



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 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	€ 6 ⁵
Porto Quevedo (Blanc/Rouge)	€ 6 ⁵
Ratafia de Champagne	€ 9 ⁵
Porto Rouge 10 years	€ 8 ⁵
Martini (Blanc/Rouge)	€ 6 ⁵
Pineau des Charentes Petit	€ 6 ⁵
Kir	€ 8 ⁵
Vin Blanc, Crème de Cassis	
Campari	€ 6 ⁵
Campari Orange/Soda	€ 9 ⁵
Ricard	€ 5
Picon Vin Blanc	€ 10
Aperol Spritz	€ 10
Kir Royal	€ 17 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 € 16
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 €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	€ 21
Macallan 12Y Double Cask	€ 23

WHISKY DU MONDE

The Busker Single Malt <i>Irlande</i>	€ 11
Bulleit Bourbon 10Y <i>États-Unis</i>	€ 11
Jack Daniel's Single Barrel <i>États-Unis</i>	€ 13
Yamazakura <i>Japon</i>	€ 14 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>	€ 4 ⁵
Jenever Ketel '1'	€ 4 ⁵
Advocat Chantilly/Slagroom	€ 6
Vodka Chopin Potato <i>Pologne</i>	€ 9
Vodka Chopin Rye <i>Pologne</i>	€ 9
Rhum Diplomatico Reserva 12Y	€ 12 ⁵



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 € 16⁵
- ▶ Bouteille 75cl € 85

*"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
Lait Chaud	€ 4
Thés & Infusions	€ 4 ⁵
Découvrez notre sélection sur les pages suivantes	
Espresso Italien	€ 4
Double Espresso Italien	€ 4 ⁵
Lait Russe	€ 5
Latte Macchiato	€ 5
Cappuccino Italien	€ 5
Cappuccino Chantilly	€ 5
Chocolat Chaud (supplément chantilly € 1,50)	€ 4
Chai Latte	€ 5
Vin Chaud Maison (Glühwein)	€ 6
Irish/French/Italian Coffee	€ 12

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 Godet XO 'Terre'	€ 25
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
Mandarine Napoléon	€ 8 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 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}

€ 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 garnaalkrokette

SALADE CÉSAR^{1,3,4,5}

€ 22⁵

Parmesan, poulet pané, laitue romaine, croûtons, tomates confites

Caesar salade, gepaneerde kip, parmezaan, Romeinse sla, croûtons, gekonfijte tomaten

SALADE DE SCAMPIS^{2,7,8,11}

€ 22⁵

Pommes de terre rôties, tomates confites, granny smith, vinaigrette curry-cidre

Salade van scampi, gebakken aardappelen, gekonfijte tomaten, granny smith, vinaigrette van curry en cider

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, shyso
Tataki van rundsvlees, gember, tomaat, sesam, shyso^{1,5,6,8,11}

OU/OF

Salade de pastèque et feta
Salade van watermeloen en feta⁷

SORBET

PLAT • HOOFGERECHT

Filet de poulet jaune rôti sur peau, maïs, crème aux pleurotes
Op vel gebakken kipfilet, maïs, roomsaus van oesterzwammen^{1,7}

OU/OF

Poisson selon l'arrivée 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

Mousse d'orange sanguine, sorbet citron, coulis d'orange sanguine, framboise, shyso
Mousse van bloedsinaasappel, sorbet van citroen, coulis van bloedsinaasappel,
framboos en shyso^{3,7}

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

GAMBAS À LA PLANCHA (4PC)^{2,7}

€ 29⁵

Confit d'aubergines, crème d'ail

Gambas op de plancha, gekonfijte aubergine, crème van look

CÔTES D'AGNEAU^{1,3,7}

€ 35

Mousseline de chou-fleur rôti, oignon rouge, olives, aubergine, jus à la coriandre

Lamskoteletjes, mousseline van geroosterde bloemkool, rode ui, olijven,

aubergine, jus van koriander

HUÎTRES FINE DE CLAIRE NOIRMOUTIER N°3 (6PC)¹⁴

€ 22

Sur glace, citron jaune

Oesters Fine de Claire Noirmoutier n°3 op ijs, citroen



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

FOIE GRAS¹ € 23⁵

Pommes caramélisées, chutney de mangue, coulis de mangue, toast
Ganzenlever, gekarameliseerde appel, chutney van mango, coulis van mango, toast

CUISSES DE GRENOUILLES^{2,5,7} € 22⁵

Au beurre d'ail
Kikkerbiljetjes in lookboter

BURRATA^{1,7} € 18⁵

Tartelette sablée au parmesan, roquette, tartare de tomates et basilic, crème balsamique
Tartelette van parmezaan, rucola, tartaar van tomaat en basilicum, crème van balsamico

TARTARE DE BOEUF^{3,5,7,10} € 22⁵

Betterave, salade d'herbes et mousse de basilic
Tartaar van rundsvlees, rode biet, salade van kruiden, mousse van basilicum



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS € 26⁵

± 220gr, frites fraîches, salade

± 220gr Rumsteak, verse frites, salade

BOUILLABAISSE^{1,2,3,4,7} € 29⁵

Rouille, croûtons à l'ail

Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look

BABY LOTTE^{1,4,7} € 27⁵

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

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

FILET DE VEAU FAÇON ROSSINI^{1,7} € 36

Foie gras poêlé, carotte, jus au Porto et échalote confite

Kalfsfilet, ganzenlever, wortel, jus van Porto en gekonfijte sjalot

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}

€ 14⁵

Filet de poulet, compote de pommes, frites fraîches

Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes

STEAK HACHÉ BLACK ANGUS

€ 16⁵

± 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^{1,3,5,7,8}

€ 12⁵

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom

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

€ 13⁵

Sorbet framboise

Moelleux van chocolade, sorbet van framboos

CRÈME BRÛLÉE^{3,7}

€ 12⁵

Crème brûlée

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

€ 14⁵

Verwenkoffie of thee met zoetigheden

FRAISES^{1,3,5,7}

€ 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.*