



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

Blinis, gravlax de saumon, concombre, crème citronnée, perles de citron
Blinis, gravlax van zalm, komkommer, crème van citroen, citroen parels^{1,3,4,7}

OU/OF

*Pâté de marcassin et perdreau, confit d'oignons Ardennais,
 toast brioche*
Pâté van everzwijn en patrijs, Ardense uienconfituur, toast brioche^{1,3,7}

OU/OF

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

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Suprêmes de faisán poêlés, chiconette, purée de courge, noisette, jus réduit aux pleurotes
Gebakken fazant, witloof, puree van pompoen, saus van oesterzwammen^{1,7,8}

OU/OF

Poisson selon l'arrivée du jour et ses garnitures
Vis volgens aankomst van de dag en zijn garnituren^{1,2,4,7}

OU/OF

Pilaf de boulgour à la coriandre, grenade, emulsion burrata
Pilaf van bulgur met koriander, granaatappel, emulsie van burrata^{1,7}

DESSERT

Crème de yuzu, agrumes, yaourt grec à la vanille, meringue, sorbet citron vert
Crème van yuzu, citrusvruchten, Griekse yoghurt met vanille, meringue, sorbet van limoen^{3,7}

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

<p>RÂBLE DE LIÈVRE^{1,7}</p> <p><i>Râble de lièvre et effiloché de cuisse de lièvre au vin rouge, chou vert, choux de Bruxelles, purée de ratte</i></p> <p><i>Hazenrug en reepjes van hazenbil met rode wijn, groene kool, spruitjes, puree van ratte aardappelen</i></p>	<p>€ 32⁵</p>
<p>CÔTES DE CHEVREUIL POÊLÉES^{1,5,7}</p> <p><i>Déclinaison de rutabaga et salsifis glacés, polenta à la tartufata, jus nature</i></p> <p><i>Koteletjes van reebok, koolraap, schorseneren, polenta met tartufata, jus natuur</i></p>	<p>€ 36⁵</p>
<p>FILET DE FAON RÔTI^{1,7,9}</p> <p><i>Embeurré de topinambour, céleri-rave, panais, jus façon poivrade</i></p> <p><i>Gebakken hertenkalfilet, aardpeer in boter, knolselder, pastinaak, jus van peper</i></p>	<p>€ 35</p>
<p>CÔTES DE MARCASSIN POÊLÉES^{1,7}</p> <p><i>Navet, mousseline de boudin noir, pomme rôtie, sauce au vin rouge</i></p> <p><i>Koteletjes van everzwijn, raap, mousseline van zwarte pens, gebakken appel, rodewijnsaus</i></p>	<p>€ 29⁵</p>
<p>FILET DE PERDREAU RÔTI^{1,7,9}</p> <p><i>Cuisses confites, légumes-racine, patate douce, jus réduit à l'écorce d'orange</i></p> <p><i>Filet van gebakken patrijs, gekonfijte billetjes, wortelgroenten, zoete aardappel, jus van sinaasappelschil</i></p>	<p>€ 35</p>



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

VELOUTÉ ^{3,5}	€ 14 ⁵
<i>Velouté de potiron, dés de jambon, crème fleurette</i> <i>Pompoenvelouté, hamblokjes, opgeklopte room</i>	
VITELLO TONNATO ^{3,4,7,10}	€ 24 ⁵
<i>Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, câpres</i> <i>Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, kappertjes</i>	
PÂTÉ EN CROÛTE ^{1,3,7}	€ 19 ⁵
<i>Mousse de volaille, confiture d'oignons</i> <i>Pâté, mousse van gevogelte, wienconfituur</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES ^{2,5,7}	€ 24 ⁵
<i>Kikkerbiljetjes in lookboter</i>	
TARTARE DE SAINT JACQUES ET CREVETTES GRISES ^{2,4,14}	€ 26 ⁵
<i>Pomme verte, orange, shiso et vinaigrette au balsamique blanc</i> <i>Tartaar van Sint-Jakobsvrucht en grijze garnalen, appel, sinaasappel, shiso en vinaigrette van witte balsamico</i>	



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS	€ 26 ⁵
± 220gr, frites fraîches, salade ± 220gr Rumsteak, verse frietjes, salade	
BOUILLABAISSE ^{1,2,3,4,7}	€ 29 ⁵
Rouille, croûtons à l'ail Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look	
BABY LOTTE ^{1,4,7}	€ 29 ⁵
Baby lotte rôtie au beurre noisette, poireaux brûlés, mousse de fenouil, beurre blanc au raifort Gebakken baby lotte in hazelnootboter, gebrande prei, mousse van venkel, blanke botersaus met mierikswortel	
CÔTE À L'OS DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS	€ 37 ⁵
± 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	SALADE	€ 5
Champignonsaus		PORTION FRITES FRAÎCHES	€ 5
SAUCE POIVRE VERT ^{1,7}	€ 5	Portie verse friet	
Peppersaus			



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}	€ 12 ⁵
<i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	
<i>Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT ^{1,3,5,7}	€ 13 ⁵
<i>Glace vanille</i>	
<i>Moelleux van chocolade, vanille ijs</i>	
CRÈME BRÛLÉE ^{3,7}	€ 12 ⁵
<i>Crème brûlée</i>	
SABAYON ^{3,12}	€ 14 ⁵ /PP
<i>Glace vanille, fruits rouges</i>	
<i>Sabayon, vanille ijs, rode vruchten (2p)</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC, NOIR ET LAIT ^{1,3,5,7}	€ 12 ⁵
<i>Feuilleté caramélisé, coulis de fruits rouges</i>	
<i>Chocolademousse van witte, pure en melkchocolade, gekarameliseerde bladerdeeg, coulis van rode vruchten</i>	
4 FROMAGES ^{5,7,8}	€ 16 ⁵
<i>Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht' • Assortiment van 4 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 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.*