



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 € 7⁵

San Pellegrino 50cl € 6

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

Tönisteiner 25cl € 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
- ▶ Ginger Ale € 4



BIÈRES

BIEREN

BIÈRES PRESSION

Warsteiner Premium 4.8°	
▶ 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 Eco Blanche 30cl 7°	€ 6 ⁵
La Chouffe 25cl 8°	€ 5
Lupulus Hopera 25cl 6°	€ 5
La Trappe Quadrupel 25cl 10°	€ 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
Duvel 33cl 8,5°	€ 6
Trappist Orval 33cl 6,2°	€ 6
Karmeliet Triple 33cl 8,4°	€ 6 ⁵
Trappist Rochefort 8 33cl 9,2°	€ 6
Lupulus Brune BIO 33cl 8°	€ 6

À GRIGNOTER

SAUCISSON ARTISANAL 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
Porto Rouge 10 years	€ 9
Martini (Blanc/Rouge)	€ 7 ⁵
Gancia	€ 7 ⁵
Suze	€ 7 ⁵
Pineau des Charentes Petit	€ 7 ⁵
Kirr	€ 9
<i>Vin Blanc, Crème de Cassis</i>	
Campari	€ 7 ⁵
Campari Orange/Soda	€ 10
Ricard	€ 8
Picon Vin Blanc	€ 10
Aperol Spritz	€ 10
Kirr Royal	€ 17
<i>Champagne, Crème de Cassis</i>	

GINs

avec mix au choix, 5cl

Gin Bombay Sapphire	€ 13
Gin Hendrick's	€ 16
Gin Mare	€ 16
Gin Monkey 47	€ 19
Gin Copperhead	€ 22
Gin Tanqueray Flor de Sevilla	€ 15
Mixers inclus, au choix:	
▶ Fever Tree Indian Water	
▶ Fever Tree Mediterrean	
▶ Fever Tree Aromatic	
▶ Fever Tree Elderflower	

MAISON

LE NAPOLÉON € 12

*Gin Tanqueray Flor de Sevilla,
Vermouth Blanc, Pêche, Cava Brut*

SANS ALCOOL € 8

Mûre, Citron, Limonade



ALCOOLS

ALCOHOLS (5CL)

WHISKY SINGLE MALT

Glenkinchie 12Y	€ 12
Dalwhinnie 15 Y	€ 13
Lagavulin 16Y	€ 19
Macallan Amber	€ 18

WHISKY BOURBON

Four Roses	€ 8
Jack Daniels 7 Sour Mash	€ 8

WHISKY BLENDED

Sir Edwards	€ 7
The Famous Grouse	€ 8
Chivas Regal 12Y	€ 10
Chivas Regal 21Y	€ 29
<i>Sélection de Reine d'Angleterre Royal Salute</i>	
Johnnie Walker Gold 15Y	€ 14

ALCOOLS

Jenever Ketel '1'	€ 6
Appenzeller bitter 2cl 30°	€ 5
Advocat Chantilly/Slagroom	€ 7
Rum Bacardi Anejo Cuatro	€ 8
Vodka Absolut	€ 8



VINS & MOUSSEUX

WIJNEN & BUBBELS

VINS BLANC

Cave de Pomerols Sauvignon blanc, Pays d'Oc FR

- ▶ Vins au verre 15cl € 6
- ▶ Carafe de vin 50cl € 19

Monvin Sauvignon blanc, Veneto IT

- ▶ Vins au verre 15cl € 6
- ▶ Carafe de vin 50cl € 19

VIN ROSÉ

Mondevin "M" Grenache, Languedoc, FR

- ▶ Vins au verre 15cl € 6
- ▶ Carafe de vin 50cl € 19

VINS ROUGE

Preigne le Vieux Merlot, Pays d'Oc FR

- ▶ Vins au verre 15cl € 6
- ▶ Carafe de vin 50cl € 19

Monvin Cabernet Sauvignon, Veneto IT

- ▶ Vins au verre 15cl € 6
- ▶ Carafe de vin 50cl € 19

MOUSSEUX

Cava Al-legoria reserva Brut nature

- ▶ Flûte 15cl € 7⁵
- ▶ Bouteille 75cl € 35

Prosecco Brut Montelvino

- ▶ Flûte 15cl € 8⁵
- ▶ Bouteille 75cl € 39

Crémant d'Alsace Brut

- ▶ Flûte 15cl € 8⁵
- ▶ Bouteille 75cl € 39

Champagne Salmon Brut

- ▶ Flûte 15cl € 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 ⁵

DIGESTIFS (5cl)

Amaretto Bepi tosolini	€ 7 ⁵
Baileys	€ 7 ⁵
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 9
Cointreau	€ 8
Grand Marnier	€ 9
Calvados Coquerel	€ 8
Cognac Petit VS	€ 9
Cognac Biscuit VS	€ 10
Cognac Petit VSOP	€ 12
Grappa Bepi tosolini	€ 14
Limoncello Bepi tosolini	€ 6 ⁵
Framboise Louis Lemerancier	€ 9
Mirabelle Louis Lemerancier	€ 9
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 9



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

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

Duo van ambachtelijke garnaalkroketten

DUO DE CROQUES-MONSIEUR ^{1,3,7,9,10,12} € 12⁵

Duo van croques-Monsieur

PÂTES RIGATONI, SAUMON FUMÉ, ÉPINARDS ^{1,3,4,7} € 22⁵

Pasta rigatoni, gerookte zalm, spinazie

**TOAST DE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA,
PULPE DE TOMATES** ^{1,7} € 19⁵

Gegrild broodje, ham Ibérique, tomatenpulp

TOMATE BURRATA ⁷ € 19⁵

Salade de tomates, burrata, olivade basilic thaï

Salade van tomaten, burrata, olivade van thaise basilicum

MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 45

AMUSE-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Crevettes Nobashi en tempura, sauce aux algues, brunoise de céleri-rave
Nobashi garnaal, saus van algen, knolselderblokjes ^{1,2,4,9,12}

OU/OF

Tartare de boeuf servi dans un os à moelle, mayonnaise à l'estragon
Tartare van rundsvlees, mayonaise van dragon ^{3,5,7,10}

OU/OF

Carpaccio de betterave cuite, mousse et croustillant de chèvre
Carpaccio van gekookte biet, mousse en krokantje van geitenkaas ^{1,3,7,8}

PLAT • HOOFDGERECHT

Poitrine de canard à l'orange, échalotes, mousse de carottes
Eendenborst met sinaasappel, sjalot, mousse van wortel ^{1,7,9}

OU/OF

Filet de bar rôti, sauce cresson et beurre blanc
Gebakken zeebaars, saus van waterkers en blanke boter ^{1,4,7}

OU/OF

Risotto d'orge perlée aux asperges vertes, romanesco, brocoli
Risotto van gerst met groene asperges, romanesco, broccoli ^{1,3,7,9}

DESSERT

Pêche melba revisitée
Perzik melba op onze wijze ^{1,3,7}

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

6 HUITRES D'IRLANDE ^{2,4}	€ 23 ⁵
<i>Huitres sur un lit de glace</i> <i>Oesters op een ijsbed</i>	
CHÈVRE FRAIS ^{1,7}	€ 22 ⁵
<i>Le canapé de fromage de chèvre, méli-mélo de salade,</i> <i>vinaigrette au miel et fruits rouges</i> <i>Geitenkaas, salade, vinaigrette van honing en rode vruchten</i>	
FILET DE POULET ET SCAMPIS ^{1,2,4,7}	€ 24 ⁵
<i>Filet de poulet et scampis rôtis, mesclun de salade,</i> <i>oignons rouges, focaccia et yaourt</i> <i>Kipfilet en gebakken scampis, mesclun salade</i> <i>rode ui, focaccia en yoghurt</i>	
AGNEAU ^{1,3,7,9}	€ 34 ⁵
<i>Côtes d'agneau rôties, confit d'artichaut, ail noir, gremolata,</i> <i>gratin de pommes de terre, jus d'agneau parfumé au romarin</i> <i>Gebakken lamskoteletjes, gekonfijte artisjok, zwarte look, gremolata</i> <i>gratin van aardappelen, lamsjus geparfumeerd met rozemarijn</i>	
PIGEONNEAU ^{1,7,9}	€ 32 ⁵
<i>Suprêmes de pigeonneau rôtis façon Rossini,</i> <i>maïs, figues, carotte noire et patate douce</i> <i>Gebraden duif met stukjes gebakken ganzenlever,</i> <i>maïs, vijgen, zwarte wortel en zoete aardappel</i>	



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

-
- GAMBAS** ^{1,2,4,7} € 26⁵
Gambas sautées à l'ail et persil
Gebakken gambas met look en peterselie
- RIS DE VEAU** ^{1,7} € 26⁵
Mousse de petits pois, jus truffé
Kalfszwezerik, mousse van erwtjes, jus van truffel
- THON ROUGE MI-CUIT** ^{1,4,6} € 23⁵
Dos de thon mi-cuit à la chapelure de persil et coriandre, gelée de soja, salade fenouil, radis, mangue
Halfgegaarde rode tonijn gepaneerd in broodkruim met peterselie en koriander, gelei van soja, salade van venkel, radijs, mango
- VITELLO TONATO** ^{3,4,7,10} € 22⁵
Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, câpres
Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, kappertjes
- OS À MOELLE** ^{1,7} € 22⁵
Foie gras poêlé, toast
Beenmerg, gebakken ganzenlever, toast
-



PLATS

HOOFDGERECHTEN

- ANGUILLE AU VERT** ^{4,7} € 32⁵
Anguille au vert (persil, cerfeuil), frites fraîches
Paling in het groen (peterselie, kervel), verse frietjes
- SOLES MEUNIÈRES** ^{1,4,7} € 35
Beurre clarifié, citron, écrasé de pomme de terre
Gebakken tongen, geklaarde boter, citroen, aardappelpuree
- BOUILLABAISSE** ^{1,2,3,4,10} € 32⁵
Rouille, croûtons à l'ail
Bouillabaisse, rouille, broodblokjes met look
- RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS** ⁶ € 24⁵
 ± 220gr, frites fraîches, salade
 ± 220gr Rumsteak, verse frietjes, salade
- CÔTE À L'OS DU TERROIR LUXEMBOURGEOISE** ^{6,7} € 34⁵
 ± 400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches
 ± 400gr, beenribstuk, salade, hofmeesterboter, verse frietjes

SAUCE BÉARNAISE ^{1,3,7} € 5 <i>Béarnaisesaus</i>	SALADE ⁶ € 5
SAUCE CHAMPIGNONS ^{1,7} € 5 <i>Champignonsaus</i>	PORTION FRITES FRAÎCHES € 5 <i>Portie verse friet</i>
SAUCE POIVRE VERT ^{1,7} € 5 <i>Pepersaus</i>	MAYONNAISE, MOUTARDE OU KETCHUP ^{3,10} € 2 <i>Mayonaise, mosterd of ketchup</i>



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

- SPAGHETTI** ^{1,7} € 12⁵
Spaghetti Bolognaise
- FILET DE POULET** ^{1,3,12} € 12⁵
Filet de poulet, compôte de pommes, frites fraîches
Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes
- RUMSTEAK DU TERROIR** ⁶ € 24⁵
 ± 220gr Cœur de Rumsteak du terroir de Luxembourg, salade, frites fraîches
 ± 220gr Rumsteak, salade, 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

RIZ AU LAIT COCO ^{1,3,7}	€ 11 ⁵
<i>Compotée mangue-passion, crumble chocolat • Rijst met kokosmelk, mango-passievrucht, crumble van chocolade</i>	
CRÉMEUX CHOCOLAT ^{1,3,7}	€ 12 ⁵
<i>Cake mascarpone chocolaté, crumble framboise • Crèmeux van chocolade, mascarpone cake met chocolade, crumble van framboos</i>	
CRÉMEUX MASCARPONE ^{3,7}	€ 14 ⁵
<i>Citron vert, fruits rouges, meringue • Crèmeux van mascarpone, limoen, rood fruit, meringue</i>	
DUO DE MOUSSE ORANGES SANGUINES ^{1,3,7}	€ 12 ⁵
<i>Passion, suprêmes d'agrumes, croquant, meringue, citron • Duo van bloedsinaasappelmousse, passievrucht, citrus, krokantje, meringue, citroen</i>	
DAME BLANCHE ^{1,3,7}	€ 12
5 FROMAGES ^{7,8}	€ 17 ⁵
<i>Assortiment de 5 fromages 'Van Tricht' • Assortiment van 5 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.*