	€ 4
Panaché, bière citronnée	
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°	€ 5 ⁵
Duvel 33cl 8,5°	€ 6
Trappist Orval 33cl 6,2°	€ 6 ⁵
Karmeliet Triple 33cl 8,4°	€ 6 ⁵
Trappist Rochefort 8 33cl 9,2°	€ 6 ⁵
Lupulus Brune BIO 33cl 8°	€ 6

À GRIGNOTER

PORTION DE SAUCISSON ¹²	€ 5 ⁵
<i>Droge worst</i>	
PORTION DE FROMAGE ⁷	€ 6 ⁵
<i>Portie kaas</i>	



APÉRITIFS

APERÔ

CLASSIQUE

Sherry Fino Dry Pavon	€ 7 ⁵
Porto Quevedo (Blanc/Rouge)	€ 7 ⁵
Ratafia de Champagne	€ 9 ⁵
Porto Rouge 10 years	€ 9 ⁵
Martini (Blanc/Rouge)	€ 7 ⁵
Gancia	€ 7 ⁵
Suze	€ 7 ⁵
Pineau des Charentes Petit	€ 7 ⁵
Kirr	€ 9 ⁵
<i>Vin Blanc, Crème de Cassis</i>	
Campari	€ 7 ⁵
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 8 ⁵
Picon Vin Blanc	€ 10
Aperol Spritz	€ 10
Kirr Royal	€ 16
<i>Champagne, Crème de Cassis</i>	

GINs

avec mix au choix, 5cl

Gin Bombay Sapphire	€ 14
Gin Copperhead sans alcool	€ 15
Gin Tanqueray Flor de Sevilla	€ 15
Gin Hendrick's	€ 16
Gin Mare	€ 16
Gin Monkey 47	€ 19

Mixers inclus, au choix:

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

MAISON

SPRING HUGO €12⁵

*Liqueur de sureau Bols,
pamplemousse, menthe, Cava Brut*

SANS ALCOOL € 8⁵

Mûre, Citron, Limonade



ALCOOLS

ALCOHOLS

WHISKY SINGLE MALT

Glenkinchie 12Y	€ 13
Dalwhinnie 15 Y	€ 14
Macallan Amber	€ 19
Lagavulin 16Y	€ 20

WHISKY BOURBON

Four Roses	€ 9
Jack Daniels 7 Sour Mash	€ 9

WHISKY BLENDED

Sir Edwards	€ 7
The Famous Grouse	€ 8
Chivas Regal 12Y	€ 10
Johnnie Walker Gold 15Y	€ 14

ALCOOLS

Appenzeller bitter 2cl 30°	€ 5
Jenever Ketel '1'	€ 6
Advocat Chantilly/Slagroom	€ 7
Rum Bacardi Anejo Cuatro	€ 8
Vodka Absolut	€ 8



VINS & MOUSSEUX

WIJNEN & BUBBELS

VINS BLANC

Pomerols Chardonnay, Pays d'Oc, FR

- ▶ Au verre € 6⁵
- ▶ Carafe 50cl € 19⁵

Monvin Bianco Dei Dogi Sauvignon

blanc, Veneto, IT

- ▶ Au verre € 6⁵
- ▶ Carafe 50cl € 19⁵

VIN ROSÉ

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

- ▶ Au verre € 6⁵
- ▶ Carafe 50cl € 19⁵

VINS ROUGE

La Balade Minervois Mourvèdre, Syrah, AOP

Minervois, FR

- ▶ Au verre € 6⁵
- ▶ Carafe 50cl € 19⁵

Monvin Sangiovese, Veneto, IT

- ▶ Au verre € 6⁵
- ▶ Carafe 50cl € 19⁵

MOUSSEUX

Cava Al-legoria reserva Brut nature

- ▶ Flûte € 7⁵
- ▶ Bouteille 75cl € 35

Prosecco Brut Montelvino

- ▶ Flûte € 8⁵
- ▶ Bouteille 75cl € 39

Crémant d'Alsace Brut

- ▶ Flûte € 8
- ▶ Bouteille 75cl € 37

Champagne Salmon Brut

- ▶ Flûte € 15
- ▶ Bouteille 75cl € 79

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



BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

WARME DRANKEN & DIGESTIEVEN

BOISSONS CHAUDES GOURMAND

avec liqueur, praline, biscuit

Café Crème	€ 4 ⁵
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	€ 5 ⁵
Lait Russe	€ 5
Latte Macchiato	€ 5 ⁵
Cappuccino Italien	€ 5
Cappuccino Chantilly	€ 5 ⁵
Chocolat Chaud	€ 4 ⁵
Chocolat Chaud Chantilly	€ 5 ⁵
Vin Chaud (Glühwein)	€ 5 ⁵
Irish/French/Italian Coffee	€ 12 ⁵

DIGESTIFS

Amaretto Bepi tosolini	€ 7 ⁵
Baileys	€ 7 ⁵
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 9 ⁵
Cointreau	€ 8 ⁵
Grand Marnier	€ 9 ⁵
Calvados Coquerel	€ 8 ⁵
Cognac Petit VS	€ 9 ⁵
Cognac Biscuit VS	€ 10
Cognac Petit VSOP	€ 12 ⁵
Grappa Bepi tosolini	€ 14 ⁵
Limoncello Bepi tosolini	€ 6 ⁵
Framboise Louis Lemer cier	€ 9 ⁵
Mirabelle Louis Lemer cier	€ 9 ⁵
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 9 ⁵



Palais des Thés

THÉS GOURMANDS

PREMIUM THEE

€ 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 doet smaakt naar groene dadelpulp, oranjebloesem, roos en rode vruchten.

THÉ VERT À LA MENTHE

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

Chinees groene thee, op smaak gebracht met muntblaadjes.



Palais des Thés

THÉS GOURMANDS

PREMIUM THEE

€ 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

SPAGHETTI BOLOGNAISE^{1,3}	€ 17⁵
<i>Spaghetti bolognaise</i>	
SALADE DE SUPRÊME DE VOLAILLE ET SCAMPI, CROÛTONS, VINAIGRETTE AUX HERBES^{1,2,4,5}	€ 19⁵
<i>Salade van gevogelte en scampis, crouton, vinaigrette met fijne kruiden</i>	
CROQUE MOZZARELLA, TOMATES ET PESTO BASILIC^{1,7}	€ 16⁵
<i>Croque mozzarella met tomaten en pesto van basilicum</i>	
BOUCHÉE À LA REINE, FRITES FRAÎCHES^{1,3,7}	€ 18⁵
<i>Koninginnehapje, verse frietjes</i>	
CARPACCIO DE BOEUF, FRITES FRAÎCHES⁷	€ 19⁵
<i>Parmesan, roquette, câpres, marinade à la truffes Carpaccio van rundsfilet, parmezaan, rucola, kappertjes, marinade van truffel, verse frietjes</i>	
HUÎTRES IRLANDE 1/2 DOUZAIN¹⁴	€ 19⁵
<i>Ierse oesters, half dozijn</i>	
HUÎTRES IRLANDE DOUZAIN¹⁴	€ 36
<i>Ierse oesters, dozijn</i>	

MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 47⁵

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Filets de truite poêlée et fumée, radis, concombre, huile de sésame et crème de cresson
Gebakken en gerookte forelfilet, radijs, komkommer,
sesamolie en crème van tuinkers^{1,4,7,11}

OU/OF

Tartare de boeuf, betterave rouge, mousse de basilic, shyso
Tartaar van rundsvlees, rode biet, mousse van basilicum, shyso⁷

OU/OF

Carpaccio de betterave, fromage de chèvre
Carpaccio van rode biet, geitenkaas^{1,7}

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Cuisse de canard confite, jeunes légumes, crème de volaille à la ciboulette
Gekonfijte eendenbout, groenten, roomsaus van gevogelte met bieslook^{1,7,9}

OU/OF

Filet de vive cuit sur peau, oignons rouges, câpres, beurre blanc à l'estragon
Op vel gebakken pieterman, rode ui, kappertjes, blanke botersaus met dragon^{1,4,7}

OU/OF

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

DESSERT

Pavlova aux fraises
Pavlova met aardbeien^{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}

€ 12⁵

Aspergeroomsoep

ASPERGES, JAMBON CUIT À L'OS^{3,7}

€ 29⁵

Beurre clarifié persillé et oeuf

Asperges met Beenham, geklaarde boter met peterselie en geplet eitje

ASPERGES, FILET DE VIVE^{1,4,7}

€ 32⁵

Beurre blanc au vin blanc

Asperges, pieterman, blanke botersaus met witte wijn

ASPERGES À LA FLAMANDE^{3,7}

€ 24⁵

Asperges op Vlaamse wijze

MENU LUNCH € 27⁵

*Truite fumée, mayonnaise wasabi,
pickels d'oignons^{4,5,10}*

*Cuisse de lapin aux échalotes,
compotée de pomme,
pomme de terre vapeur¹*

Pain perdu, glace^{1,3,7}



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

-
- VITELLO TONATO**^{3,4,7,10} € 24
Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, câpres
Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, kappertjes
- COEUR DE RIS DE VEAU RÔTI**^{1,7} € 28⁵
Mousse de petits pois à la menthe, croquant d'oignon
Gebakken kalfszwezerik, mousse van erwtjes met munt, krokantje van ui
- BURRATA**^{1,5} € 16⁵
Tomates en couleur, origan, huile vierge
Burrata met salade van tomaten, oregano, olijfolie
- CUISSES DE GRENOUILLES ET SCAMPI À L'AIL**^{2,5,7} € 24⁵
Kikkerbiljetjes en scampis in lookboter
- TARTARE DE SAINT JACQUES ET CREVETTES GRISES**^{2,4,14} € 24⁵
Pomme verte, citron jaune, shyso et vinaigrette au balsamique blanc
Tartaar van Sint-Jakobsvrucht en grijze garnalen, appel, citroen, shyso en vinaigrette van witte balsamico
-



PLATS

HOOFGERECHTEN

RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS	€ 25
± 220gr, frites fraîches, salade	
± 220gr Rumsteak, verse frietjes, salade	
BOUILLABAISSE^{1,2,3,4,7}	€ 29
Rouille, croûtons à l'ail	
Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look	
DOS DE CABILLAUD RÔTI AU SEL FUMÉ^{1,4,7}	€ 29⁵
Fenouil, asperges vertes crues en vinaigrette, beurre de raifort	
Kabeljauwhaasje gebakken in zout, groene asperges in vinaigrette, mierikswortelboter	
CÔTES D'AGNEAU RÔTIÉS^{1,3,7}	€ 35
Artichaut, aubergine, olives noires, pomme de terre au thym, jus d'agneau persillé	
Lamskoteletjes, artisjok, aubergine, zwarte olijven, aardappelen met tijm, lamsjus met peterselie	
CÔTE À L'OS DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS	€ 37⁵
± 400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches	
± 400gr, beenribstuk, salade, hofmeesterboter, verse frietjes	

SAUCE BÉARNAISE^{1,3,7} € 5

Béarnaisesaus

SAUCE CHAMPIGNONS^{1,7} € 5

Champignonsaus

SAUCE POIVRE VERT^{1,7} € 5

Peppersaus

SALADE⁶ € 5

PORTION FRITES FRAÎCHES € 5

Portie verse friet



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

- CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7}** € 12⁵
Garnaalkroket, verse frietjes
- FILET DE POULET^{1,3,12}** € 12⁵
Filet de poulet, compôte de pommes, frites fraîches
Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes
- STEAK HACHÉ BLACK ANGUS** € 18
 ± 180g, carottes vichy, frites fraîches
 ± 180g Hamburger, wortelen, verse frietjes

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**^{1,3,7,8} € 12⁵
Glace vanille, sauce chocolat et chantilly
Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom
- CRÈME BRÛLÉE**^{3,7} € 12⁵
Crème brûlée
- RIZ AU LAIT**^{3,7} € 12⁵
Au pamplemousse et orange sanguine, meringue citronnée, coulis citron
Rijstpap, pomelmoes en bloedsinaas, meringue, coulis van citroen
- FRAISES**^{3,7} € 13
Crème pâtissière, mousse aux fraises, coulis de fraises, jus fraises basilic, glace à la fraise
Crème pâtissière, mousse en coulis van aardbeien, jus van aardbeien met basilicum, aardbeienijs
- GÂTEAUX AU CHOCOLAT**^{1,3,7} € 13⁵
Crèmeux au chocolat lait, mousse au chocolat noir, caramel, framboises
Chocoladecake, crèmeux van melkchocolade, chocolademousse van pure chocolade, caramel, frambozen
- 5 FROMAGES**^{5,7,8} € 17⁵
Assortiment de 5 fromages 'Van Tricht' • Assortiment van 5 Kazen 'Van Tricht'
-

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.