



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 € 9⁵

San Pellegrino 50cl € 6⁵

Perrier 33cl € 5⁵

JUS

Jus Bio Pajottenlander 20cl € 6

- ▶ 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)	€ 6
► Rousse Bouillon 5,6°(BE)	€ 6
► Blanche Bouillon 4,5°(BE)	€ 6
La Chouffe Blonde 25cl 8°(BE)	€ 6
La Chouffe IPA 25cl 9°(BE)	€ 7

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 ⁵
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)	€ 10
Vin Blanc ou Cava Brut, Crème de Cassis	
Campari	€ 7
Campari Orange/Soda	€ 12
Ricard	€ 6
Picon Vin Blanc	€ 13

COCKTAILS

Negroni Semois Gin	€ 13
Semois Gin, Campari, Vermouth Rouge	
Amaretto Sour	€ 13
Amaretto, jus de citron, cacao	
Mezcal Margarita	€ 13
Mexican mezcal, poivre de Sichuan, orange, citron vert	
Strawberry Daiquiri	€ 13
Rhum blanc, fraises, citron vert	

MOCKTAILS

Crodino Rouge ou Blanc 17,5cl	€ 8
Spiced Mule	€ 10
Citron vert, fruit de la passion, gingembre, menthe	

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	€ 14
Dalwhinnie 15 Y	€ 15
Highland Park Dragon Legend	€ 19

WHISKY DU MONDE

The Busker Single Malt <i>Irlande</i>	€ 13
Bulleit Bourbon 10Y <i>États-Unis</i>	€ 13
Jack Daniel's Single Barrel <i>États-Unis</i>	€ 15
Yamazakura <i>Japon</i>	€ 16

WHISKY BLENDED

Monkey Shoulder	€ 12
-----------------	------

MIXED DRINKS

Rhum Coca	€ 13
Vodka Orange/Tonic	€ 13
Whisky Coca	€ 13

ALCOOLS

Appenzeller bitter <i>2cl 30°</i>	€ 4 ⁵
Jenever Ketel '1'	€ 5
Vodka Chopin Potato <i>Pologne</i>	€ 9
Vodka Chopin Rye <i>Pologne</i>	€ 9
Rhum Diplomatico Reserva 12Y	€ 15

GINS

avec mix au choix, 5cl

Gin Bombay Sapphire	€ 13
Gin Semois <i>Création locale</i>	€ 15
Gin Hendrick's	€ 17
Gin Mare	€ 18

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 € 8
- Carafe 50cl € 25

Pinot Grigio Borgo Molino

Pinot Gris, Veneto, IT

- Au verre € 8
- Carafe 50cl € 25

VIN ROSÉ

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

- Au verre € 8
- Carafe 50cl € 25

VINS ROUGE

La Balade Minervois Mourvèdre, Syrah, AOP

Minervois, FR

- Au verre € 8
- Carafe 50cl € 25

Monvin Sangiovese, Veneto, IT

- Au verre € 8
- Carafe 50cl € 25

MOUSSEUX

Cava Al-legoria reserva Brut nature

- Flûte € 8⁵
- Bouteille 75cl € 45
- Magnum 150cl € 115

Crémant d'Alsace Brut Schirmer

- Flûte € 9⁵
- Bouteille 75cl € 55

L'éloquente Jean de la Fontaine

- Flûte € 15
- Demi-bouteille 37,5cl € 46
- Bouteille 75cl € 89
- Magnum 150cl € 225

Vignoble de Bellefontaine Brut

- Bouteille 75cl Mousseux de la région € 55

*"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
Martell Fine Cognac VS	€ 13
Cognac Godet XO 'Terre'	€ 29
Martell Cognac VSOP	€ 17
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}	€ 26
<i>Koninginnehapje met verse frietjes</i>	
DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES^{1,2,3,7}	€ 24
<i>Duo van ambachtelijke garnaalkroketteren</i>	
SPAGHETTI BOLOGNAISE^{1,3}	€ 19⁵
<i>Spaghetti bolognaise</i>	
CROQUE MONSIEUR AU FROMAGE D'ORVAL^{1,7}	€ 18
<i>Pain multicéréale, frisée fine, tomates, radis, concombres</i> <i>Croque monsieur met Orvalkaas, meergranenbrood, krulandijvie, tomaat, radijs, komkommer</i>	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE^{1,7}	€ 16
<i>Gegratineerde uiensoep</i>	

MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 65

ENTRÉE • VOORGERECHT

Tataki de thon rouge, mariné à l'huile de sésame et gingembre, mayonnaise au miso^{1,3,4,5,8,10,11}

Tataki van rode tonijn gemarineerd in sesamolie en gember, misomayonaise

OU/OF

Carpaccio de cerf mariné à l'huile de noisette, pousses de moutarde, champignons,

croûtons de pain, pommes vertes^{1,3,5,8,10}

Carpaccio van hert, gemarineerd in hazelnootolie, mosterdscheuten, champignons, broodcroutons, groene appel

OU/OF

Céleri-rave rôti, mousse au Comté, jus vert, chips de céleri, shimeji brun^{7,8,9}

Geroosterde knolselder, Comté-mousse, groene jus, knolselderchips, bruine shimejipaddenstoelen

— SORBET —

PLAT • HOOFGERECHT

Filet de faon poêlé, panais, topinambour, jus réduit au vieux Porto^{1,3,7}

Gebakken hertenfilet, pastinaak, aardpeer, jus van oude Porto

OU/OF

Filet de bar et coquillages, crème de moules au safran^{1,2,4,7}

Zeebaarsfilet en schelpdieren, saffraan-mosselcrème

OU/OF

Risotto au Vieux Parmesan, champignons des bois^{1,7}

Risotto met gerijpte Parmezaanse kaas, bospaddenstoelen.

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

Biscuit au pain d'épices et gelée de cassis, crème de marrons et pralin, noisettes torréfiées,

glace cassis^{1,3,5,7,8}

Peperkoek, zwartebessengelei, kastanjecrème en notenpraliné, geroosterde hazelnoten, zwartebessenijs

OU/OF

Finger au chocolat noir, ganache chocolat au lait, croquant chocolat^{1,3,5,7,8}

Pure chocoladevinger, ganache van melkchocolade en krokante chocolade

Arrangement de vins: € 22,50 par personne, Wijnarrangement: € 22,50 per persoon

Le menu est servi à l'ensemble des convives

Het menu wordt geserveerd voor het volledige gezelschap



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

RETOUR DE CHASSE^{1,3,7}

€ 24

Terrine de chevreuil et abricot, pâté en croûte de sanglier, noix de marcassin fumée, mousse de volaille, confit d'oignons rouges, cornichons, toasts

Terrine van hert en abrikoos, pâté in korstdeeg van everzwijn, gerookte wildzwijnfilet, gevogeltemousse, gekonfijte rode uien, augurkjes, toastjes

FAON^{1,3,7}

€ 39

Filet de faon rôti, poire, panais, gratin de pommes de terre, jus réduit au vieux Porto

Gebakken hertenfilet, peer, pastinaak, aardappelgratin, jus van oude Porto

MARCASSIN^{1,7,9}

€ 32

Côtes de marcassin poêlées, céleri-rave, chiconnette, butternut, réduction aux champignons des bois

Gebakken everzwijnkoteletjes, knolselder, witloof, butternut, jus van bospaddenstoelen

PERDREAUX^{1,3,7}

€ 37

Suprêmes de perdreaux rôtis, cuisses farcies au foie gras, betterave, pomme, topinambour, jus nature

Gebakken patrijsfilets, billetjes gevuld met foie gras, rode biet, appel, aardpeer, jus natuur

OSSO BUCO DE CERF^{1,3,7}

€ 29

Pâtes fraîches, champignons des bois, Parmesan

Ossobuco van hert, verse pasta, bospaddenstoelen, Parmezaanse kaas

JOUES DE MARCASSIN CONFITES^{1,7,9}

€ 27

Légumes oubliés, pomme de terre nature

Gekonfijte everzwijnswaren, vergeten groenten, natuuraardappelen



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

FOIE GRAS ^{1,3,5,7}	€ 27
<i>Confit de clémentine et fève tonka, pain d'épices, gel de café</i> <i>Ganzenlever, gekonfijte clementine en tonkaboon, peperkoek, gel van koffie</i>	
POTAGE POTIRON ^{1,5,7,8}	€ 16
<i>Ciabatta garnie au butternut et confit au thym, huile de noix, shysos</i> <i>Pompoensoep, ciabatta gegarneerd met butternut, tijm, walnootolie, shiso</i>	
OS A MOELLE ^{1,7}	€ 19
<i>Toasts à l'ail</i> <i>Beenmerg, knoflooktoastjes</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES ^{1,7}	€ 24
<i>Au beurre d'ail</i> <i>Kikkerbiljetjes in lookboter</i>	
SAUMON GRAVELAX ^{4,7,10}	€ 24
<i>Pickles d'oignons rouges, crème de mûres et raifort, betterave Chioggia, sarrasin grillés</i> <i>Gravlax van zalm, pickels van rode ui, crème van braambessen en mierikswortel, Chioggia-biet, geroosterde boekweit</i>	
CARPACCIO DE CERF ^{1,3,5,8,10}	€ 25
<i>Mariné à l'huile de noisette, pousses de moutarde, champignons, croûtons de pain, pommes vertes</i> <i>Carpaccio van hert, gemarineerd in hazelnootolie, mosterdscheuten, champignons, broodcroutons, groene appel</i>	



PLATS

HOOFDGERECHTEN

COEUR DE RUMSTEAK^{1,6,11}

€ 29

± 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

BOUILLABAISSE^{1,2,3,4}

€ 32

Rouille, croûtons à l'ail

Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look

SAUCE BÉARNAISE^{1,3,7}

€ 6

Béarnaisesaus

SAUCE CHAMPIGNONS^{1,7}

€ 6

Champignonsaus

SAUCE POIVRE VERT^{1,7}

€ 6

Pepersaus

SALADE^{1,6,11}

€ 6

PORTION FRITES FRAÎCHES

€ 6

Portie verse friet



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7} € 17

Garnaalkroket, verse frietjes

CROQUE MONSIEUR^{1,7} € 14

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

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

SPAGHETTI BOLOGNAISE^{1,3} € 17

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 de chez 'Van Tricht'

Assortiment van 4 kazen 'Van Tricht'

PAIN PERDU^{1,3,5,7,8} € 14

Glace vanille, sauce caramel, Daim

Vanille-ijs, karamelsaus, Daim

MOELLEUX AU CHOCOLAT^{1,3,7,8} € 16

Glace vanille, crumble

Chocolade moelleux, vanille-ijs, crumble

*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.*