



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<sup>5</sup>
- ▶ 50cl € 6
- ▶ 75 cl € 8<sup>5</sup>

San Pellegrino 50cl € 6<sup>5</sup>

Perrier Citron 20cl € 4

### JUS

Jus Bio De Drie Wilgen 20cl € 4<sup>5</sup>

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

Jus d'Orange pressée € 7<sup>5</sup>

### SUPPLÉMENTS

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

### 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 € 4<sup>5</sup>

Schweppes 25cl

- ▶ Bitter Lemon € 4<sup>5</sup>
- ▶ Tonic € 4<sup>5</sup>
- ▶ Agrum € 4<sup>5</sup>

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



# BIÈRES

## BIEREN

### BIÈRES PRESSION

Warsteiner Premium 4.8°(DE)	
▶ 25cl	€ 4
▶ 50cl	€ 7 <sup>5</sup>
Godefroy 25cl	
Bière locale de Bouillon	
▶ Blonde Bouillon 6,7°(BE)	€ 5 <sup>5</sup>
▶ Rousse Bouillon 5,6°(BE)	€ 5 <sup>5</sup>
Karmeliet Triple 25cl 8°(BE)	€ 6 <sup>5</sup>
La Chouffe Blonde 25cl 8°(BE)	€ 6
Lupulus Hopera IPA 25cl 6°(BE)	€ 6
La Trappe Quadrupel Ambré 25cl 10°(NL)	€ 7 <sup>5</sup>

### BIÈRES BOUTEILLES

Warsteiner Alkoholfrei	€ 4 <sup>5</sup>
33cl 0,5° Sans Alcool/Alcoholvrij (DE)	
Radler Zitrone 33cl 2,5° (DE)	€ 4 <sup>5</sup>
Panaché, bière citronnée	
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°(BE)	€ 6 <sup>5</sup>
Duvel 33cl 8,5°(BE)	€ 7
Trappist Orval 33cl 6,2°(BE)	€ 7
König Ludwig Blanche 33cl 5,5°(DE)	€ 5 <sup>5</sup>
Trappist Rochefort 8 33cl 9,2°(BE)	€ 7
Lupulus Brune BIO 33cl 8°(BE)	€ 6 <sup>5</sup>

### À GRIGNOTER

**PORTION DE SAUCISSON<sup>12</sup>** € 6  
*Droge worst*

**PORTION DE FROMAGE<sup>7</sup>** € 6  
*Portie 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 <sup>5</sup>
<i>Vin Blanc ou Cava Brut, Crème de Cassis</i>	
Campari	€ 7
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 6
Picon Vin Blanc	€ 12

### COCKTAILS

Negroni	€ 12 <sup>5</sup>
<i>Gin, Campari, Vermouth Rouge</i>	
Amaretto Sour	€ 12 <sup>5</sup>
<i>Amaretto, citron jaune, Angostura bitters</i>	
Lazy Red Cheeks	€ 12 <sup>5</sup>
<i>Vodka, framboise, citron vert</i>	
Espresso Martini	€ 12 <sup>5</sup>
<i>Vodka, shot d'espresso, liqueur de café</i>	

### MOCKTAILS

Crodino 17,5cl	€ 8
Spiced Mule	€ 8
<i>Rhum sans alcool, citron vert, gingembre</i>	

### SPRITZ

<b>APEROL ou CAMPARI</b>	<b>€ 12</b>
<i>Aperol ou Campari, Cava Brut nature reserva, eau pétillante</i>	
<b>SPRITZ DES ARDENNES</b>	<b>€ 14</b>
<i>Aperitivo Organic Bitter 694, Fever Tree Indian Water</i>	



# ALCOOLS

## ALCOHOLS

### WHISKY SINGLE MALT

Glenkinchie 12Y	€ 13 <sup>5</sup>
Dalwhinnie 15 Y	€ 14 <sup>5</sup>
Highland Park Dragon Legend	€ 18
Lagavulin 16Y	€ 22 <sup>5</sup>

### 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 <sup>5</sup>
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 <sup>5</sup>
Jenever Ketel '1'	€ 4 <sup>5</sup>
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 <sup>5</sup>
Gin Hendrick's	€ 16 <sup>5</sup>
Gin Mare	€ 17 <sup>5</sup>
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 € 21<sup>5</sup>

Monvin Bianco Dei Dogi

Sauvignon blanc, Veneto, IT

- ▶ Au verre € 7
- ▶ Carafe 50cl € 21<sup>5</sup>

### VIN ROSÉ

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

- ▶ Au verre € 7
- ▶ Carafe 50cl € 21<sup>5</sup>

### VINS ROUGE

La Balade Minervois Mourvèdre, Syrah, AOP

Minervois, FR

- ▶ Au verre € 7
- ▶ Carafe 50cl € 21<sup>5</sup>

Monvin Sangiovese, Veneto, IT

- ▶ Au verre € 7
- ▶ Carafe 50cl € 21<sup>5</sup>

### 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

Champagne Salmon Brut

- ▶ Flûte € 17<sup>5</sup>
- ▶ 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 <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	€ 4 <sup>5</sup>
Lait Russe	€ 5 <sup>5</sup>
Latte Macchiato	€ 5 <sup>5</sup>
Cappuccino Italien	€ 5 <sup>5</sup>
Cappuccino Chantilly	€ 5 <sup>5</sup>
Chocolat Chaud (supplément chantilly € 1,50)	€ 4 <sup>5</sup>
Chai Latte	€ 5 <sup>5</sup>
Vin Chaud Maison (Glühwein)	€ 6 <sup>5</sup>
Irish/French/Italian Coffee	€ 12 <sup>5</sup>

### DIGESTIFS

Amaretto Bepi tosolini	€ 9
Baileys	€ 8
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 10 <sup>5</sup>
Cointreau	€ 9 <sup>5</sup>
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 <sup>5</sup>
Framboise Louis Lemerancier	€ 10
Mirabelle Louis Lemerancier	€ 10
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 10
Mandarine Napoléon	€ 9 <sup>5</sup>



*Palais des Thés*

# THÉS GARNIS

## PREMIUM THEES

€ 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 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

€ 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 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<sup>1,3,7</sup>** € 24<sup>5</sup>  
*Koninginnehapje, verse frietjes*
- DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES<sup>1,2,3,7</sup>** € 22<sup>5</sup>  
*Duo van ambachtelijke garnalkroketten*
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE<sup>1,7</sup>** € 14<sup>5</sup>  
*Gegratineerde uiensoep*
- ROGNON DE VEAU<sup>1,3,7</sup>** € 24<sup>5</sup>  
*Façon grand-mère, linguines au beurre*  
*Kalfsniertjes op grootmoeders wijze, linguini in botersaus*
- SARDINES MILLÉSIMÉES<sup>4,6,11</sup>** € 19<sup>5</sup>  
*Salade, pickles*  
*Vintage sardientjes, salade, pickles*
- SALADE DE GÉSIERS<sup>3,8</sup>** € 24<sup>5</sup>  
*Salade chaude aux gésiers de volaille, magret fumé, oeuf de caille, huile de noix, fruits secs (Supplément foie gras € 6,-)*  
*Warme salade van gevogeltemagen, gerookte eendenborst, kwartelei, olie met noten, gedroogd fruit (Supplement ganzenlever € 6,-)*
-

# MENU BISTRO

## BISTRO MENU

€ 58

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

*Tataki de thon rouge, mariné et pané de sésame, crème de Wasabi*<sup>4,6,1,11</sup>  
Tataki van tonijn, gemarineerd en gepaneerd in sesam, mousse van wasabi

OU/OF

*Tartare et cromesquis de veau, parmesan et salade d'herbes fraîches*<sup>1,3,7</sup>  
Tartaar en cromesquis van kalfsvlees, Parmezaan en salade van verse kruiden

OU/OF

*Carpaccio de betterave, mousse basilic, fromage de chèvre pané*<sup>1,3,7</sup>  
Carpaccio van rode biet, mousse van basilicum, gepaneerde geitenkaas

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

*Suprême de pintade farçi au foie gras, pomme rôtie, jus nature*<sup>1,3,7</sup>  
Gevulde parelhoenborst met ganzenlever, geroosterde appel, jus natuur

OU/OF

*Ballotine de bar au feuille de nori, fenouil, beurre blanc au sauce soja*<sup>1,3,4,7</sup>  
Ballotine van zeebaars met noriblad, venkel, beurre blanc met sojasaus

OU/OF

*Linguines végétales, ricotta, jus de celeri et persil*<sup>1,3,7,9</sup>  
Groentenlinguini met Ricotta, jus van selder en peterselie

SUPPLÉMENT FROMAGES DE CHEZ VAN TRICHT:<sup>5,7,8</sup> 10€

DESSERT OU FROMAGES

*Savarin poché au sirop de rhum vanillé, mousse de pommes vertes,  
glace au noix et sirop d'érable*<sup>1,3,7,8</sup>  
Savarin gepocheerd met vanille rum, mousse van groene appel,  
walnotenijns en ahornsiroop

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



# SUGGESTIONS

## SUGGESTIES

---

### FILET DE PORC IBERIQUE POËLÉ<sup>1,7</sup> € 27<sup>5</sup>

*Chiconette, stoemp de chou pointu, broccolini, jus réduit au vieux Porto*

*Gebakken Iberische varkensfilet, kleine witloof, stoemp van spitskool, broccolini, jus van oude Porto*

### RAVIOLES DE LANGOUSTINES<sup>1,2,3,7</sup> € 25<sup>5</sup>

*Bisque de crustacés*

*Langoustineravioli, bisque van schaaldieren*

---



# ENTRÉES

## VOORGERECHTEN

- 
- SAINT-JACQUES<sup>2,4,9</sup>** € 19<sup>5</sup>  
*Saint-jacques snackées, bouillon de queue de boeuf parfumé à la citronnelle et au gingembre  
 (Supplément caviar 'Sturia Classic Oscière' € 10,-)  
 Gebakken Sint-Jakobsvrucht, bouillon van ossenstaart op smaak gebracht  
 met citroengras en gember (Supplement kaviaar 'Sturia Classi Oscière' € 10,-)*
- CUISSES DE GRENOUILLES<sup>1,7</sup>** € 22<sup>5</sup>  
*Au beurre d'ail  
 Kikkerbiljetjes in lookboter*
- VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR<sup>1,7,8</sup>** € 14<sup>5</sup>  
*Huile de noisette, copeaux de chou-fleur  
 Bloemkoolsoep, hazelnootolie*
- OS À MOELLE<sup>1</sup>** € 17<sup>5</sup>  
*Toast à l'ail  
 Beenmerg, toast met look*
- FOIE GRAS<sup>1,7</sup>** € 24<sup>5</sup>  
*En terrine, chutney mangue-ananas, toast  
 Terrine van ganzenlever, chutney van mango en ananas, toast*
- CAVIAR 'STURIA VINTAGE 6 MOIS' 10GR<sup>1,7</sup>** € 35  
*Crème fleurette, blinis  
 Kaviaar 'Sturia Vintage 6 maand' 10gr, opgeklopte room, blinis*
-



# PLATS

## HOOFDGERECHTEN

- RUMSTEAK<sup>1,6,11</sup>** € 27<sup>5</sup>  
 ± 220gr, frites fraîches, salade  
 ± 220gr Ierse rumsteak, verse frietjes, salade
- OMBLE CHEVALIER<sup>1,4,7,9</sup>** € 27<sup>5</sup>  
 Cuit sur peau, risotto de pomme de terre et céleri-rave, beurre blanc aux herbes et citron vert  
 Op vel gebakken zalmforel, risotto van aardappel en knolselder,  
 blanke botersaus met kruiden en limoen
- BOUILLABAISSE<sup>1,2,3,4</sup>** € 29<sup>5</sup>  
 Rouille, croûtons à l'ail  
 Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look
- FILET DE VEAU ET FOIE GRAS POÊLÉ<sup>1,7,9</sup>** € 37<sup>5</sup>  
 Céleri-rave, asperges vertes, sauce à l'échalotes confites  
 Gebakken kalfsfilet en ganzenlever, knolselder, groene asperges, gekonfijte sjalottensaus

**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>1,6,11</sup>** € 5

**PORTION FRITES FRAÎCHES** € 6  
 Portie verse friet



# POUR LES PLUS PETITS

## VOOR DE KLEINTJES

- |  |                    |
|--|--------------------|
| <p><b>CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES<sup>1,7</sup></b><br/> <i>Garnaalkroket, verse frietjes</i></p>   | <p><b>€ 15</b></p> |
| <p><b>ESCALOPE DE DINDE<sup>1,3</sup></b><br/> <i>Filet de dinde pané, compote de pommes, frites fraîches</i><br/> <i>Gepaneerde kalkoenfilet, appelmoes, verse frietjes</i></p> | <p><b>€ 16</b></p> |
| <p><b>SPAGHETTI BOLOGNAISE<sup>1,3</sup></b><br/> <i>Spaghetti bolognaise</i></p>  | <p><b>€ 16</b></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><b>1 Gluten</b></p>                     | <p><b>6 Soja</b></p>                  | <p><b>11 Graines de sésame</b><br/>sesamzaad</p>                     |
| <p><b>2 Crustacés</b><br/>schaaldieren</p> | <p><b>7 Lait</b> • melk</p>           | <p><b>12 Dioxyde de soufre sulfite</b><br/>zwalvedioxide sulfiet</p> |
| <p><b>3 Oeuf</b> • ei</p>                  | <p><b>8 Noix</b> • noten</p>          | <p><b>13 Lupin</b> • lupine</p>                                      |
| <p><b>4 Poisson</b> • vis</p>              | <p><b>9 Céleri</b> • selderij</p>     | <p><b>14 Mollusques</b> • weekdieren</p>                             |
| <p><b>5 Arachides</b> • pinda's</p>        | <p><b>10 Moutarde</b><br/>mosterd</p> |  |



# DESSERTS

## DESSERTEN

---

<b>DAME BLANCHE</b> <sup>1,3,5,7,8</sup>	€ 12 <sup>5</sup>
<i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	
<i>Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <sup>3,7</sup>	€ 12 <sup>5</sup>
<i>Crème brûlée</i>	
<b>CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES</b> <sup>1,3,7</sup>	€ 14 <sup>5</sup>
<i>Verwenkoffie of thee met zoetigheden</i>	
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b> <sup>5,7,8</sup>	€ 16 <sup>5</sup>
<i>Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht'</i>	
<i>Assortiment van 4 Kazen 'Van Tricht'</i>	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <sup>1,3,7</sup>	€ 13 <sup>5</sup>
<i>Glace vanille, caramel beurre salé</i>	
<i>Vanille ijs, gezouten karamelsaus</i>	
<b>PAIN PERDU</b> <sup>1,3,7</sup>	€ 13 <sup>5</sup>
<i>Pommes caramélisées, glace au spéculoos</i>	
<i>Pain perdu, gekarameliseerde appel, speculaasijs</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.*