



Hotel de la Poste

RESTAURANT LA DILIGENCE

Bienvenue dans notre restaurant la Diligence. Une cuisine raffinée franco-belge vous est proposée dans une ambiance authentique et historique. Vous profiterez d'une vue sur la cité de Godefroy et la Semois. Venez découvrir notre carte et notre menu 3 services accompagnés de notre belle sélection de vins. Tous nos mets sont préparés avec des marchandises de qualité et de saison. Nous vous garantissons de passer un bon moment dans notre établissement avec toute notre équipe à votre service.

Bonne dégustation.

Welkom in ons restaurant la Diligence. Wij bieden u een verfijnde Frans-Belgische keuken in een authentieke historische sfeer met prachtig zicht op het kasteel van Godfried en de rivier la Semois. U kunt kiezen uit ons drie-gangen menu of uit onze kaart, ook hebt u een grote keuze uit een selectie van uitgelezen wijnen. Al onze ingrediënten zijn kwalitatief en seizoensgebonden. Wij hopen dat u geniet van elk moment en helpen u graag bij uw keuze.

Eet smakelijk.

WWW.HOTELPOSTE.BE • INFO@HOTELPOSTE.BE
TEL. +32(0) 61.46.51.51 • FAX. +32 (0)61.46.51.65



MENU BISTRO

BISTRO MENU

€ 45

AMUSE-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Raviole de scampi, bouillon dashi
Ravioli van scampi, dashi-bouillon^{1,2,3,4,7}

OU/OF

Pâté de gibier, mousse de foies de volaille, betterave en salade et croquette de marcassin
Wildpâté, mousse van gevogeltelevertjes, salade van biet, kroketje van everzwijn^{1,5,7}

OU/OF

Millefeuille de fromage bleu et poire
Krokantje met blauwe kaas en peer^{1,7,8}

PLAT • HOOFDGERECHT

Gigue de chevreuil cuit à basse température, topinambour, panais, jus réduit au vin rouge
Hertebout gegaard op lage temperatuur, aardpeer, pastinaak, saus van rode wijn^{1,7,9}

OU/OF

Filet de merlu poché, copeaux de légumes, jus de poisson au citron et gingembre
Gepocheerde heek, groenteblokjes, jus van vis met citroen en gember^{1,4,7,9}

OU/OF

Déclinaison de champignons des bois, potimarron, emulsion de pomme de terre
Boschampignons, pompoen, emulsie van aardappelen^{1,4,7,9}

DESSERT

Pavlova, mousse de vanille, meringue, fruits rouges
Pavlova, mousse van vanille, meringue, rode vruchten^{3,7,12}

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

-
- FILET DE FAON RÔTI** 1,5,9 **€ 33**
Filet de faon rôti, céleri rave, patate douce, jus façon Périgourdine
Gebakken hertenkalffilet, knolselder, zoete aardappel, jus van ganzenlever
- CÔTES ET JOUE DE MARCASSIN** 1,5,7,9 **€ 28⁵**
Côtes et joue de marcassin, navet, carotte, salsifis au beurre, sauce Grand Veneur
Koteletjes en wangetje van everzwijn, raap, wortel, schorseneren in boter, Grand Veneur Saus
- CÔTES DE CHEVREUIL POÊLÉES** 1,5 **€ 35**
Côtes de chevreuil poêlées, purée de butternut, rutabaga, chiconette, réduction aux fruits secs
Koteletjes van reebok, puree van butternut, koolraap, witloof, saus van gedroogde vruchten
- PERDREAU** 1,5,8,9 **€ 32⁵**
Filet de perdreau rôti, cuisse confite, céleri rave, purée de marrons, jus réduit nature
Filet van gebakken patrijs, gekonfijt billetje, knolselder, puree van kastanjes, jus natuur
-



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

RAVIOLIS ^{1,2,4,7}	€23⁵
<i>Raviolis, mousse de poisson, épinards, scampi, bisque de homard</i>	
<i>Ravioli, mousse van vis, spinazie, scampi, bisque van kreeft</i>	
VELOUTÉ ^{3,5}	€ 14⁵
<i>Velouté de potiron, dés de jambon, crème fleurette</i>	
<i>Pompoenvelouté, hamblokjes, opgeklopte room</i>	
FOIE GRAS ^{1,5}	€ 27⁵
<i>Foie gras de canard en terrine, compotée de pomme et betterave, coulis de mangue</i>	
<i>Terrine van eendenlever, compote van appel en biet, coulis van mango</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES À L'AIL ^{5,7}	€ 24⁵
<i>Kikkerbiljetjes in lookboter</i>	
CARPACCIO DE FILET DE FAON ^{5,8}	€ 24⁵
<i>Carpaccio de filet de faon, copeaux de foie gras, noix, pomme</i>	
<i>Carpaccio van hertenkalffilet, ganzenlever, noten, appel</i>	



PLATS

HOOFDGERECHTEN

- BABY LOTTE** ^{1,4,7} € 27⁵
Baby lotte, poulpe, risotto crémeux au parmesan, salicorne, beurre blanc au wasabi
Baby lotte, octopus, romige risotto met parmezaan, zeekraal, blanke botersaus met wasabi
- NOIX DE SAINT-JACQUES** ^{1,4,7,14} € 29⁵
Noix de Saint-Jacques et boudin noir, endive, purée de ratte et jus de veau
Sint-Jacobsvruchten, zwarte pens, andijvie, puree van ratte aardappel met boter, kalfsjus
- RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOISE** ³ € 24⁵
 ± 220gr frites fraîches, salade
 ± 220gr Rumsteak, verse frietjes, salade
- CÔTE À L'OS DU TERROIR LUXEMBOURGEOISE** € 34⁵
 ± 400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches
 ± 400gr, beenribstuk, salade, hofmeesterboter, verse frietjes

SUPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

SAUCE BÉARNAISE, € 5
Béarnaisesaus

SAUCE CHAMPIGNONS € 5
Champignonsaus

SAUCE POIVRE VERT € 5
Peppersaus

SALADE € 5

PORTION FRITES FRAÎCHES € 5
Portie verse friet



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7} € 12⁵

Garnaalkroket, verse frietjes

FILET DE POULET^{1,3,12} € 12⁵

*Filet de poulet, compôte de pommes, frites fraîches
Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes*

STEAK HACHÉE BLACK ANGUS € 18

*± 180gr, carottes vichy, frites fraîches
± 180gr Hamburger, wortelen, 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

DAME BLANCHE ^{1,3,7,8}	€ 12⁵
<i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	
<i>Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom</i>	
CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE ^{3,7}	€ 12
<i>Crème brûlée met aroma van sinaasappel, vanille</i>	
SABAYON ^{3,12}	€ 14⁵/PP
<i>Glace vanille, fruits rouges</i>	
<i>Sabayon, vanille ijs, rode vruchten (2p)</i>	
CRÉMEUX CHOCOLAT ^{1,3,7}	€ 12⁵
<i>Crèmeux de chocolat, fruits rouges, compotée d'agrumes, caramel laitier</i>	
<i>Crèmeux van chocolade, rood fruit, compote van citrusvruchten, caramel</i>	
5 FROMAGES ^{5,7,8}	€ 17⁵
<i>Assortiment de 5 fromages 'Van Tricht' • Assortiment van 5 Kazen 'Van Tricht'</i>	



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
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

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 Lemercier	€ 9
Mirabelle Louis Lemercier	€ 9
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 9

*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.*