



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 accompagné de notre belle sélection de vins. Tous nos mets sont préparés avec des produits de qualité et de saison. Nous vous garantissons de passer un agréable 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

€ 59

AMUSE-BOUCHES • AMUSES

ENTRÉE • VOORGERECHT

*Ceviche de dorade & nobashi, marinade concombre, citron vert et jalapeños,
pickles de poivrons, oignons rouges, shiso^{1,2,4}*
*Ceviche van zeebrasem & nobashi, marinade van komkommer, limoen en jalapeños,
pickles van paprika, rode ui, shiso*

OU/OF

Tartare de boeuf préparé, jaune d'oeuf confit, mélange d'herbes^{1,3,5,10,11}
Bereide rundertartaar, gekonfijte eidooier, verse kruiden

OU/OF

Mini burrata, tomates colorées, huile basilic, échalotes, avocat⁷
Mini burrata, gekleurde tomaten, basilicumolie, sjalot, avocado

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Magret de canard poêlé, nectarine, maïs, jus réduit miel-orange^{1,7}
Gebakken eendenborst, nectarine, maïs, jus van honing en sinaasappel

OU/OF

Filet de sébaste rôti, mini courgette, crème de piquillos confits^{4,7}
Roodbaarsfilet, mini courgette, crème van gekonfijte piquillopepers

OU/OF

Gnocchis, pousse d'épinards, noix, basilic, pecorino^{1,3,7,8}
Gnocchi, spinazie, noten, basilicum, pecorino

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

CHEESECAKE À LA VANILLE ET SPÉCULOOS

Déstructuré, fruit de la passion, mangue^{1,3,7}
Cheesecake van vanille en speculoos, passievrucht, mango

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

-
- TARTARE DE BOEUF³** € 27⁵
Jaune d'oeuf, échalotes, câpres, cornichons, mélange d'herbes, frites fraîches, salade
Rundertartaar, eigeel, sjalot, kappertjes, augurken, kruidenmengeling, verse frietjes, salade
- SALADE BURRATA⁷** € 25
Pastèque, avocat, tomates colorées, basilic, olives vertes et noires
Salade met burrata, watermeloen, avocado, gekleurde tomaten, basilicum, groene en zwarte olijven
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD^{1,5,10}** € 23⁵
Chèvre pané, lardons, pommes de terre rôties, oignons rouges, pomme, vinaigrette à la framboise
Gepaneerde geitenkaas, spekjes, gebakken aardappelen, rode ui, appel, frambozenvinaigrette
- SALADE DE TRUITE^{1,4,7}** € 24⁵
Filets poêlés, pommes de terre rôties, mesclun de salade, beurre blanc citronné
Salade van gebakken forelfilet, gebakken aardappelen, mesclun, beurre blanc met citroen
-



ENTRÉES

VOORGERECHTEN

FOIE GRAS ^{1,3,7}	€ 26
<i>Confit de mangue, coulis mangue, toast brioché, shyso</i>	
<i>Ganzenlever, gekonfijte mango, mango-coulis, briochetoast, shiso</i>	
BROCCOLINIS ¹¹	€ 21 ⁵
<i>Houmous d'artichaut, pignons de pin grillés, Comté, huile de basilic</i>	
<i>Broccolini, hummus van artisjok, gegrilde pijnboompitten, comté, basilicumolie</i>	
VITELLO TONNATO ^{1,3,4,5,7,10}	€ 24 ⁵
<i>Espuma de thon rouge, câpres, ail noir</i>	
<i>Espuma van rode tonijn, kappertjes, zwarte look</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES ^{1,7}	€ 23
<i>Au beurre d'ail</i>	
<i>Kikkerbiljetjes in lookboter</i>	
CEVICHE DE DORADE ET NOBASHI ^{1,2,4}	€ 24 ⁵
<i>Marinade concombre, citron vert et jalapeños, pickles de poivrons, oignons rouges, shysos, gel de patate douce</i>	
<i>Ceviche van zeebrasem en nobashi, marinade van komkommer-limoen-jalapeños, pickles van paprika, rode ui, shiso, gel van zoete aardappel</i>	
CAVIAR 'STURIA VINTAGE 6 MOIS' 10GR ^{1,7}	€ 35
<i>Crème fleurette, blinis</i>	
<i>Kaviaar 'Sturia Vintage 6 maand' 10gr, opgeklopte room, blinis</i>	



PLATS

HOOFDGERECHTEN

COEUR DE RUMSTEAK ^{1,6,11}	€ 28 ⁵
± 220gr, frites fraîches, salade	
± 220gr rumsteak, verse frietjes, salade	
FILET DE SANDRE ^{1,4,7}	€ 36 ⁵
Rôti sur peau, fenouil, chou pak-choï, beurre blanc anisé	
Filet van snoekbaars, venkel, paksoi, beurre blanc met anijs	
GAMBAS ^{1,2,7}	€ 27 ⁵
À l'ail, aubergine, tomates, crème curry-coco	
Gamba's met look, aubergine, tomaat, kokos-currycrème	
FILET DE BOEUF ROSSINI ^{1,3,7}	€ 39 ⁵
Foie gras poêlé, rutabaga, petits pois, gratin de pommes de terre	
Ossenhaas "Rossini", gebakken ganzenlever, koolraap, erwtjes, aardappelgratin	
CÔTES D'AGNEAU RÔTIÉS ^{1,3,7}	€ 37
Crème d'ail, aubergine, houmous poivrons rouges, feta	
Gebakken lamskoteletten, knoflookcrème, aubergine, hummus van rode paprika, feta	

SUPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

SAUCE BÉARNAISE ^{1,3,7}	€ 5	SALADE ^{1,6,11}	€ 5 ⁵
Béarnaisesaus		PORTION FRITES FRAÎCHES	€ 6
SAUCE CHAMPIGNONS ^{1,7}	€ 5	Portie verse friet	
SAUCE POIVRE VERT ^{1,7}	€ 5		
Peppersaus			



POUR LES PLUS PETITS

VOOR DE KLEINTJES

CROQUETTE DE CREVETTES, FRITES^{1,7} € 16

Garnaalkroket, verse frietjes

CROQUE MONSIEUR^{1,7} € 13⁵

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

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

SPAGHETTI BOLOGNAISE^{1,3} € 16⁵

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
<i>Glace à la vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	
<i>Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom</i>	
CRÈME BRÛLÉE ^{3,7}	€ 13
<i>Crème brûlée</i>	
CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES ^{1,3,7}	€ 15
<i>Crème brûlée à la vanille, cake maison, mini tartelette, macaron</i>	
<i>Verwenkoffie of thee met zoetigheden,</i>	
<i>vanille-crème brûlée, huisgemaakte cake, mini-taartje, macaron</i>	
PLANCHES DE FROMAGES ^{5,7,8}	€ 17
<i>Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht'</i>	
<i>Assortiment van 4 kazen 'Van Tricht'</i>	
AUTOUR DE LA FRAISE ^{1,3,5,7,8}	€ 15
<i>Crème vanille, mousse de fraises, glace fraises, basilic, crumble chocolat blanc</i>	
<i>Vanille room, aardbeienmousse, aardbeienijs, basilicum, witte-chocoladecrumble</i>	
BROWNIES ^{1,3,5,7,8}	€ 14⁵
<i>Glace stracciatella, caramel, mousse de chocolat blanc, crumble, fruits rouges, shiso</i>	
<i>Brownies met stracciatella-ijs, karamel, witte-chocolademousse, crumble, rode vruchten, shiso</i>	



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
<i>Découvrez notre sélection sur les pages suivantes</i>	
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
<i>Supplément chantilly € 1,50</i>	
Chaï 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
Cognac Petit VS	€ 10 ⁵
Cognac Godet XO 'Terre'	€ 29
Cognac Petit VSOP	€ 15 ⁵
Grappa Bepi tosolini	€ 17 ⁵
Limoncello Bepi tosolini	€ 7 ⁵
Framboise Louis Lemerancier	€ 10
Mirabelle Louis Lemerancier	€ 10
Marc d'Alsace G. Miclo	€ 10
Mandarine Napoléon	€ 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.*