



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 € 5⁵
- ▶ 75 cl € 8

San Pellegrino 50cl € 6⁵

Perrier Citron 20cl € 4

JUS

Jus Looza tomate 20cl € 3⁵

Jus Bio Pajottelander 20cl € 4⁵

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

Jus d'Orange pressée € 7⁵

SUPPLÉMENTS

Sirop Grenadine/Menthe € 1⁵

RAFRAÎCHISSEMENT

Fritz Kola 20cl € 3⁵

Extrait naturel de Kola

- ▶ Normal
- ▶ Zero

Fritz Limo 20cl € 3⁵

Limonade sucre naturel

- ▶ Citron
- ▶ Orange

Ice Tea Lipton 25cl € 4

- ▶ Pétillant
- ▶ Pêche

Cécémel Froid 20cl € 3⁵

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°	€ 4 ⁵
▶ Rousse Bouillon 5,6°	€ 4 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

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 ⁵
Duvel 33cl 8,5°	€ 6
Trappist Orval 33cl 6,2°	€ 6 ⁵
Karmeliet Triple 33cl 8,4°	€ 6 ⁵
Trappist Rochefort 8 33cl 9,2°	€ 6 ⁵
Lupulus Brune BIO 33cl 8°	€ 6

À GRIGNOTER

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



APÉRITIFS

APERÔ

CLASSIQUE

Sherry Fino Dry Pavon	€ 7 ⁵
Porto Quevedo (Blanc/Rouge)	€ 7 ⁵
Ratafia de Champagne	€ 9 ⁵
Porto Rouge 10 years	€ 9 ⁵
Martini (Blanc/Rouge)	€ 7 ⁵
Gancia	€ 5 ⁵
Suze	€ 6 ⁵
Pineau des Charentes Petit	€ 7 ⁵
Kirr	€ 9 ⁵
<i>Vin Blanc, Crème de Cassis</i>	
Campari	€ 7 ⁵
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 5
Picon Vin Blanc	€ 10
Aperol Spritz	€ 10
Kirr Royal	€ 16
<i>Champagne, Crème de Cassis</i>	
Crodino <i>sans alcool</i> 17,5cl	€ 7 ⁵

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
Gin Copperhead sans alcool	€ 15

Mixers inclus, au choix:

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

MAISON

NAPOLÉON €12⁵

*Lillet Rosé, canneberges,
ginger ale, bitter pamplemousse*

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 € 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 ⁵
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 ⁵
Lait Russe	€ 5
Latte Macchiato	€ 5 ⁵
Cappuccino Italien	€ 5
Cappuccino Chantilly	€ 5 ⁵
Chocolat Chaud	€ 4 ⁵
Chocolat Chaud Chantilly	€ 5 ⁵
Vin Chaud (Glühwein)	€ 5 ⁵
Irish/French/Italian Coffee	€ 12

DIGESTIFS

Amaretto Bepi tosolini	€ 7 ⁵
Baileys	€ 7 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



Palais des Thés

THÉS GOURMANDS

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.

THÉ VERT À LA MENTHE

Thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe.

Chinees groene thee, op smaak gebracht met muntblaadjes.



Palais des Thés

THÉS GOURMANDS

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

BRUSCHETTA^{1,3,7} € 19⁵

Pâté de perdreau, jambon de marcassin et rillettes de canard
Pâté van patrijs, ham van everzwijn en rillettes van eend

SALADE DE CHÈVRE^{1,5} € 22⁵

Pétales de tomates confites, pomme de terre, radis
Salade van geitenkaas, tomaat, aardappelen, radijs

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, crème de basilicum
Carpaccio van rundsfilet, parmezaan, rucola, kappertjes, marinade van truffel, verse frietjes, crème van basilicum

DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES^{1,2,3,7} € 19⁵

Duo van ambachtelijke garnalkroketten

MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 47⁵

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Blinis, gravlax de saumon, concombre, crème citronnée, perles de citron
Blinis, gravlax van zalm, komkommer, crème van citroen, citroen parels^{1,3,4,7}

OU/OF

*Pâté de marcassin et perdreau, confit d'oignons Ardennais,
toast brioche*
Pâté van everzwijn en patrijs, Ardense uienconfituur, toast brioche^{1,3,7}

OU/OF

Millefeuille de fromage bleu et poire
Krokantje met blauwe kaas en peer^{1,7,8}

SORBET

PLAT • HOOFGERECHT

Suprêmes de faisan poêlés, chiconette, purée de courge, noisette, jus réduit aux pleurotes
Gebakken fazant, witloof, puree van pompoen, saus van oesterzwammen^{1,7,8}

OU/OF

Poisson selon l'arrivage du jour et ses garnitures
Vis volgens aankomst van de dag en zijn garnituren^{1,2,4,7}

OU/OF

Pilaf de boulgour à la coriandre, grenade, emulsion burrata
Pilaf van bulgur met koriander, granaatappel, emulsie van burrata^{1,7}

DESSERT

Crème de yuzu, agrumes, yaourt grec à la vanille, meringue, sorbet citron vert
Crème van yuzu, citrusvruchten, Griekse yoghurt met vanille, meringue, sorbet van limoen^{3,7}

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

RÂBLE DE LIÈVRE^{1,7}

€ 32⁵

Râble de lièvre et effiloché de cuisse de lièvre au vin rouge, chou vert, choux de Bruxelles, purée de ratte

Hazenrug en reepjes van hazenbil met rode wijn, groene kool, spruitjes, puree van ratte aardappelen

CÔTES DE CHEVREUIL POÊLÉES^{1,5,7}

€ 36⁵

Déclinaison de rutabaga et salsifis glacés, polenta à la tartufata, jus nature

Koteletjes van reebok, koolraap, schorseneren, polenta met tartufata, jus natuur

FILET DE FAON RÔTI^{1,7,9}

€ 35

Embeurré de topinambour, céleri-rave, panais, jus façon poivrade

Gebakken hertenkalffilet, aardpeer in boter, knolselder, pastinaak, jus van peper

CÔTES DE MARCASSIN POÊLÉES^{1,7}

€ 29⁵

Navet, mousseline de boudin noir, pomme rôtie, sauce au vin rouge

Koteletjes van everzwijn, raap, mousseline van zwarte pens, gebakken appel, rodewijnsaus

FILET DE PERDREAU RÔTI^{1,7,9}

€ 35

Cuisses confites, légumes-racine, patate douce, jus réduit à l'écorce d'orange

Filet van gebakken patrijs, gekonfijte billetjes, wortelgroenten, zoete aardappel, jus van sinaasappelschil



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

-
- VELOUTÉ**^{3,5} € 14⁵
Velouté de potiron, dés de jambon, crème fleurette
Pompoenvelouté, hamblokjes, opgeklopte room
- VITELLO TONNATO**^{3,4,7,10} € 24⁵
Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, câpres
Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, kappertjes
- PÂTÉ EN CROÛTE**^{1,3,7} € 19⁵
Mousse de volaille, confiture d'oignons
Pâté, mousse van gevogelte, uienconfituur
- CUISSES DE GRENOUILLES**^{2,5,7} € 24⁵
Kikkerbiljetjes in lookboter
- TARTARE DE SAINT JACQUES ET
CREVETTES GRISES**^{2,4,14} € 26⁵
Pomme verte, orange, shyso et vinaigrette au balsamique blanc
*Tartaar van Sint-Jakobsvrucht en grijze garnalen, appel, sinaasappel,
shyso en vinaigrette van witte balsamico*
-



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS	€ 26⁵
± 220gr, frites fraîches, salade	
± 220gr 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}	€ 29⁵
Baby lotte rôtie au beurre noisette, poireaux brûlés, mousse de fenouil, beurre blanc au raifort	
Gebakken baby lotte in hazelnootboter, gebrande prei, mousse van venkel, blanke botersaus met mierikswortel	
CÔTE À L'OS DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS	€ 37⁵
± 400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches	
± 400gr, beenribstuk, salade, hofmeesterboter, verse frietjes	

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}** € 12⁵
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
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
<i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	
<i>Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT ^{1,3,5,7}	€ 13⁵
<i>Glace vanille</i>	
<i>Moelleux van chocolade, vanille ijs</i>	
CRÈME BRÛLÉE ^{3,7}	€ 12⁵
<i>Crème brûlée</i>	
SABAYON ^{3,12}	€ 14⁵/PP
<i>Glace vanille, fruits rouges</i>	
<i>Sabayon, vanille ijs, rode vruchten (2p)</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC, NOIR ET LAIT ^{1,3,5,7}	€ 12⁵
<i>Feuilleté caramélisé, coulis de fruits rouges</i>	
<i>Chocolademousse van witte, pure en melkchocolade, gekarameliseerde bladerdeeg, coulis van rode vruchten</i>	
4 FROMAGES ^{5,7,8}	€ 16⁵
<i>Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht' • Assortiment van 4 Kazen 'Van Tricht'</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.*