



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 € 3⁵
- ▶ 50cl € 6
- ▶ 75 cl € 8⁵

San Pellegrino 50cl € 6⁵

Perrier Citron 20cl € 4

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 € 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	€ 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 8.5°(BE)	€ 7
Trappist Orval 33cl 6.2°(BE)	
Jeune	€ 7
Vieux	€ 7 ⁵
König Ludwig Blanche 33cl 5,5°(DE)	€ 5 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
<i>Vin Blanc ou Cava Brut, Crème de Cassis</i>	
Campari	€ 7
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 6
Picon Vin Blanc	€ 12

COCKTAILS

Negroni Semois Gin	€ 12 ⁵
<i>Semois 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>	
Rhum Collins	€ 12 ⁵
<i>Havana Especial, Angostura, fruit de la passion, Ginger Beer</i>	

MOCKTAILS

Crodino Rouge ou Blanc 17,5cl	€ 8
Spiced Mule	€ 9
<i>Citron vert, gingembre, épices</i>	
Iced Berry	€ 9
<i>Fraises, rooibos, vanille</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	€ 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 Arduenna <i>Gin de la région</i>	€ 17 ⁵
Gin Hendrick's	€ 16 ⁵
Gin Mare	€ 17 ⁵
Gin Semois <i>Création locale</i>	€ 15

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

L'éloquente Jean de la Fontaine

- ▶ Flûte € 14
- ▶ Bouteille 75cl € 89

Vignoble de Bellefontaine Brut

- ▶ Bouteille 75cl € 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
<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 € 1,50)	€ 4 ⁵
Chaiï 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 Lemerancier	€ 10
Mirabelle Louis Lemerancier	€ 10
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 10
Mandarine Napoléon	€ 9 ⁵



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 appréciée 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 garnalkroketten
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE^{1,7}** € 14⁵
Gegratineerde uiensoep
- ROGNON DE VEAU^{1,3,7}** € 23
Façon grand-mère, linguines au beurre
Kalfsniertjes op grootmoeders wijze, linguini in botersaus
- SCAMPIS GRATINÉS À LA DIABLE^{1,2,4,7}** € 23⁵
Gegratineerde scampi's à la diable
- SALADE NIÇOISE^{1,3,4,6}** € 22⁵
Pomme de terre, haricot vert, oeuf de caille, tomate confite, olive, thon, mesclun
Aardappel, sperzieboon, kwartelei, gekonfijte tomaat, olijf, tonijn, salade
-

MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 58

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Tataki de thon rouge, mariné et pané de sésame, crème de Wasabi^{4,6,1,11}
Tataki van tonijn, gemarineerd en gepaneerd in sesam, mousse van wasabi

OU/OF

Tartare et cromesquis de veau, parmesan et salade d'herbes fraîches^{1,3,7}
Tartaar en cromesquis van kalfsvlees, Parmezaan en salade van verse kruiden

OU/OF

Oeuf parfait avec purée d'artichaut et sommité d'artichauts^{3,7}
Gepocheerd ei met artisjokpuree en artisjoktoppen

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Suprême de pintade farci au foie gras, pomme rôtie, jus nature^{1,3,7}
Gevulde parelhoenborst met ganzenlever, geroosterde appel, jus natuur

OU/OF

Ballotine de bar au feuille de nori, fenouil, beurre blanc au sauce soja^{1,3,4,7}
Ballotine van zeebaars met noriblad, venkel, beurre blanc met sojasaus

OU/OF

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

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

AUTOUR DE LA FRAISE OU FROMAGES

Marmelade de fraises, citron vert, basilic, mousse chocolat blanc et fraises,
feuilletés caramélisés, glace fraises^{1,3,7}
Aardbeienmarmelade, limoen, basilicum, witte chocolade- en aardbeienmousse,
gekarameliseerd bladerdeeg, aardbeienijs

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

VELOUTÉ D'ASPERGES^{1,7}	€ 16
<i>Aspergeroomsoep</i>	
ASPERGES À LA FLAMANDE^{3,7}	€ 25
<i>Asperges op Vlaamse wijze</i>	
ASPERGES, JAMBON CUIT À L'OS^{3,7}	€ 29⁵
<i>Beurre clarifié, persil, oeuf</i>	
<i>Asperges, beenham, geklaarde boter, peterselie, ei</i>	
ASPERGES, LOUP DE MER^{3,4,7}	€ 29⁵
<i>Filet de loup de mer, mousseline au citron vert</i>	
<i>Asperges, zeewolffilet, limoenmousseline</i>	



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

RAVIOLES DE LANGOUSTINES^{1,2,3,7} <i>Bisque de crustacés</i> <i>(Supplément caviar 'Sturia Classic Oscière' € 8,-)</i> <i>Langoustineravioli, bisque van schaaldieren</i> <i>(Supplement kaviaar 'Sturia Classi Oscière' € 8,-)</i>	€ 22
CUISSES DE GRENOUILLES^{1,7} <i>Au beurre d'ail</i> <i>Kikkerbiljetjes in lookboter</i>	€ 22⁵
SAUMON GRAVLAX^{1,3,4,7} <i>Croquette de fromage de chèvre, mayonnaise curry raifort, salade d'herbes, radis, shyso</i> <i>Geitenkaaskroket, mierikswortel kerrie mayonaise, kruidensalade, radijsjes, shyso</i>	€ 22
PANNA COTTA D'ASPERGES VERTES^{1,7} <i>Mesclun de salade, radis, crumble de Comté</i> <i>Panna cotta van groene asperges, gemengde salade, radijsjes, crumble van comté</i>	€ 19⁵
FOIE GRAS^{1,3,7} <i>Opéra foie gras, rhubarbe confite, gelée de rhubarbe</i> <i>Opera van foie gras, gekonfijte rabarber, rabarbergelei</i>	€ 24⁵
CAVIAR 'STURIA VINTAGE 6 MOIS' 10GR^{1,7} <i>Crème fleurette, blinis</i> <i>Kaviaar 'Sturia Vintage 6 maand' 10gr, opgeklopte room, blinis</i>	€ 35



PLATS

HOOFDGERECHTEN

- COEUR DE RUMSTEAK**^{1,6,11} € 27⁵
 ± 220gr, frites fraîches, salade
 ± 220gr rumsteak, verse frietjes, salade
- FILET DE BARBUE PÔELÉ**^{1,3,7} € 27⁵
 Risotto de Fregola sarda, fenouil, asperges vertes, beurre blanc perlé à l'huile d'aneth
 Gebakken grietfilet, fregola sarda risotto, venkel, groene asperges, blanke botersaus met dilleolie
- CÔTES D'AGNEAU RÔTIÉS**^{1,7,9} € 35⁵
 Artichaut, oignon rouge, ail noir, royale de petits pois, jus d'agneau persillé au thym
 Gebraden lamskoteletjes, artisjok, rode ui, zwarte knoflook, doperwtten, lamsjus met tijm
- FILET DE VEAU ET FOIE GRAS POËLÉ**^{1,7,9} € 37⁵
 Céleri-rave, asperges vertes, sauce à l'échalotes confites
 Gebakken kalfsfilet en ganzenlever, knolselder, groene asperges, gekonfijte sjalottensaus

SAUCE BÉARNAISE^{1,3,7} € 5⁵
 Béarnaisesaus

SAUCE CHAMPIGNONS^{1,7} € 5⁵
 Champignonsaus

SAUCE POIVRE VERT^{1,7} € 5⁵
 Peppersaus

SALADE^{1,6,11} € 5⁵

PORTION FRITES FRAÎCHES € 6
 Portie verse friet



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <p>CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7}
 <i>Garnaalkroket, verse frietjes</i></p> | <p>€ 15</p> |
| <p>ESCALOPE DE DINDE^{1,3}
 <i>Filet de dinde pané, compote de pommes, frites fraîches</i>
 <i>Gepaneerde kalkoenfilet, appelmoes, verse frietjes</i></p> | <p>€ 16</p> |
| <p>SPAGHETTI BOLOGNAISE^{1,3}
 <i>Spaghetti bolognaise</i></p> | <p>€ 16</p> |

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.

- | | | |
|--------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Gluten</p> | <p>6 Soja</p> | <p>11 Graines de sésame
sesamzaad</p> |
| <p>2 Crustacés
schaaldieren</p> | <p>7 Lait • melk</p> | <p>12 Dioxyde de soufre sulfite
zwalvedioxide sulfiet</p> |
| <p>3 Oeuf • ei</p> | <p>8 Noix • noten</p> | <p>13 Lupin • lupine</p> |
| <p>4 Poisson • vis</p> | <p>9 Céleri • selderij</p> | <p>14 Mollusques • weekdieren</p> |
| <p>5 Arachides • pinda's</p> | <p>10 Moutarde
mosterd</p> | |



DESSERTS

DESSERTEN

DAME BLANCHE ^{1,3,5,7,8}	€ 13 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>	
SABAYON A LA FRAISE ^{1,3,7}	€ 13
<i>Fraises marinées, coriandre, thé noir, liqueur fraises des bois, glace vanille</i>	
<i>Aardbei Sabayon, gemarineerde aardbeien, koriander, zwarte thee, wilde aardbeienlikeur, vanille-ijs</i>	
TARTE TATIN ^{1,3,7}	€ 13
<i>Pommes caramélisées, glace straciatella, sablé noisette, caramel beurre salé</i>	
<i>Gekarameliseerde appels, straciatella-ijs, hazelnootkoekje, gezouten boterkaramel</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.*