



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 Taurusquelle
Plate / Pétillante

- ▶ 25cl € 3⁵
- ▶ 50cl € 6
- ▶ 75 cl € 8⁵

San Pellegrino 50cl € 6⁵

Perrier Citron 20cl € 4

JUS

Jus Looza tomate 20cl € 3⁵

Jus Bio De Drie Wilgen 20cl € 5

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

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 € 4

Schweppes 25cl
▶ Bitter Lemon € 4
▶ Tonic € 4
▶ Agrum € 4

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
König Ludwig Blanche 30cl 7°(DE)	€ 5 ⁵
La Chouffe Blonde 25cl 8°(BE)	€ 5 ⁵
Lupulus Hopera IPA 25cl 6°(BE)	€ 5 ⁵
La Trappe Quadrupel Ambré 25cl 10°(NL)	€ 6 ⁵

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
Karmeliet Triple 33cl 8,4°(BE)	€ 7
Trappist Rochefort 8 33cl 9.2°(BE)	€ 6 ⁵
Lupulus Brune BIO 33cl 8°(BE)	€ 6 ⁵

À GRIGNOTER

PORTION DE SAUCISSON ¹² € 6

Droge worst

PORTION DE FROMAGE ⁷ € 5⁵

Portie kaas



APÉRITIFS

APERÔ

CLASSIQUE

Sherry Fino Dry Pavon	€ 6 ⁵
Porto Quevedo (Blanc/Rouge)	€ 6 ⁵
Ratafia de Champagne	€ 9 ⁵
Porto Rouge 10 years	€ 8 ⁵
Martini (Blanc/Rouge)	€ 6 ⁵
Gancia	€ 5 ⁵
Suze	€ 5 ⁵
Pineau des Charentes Petit	€ 6 ⁵
Kirr	€ 8 ⁵
<i>Vin Blanc, Crème de Cassis</i>	
Campari	€ 6 ⁵
Campari Orange/Soda	€ 9 ⁵
Ricard	€ 5
Picon Vin Blanc	€ 10
Aperol Spritz	€ 10
Kirr Royal	€ 16
<i>Champagne, Crème de Cassis</i>	
Crodino <i>sans alcool</i> 20cl	€ 8

GINs

avec mix au choix, 5cl

Gin Bombay Sapphire	€ 14
Gin Arduenna <i>Gin de la région</i>	€ 16
Gin Hendrick's	€ 16 ⁵
Gin Mare	€ 16 ⁵

Mixers inclus, au choix:

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

MAISON

FLORAL HUGO €12⁵

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

SANS ALCOOL € 8⁵

Mûre, Citron, Limonade



ALCOOLS

ALCOHOLS

WHISKY SINGLE MALT

Glenkinchie 12Y	€ 12
Dalwhinnie 15 Y	€ 13 ⁵
Highland Park Dragon Legend	€ 18
Lagavulin 16Y	€ 20
Macallan 12Y Double Cask	€ 24

WHISKY DU MONDE

The Busker Single Malt <i>Irish</i>	€ 10
Bulleit Bourbon 10Y <i>America</i>	€ 11
Jack Daniel's Single Barrel <i>America</i>	€ 12 ⁵
Yamazakura <i>Japanese</i>	€ 12 ⁵

WHISKY BLENDED

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

ALCOOLS

Appenzeller bitter <i>2cl 30°</i>	€ 5
Jenever Ketel '1'	€ 5
Advocat Chantilly/Slagroom	€ 6
Rum Diplomatico Reserva 12Y	€ 11 ⁵
Wodka Chopin Potato <i>Poland</i>	€ 10
Wodka Chopin Rye <i>Poland</i>	€ 10



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 € 16
- ▶ Bouteille 75cl € 85

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



BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

WARME DRANKEN & DIGESTIEVEN

BOISSONS CHAUDES GOURMAND

avec liqueur, praline, biscuit

Café / Déca Crème	€ 4 ⁵
Lait Chaud	€ 4 ⁵
Thés & Infusions	€ 5
<i>Découvrez notre sélection sur les pages suivantes</i>	
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 (supplément chantilly € 1,-)	€ 4 ⁵
Chaiï Latte	€ 5 ⁵
Vin Chaud Maison (Glühwein)	€ 6 ⁵
Irish/French/Italian Coffee	€ 12 ⁵
Café Simple	€ 3 ⁵

DIGESTIFS

Amaretto Bepi tosolini	€ 7 ⁵
Baileys	€ 6 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 Lemerrier	€ 9 ⁵
Mirabelle Louis Lemerrier	€ 9 ⁵
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 9 ⁵
Mandarine Napoléon	€ 8 ⁵



Palais des Thés

THÉS GOURMANDS

PREMIUM THEES

€ 5

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 GOURMANDS

PREMIUM THEES

€ 5

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

-
- SALADE DE SCAMPIS^{2,7,8,11}** € 19⁵
Pomme de terre rôties, tomates confites, granny smith, vinaigrette curry-cidre
Salade van scampi, gebakken aardapelen, gekonfijte tomaten, granny smith,
vinaigrette van curry en cider
- BOUCHÉE À LA REINE, FRITES FRAÎCHES^{1,3,7}** € 22⁵
Koninginnehapje, verse frietjes
- CARPACCIO DE BOEUF, FRITES FRAÎCHES⁷** € 23⁵
Parmesan, roquette, câpres, marinade à la truffe
Carpaccio van rundsfilet, parmezaan, rucola, kappertjes, marinade van truffel,
verse frietjes
- DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES^{1,2,3,7}** € 19⁵
Duo van ambachtelijke garnaalkroketten
-

MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 47⁵

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Anguille fumée, céleri-rave, gelée au citron vert, huile de ciboulette
Gerookte paling, knolselder, limoengelei, olie van bieslook^{4,7,9}

OU/OF

Tataki de boeuf, gingembre, tomate, sésame, noix, shiso cress
Tataki van rundsvlees, gember, tomaat, sesam, shiso cress^{1,5,6,11}

OU/OF

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

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Filet et joue de porc ibérico, chou romanesco, rutabaga, sauce Bigorade
Filet en wangetje van Ibérico varken, romanesco, koolraap,
saus van porto en sinaasappel^{1,9}

OU/OF

Poisson selon l'arrivage du jour, purée de pomme de terre au lait fermenté,
bisque de crustacés
Vis volgens aankomst van de dag, aardappelpuree van gefermenteerde melk,
bisque van schaaldieren^{1,2,4,7}

OU/OF

Ravioles aux légumes de saison, ricotta, parmesan, bouillon de légumes, coriandre
Raviolis met seizoensgroenten, ricotta, parmezaan, bouillon van groenten, koriander^{1,3,7}

DESSERT

Pavlova aux agrumes et chantilly vanille-citron
Pavlova met citrusvruchten en slagroom vanille-citroen^{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} € 35

Cuit à la plancha, beurre blanc

Asperges, gambas gebakken op de plancha, blanke botersaus

ASPERGES À LA FLAMANDE^{3,7} € 23⁵

Asperges op Vlaamse wijze



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

-
- TIRAMISU AU SAUMON**^{1,4,7} € 24⁵
Duo de saumon frais et fumé, mascarpone, herbes fraîches, guacamole
Duo van verse en gerookte zalm, mascarpone, verse kruiden guacamole
- VITELLO TONNATO**^{3,4,7,10} € 24⁵
Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, câpres
Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, kappertjes
- CUISSES DE GRENOUILLES**^{2,5,7} € 24⁵
Kikkerbiljetjes in lookboter
- BURRATA**^{1,7} € 18⁵
Tartelette sablée au parmesan, roquette, tartare de tomates et basilique, crème balsamique
Tartelette van parmezaan, rucola, tartaar van tomaat en basilicum, crème van balsamico
- OS À MOELLE**^{1,7} € 22⁵
Toasts à l'ail, salade de chicons et pommes
Beenmerg, toast met look, salade van witloof en appel
-



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS	€ 26 ⁵
± 220gr, frites fraîches, salade ± 220gr Rumsteak, verse frietjes, salade	
BOUILLABAISSE ^{1,2,3,4,7}	€ 32 ⁵
Rouille, croûtons à l'ail Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look	
CABILLAUD ^{3,4}	€ 28 ⁵
Rôti sur peau, fenouil, chicon braisé, mousseline au citron confit Op vel gebakken kabeljauw, venkel, witloof, mousseline van gekonfijte citroen	
CÔTE À L'OS DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS	€ 37 ⁵
± 400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches ± 400gr, beenribstuk, salade, hofmeesterboter, verse frietjes	
CÔTES D'AGNEAU ^{1,3,7}	€ 35
Mousseline de chou-fleur rôti, oignon rouge, olives, rutabaga, jus à la coriandre Lamskoteletjes, mousseline van geroosterde bloemkool, rode ui, olijven, koolraap, jus van koriander	

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}** € 14
Filet de poulet, compôte de pommes, frites fraîches
Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes
- STEAK HACHÉ BLACK ANGUS** € 16
 ± 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
- MOELLEUX AU CHOCOLAT**^{1,3,5,7} € 13⁵
Sorbet framboise
Moelleux van chocolade, sorbet van framboos
- CRÈME BRÛLÉE**^{3,7} € 12⁵
Crème brûlée
- CAFÉ OU BOISSON CHAUDE ET SES MIGNARDISES**^{1,3,7} € 12⁵
Verwenkoffie met zoetigheden
- FRAISES**^{1,3,7} € 13⁵
Sabayon froid, crumble, coriandre, glace vanille
Aardbeien, koude sabayon, crumble, koriander, vanille ijs
- 4 FROMAGES**^{5,7,8} € 16⁵
Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht' • Assortiment van 4 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.