



*Hôtel de la Poste, Bouillon*  
*Relais de Napoléon III*

**Gastro-Bar-Bistro**  
**Napoléon**



**WiFi** Code: HOTEL1730

*Tel. +32 (0) 61.46.51.51. Fax. +32 (0) 61.46.51.65*  
*info@hotelposte.be www.hotelposte.be*



## *Eaux – Limonades – Jus Waters – Limonades - Jus*

*Coca Cola, Coca Cola Zero 20cl  
Tönissteiner **Eco** limonade 25cl  
Citron/Orange (sans sucre)  
Eau de source naturelle Taunusquelle  
Plate, Pétillante 25cl  
Plate, Pétillante 50cl  
Plate, Pétillante 75 cl  
Jus Looza : Tomate, Orange  
Jus **Bio** Pajottelander 20cl:  
Pomme-Orange/Cerise/Ananas  
Ice Tea Lipton 25cl  
Pétillant/Pêche  
Cécémel Froid 20cl  
Perrier Citron 20cl  
Schweppes Bitter Lemon,  
Tonic, Agrum 25cl  
Canada Dry 20cl  
San Pellegrino 50cl  
Jus d'Orange pressé 15cl  
Jus de Citron Pressé 15cl  
Supp. Sirop Grenadine/Menthe*

## *A Grignoter – Borrelhapjes*

*Saucisson artisanal  
Droge worst (12)  
Portion fromage  
Portie kaas (7)*

## *Bières Pression Bieren Van het Vat*

*Warsteiner **Eco** Premium 25cl 4.8°  
Warsteiner **Eco** Premium 50cl 4.8°  
Godefroy Blonde Bouillon 25cl 6,7°  
Godefroy Rouse Bouillon 25cl 5,6°  
König Ludwig **Eco** Blanche 30cl 7°  
Leffe Blonde 25cl 6,6°*

## *Bières Bouteilles / Fles*

*Warsteiner Alkoholfrei 33cl 0,5°  
(Bière Sans Alcool/Alcoholvrij)  
Radler Zitrone 33cl 2,5°  
(Panaché, bière citronnée)  
Hoegaarden Blanche 25cl 4,9°  
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°  
Duvel 33cl 8.5°  
Trappist Orval 33cl 6.2°  
Karmeliet Triple 33cl 8,4°  
Trappist Chimay (Bleue) 33cl 9°  
Trappist Rochefort 10 33cl 11.3°  
La Chouffe Blonde 75cl 8°  
La Chouffe Blonde 33cl 8°*



## *Apéritifs / Aperitieven*

*Vins au verre (15cl):*

- \*Sauvignon blanc, Cave de Pomerols*
- \*Aromando, Monvin, Sauvignon Blanc*
- \*Rosato, Monvin, Merlot*
- \*Merlot, Domaine Preignes le Vieux*
- \*Cabernet, Monvin, , Veneto*

*Carafe de vin au choix/keuze 50cl*  
*Sherry Fino Dry Pavon*  
*Porto Quevedo Blanc-Rouge*  
*Ratafia de Champagne*  
*Porto Rouge 10 years*  
*Martini Blanc – Rouge*  
*Gancia*  
*Suze*  
*Pineau des Charentes Petit*  
*Kirr (Vin Blanc, Crème de Cassis)*  
*Campari*  
*Campari Orange/Soda*  
*Ricard*  
*Picon Vin Blanc*  
*Apéritif Sans Alcool ( Mure, Citron, Sprite)*  
*Apéritif Maison (Limoncello Cava)*  
*Kirr Royal (Champagne, Crème de Cassis)*

## *Alcools / Alcohols*

*Jenever Ketel '1'*  
*Jägermeister*  
*Advocat Chantilly/Slagroom*  
*Rum Havana Club 3 years*  
*Vodka Absolut*  
*Grappa Bottega*  
*Limoncello Bottega*

## *Whiskies*

*Vat 69 Blended*  
*The Famous Grouse Blended*  
*Four Roses Bourbon*  
*Jack Daniels Sour Mash*  
*Chivas Regal 12Y Blended*  
*Glenkinchie 12Y Single Malt*  
*Dalwhinnie 15 Y Single Malt*  
*Johnnie Walker Gold 15Y*  
*Lagavulin 16Y Single Malt*  
*Macallan Amber Single Malt*  
*Sullivans Cove Tasmanian*  
*Double Cask, Australie*  
*\*World Whiskies Awards - Single malt\**  
*Chivas Regal 21Y*  
*\*Sélection Reine d'Angleterre - Blended\**  
*Sullivan Cove Tasmanian*  
*American Oak, Australie*  
*\*World Whiskies Awards – Single Malt\**  
*\*Elu Meilleur Whiskie du monde\**



## *Gins + Mix au Choix*

*Gin Beefeater*  
*Gin Korhaan*  
*Bombay Sapphire*  
*Gin Hendrick's*  
*Gin PJ Elderflower Belge*  
*Gin Monkey 47*

### *Mixers:*

*Fever Tree Tonic Water*  
*Fever Tree Mediterrean*  
*Schweppes Premium Mixers:*  
*Original Tonic/Pink Pepper/*  
*Hibiscus/Matcha*

## *Digestifs – Cognacs*

*Disaronno Amaretto*  
*Baileys*  
*Armagnac Ch. Pellehaut 3y*  
*Cointreau*  
*Grand Marnier*  
*Calvados Coquerel*  
*Cognac Petit VS*  
*Cognac Biscuit VS*  
*Cognac Petit VSOP*

## *Eaux de Vie*

*Poire Williams*  
*Framboise*  
*Mirabelle*  
*Marc d'Alsace*

## *Champagne – Champenoises*

*Flûte de Cava Varias*  
*Flûte de Crémant de Bourgogne*  
*Flûte de Crémant d'Alsace*  
*Flûte de Champagne Salmon Br*  
*1/1 Cava Varias*  
*1/1 Crémant de Bourgogne*  
*1/1 Crémant d'Alsace*  
*1/1 Champagne Salmon Brut*

## *Luxe \* Café – Thé – Décaféiné*

*\* Avec \* Liqueur \* Praline \* Biscuit \**

*Lait Chaud Gourmand*  
*Thé – Infusion Gourmand*  
*Espresso Italien Gourmand*  
*Café Crème Gourmand*  
*Déca Crème Gourmand*  
*Lait Russe Gourmand*  
*Latte Macchiato Gourmand*  
*Cappuccino Italien Gourmand*  
*Cappuccino Chant. Gourmand*  
*Chociatto Gourmand*  
*Chociatto Chant. Gourmand*  
*Chocolat Chaud Gourmand*  
*Chocolat Chaud Chant Gourmand*  
*Vin Chaud (Glühwein)*  
*Irish/French/Italian Coffee*



## *Nos Thés & Infusions Gourmands, \*Palais des Thés\* au choix*

### ***Saint James***

*Thé noir de Sri Lanka avec des puissants arômes presque chocolatés.*

### ***Thé des lords***

*Un très bel Earl Grey au parfum de bergamote bien prononcé, agrémenté de pétales de carthame. Le plus bergamoté de tous les Earl Grey à déguster tout au long de la journée.*

### ***Chai Imperial***

*Chai Impérial (prononcé "tchai") est un délicat thé noir agrémenté d'un somptueux cocktail de cardamome verte, de baies roses, de cannelle, de gingembre et de zestes d'orange.*

### ***The des moines***

*Inspiré d'une recette ancestrale élaborée dans un monastère tibétain, ce thé est un mélange rare.*

### ***Grand Jasmin chung Feng***

*D'une grande subtilité, sans amertume, un de nos meilleurs thés verts au jasmin.*

### ***Thé vert à la menthe***

*Thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe.*

### ***Thé du Hammam***

*Recette emblématique et best-seller du Palais des Thés. Ce thé vert évoque la pulpe de datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.*

### ***Long Jing***

*Le Long Jing est un thé vert des plus connus et appréciés des chinois, originaire de Zhejiang.*

### ***Rooibos des Vahinés***

*Aux parfums gourmands de vanille, amande et pétales de souci.*

### ***Camomille – infusion***

*Une infusion chaleureuse et réconfortante, très appréciée pour ses vertus calmantes. Idéale le soir pour un moment tout en réconfort.*

### ***Verveine – infusion***

*Une infusion subtile et rafraîchissante, très appréciée pour ses vertus relaxantes et apaisantes*

### ***Tilleul – infusion***

*Une infusion qui purifie le corps et l'esprit avant la nuit. Elle calme en douceur les éventuelles douleurs liées à la digestion. Le tilleul est aussi reconnu pour calmer, détendre et faciliter le sommeil.*



*Pour les Plus Petits(-12ans) – Voor de Kleintjes (-12j)*

*Spaghetti Bolognaise  
Spaghetti Bolognaise*

☆☆☆

*Burger de poulet, compote de pommes, frites fraîches  
Kipburger, appelmoes, verse frietjes*

☆☆☆

*Une sole façon meunière, écrasée de pommes de terre, beurre clarifié  
Eén zeetong gebakken, aardappelpuree met geklaarde boter*

☆☆☆

*Cœur de Rumsteak Blanc-Bleu Belge, salade, frites fraîches  
Rumsteak Blanc-Bleu Belge, salade, verse frietjes*

1=gluten, 2=crustacés, 3=œuf, 4=poisson, 5=arachides, 6=soja, 7=lait, 8=noix, 9=céleri, 10=moutarde, 11=graines de sésame, 12=le dioxyde de soufre sulfite, 13=lupin, 14=mollusques

Si vous souhaitez des informations sur les allergènes, veuillez-vous référer au personnel.

La composition de nos plats peut varier

1=gluten, 2=schaaldieren, 3=ei, 4=vis, 5=pinda's, 6=soja, 7=melk, 8=noten, 9=selderij, 10=mosterd, 11=sesamzaad, 12=zwaveldioxide sulfiet, 13=lupine, 14=weekdieren

Indien u informatie wenst over allergenen, gelieve u zich tot het personeel te wenden

De samenstelling van onze gerechten kan variëren



## *Snacks*

*Soupe à l'oignon gratinée*  
*Gegratineerde uiensoep*

*Spaghetti Bolognaise*  
*Spaghetti Bolognaise*

*Duo de croques-Monsieur*  
*Duo van croques-Monsieur*

*Duo de croquettes de fromage*  
*artisanales*  
*Duo van ambachtelijke*  
*Kaaskroketten*

*Pistolet garni, lard,*  
*Camembert*  
*Gevulde pistolet, spek,*  
*Camembert*

*Bouchée à la reine,*  
*frites fraîches*  
*Koninginnehapje,*  
*verse frietjes*

*Bouillon de Shiitake, bœuf,*  
*vermicelles de riz, coriandre,*  
*Bouillon van Shiitake, rundsvlees,*  
*rijstvermicelli, koriander*

*Duo de croquettes de crevettes*  
*artisanales*  
*Duo van ambachtelijke*  
*garnaalkroketten (1,2,3,7)*



## *Menu Bistro - Bistro Menu*

*Amuse-bouche*

*Amuse*

\*\*\*

*Jambon Serrano*

*Focaccia, melon et pastèque, Copeaux de Parmesan, roquette*

*Focaccia, Serrano ham, meloen en watermeloen,*

*Parmezaanschilfers, rucola*

*(1,7)*

*Ou/Of*

*Cabillaud mariné*

*Trilogie de tomates, méli-mélo d'herbes et shyso, crème citronnée*

*Gemarineerde kabeljauw, tomaten, kruiden en shyso, citroen crème*

*(4,7)*

\*\*\*

*Filet de porc ibérico*

*Croûte d'amandes, déclinaison de carottes, jus curry moutarde*

*Varkenshaas ibérico, amandelkorst, assortiment van wortelen,*

*Jus van curry en mosterd*

*(1,5,10)*

*Ou/Of*

*Filets de daurade royale*

*Concombre, Granny Smith, pesto au cresson et pignons de pin*

*Goudbrasemfilet, komkommer, Granny Smith,*

*Waterkerspesto en pijnboompitten*

*(1,4,5)*

\*\*\*

*Tartelette aux agrumes,*

*Sorbet citron, gelée de Pisang, coulis d'orange*

*Citrustaartje, sorbet van citroen, gelei van Pisang, coulis van sinaasappel*

*(1,3,7)*

*Le menu est servi pour l'ensemble des convives*

*Het menu wordt geserveerd voor het volledige gezelschap*





## *Planches – Plankjes*

*Baguette, Huile d'Olive Vierge, Paleta Ibérica de Bellota Reserva,  
concassée de tomates*

*Stokbrood, Olijfolie, Paleta Ibérica de Bellota Reserva,  
stukjes tomaat*

*Assortiment de 5 Fromages de nos Régions  
Assortiment van 5 Kazen uit onze Ardennen*

*Saumon d'Ecosse fumé à l'hôtel  
Huisgerookte Schotse Zalm*



## *Salades*

### *Salade de Chèvre*

*Canapé de fromage de chèvre, méli-mélo de salade, rouelle de mélusine*  
*Toast met geitenkaas, salade, mélusine*

### *Salade de Tomates*

*Multicolore de tomates, burrata, basilic,*  
*copeaux de foie gras*  
*Méli-mélo van tomaten, burrata,*  
*basilicum, stukjes ganzenlever*

### *Salade Truite*

*Filets de truite, pommes de terre, beurre blanc*  
*Filets van forel, aardappelen, blanke botersaus*

### *Salade Scampi*

*Scampi, saumon fumé, mesclun, pomme, vinaigrette au curry*  
*Scampi, gerookte zalm, salade, appel, curryvinaigrette*



## *Entrées - Voorgerechten*

### *Végétarien*

*Feta, lentilles, épinards, tomates confites, jus de cresson au mascarpone,  
tuile dentelle*

*Feta, linzen, spinazie, gekonfijte tomaten, sausje van waterkers met mascarpone,  
krokantje*

### *Cuisses de grenouilles*

*Fricassée de cuisses de grenouilles en persillade, concassée de tomates à l'ail rose,  
coulis d'herbes fraîches*

*Persillade van kikkerbiljetjes, tomaat met roze look, coulis van verse kruiden*

### *Huîtres – Oesters*

*½ Douzaine d'Huîtres Sauvages d'Irlande*

*½ Dozijn Ierse Wilde Oesters*

### *Croquettes crevettes*

*Mousse de crabe, tomates confites, persil frit, roquette*

*Mousse van krab, garnaalkroketjes, gekonfijte tomaat, peterselie, rucola*



## *Entrées - Voorgerechten*

### *Bar*

*Tartare de bar aux agrumes, sorbet basilic*  
*Tartaar van zeebaars met citrus, sorbet van basilicum*

### *Quasi de veau*

*Anguille fumée, gelée de concombre, mayonnaise au thon naturel*  
*Kalfslendestuk, gerookte paling, gelei van komkommer, mayonaise van tonijn*

### *Tatakij de Bœuf*

*Marinade de gingembre et tomates,*  
*Foie gras maison, sésame et shiso*  
*Tatakij van rundsvlees, marinade van gember en tomaat,*  
*Huisgemaakte ganzenlever terrine, sesam en shiso*



## *Plats Viande – Hoofdgerechten Vlees*

### *Rumsteak*

*Rumsteak Blanc-Bleu Belge, frites fraîches*

*Rumsteak Blanc-Bleu Belge, verse frietjes*

*(1,3)*

### *Tartare de bœuf*

*Salade, frites fraîches*

*Vers gemalen Rundstartaar, salade, verse frietjes*

### *Côtes d'agneau de lait*

*Légumes de saison, olives noires, gratin de pommes de terre*

*Lamskoteletjes, seizoensgroenten, zwarte olijven,*

*Aardappelgratin*

### *Suprêmes de pigeonneau*

*Cuisses confites, épinards frais, mousseline de pêche, pickels d'oignons rouges,*

*légumes braisés, jus nature*

*Filet van duif, gekonfijte billetjes, verse spinazie, mousseline van perzik, pickels van rode ui,*

*gestoofde groenten, jus*

#### **Supplements :**

**Sauce béarnaise /sauce poivre vert/sauce champignons/portion frites fraîches/salade**

**Mayonnaise /ketchup /moutarde**

#### **Supplementen :**

**Béarnaisesaus /pepersaus /champignonsaus /portie verse friet /salade**

**Mayonnaise /ketchup /mosterd**



## *Plats Poisson– Hoofdgerechten Vis*

### *Filets de rouget*

*Légumes confits à l'huile d'olive, beurre blanc au piment d'Espelette*  
*Filets van rode poon, met olijfolie gekonfijte groenten, blanke botersaus*  
*met 'piment d'Espelette'*

### *Filet de barbue*

*Crevettes grises, citron vert, radis rouge, bisque d'homard*  
*Grietfilet, grijze garnalen, limoen, radijs,*  
*Bisque van kreeft*

### *Duo de soles meunière*

*Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive,*  
*beurre clarifié aux herbes*  
*Duo van zeetongen meunière, aardappelpuree met olijfolie,*  
*geklaarde boter met kruiden*

*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.*



## *Desserts – Desserten*

### *La Dame Blanche*

#### *Crème Brûlée*

*Crème brûlée au café  
Crème brûlée met koffie*

#### *Trilogie de chocolat*

*Mousses chocolat blanc, lait et noir, feuilleté caramélisé,  
caramel laitier, éponge au chocolat*

*Mousses van witte, zwarte en melkchocolade,  
saus en krokantje van karamel, chocoladespons*

#### *Assiette fraîcheur*

*Sablé Breton, compotée de fruits rouges mentholés, sorbet passion et framboises,  
coulis de fruits rouges*

*Bretoense sablé, rode vruchten met munt, sorbet van passievrucht en framboos,  
coulis van rode vruchten*

#### *Crumble aux fraises*

*Glace fraise et vanille, espuma de liqueur de fraises  
Crumble van aardbeien, aardbeien- en vanille-ijs, espuma van aardbeienliqueur*

