



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 € 6⁵
- ▶ 75 cl € 9

San Pellegrino 50cl € 6⁵

Perrier 33cl € 5⁵

JUS

Jus Bio Pajottenlander 20cl € 5⁵

- ▶ Pomme
- ▶ Raisin
- ▶ Fleur du Sureau
- ▶ Tomate

Jus d'Orange pressée € 7⁵

SUPPLÉMENTS

Sirop Grenadine/Menthe € 1⁵

RAFRAÎCHISSEMENT

Fritz Kola 20cl € 4⁵
Extrait naturel de Kola

- ▶ Normal
- ▶ Zero

Fritz Limo 20cl € 4⁵
Limonade sucre naturel

- ▶ Citron
- ▶ Orange

Ice Tea Lipton 25cl € 4⁵

- ▶ Pétillant
- ▶ Pêche
- ▶ Green

Cécémel Froid 20cl € 4⁵

Schweppes 25cl

- ▶ Bitter Lemon € 5
- ▶ Tonic € 5
- ▶ Agrum € 5

Fever Tree 20cl

- ▶ Ginger Ale € 6
- ▶ Ginger Beer € 6



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
► Blanche Bouillon 4,5°(BE)	€ 5 ⁵
La Chouffe Blonde 25cl 8°(BE)	€ 6
La Chouffe IPA 25cl 9°(BE)	€ 7
La Trappe Quadrupel Ambré 25cl 10°(NL)	€ 7 ⁵

BIÈRES BOUTEILLES

Warsteiner Alkoholfrei	€ 4 ⁵
33cl 0,5° Sans Alcool/Alcoholvrij (DE)	
Radler Zitron 33cl 2,5° (DE)	€ 4 ⁵
Panaché, bière citronnée	
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°(BE)	€ 6 ⁵
Duvel 33cl 6.2°(BE)	€ 7
Orval 6.2°(BE)	
► Jeune	€ 7
► Vieux	€ 7 ⁵
Trappist Rochefort 8 33cl 9.2°(BE)	€ 7
Chouffe Cherry 33cl 8°(BE)	€ 7 ⁵
Tripel d'Anvers 33cl 8°(BE)	€ 7 ⁵

À GRIGNOTER

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



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
Vin Blanc ou Cava Brut, Crème de Cassis	
Campari	€ 7
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 6
Picon Vin Blanc	€ 12

COCKTAILS

Negroni Semois Gin	€ 13
Semois Gin, Campari, Vermouth Rouge	
Scarlet Basil	€ 13
Vodka Absolut, framboise, basilic, touche d'épices	
Mezcal Margarita	€ 14
Mexican mezcal, poivre de Sichuan, orange, citron vert	
Jardin Pétillant	€ 13
Rhubarbe, pamplemousse, Crémant d'Alsace Brut	

MOCKTAILS

Crodino Rouge ou Blanc	17,5cl € 8
Spiced Mule	€ 9
Citron vert, gingembre, épices	
Mint & Mist	€ 9
Concombre, menthe, Fever Tree Indian Water	

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	€ 26

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 Semois <i>Création locale</i>	€ 15
Gin Hendrick's	€ 16 ⁵
Gin Mare	€ 17 ⁵
Gin Arduenna <i>Gin de la Région</i>	€ 17 ⁵

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 € 7⁵
- Carafe 50cl € 23⁵

Pinot Grigio Borgo Molino

Pinot Gris, Veneto, IT

- Au verre € 7⁵
- Carafe 50cl € 23⁵

VIN ROSÉ

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

- Au verre € 7⁵
- Carafe 50cl € 23⁵

VINS ROUGE

La Balade Minervois Mourvèdre, Syrah, AOP

Minervois, FR

- Au verre € 7⁵
- Carafe 50cl € 23⁵

Monvin Sangiovese, Veneto, IT

- Au verre € 7⁵
- Carafe 50cl € 23⁵

MOUSSEUX

Cava Al-legoria reserva Brut nature

- Flûte € 8⁵
- Bouteille 75cl € 39

Prosecco Brut Montelvino

- Bouteille 75cl € 39

Crémant d'Alsace Brut Schirmer

- Flûte € 9⁵
- Bouteille 75cl € 45

L'éloquente Jean de la Fontaine

- Flûte € 15
- Bouteille 75cl € 89

Vignoble de Bellefontaine Brut

- Bouteille 75cl Mousseux de la région € 65

*"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	€ 5
Lait Russe	€ 5 ⁵
Latte Macchiato	€ 5 ⁵
Cappuccino Italien	€ 5 ⁵
Cappuccino Chantilly	€ 5 ⁵
Chocolat Chaud	€ 4 ⁵
Supplément chantilly € 1,50	
Chai Latte	€ 5 ⁵
Vin Chaud Maison (Glühwein)	€ 8 ⁵
Irish/French/Italian Coffee	€ 12 ⁵

DIGESTIFS

Amaretto Bepi tosolini	€ 9
Baileys	€ 8
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 13
Cointreau	€ 9 ⁵
Grand Marnier	€ 10
Calvados Coquerel	€ 9 ⁵
Cognac Petit VS	€ 10 ⁵
Cognac Godet XO 'Terre'	€ 29
Cognac Petit VSOP	€ 15 ⁵
Grappa Bepi tosolini	€ 17 ⁵
Limoncello Bepi tosolini	€ 7 ⁵
Framboise Louis Lemer cier	€ 10
Mirabelle Louis Lemer cier	€ 10
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 10
Mandarine Napoléon	€ 9 ⁵



Palais des Thés

THÉS GARNIS

PREMIUM THEES

€ 4⁵

THÉ NOIR

BIG BEN

Mélange d'Assam et du Yunnan, doux et tonique, rond et épicé. Un breakfast tea typiquement britannique.

Mengeling van Assam en Yunnan, zacht en verkwikkend, rond en kruidig. Een typisch Britse ontbijtthee.

MASSALA CHAI

Thé noir épicé aux parfums de cannelle, cardamome et clou de girofle. Idéal avec du lait.

Kruidige zwarte thee met aroma's van kaneel, kardemom en kruidnagel. Ideaal met melk.

EARL GREY FLEURS BLEUES

Thé noir parfumé à l'essence naturelle de bergamote, avec pétales de bleuet.

Verfijnde zwarte thee, zacht doordrenkt met bergamot en verrijkt met korenbloemblaadjes.

THÉ VERT

GRAND JASMIN CHUNG FENG

D'une grande subtilité, sans amertume. • Heel subtiel, niet bitter.

PARIS FOR YOU BY DAY

Thé vert floral délicat, révèle des notes de rose, de framboise et de litchi.

Een delicate bloemige groene thee, met subtiële toetsen van roos, framboos en lychee.

MENTHE

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

Chine 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 goudsbloembladjes.

CAMOMILLE

Une infusion chaleureuse et réconfortante, très appréciée pour ses vertus calmantes. Idéale le soir pour un moment de réconfort. • Een geruststellende infusie, gewaardeerd om zijn kalmerende eigenschappen. Ideaal 's avonds voor een moment van comfort.

VERVEINE

Une infusion subtile et rafraîchissante, très appréciée pour ses vertus relaxantes et apaisantes. Een subtiële en verfrissende infusie, zeer gewaardeerd om zijn ontspannende en kalmerende deugden.

TILLEUL

Infusion de feuilles de tilleul à la saveur douce et légèrement miellée. Réputée pour ses vertus apaisantes.

Thee van lindebladeren met een zoete licht honingachtige smaak. Bekend om zijn kalmerende werking.



SNACKS

SNACKS

BOUCHÉE À LA REINE, FRITES FRAÎCHES^{1,3,7} € 25⁵

Koninginnehapje met verse frietjes

DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES^{1,2,3,7} € 23⁵

Duo van ambachtelijke garnaalkroketter

SPAGHETTI BOLOGNAISE^{1,3} € 19⁵

Spaghetti bolognaise

CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE D'ORVAL^{1,7} € 18⁵

Pain multicéréale, frisée fine, tomates, radis, concombres

Croque monsieur met Orvalkaas, meergranenbrood, krulandijvie, tomaat, radijs, komkommer

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ MAISON^{1,4} € 23⁵

Crème d'aneth, toasts grillés, zestes de citron confit, échalotes

Plankje met huisgerookte zalm, dillecrème, toastjes, zeste van gekonfijte citroen, sjalot

PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE¹ € 23⁵

Coulis de tomates, toasts grillés, roquette

Plankje met Ibérico ham, coulis van tomaten, toastjes, rucola

MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 59

AMUSE-BOUCHES • AMUSES

ENTRÉE • VOORGERECHT

*Ceviche de dorade & nobashi, marinade concombre, citron vert et jalapeños,
pickles de poivrons, oignons rouges, shiso^{1,2,4}*
*Ceviche van zeebrasem & nobashi, marinade van komkommer, limoen en jalapeños,
pickles van paprika, rode ui, shiso*

OU/OF

Tartare de boeuf préparé, jaune d'oeuf confit, mélange d'herbes^{1,3,5,10,11}
Bereide rundertartaar, gekonfijte eidooier, verse kruiden

OU/OF

Mini burrata, tomates colorées, huile basilic, échalotes, avocat⁷
Mini burrata, gekleurde tomaten, basilicumolie, sjalot, avocado

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Magret de canard poêlé, nectarine, maïs, jus réduit miel-orange^{1,7}
Gebakken eendenborst, nectarine, maïs, jus van honing en sinaasappel

OU/OF

Filet de sébaste rôti, mini courgette, crème de piquillos confits^{4,7}
Roodbaarsfilet, mini courgette, crème van gekonfijte piquillopepers

OU/OF

Gnocchis, pousse d'épinards, noix, basilic, pecorino^{1,3,7,8}
Gnocchi, spinazie, noten, basilicum, pecorino

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

CHEESECAKE À LA VANILLE ET SPÉCULOOS

Déstructuré, fruit de la passion, mangue^{1,3,7}
Cheesecake van vanille en speculoos, passievrucht, mango

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

TARTARE DE BOEUF³

€ 27⁵

Jaune d'oeuf, échalotes, câpres, cornichons, mélange d'herbes, frites fraîches, salade

Rundertartaar, eigeel, sjalot, kappertjes, augurken, kruidenmengeling, verse frietjes, salade

SALADE BURRATA⁷

€ 25

Pastèque, avocat, tomates colorées, basilic, olives vertes et noires

Salade met burrata, watermeloen, avocado, gekleurde tomaten, basilicum,

groene en zwarte olijven

SALADE DE CHÈVRE CHAUD^{1,5,10}

€ 23⁵

Chèvre pané, lardons, pommes de terre rôties, oignons rouges, pomme, vinaigrette à la framboise

Gepaneerde geitenkaas, spekjes, gebakken aardappelen, rode ui, appel, frambozenvinaigrette

SALADE DE TRUITE^{1,4,7}

€ 24⁵

Filets poêlés, pommes de terre rôties, mesclun de salade, beurre blanc citronné

Salade van gebakken forelfilet, gebakken aardappelen, mesclun, beurre blanc met citroen



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

FOIE GRAS^{1,3,7}

€ 26

Confit de mangue, coulis mangue, toast brioché, shiso

Ganzenlever, gekonfijte mango, mango-coulis, briochetoast, shiso

BROCCOLINIS¹¹

€ 21⁵

Houmous d'artichaut, pignons de pin grillés, Comté, huile de basilic

Broccolini, hummus van artisjok, gegrilde pijnboompitten, comté, basilicumolie

VITELLO TONNATO^{1,3,4,5,7,10}

€ 24⁵

Espuma de thon rouge, câpres, ail noir

Espuma van rode tonijn, kappertjes, zwarte look

CUISSES DE GRENOUILLES^{1,7}

€ 23

Au beurre d'ail

Kikkerbiljetjes in lookboter

CEVICHE DE DORADE ET NOBASHI^{1,2,4}

€ 24⁵

Marinade concombre, citron vert et jalapeños, pickles de poivrons, oignons rouges, shysos, gel de patate douce

Ceviche van zeebrasem en nobashi, marinade van komkommer-limoen-jalapeños, pickles van paprika, rode ui, shiso, gel van zoete aardappel

CAVIAR 'STURIA VINTAGE 6 MOIS' 10GR^{1,7}

€ 35

Crème fleurette, blinis

Kaviaar 'Sturia Vintage 6 maand' 10gr, opgeklopte room, blinis



PLATS

HOOFDGERECHTEN

COEUR DE RUMSTEAK^{1,6,11}

€ 28⁵

± 220gr, frites fraîches, salade

± 220gr rumsteak, verse frietjes, salade

FILET DE SANDRE^{1,4,7}

€ 36⁵

Rôti sur peau, fenouil, chou pak-choï, beurre blanc anisé

Filet van snoekbaars, venkel, paksoi, beurre blanc met anijs

GAMBAS^{1,2,7}

€ 27⁵

À l'ail, aubergine, tomates, crème curry-coco

Gamba's met look, aubergine, tomaat, kokos-currycrème

FILET DE BOEUF ROSSINI^{1,3,7}

€ 39⁵

Foie gras poêlé, rutabaga, petits pois, gratin de pommes de terre

Ossenhaas "Rossini", gebakken ganzenlever, koolraap, erwtjes, aardappelgratin

CÔTES D'AGNEAU RÔTIES^{1,3,7}

€ 37

Crème d'ail, aubergine, houmous poivrons rouges, feta

Gebakken lamskoteletten, knoflookcrème, aubergine, hummus van rode paprika, feta

SAUCE BÉARNAISE^{1,3,7}

€ 5

Béarnaisesaus

SAUCE CHAMPIGNONS^{1,7}

€ 5

Champignonsaus

SAUCE POIVRE VERT^{1,7}

€ 5

Pepersaus

SALADE^{1,6,11}

€ 5⁵

PORTION FRITES FRAÎCHES

€ 6

Portie verse friet



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7} € 16

Garnaalkroket, verse frietjes

CROQUE MONSIEUR^{1,7} € 13⁵

Pain de mie, jambon, fromage, salade, tomate, radis, concombres

Croque monsieur, wit brood, ham, kaas, salade, tomaat, radijs, komkommer

SPAGHETTI BOLOGNAISE^{1,3} € 16⁵

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} € 14

Glace à la vanille, sauce chocolat et chantilly

Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom

CRÈME BRÛLÉE^{3,7} € 13

Crème brûlée

CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES^{1,3,7} € 15

Crème brûlée à la vanille, cake maison, mini tartelette, macaron

Verwenkoffie of thee met zoetigheden,

vanille-crème brûlée, huisgemaakte cake, mini-taartje, macaron

PLANCHES DE FROMAGES^{5,7,8} € 17

Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht'

Assortiment van 4 kazen 'Van Tricht'

AUTOUR DE LA FRAISE^{1,3,5,7,8} € 15

Crème vanille, mousse de fraises, glace fraises, basilic, crumble chocolat blanc

Vanille room, aardbeienmousse, aardbeienijs, basilicum, witte-chocoladecrumble

BROWNIES^{1,3,5,7,8} € 14⁵

Glace stracciatella, caramel, mousse de chocolat blanc, crumble, fruits rouges, shiso

Brownies met stracciatella-ijs, karamel, witte-chocolademousse, crumble, rode vruchten, shiso

*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.*