



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

Cuisse de canard confite, jeunes légumes, crème de volaille à la ciboulette
Gekonfijte eendenbout, groenten, roomsaus van gevogelte met bieslook^{1,7,9}

OU/OF

Filet de vive cuit sur peau, oignons rouges, câpres, beurre blanc à l'estragon
Op vel gebakken pieterman, rode ui, kappertjes, blanke botersaus met dragon^{1,4,7}

OU/OF

Asperges à la flamande
Asperges op Vlaamse wijze^{3,7}

DESSERT

Pavlova aux fraises
Pavlova met aardbeien^{3,7}

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

CRÈME D'ASPERGES^{1,7}	€ 14⁵
<i>Aspergeroomsoep</i>	
ASPERGES, JAMBON CUIT À L'OS^{3,7}	€ 29⁵
<i>Beurre clarifié persillé et oeuf</i> <i>Asperges met Beenham, geklaarde boter met peterselie en geplet eitje</i>	
ASPERGES, FILET DE VIVE^{1,4,7}	€ 32⁵
<i>Beurre blanc au vin blanc</i> <i>Asperges, pieterman, blanke botersaus met witte wijn</i>	
ASPERGES À LA FLAMANDE^{3,7}	€ 24⁵
<i>Asperges op Vlaamse wijze</i>	



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

-
- VITELLO TONATO**^{3,4,7,10} € 24
Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, câpres
Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, kappertjes
- COEUR DE RIS DE VEAU RÔTI**^{1,7} € 28⁵
Mousse de petits pois à la menthe, croquant d'oignon
Gebakken kalfszwezerik, mousse van erwtjes met munt, krokantje van ui
- BURRATA**^{1,5} € 16⁵
Tomates en couleur, origan, huile vierge
Burrata met salade van tomaten, oregano, olijfolie
- CUISSES DE GRENOUILLES ET SCAMPI À L'AIL**^{2,5,7} € 24⁵
Kikkerbiljetjes en scampis in lookboter
- TARTARE DE SAINT JACQUES ET
CREVETTES GRISES**^{2,4,14} € 24⁵
Pomme verte, citron jaune, shyso et vinaigrette au balsamique blanc
*Tartaar van Sint-Jakobsvrucht en grijze garnalen, appel, citroen,
shyso en vinaigrette van witte balsamico*
-



PLATS

HOOFDGERECHTEN

RUMSTEAK DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS	€ 25
± 220gr, frites fraîches, salade	
± 220gr Rumsteak, verse frietjes, salade	
BOUILLABAISSE ^{1,2,3,4,7}	€ 29
Rouille, croûtons à l'ail	
Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look	
DOS DE CABILLAUD RÔTI AU SEL FUMÉ ^{1,4,7}	€ 29⁵
Fenouil, asperges vertes crues en vinaigrette, beurre de raifort	
Kabeljauwhaasje gebakken in zout, groene asperges in vinaigrette, mierikswortelboter	
CÔTES D'AGNEAU RÔTIÉS ^{1,3,7}	€ 35
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	SALADE	€ 5
Béarnaisesaus		Portie verse friet	
SAUCE CHAMPIGNONS ^{1,7}	€ 5	PORTION FRITES FRAÎCHES	€ 5
Champignonsaus			
SAUCE POIVRE VERT ^{1,7}	€ 5		
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} € 12⁵

*Glace vanille, sauce chocolat et chantilly
Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom*

CRÈME BRÛLÉE^{3,7} € 12⁵

Crème brûlée

RIZ AU LAIT^{3,7} € 12⁵

*Au pamplemousse et orange sanguine, meringue citronnée, coulis citron
Rijstpap, pompelmoes en bloedsinaas, meringue, coulis van citroen*

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, jus van aardbeien met basilicum,
aardbeienijs*

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*

5 FROMAGES^{5,7,8} € 17⁵

Assortiment de 5 fromages 'Van Tricht' • Assortiment van 5 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.*