



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

Carpaccio de gambas, huile basilic, mayonnaise au miso, huile d'olive et citron^{3,5,6}
Carpaccio van gamba's, basilicumolie, misomayonaise, olijfolie & citroen

OU/OF

Foie gras, figues, pain d'épices^{1,3,7}
Ganzenlever, vijgen, peperkoek

OU/OF

Tartare de betterave, crème au chèvre, vinaigre de grenade, radis^{1,7}
Tartaar van rode biet, crème van geitenkaas, vinaigrette van granaatappel, radijs

SORBET

PLAT • HOOFDGERECHT

Paleron de boeuf confit 12h, céleri, carottes glacées^{1,9}
Langzaam gegaard gekonfijte rundsvlees van de schouder, selder, wortels

OU/OF

Filet de bar de ligne, fenouil, câpres, jeune poireau, jus de bouillabaisse^{1,2,4,7}
Zeebaarsfilet, venkel, kappertjes, jonge prei, jus van bouillabaisse

OU/OF

Risotto de spätzle, crème de vieux Parmesan, pleurotes^{1,3,7}
Risotto van spätzle, romige oude Parmezaanse kaas, oesterzwammen

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

MOUSSE DE NOUGAT

Biscuit à l'orange, grenade^{1,3,7,8}
Nougatmousse, sinaasappelbiscuits, granaatappel

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



SUGGESTIONS

SUGGESTIES

SKREI^{1,3,4,7}

€ 32⁵

Rôti sur peau, radis, pomme verte, asperges vertes, mousseline aux crevettes grises

Op vel gebakken Skrei, radijs, groene appel, groene asperges, mousseline met grijze garnalen

FILET DE BOEUF ROSSINI^{1,3,7}

€ 39⁵

Foie gras poêlé, rutabaga, petits pois, gratin de pommes de terre

Ossenhaas "Rossini", gebakken ganzenlever, rutabaga, erwtjes, aardappelgratin

OSSO BUCCO DE VEAU^{1,7,9}

€ 29⁵

Pâtes fraîches, parmesan

Kalfsossobucco, verse pasta, parmezaan

MÉDAILLON DE VEAU^{1,7,9}

€ 29⁵

Champignons des bois, sauce crème, pommes de terre écrasées, petits pois

Kalfsoesters, boschampignons, roomsaus, gestampte aardappelen, erwtjes



ENTRÉES

VOORGERECHTEN



FOIE GRAS^{1,3,7} € 26
Compotée de kumquat, toast brioché
Ganzenlever, kumquatcompote, brioche toast

POTAGE DU JOUR^{5,7,9} € 15
Soep van de dag

OS À MOELLE¹ € 18
Toasts à l'ail
Beenmerg, knoflooktoastjes

CUISSES DE GRENOUILLES^{1,7} € 23
Au beurre à l'ail
Kikkerbiljetjes in look boter

TIRAMISU DE SAUMON FUMÉ⁷ € 23
Crème de mascarpone au citron, concombre, toast, billes d'agrumes
Tiramisu van gerookte zalm, mascarponecrème met citroen, komkommer, toast, citrusparels

CAVIAR 'STURIA VINTAGE 6 MOIS' 10GR^{1,7} € 35
Crème fleurette, blinis
Kaviaar 'Sturia Vintage 6 maand' 10gr, opgeklopte room, blinis





PLATS

HOOFDGERECHTEN

COEUR DE RUMSTEAK ^{1,6,11} ± 220gr, frites fraîches, salade ± 220gr rumsteak, verse frietjes, salade	€ 28 ⁵
OMBLE CHEVALIER ^{1,4,7,9} Cuit sur peau, risotto de pommes de terre, céleri-rave, émulsion de cerfeuil Op vel gebakken regenboogforel, risotto van aardappel, knolselder, emulsie van kervel	€ 29 ⁵
BOUILLABAISSE ^{1,2,3,4} Rouille, croûtons à l'ail Bouillabaisse, rouille, toastbrood met look	€ 32 ⁵
RIS DE VEAU RÔTI ^{1,7,9} Céleri-rave, échalotes confites, jus de veau aux pleurottes Gebakken kalfszwezerik, knolselderij, gekonfijte sjalotten, kalfsjus met oesterzwammen	€ 38 ⁵

SUPPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

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



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

Glace vanille, sauce chocolat et chanilly

Dame blanche, vanille ijs, chocoladesaus, slagroom

CRÈME BRÛLÉE^{3,7}

€ 13

Crème brûlée

CAFÉ OU THÉ ET SES MIGNARDISES^{1,3,7}

€ 15

Verwenkoffie of thee met zoetigheden

PLANCHES DE FROMAGES^{5,7,8}

€ 17

Assortiment de 4 fromages 'Van Tricht'

Assortiment van 4 Kazen 'Van Tricht'

PAIN PERDU^{1,3,7}

€ 14

Brioche, glace caramel, pommes caramélisées, coulis fruits rouges, groseilles, shiso

Wentelteefjes met karamelijs, gekarameliseerde appels, coulis van rood fruit,

aalbessen, shiso

MOELLEUX AU CHOCOLAT^{1,3,7}

€ 15

Glace vanille, crème Anglaise, fruits rouges, crumble, shiso

Chocolade moelleux, vanille-ijs, crème Anglaise, coulis van rood fruit, crumble, shiso



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
Découvrez notre sélection sur les pages suivantes	
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
Supplément chantilly € 1,50	
Chaï Latte	€ 5 ⁵
Vin Chaud Maison (Glühwein)	€ 6 ⁵
Irish/French/Italian Coffee	€ 12 ⁵

DIGESTIFS

Amaretto Bepi tosolini	€ 9
Baileys	€ 8
Armagnac Ch. Pellehaut 3y	€ 10 ⁵
Cointreau	€ 9 ⁵
Grand Marnier	€ 10
Calvados Coquerel	€ 9
Cognac Petit VS	€ 10
Cognac Godet XO 'Terre'	€ 29
Cognac Petit VSOP	€ 13
Grappa Bepi tosolini	€ 15
Limoncello Bepi tosolini	€ 7 ⁵
Framboise Louis Lemer cier	€ 10
Mirabelle Louis Lemer cier	€ 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.*