



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

€ 47⁵

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

ENTRÉE • VOORGERECHT

Filets de truite poêlée et fumée, radis, concombre, huile de sésame et crème de cresson
Gebakken en gerookte forelfilet, radijs, komkommer,
sesamolie en crème van tuinkers^{1,4,7,11}

OU/OF

Tartare de boeuf, betterave rouge, mousse de basilic, shyso
Tartaar van rundsvlees, rode biet, mousse van basilicum, shyso⁷

OU/OF

Carpaccio de betterave, fromage de chèvre
Carpaccio van rode biet, geitenkaas^{1,7}

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Magret de canard cuit à basse température, nectarine rôtie, patate douce,
jus réduit aux fruits rouges
Eendenborst gegaard op lage temperatuur, gebakken nectarine, zoete aardappel,
jus van rood fruit^{1,9}

OU/OF

Poisson selon l'arrivage du jour et ses garnitures
Vis volgens aankomst van de dag en zijn garnituren^{1,4,7}

OU/OF

Tranche de chou-fleur braisé, ail fumé et ricotta
Gebakken bloemkool, gerookte look en ricotta^{5,7}

DESSERT

Soupe melon, pastèque, sorbet mangue-fruits de la passion
Soep van meloen, watermeloen, sorbet van mango-passievrucht¹

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

-
- SALADE DE SUPRÊME DE VOLAILLE ET SCAMPI,
CROÛTONS, VINAIGRETTE AU POMME ET CURRY^{1,2,4,5,7,8}** € 19⁵
Salade van gevogelte en scampis, crouton, vinaigrette van appel en curry
- SALADE DE CHÈVRE^{1,5}** € 22⁵
*Pétales de tomates confites, pomme de terre, radis
Salade van geitenkaas, tomaat, aardappelen, radijs*
- BRUSCHETTAS^{1,3,4,7}** € 24⁵
*Crème citronnée et saumon fumé, papa de tomates et jambon Ibérique, mayonnaise de
bisque de homard et scampi
Crème van citroen en gerookte zalm, tomaten en Iberische ham, mayonaise van
kreeftensoep en scampi*
- OSSO BUCCO DE VEAU, TAGLIATELLE^{1,3}** € 29⁵
Osso Bucco, tagliatelli
- L'ORGE PERLÉ EN SALADE^{1,3,7}** € 17⁵
*Feta, concombre, tomate et jus de persil plat
Salade van parelgerst, feta, komkommer, tomaat en jus van platte peterselie*
-



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

VITELLO TONATO ^{3,4,7,10} <i>Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, câpres</i> <i>Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, kappertjes</i>	€ 24
SUPRÊMES DE CAILLE RÔTIÉS AUX FIGUES, JUS PORTO ^{1,6} <i>Gebakken kwartel met vijgen, jus van porto</i>	€ 29⁵
BURRATA ^{1,5} <i>Tomates en couleur, origan, huile vierge</i> <i>Burrata met salade van tomaten, oregano, olijfolie</i>	€ 16⁵
CUISSES DE GRENOUILLES ^{2,5,7} <i>Kikkerbiljetjes in lookboter</i>	€ 24⁵
TARTARE DE SAINT JACQUES ET CREVETTES GRISES ^{2,4,14} <i>Pomme verte, citron jaune, shyso et vinaigrette au balsamique blanc</i> <i>Tartaar van Sint-Jakobsvrucht en grijze garnalen, appel, citroen, shyso en vinaigrette van witte balsamico</i>	€ 24⁵



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS	€ 26
± 220gr, frites fraîches, salade ± 220gr Rumsteak, verse frietjes, salade	
BOUILLABAISSE ^{1,2,3,4,7}	€ 29⁵
Rouille, croûtons à l'ail Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look	
AIGLEFIN RÔTI SUR PEAU ^{1,4,7}	€ 29⁵
Légumes verts, tomate, beurre de cerfeuil Op vel gebakken schelvis, groentjes, tomaat, boter met kervel	
CÔTES D'AGNEAU RÔTIES ^{1,3,7}	€ 36⁵
Artichaut, aubergine, olives noires, pomme de terre au thym, jus d'agneau persillé Lamskoteletjes, artisjok, aubergine, zwarte olijven, aardappelen met tijm, lamsjus met peterselie	
CÔTE À L'OS DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS	€ 37⁵
± 400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches ± 400gr, beenribstuk, salade, hofmeesterboter, verse frietjes	

SUPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

SAUCE BÉARNAISE^{1,3,7} € 5

Béarnaisesaus

SAUCE CHAMPIGNONS^{1,7} € 5

Champignonsaus

SAUCE POIVRE VERT^{1,7} € 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 HACHÉ BLACK ANGUS

€ 18

± 180g, carottes vichy, frites fraîches
± 180g 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

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom

FRAISES^{3,7}

€ 13

Crème pâtissière, mousse aux fraises, coulis de fraises, jus fraises basilic, glace à la fraise

Crème pâtissière, mousse en coulis van aardbeien met basilicum, aardbeienijs

CRÈME BRÛLÉE^{3,7}

€ 12⁵

Crème brûlée

ÎLE FLOTTANTE^{3,7,8}

€ 12⁵

Crème anglaise, caramel, amandes grillées

Ile flottante met vanillesaus, caramel, gegrilde amandelen

GÂTEAUX AU CHOCOLAT^{1,3,7}

€ 13⁵

Crèmeux au chocolat lait, mousse au chocolat noir, caramel, framboises

Chocoladecake, crèmeux van melkchocolade, chocolademousse van pure chocolade, caramel, frambozen

4 FROMAGES^{5,7,8}

€ 16⁵

Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht' • Assortiment van 4 Kazen 'Van Tricht'



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 ⁵
Cointreau	€ 8 ⁵
Grand Marnier	€ 9 ⁵
Calvados Coquerel	€ 8 ⁵
Cognac Petit VS	€ 9 ⁵
Cognac Biscuit VS	€ 10
Cognac Petit VSOP	€ 12 ⁵
Grappa Bepi tosolini	€ 14 ⁵
Limoncello Bepi tosolini	€ 6 ⁵
Framboise Louis Lemercier	€ 9 ⁵
Mirabelle Louis Lemercier	€ 9 ⁵
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 9 ⁵

*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.*