



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<sup>5</sup>
- ▶ 75 cl € 9

San Pellegrino 50cl € 6<sup>5</sup>

Perrier 20cl € 4<sup>5</sup>

### JUS

Jus Bio Pajottenlander 20cl € 5<sup>5</sup>

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

Jus d'Orange pressée € 7<sup>5</sup>

### SUPPLÉMENTS

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

### RAFRAÎCHISSEMENT

Fritz Kola 20cl € 4<sup>5</sup>  
Extrait naturel de Kola

- ▶ Normal
- ▶ Zero

Fritz Limo 20cl € 4<sup>5</sup>  
Limonade sucre naturel

- ▶ Citron
- ▶ Orange

Ice Tea Lipton 25cl € 4<sup>5</sup>

- ▶ Pétillant
- ▶ Pêche
- ▶ Green

Cécémel Froid 20cl € 4<sup>5</sup>

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 <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>
▶ Blanche Bouillon 4,5°(BE)	€ 5 <sup>5</sup>
La Chouffe Blonde 25cl 8°(BE)	€ 6
La Chouffe IPA 25cl 9°(BE)	€ 7
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 6.2°(BE)	€ 7
Orval 6.2°(BE)	
▶ Jeune	€ 7
▶ Vieux	€ 7 <sup>5</sup>
Trappist Rochefort 8 33cl 9.2°(BE)	€ 7
Chouffe Cherry 33cl 8°(BE)	€ 7 <sup>5</sup>
Tripel d'Anvers 33cl 8°(BE)	€ 7 <sup>5</sup>

### À GRIGNOTER

PORTION DE SAUCISSON <sup>12</sup>	€ 6
<i>Droge worst</i>	
PORTION DE FROMAGE ORVAL <sup>7</sup>	€ 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 <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 Semois Gin	€ 13
<i>Semois Gin, Campari, Vermouth Rouge</i>	
Scarlet Basil	€ 13
<i>Vodka Absolut, framboise, basilic, touche d'épices</i>	
Mezcal Margarita	€ 14
<i>Mexican mezcal, poivre de Sichuan, orange, citron vert</i>	
Jardin Pétillant	€ 13
<i>Rhubarbe, pamplemousse, Crémant d'Alsace Brut</i>	

### MOCKTAILS

Crodino Rouge ou Blanc 17,5cl	€ 8
Spiced Mule	€ 9
<i>Citron vert, gingembre, épices</i>	
Mint & Mist	€ 9
<i>Concombre, menthe, Fever Tree Indian Water</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	€ 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 <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 Semois <i>Création locale</i>	€ 15
Gin Hendrick's	€ 16 <sup>5</sup>
Gin Mare	€ 17 <sup>5</sup>
Gin Arduenna <i>Gin de la Région</i>	€ 17 <sup>5</sup>

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<sup>5</sup>
- ▶ Carafe 50cl € 23<sup>5</sup>

Pinot Grigio Borgo Molino

Pinot Gris, Veneto, IT

- ▶ Au verre € 7<sup>5</sup>
- ▶ Carafe 50cl € 23<sup>5</sup>

### VIN ROSÉ

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

- ▶ Au verre € 7<sup>5</sup>
- ▶ Carafe 50cl € 23<sup>5</sup>

### VINS ROUGE

La Balade Minervois Mourvèdre, Syrah, AOP

Minervois, FR

- ▶ Au verre € 7<sup>5</sup>
- ▶ Carafe 50cl € 23<sup>5</sup>

Monvin Sangiovese, Veneto, IT

- ▶ Au verre € 7<sup>5</sup>
- ▶ Carafe 50cl € 23<sup>5</sup>

### MOUSSEUX

Cava Al-legoria reserva Brut nature

- ▶ Flûte € 8<sup>5</sup>
- ▶ Bouteille 75cl € 39

Prosecco Brut Montelvino

- ▶ Bouteille 75cl € 39

Crémant d'Alsace Brut Schirmer

- ▶ Flûte € 9<sup>5</sup>
- ▶ 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 <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	€ 5
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	€ 4 <sup>5</sup>
<i>Supplément chantilly € 1,50</i>	
Chai Latte	€ 5 <sup>5</sup>
Vin Chaud Maison (Glühwein)	€ 8 <sup>5</sup>
Irish/French/Italian Coffee	€ 12 <sup>5</sup>

### DIGESTIFS

Amaretto Bepi tosolini	€ 9
Baileys	€ 8
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 13
Cointreau	€ 9 <sup>5</sup>
Grand Marnier	€ 10
Calvados Coquerel	€ 9 <sup>5</sup>
Cognac Petit VS	€ 10 <sup>5</sup>
Cognac Godet XO 'Terre'	€ 29
Cognac Petit VSOP	€ 15 <sup>5</sup>
Grappa Bepi tosolini	€ 17 <sup>5</sup>
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

#### 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 subtiele toetsen van roos, framboos en lychee.*

#### MENTHE

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

*Chinees 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 goudbloemblaadjes.*

#### 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 subtiele 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<sup>1,3,7</sup>** € 25<sup>5</sup>  
*Koninginnehapje met verse frietjes*
- DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES<sup>1,2,3,7</sup>** € 23<sup>5</sup>  
*Duo van ambachtelijke garnalkroketten*
- SPAGHETTI BOLOGNAISE<sup>1,3</sup>** € 19<sup>5</sup>  
*Spaghetti bolognaise*
- CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE D'ORVAL<sup>1,7</sup>** € 18<sup>5</sup>  
*Pain multicéréale, frisée fine, tomates, radis, concombres*  
*Croque monsieur met Orvalkaas, meergranenbrood, krulandijvie,*  
*tomaat, radijs, komkommer*
- PLANCHE DE SAUMON FUMÉ MAISON<sup>1,4</sup>** € 23<sup>5</sup>  
*Crème d'aneth, toasts grillés, zestes de citron confit, échalotes*  
*Plankje met huisgerookte zalm, dillecrème, toastjes,*  
*zeste van gekonfijte citroen, sjalot*
- PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE<sup>1</sup>** € 23<sup>5</sup>  
*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 concombres, citron vert et jalapeños,  
pickles de poivrons, oignons rouges, shiso<sup>1,2,4</sup>*  
*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<sup>1,3,5,10,11</sup>*  
*Bereide rundertartaar, gekonfijte eidooier, verse kruiden*

OU/OF

*Mini burrata, tomates colorées, huile basilic, échalotes, avocat<sup>7</sup>*  
*Mini burrata, gekleurde tomaten, basilicumolie, sjalot, avocado*

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

*Magret de canard poêlé, nectarine, maïs, jus réduit miel-orange<sup>1,7</sup>*  
*Gebakken eendenborst, nectarine, maïs, jus van honing en sinaasappel*

OU/OF

*Filet de sébaste rôti, mini courgette, crème de piquillos confits<sup>4,7</sup>*  
*Roodbaarsfilet, mini courgette, crème van gekonfijte piquillopepers*

OU/OF

*Gnocchis, pousse d'épinards, noix, basilic, pecorino<sup>1,3,7,8</sup>*  
*Gnocchi, spinazie, noten, basilicum, pecorino*

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

CHEESECAKE À LA VANILLE ET SPÉCULOOS

*Déstructuré, fruit de la passion, mangue<sup>1,3,7</sup>*  
*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

---

### VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES<sup>4,7</sup> € 18<sup>5</sup>

*Asperges vertes, mousse d'anguille fumée, sarrasins grillés*

*Velouté van witte asperges, groene asperges, mousse van gerookte paling, geroosterde boekweit*

### ASPERGES À LA FLAMANDE<sup>1,3,4,7</sup> € 24<sup>5</sup>

*Asperges op Vlaamse wijze*

### ASPERGES GAMBAS<sup>1,7,9</sup> € 35<sup>5</sup>

*Beurre d'ail*

*Asperges gambas, lookboter*

### ASPERGES JAMBON CUIT À L'OS<sup>1,7,9</sup> € 29<sup>5</sup>

*Oeuf, persil, beurre clarifié*

*Asperges met beenham, ei, peterselie, geklaarde boter*

---



# ENTRÉES

## VOORGERECHTEN

<b>FOIE GRAS<sup>1,3,7</sup></b>	€ 26
<i>Confit de mangue, coulis mangue, toast brioché, shiso</i>	
<i>Ganzenlever, gekonfijte mango, mango-coulis, briochetoast, shiso</i>	
<b>BROCCOLINIS<sup>11</sup></b>	€ 21 <sup>5</sup>
<i>Houmous d'artichaut, pignons de pin grillés, Comté, huile de basilic</i>	
<i>Broccolini, hummus van artisjok, gegrilde pijnboompitten, comté, basilicumolie</i>	
<b>VITELLO TONNATO<sup>1,3,4,5,7,10</sup></b>	€ 24 <sup>5</sup>
<i>Espuma de thon rouge, câpres, ail noir</i>	
<i>Espuma van rode tonijn, kappertjes, zwarte look</i>	
<b>CUISSES DE GRENOUILLES<sup>1,7</sup></b>	€ 23
<i>Au beurre d'ail</i>	
<i>Kikkerbiljetjes in lookboter</i>	
<b>CEVICHE DE DORADE ET NOBASHI<sup>1,2,4</sup></b>	€ 24 <sup>5</sup>
<i>Marinade concombre, citron vert et jalapeños, pickles de poivrons, oignons rouges, shysos, gel de patate douce</i>	
<i>Ceviche van zeebrasem en nobashi, marinade van komkommer-limoen-jalapeños, pickles van paprika, rode ui, shiso, gel van zoete aardappel</i>	
<b>CAVIAR 'STURIA VINTAGE 6 MOIS' 10GR<sup>1,7</sup></b>	€ 35
<i>Crème fleurette, blinis</i>	
<i>Kaviaar 'Sturia Vintage 6 maand' 10gr, opgeklopte room, blinis</i>	



# PLATS

## HOOFDGERECHTEN

### COEUR DE RUMSTEAK<sup>1,6,11</sup> € 28<sup>5</sup>

± 220gr, frites fraîches, salade

± 220gr rumsteak, verse frietjes, salade

### FILET DE SANDRE<sup>1,4,7</sup> € 36<sup>5</sup>

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

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

### GAMBAS<sup>1,2,7</sup> € 27<sup>5</sup>

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

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

### FILET DE BOEUF ROSSINI<sup>1,3,7</sup> € 39<sup>5</sup>

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

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

### CÔTES D'AGNEAU RÔTIÉS<sup>1,3,7</sup> € 37

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

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

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<sup>5</sup>

PORTION FRITES FRAÎCHES € 6

Portie verse friet



# POUR LES PLUS PETITS

## VOOR DE KLEINTJES

- 
- CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES<sup>1,7</sup>** € 16  
*Garnaalkroket, verse frietjes*
- CROQUE MONSIEUR<sup>1,7</sup>** € 13<sup>5</sup>  
*Pain de mie, jambon, fromage, salade, tomate, radis, concombres  
 Croque monsieur, wit brood, ham, kaas, salade, tomaat, radijs, komkommer*
- SPAGHETTI BOLOGNAISE<sup>1,3</sup>** € 16<sup>5</sup>  
*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<br>sesamzaad                     |
| 2 | Crustacés<br>schaaldieren | 7  | Lait • melk         | 12 | Dioxyde de soufre sulfite<br>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<br>mosterd |    |  |



# DESSERTS

## DESSERTEN

- 
- DAME BLANCHE**<sup>1,3,5,7,8</sup> € 14  
*Glace à la vanille, sauce chocolat et chantilly*  
*Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom*
- CRÈME BRÛLÉE**<sup>3,7</sup> € 13  
*Crème brûlée*
- CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES**<sup>1,3,7</sup> € 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**<sup>5,7,8</sup> € 17  
*Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht'*  
*Assortiment van 4 kazen 'Van Tricht'*
- AUTOUR DE LA FRAISE**<sup>1,3,5,7,8</sup> € 15  
*Crème vanille, mousse de fraises, glace fraises, basilic, crumble chocolat blanc*  
*Vanille room, aardbeienmousse, aardbeienijs, basilicum, witte-chocoladecrumble*
- BROWNIES**<sup>1,3,5,7,8</sup> € 14<sup>5</sup>  
*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.*