



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 € 5<sup>5</sup>
- ▶ 75 cl € 8

San Pellegrino 50cl € 6<sup>5</sup>

Perrier Citron 20cl € 4

### JUS

Jus Looza tomate 20cl € 3<sup>5</sup>

Jus Bio Pajottelander 20cl € 4<sup>5</sup>

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

Jus d'Orange pressée € 7<sup>5</sup>

### SUPLÉMENTS

Sirop Grenadine/Menthe € 1<sup>5</sup>

### RAFRAÎCHISSEMENT

Fritz Kola 20cl € 3<sup>5</sup>

Extrait naturel de Kola

- ▶ Normal
- ▶ Zero

Fritz Limo 20cl € 3<sup>5</sup>

Limonade sucre naturel

- ▶ Citron
- ▶ Orange

Ice Tea Lipton 25cl € 4

- ▶ Pétillant
- ▶ Pêche

Cécémel Froid 20cl € 3<sup>5</sup>

Schweppes 25cl

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

Fever Tree Ginger Ale 20cl € 5<sup>5</sup>



# BIÈRES

## BIEREN

### BIÈRES PRESSION

Warsteiner Premium 4.8°	
▶ 25cl	€ 3 <sup>5</sup>
▶ 50cl	€ 7
Godefroy 25cl	
Bière locale de Bouillon	
▶ Blonde Bouillon 6,7°	€ 4 <sup>5</sup>
▶ Rousse Bouillon 5,6°	€ 4 <sup>5</sup>
König Ludwig Blanche 30cl 7°	€ 6
La Chouffe 25cl 8°	€ 5 <sup>5</sup>
Lupulus Hopera 25cl 6°	€ 5 <sup>5</sup>
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 <sup>5</sup>
Duvel 33cl 8,5°	€ 6
Trappist Orval 33cl 6,2°	€ 6 <sup>5</sup>
Karmeliet Triple 33cl 8,4°	€ 6 <sup>5</sup>
Trappist Rochefort 8 33cl 9,2°	€ 6 <sup>5</sup>
Lupulus Brune BIO 33cl 8°	€ 6

### À GRIGNOTER

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



# APÉRITIFS

## APERÔ

### CLASSIQUE

Sherry Fino Dry Pavon	€ 7 <sup>5</sup>
Porto Quevedo (Blanc/Rouge)	€ 7 <sup>5</sup>
Ratafia de Champagne	€ 9 <sup>5</sup>
Porto Rouge 10 years	€ 9 <sup>5</sup>
Martini (Blanc/Rouge)	€ 7 <sup>5</sup>
Gancia	€ 7 <sup>5</sup>
Suze	€ 7 <sup>5</sup>
Pineau des Charentes Petit	€ 7 <sup>5</sup>
Kirr	€ 9 <sup>5</sup>
<i>Vin Blanc, Crème de Cassis</i>	
Campari	€ 7 <sup>5</sup>
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 8 <sup>5</sup>
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** €12<sup>5</sup>

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

**SANS ALCOOL** € 8<sup>5</sup>

*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 € 6<sup>5</sup>
- ▶ Carafe 50cl € 19<sup>5</sup>

Monvin Bianco Dei Dogi Sauvignon

blanc, Veneto, IT

- ▶ Au verre € 6<sup>5</sup>
- ▶ Carafe 50cl € 19<sup>5</sup>

### VIN ROSÉ

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

- ▶ Au verre € 6<sup>5</sup>
- ▶ Carafe 50cl € 19<sup>5</sup>

### VINS ROUGE

La Balade Minervois Mourvèdre, Syrah, AOP

Minervois, FR

- ▶ Au verre € 6<sup>5</sup>
- ▶ Carafe 50cl € 19<sup>5</sup>

Monvin Sangiovese, Veneto, IT

- ▶ Au verre € 6<sup>5</sup>
- ▶ Carafe 50cl € 19<sup>5</sup>

### MOUSSEUX

Cava Al-legoria reserva Brut nature

- ▶ Flûte € 7<sup>5</sup>
- ▶ Bouteille 75cl € 35

Prosecco Brut Montelvino

- ▶ Flûte € 8<sup>5</sup>
- ▶ 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 <sup>5</sup>
Déca Crème	€ 4 <sup>5</sup>
Lait Chaud	€ 4 <sup>5</sup>
Thés & Infusions	€ 4 <sup>5</sup>
<i>Découvrez notre sélection sur les pages suivantes</i>	
Espresso Italien	€ 4 <sup>5</sup>
Double Espresso Italien	€ 5 <sup>5</sup>
Lait Russe	€ 5
Latte Macchiato	€ 5 <sup>5</sup>
Cappuccino Italien	€ 5
Cappuccino Chantilly	€ 5 <sup>5</sup>
Chocolat Chaud	€ 4 <sup>5</sup>
Chocolat Chaud Chantilly	€ 5 <sup>5</sup>
Vin Chaud (Glühwein)	€ 5 <sup>5</sup>
Irish/French/Italian Coffee	€ 12 <sup>5</sup>

### DIGESTIFS

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



*Palais des Thés*

# THÉS GOURMANDS

## PREMIUM THEE

€ 4<sup>5</sup>

### 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.*

*Chineese groene thee, op smaak gebracht met muntblaadjes.*





*Palais des Thés*

# THÉS GOURMANDS

## PREMIUM THEE

€ 4<sup>5</sup>

### 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

---

**DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES<sup>1,2,3,7</sup> € 19<sup>5</sup>**

*Duo van ambachtelijke garnalkroketten*

**SALADE DE SUPRÊME DE VOLAILLE ET SCAMPI,  
CROÛTONS, VINAIGRETTE AUX HERBES<sup>1,2,4,5</sup> € 22<sup>5</sup>**

*Salade van gevogelte en scampis, crouton, vinaigrette met fijne kruiden*

**CROQUE MOZZARELLA, TOMATES ET PESTO BASILIC<sup>1,7</sup> € 15<sup>5</sup>**

*Croque mozzarella met tomaten en pesto van basilicum*

**PAPPARDELLE AU RAGÙ DE BOEUF,  
SAUCE TOMATE, PARMESAN<sup>1,3,7</sup> € 19<sup>5</sup>**

*Pappardelle met ragoût van rundsvlees, tomatensaus, parmezaan*

---

# MENU BISTRO

## BISTRO MENU

€ 47<sup>5</sup>

### 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<sup>1,4,7,11</sup>*

### OU/OF

*Tartare de boeuf, betterave rouge, mousse de basilic, shyso*  
*Tartaar van rundsvlees, rode biet, mousse van basilicum, shyso<sup>7</sup>*

### OU/OF

*Carpaccio de betterave, fromage de chèvre*  
*Carpaccio van rode biet, geitenkaas<sup>1,7</sup>*

### SORBET

### PLAT • HOOFGERECHT

*Cuisse de canard confite, jeunes légumes, crème de volaille à la ciboulette*  
*Gekonfijte eendenbout, groenten, roomsaus van gevogelte met bieslook<sup>1,7,9</sup>*

### 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<sup>1,4,7</sup>*

### OU/OF

*Asperges à la flamande*  
*Asperges op Vlaamse wijze<sup>3,7</sup>*

### DESSERT

*Pavlova aux fraises*  
*Pavlova met aardbeien<sup>3,7</sup>*

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



# SUGGESTIONS

## SUGGESTIES

---

### CRÈME D'ASPERGES<sup>1,7</sup>

*Aspergeroomsoep*

€ 14<sup>5</sup>

### ASPERGES, JAMBON CUIT À L'OS<sup>3,7</sup>

*Beurre clarifié persillé et oeuf*

*Asperges met Beenham, geklaarde boter met peterselie en geplet eitje*

€ 29<sup>5</sup>

### ASPERGES, FILET DE VIVE<sup>1,4,7</sup>

*Beurre blanc au vin blanc*

*Asperges, pieterman, blanke botersaus met witte wijn*

€ 32<sup>5</sup>

### ASPERGES À LA FLAMANDE<sup>3,7</sup>

*Asperges op Vlaamse wijze*

€ 24<sup>5</sup>

---



# ENTRÉES

## VOORGERECHTEN

- 
- VITELLO TONATO**<sup>3,4,7,10</sup> € 24  
*Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, câpres*  
*Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, kappertjes*
- COEUR DE RIS DE VEAU RÔTI**<sup>1,7</sup> € 28<sup>5</sup>  
*Mousse de petits pois à la menthe, croquant d'oignon*  
*Gebakken kalfszwezerik, mousse van erwtjes met munt, krokantje van ui*
- BURRATA**<sup>1,5</sup> € 16<sup>5</sup>  
*Tomates en couleur, origan, huile vierge*  
*Burrata met salade van tomaten, oregano, olijfolie*
- CUISSES DE GRENOUILLES ET SCAMPI À L'AIL**<sup>2,5,7</sup> € 24<sup>5</sup>  
*Kikkerbiljetjes en scampis in lookboter*
- TARTARE DE SAINT JACQUES ET  
CREVETTES GRISES**<sup>2,4,14</sup> € 24<sup>5</sup>  
*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

## HOOFDGERECHTEN

<b>RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS</b>	<b>€ 25</b>
± 220gr, frites fraîches, salade	
± 220gr Rumsteak, verse frietjes, salade	
<b>BOUILLABAISSE<sup>1,2,3,4,7</sup></b>	<b>€ 29</b>
Rouille, croûtons à l'ail	
Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look	
<b>DOS DE CABILLAUD RÔTI AU SEL FUMÉ<sup>1,4,7</sup></b>	<b>€ 29<sup>5</sup></b>
Fenouil, asperges vertes crues en vinaigrette, beurre de raifort	
Kabeljauwhaasje gebakken in zout, groene asperges in vinaigrette, mierikswortelboter	
<b>CÔTES D'AGNEAU RÔTIÉS<sup>1,3,7</sup></b>	<b>€ 35</b>
Artichaut, aubergine, olives noires, pomme de terre au thym, jus d'agneau persillé	
Lamskoteletjes, artisjok, aubergine, zwarte olijven, aardappelen met tijm, lamsjus met peterselie	
<b>CÔTE À L'OS DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS</b>	<b>€ 37<sup>5</sup></b>
± 400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches	
± 400gr, beenribstuk, salade, hofmeesterboter, verse frietjes	

**SAUCE BÉARNAISE<sup>1,3,7</sup>** € 5

Béarnaisesaus

**SAUCE CHAMPIGNONS<sup>1,7</sup>** € 5

Champignonsaus

**SAUCE POIVRE VERT<sup>1,7</sup>** € 5

Peppersaus

**SALADE<sup>6</sup>** € 5

**PORTION FRITES FRAÎCHES** € 5

Portie verse friet



# POUR LES PLUS PETITS

## VOOR DE KLEINTJES

- CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES<sup>1,7</sup>** € 12<sup>5</sup>  
*Garnaalkroket, verse frietjes*
- FILET DE POULET<sup>1,3,12</sup>** € 12<sup>5</sup>  
*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<br>sesamzaad                     |
| 2 | Crustacés<br>schaaldieren | 7  | Lait • melk         | 12 | Dioxyde de soufre sulfite<br>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<br>mosterd |    |  |



# DESSERTS

## DESSERTEN

- 
- DAME BLANCHE**<sup>1,3,7,8</sup> € 12<sup>5</sup>  
*Glace vanille, sauce chocolat et chantilly*  
*Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom*
- CRÈME BRÛLÉE**<sup>3,7</sup> € 12<sup>5</sup>  
*Crème brûlée*
- RIZ AU LAIT**<sup>3,7</sup> € 12<sup>5</sup>  
*Au pamplemousse et orange sanguine, meringue citronnée, coulis citron*  
*Rijstpap, pomelmoes en bloedsinaas, meringue, coulis van citroen*
- FRAISES**<sup>3,7</sup> € 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**<sup>1,3,7</sup> € 13<sup>5</sup>  
*Crèmeux au chocolat lait, mousse au chocolat noir, caramel, framboises*  
*Chocoladecake, crèmeux van melkchocolade, chocolademousse van pure chocolade, caramel, frambozen*
- 5 FROMAGES**<sup>5,7,8</sup> € 17<sup>5</sup>  
*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.*