



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 De Drie Wilgen 20cl € 4⁵

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

Jus d'Orange pressée € 7⁵

SUPPLÉMENTS

Sirop Grenadine/Menthe € 2

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	€ 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
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 € 6
Portie kaas



APÉRITIFS

APERÔ

CLASSIQUE

Sherry Fino Dry Pavon	€ 7
Porto Quevedo (Blanc/Rouge)	€ 7
Ratafia de Champagne	€ 10
Porto Rouge 10 years	€ 9
Martini (Blanc/Rouge)	€ 7
Pineau des Charentes Petit	€ 7
Kir	€ 9 ⁵
Vin Blanc, Crème de Cassis	
Campari	€ 7
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 6
Picon Vin Blanc	€ 11
Aperol Spritz	€ 10
Kir Royal	€ 18 ⁵
Champagne, Crème de Cassis	
Crodino sans alcool 17,5cl	€ 8

GINs

avec mix au choix, 5cl

Gin Bombay Sapphire	€ 14
Gin Arduenna	Gin de la région € 17
Gin Hendrick's	€ 16 ⁵
Gin Mare	€ 17

Mixers inclus, au choix:

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

MAISON

FLORAL HUGO €13

Liqueur de sureau Bols,
Sirop Hibiscus, Prosecco Rosé

PUNCH DES ILES € 9

Fruit de la passion, mangue, coco



ALCOOLS

ALCOHOLS

WHISKY SINGLE MALT

Glenkinchie 12Y	€ 12
Dalwhinnie 15 Y	€ 13 ⁵
Highland Park Dragon Legend	€ 18
Lagavulin 16Y	€ 22
Macallan 12Y Double Cask	€ 23

WHISKY DU MONDE

The Busker Single Malt Irlande	€ 11
Bulleit Bourbon 10Y États-Unis	€ 11
Jack Daniel's Single Barrel États-Unis	€ 13 ⁵
Yamazakura Japon	€ 15

WHISKY BLENDED

Monkey Shoulder	€ 10
The Naked Grouse Premium Blended	€ 11
Dimple Gold Selection	€ 12

ALCOOLS

Appenzeller bitter 2cl 30°	€ 4 ⁵
Jenever Ketel '1'	€ 4 ⁵
Vodka Chopin Potato Pologne	€ 9
Vodka Chopin Rye Pologne	€ 9
Rhum Diplomatico Reserva 12Y	€ 14



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 € 45

Crémant d'Alsace Brut

- ▶ Flûte € 9
- ▶ Bouteille 75cl € 45

Champagne Salmon Brut

- ▶ Flûte € 17⁵
- ▶ Bouteille 75cl € 89

*"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	€ 4 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
Chai Latte	€ 5 ⁵
Vin Chaud Maison (Glühwein)	€ 6 ⁵
Irish/French/Italian Coffee	€ 12 ⁵

DIGESTIFS

Amaretto Bepi tosolini	€ 8
Baileys	€ 7
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 10
Cointreau	€ 9
Grand Marnier	€ 10
Calvados Coquerel	€ 9
Cognac Petit VS	€ 10
Cognac Godet XO 'Terre'	€ 28 ⁵
Cognac Petit VSOP	€ 13
Grappa Bepi tosolini	€ 15
Limoncello Bepi tosolini	€ 7
Framboise Louis Lemer cier	€ 10
Mirabelle Louis Lemer cier	€ 10
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 10
Mandarine Napoléon	€ 9



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 apprécié 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

SPAGHETTI BOLOGNAISE^{1,3}

€ 19

Spaghetti bolognaise

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

€ 19⁵

Duo van ambachtelijke garnaalkroketten

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE^{1,7}

€ 12⁵

Gegratineerde uiensoep

SALADE AUTOUR DU CANARD^{1,3,8}

€ 22⁵

Magret de canard fumé, gésiers de canard confits, foie gras, oeuf de caille, fruits secs, figue, pomme verte, vinaigrette aux noix

Gerookte eendenborst, gekonfijte eendenmagen, ganzenlever, kwartelei, gedroogd fruit, vijg, groene appel, vinaigrette met noten

MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 47⁵

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Truite fumée, crème citronnée, tomates cerises, radis, shyso
Gerookte forel, crème van citroen, cherry tomaten, radijs, shyso^{1,4}

OU/OF

Pâté de gibier, mousse de volaille, chutney, cornichons, petits oignons
Wildpaté, mousse van gevogelte, chutney, augurken, zilveruitjes^{1,3,7}

OU/OF

Poireau, vinaigrette, quinoa, oeuf mimosa, tomate, mousse basilic
Prei, vinaigrette, quinoa, gevuld ei, tomaat, mousse van basilicum^{3,7}

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Joues de marcassin cuisinées à l'ancienne, quelques légumes d'hiver
Wild zwijn wangetjes, wintergroenten^{1,9}

OU/OF

Filet de dorade cuit sur peau, chou pak-choï, crème à l'estragon
Op vel gebakken zeebrasem, paksoi, dragonsaus^{1,4,7}

OU/OF

Risotto de spaetzle, crème de vieux parmesan, légumes d'hiver
Risotto van Spaetzle, crème van oude parmezaan, wintergroenten^{1,3,7}

DESSERT

Poire, glace vanille, chocolat au lait, crumble aux pommes, espuma à la Poire William
Peer, vanille ijs, melkchocolade, crumble van appel, espuma met Poire William^{1,3,7}

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

DUO DE PÂTÉ DE GIBIER^{1,3,7}

€ 19⁵

Chutney, cornichons, petits oignons

Duo van wildpaté, chutney, augurken, zilveruitjes

FAON^{1,7}

€ 35

Filet de faon rôti au beurre, salsifis glacés, choux pointu, pomme rôtie, jus corsé

Gebakken hertenkalffilet, schorseneren, spitskool, gebakken appel, jus

MARCASSIN^{1,7}

€ 29⁵

Côtes de marcassin rôties façon poivrade, coings, coulis d'airelles

Gebakken koteletjes van everzwijn, kweepeer, coulis van bosbessen

PERDREAU^{1,7,9}

€ 35

Filets de perdreau poêlés, cuisse confite, panais, radis noir, jus réduit aux girolles

Gebakken patrijs, gekonfijt billetje, pastinaak, zwarte radijs, jus van cantharellen

LIÈVRE^{1,7}

€ 32⁵

Filet poêlé, purée de ratte et topinambour à la truffe, sauce Grand Veneur

Gebakken hazenfilet, puree van ratte aardappel et aardpeer met truffel, Grand Veneur saus



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

TERRINE DE SAUMON^{4,7} € 22⁵

Crème citronnée et aneth, mélange d'herbes et shyso
Terrine van zalm en dille, mengeling van kruiden

FOIE GRAS EN TERRINE^{1,7} € 26

Figues rôties, betterave chioggia, crumble noisette
Terrine van ganzenlever, gebakken vijgen, chioggia biet, hazelnoot crumble

CUISSES DE GRENOUILLES^{2,5,7} € 22⁵

Au beurre d'ail
Kikkerbiljetjes in lookboter

VELOUTÉ DE POTIRON^{1,7} € 14⁵

Dès de jambon, crème fleurette
Pompoenvelouté, hamblokjes, opgeklopte room

OS À MOELLE¹ € 17⁵

Toast à l'ail
Beenmerg, toast met look



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK IRLANDAIS

€ 27⁵

± 220gr, frites fraîches, salade

± 220gr Ierse rumsteak, verse frietjes, salade

BOUILLABAISSE^{1,2,3,4,7}

€ 29⁵

Rouille, croûtons à l'ail

Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look

BABY LOTTE^{1,4,7}

€ 28⁵

Risotto au parmesan, crème de dashi au poivre vert et sauge

Baby lotte, risotto met parmezaan, crème van dashi met groene peper en salie

RIS DE VEAU^{1,6,7,9}

€ 35

Rôti et laqué, céleri-rave, girolles, jus veau nature

Gebakken en gelakte kalfszwezerik, knolselder, cantharellen, kalfsjus

SAUCE BÉARNAISE^{1,3,7}

€ 5

Béarnaisesaus

SAUCE CHAMPIGNONS^{1,7}

€ 5

Champignonsaus

SAUCE POIVRE VERT^{1,7}

€ 5

Pepersaus

SALADE^{6,11}

€ 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} € 15

Filet de poulet, compote de pommes, frites fraîches

Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes

SPAGHETTI BOLOGNAISE^{1,3} € 17⁵

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}

€ 12⁵

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom

MOELLEUX AU CHOCOLAT^{1,3,5,7}

€ 13⁵

Sorbet mangue

Moelleux van chocolade, sorbet van mango

CRÈME BRÛLÉE^{3,7}

€ 12⁵

Crème brûlée

CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES^{1,3,7}

€ 14⁵

Verwenkoffie of thee met zoetigheden

CRUMBLE AUX POMMES^{1,3,7}

€ 13⁵

Glace vanille

Crumble van appel, 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.*