



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

*Gastro-Bar-Bistro*  
*Napoléon*



 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

Sprite - Fanta 20cl	€ 2,70
Coca Cola, Coca Cola Zero 20cl	€ 2,70
Eau de source naturelle	
Plate, Pétillante 25cl	€ 2,70
Plate, Pétillante 50cl	€ 4,90
Plate, Pétillante 75 cl	€ 7,50
Jus Looza : Tomate, Cerise,	€ 3,00
Pamplemousse, Orange, Pomme	
Ice Tea Lipton 25cl	€ 3,50
Cécémel Froid 20cl	€ 3,50
Perrier Citron 20cl	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon,	€ 3,50
Tonic, Agrum 25cl	
Canada Dry 20cl	€ 3,90
San Pellegrino 50cl	€ 4,50
Jus d'Orange,	€ 6,90
Jus de Citron Pressé 15cl	

## Bières Pression Bieren Van het Vat

Warsteiner Premium Pils 25cl 4.8°	€ 2,90
Warsteiner Premium Pils 50cl 4.8°	€ 5,80
Godefroy Blonde de Bouillon 25cl 6,7°	€ 3,80
Godefroy Rouse de Bouillon 25cl 5,6°	€ 4,00
König Ludwig Weissbier 30cl 7°	€ 4,90
(Bière blanche- Witbier -White beer)	
Leffe Blonde 25cl 6,6°	€ 4,50

## Bières Bouteilles / Fles

Warsteiner Alkoholfrei 33cl 0,5°	€ 3,50
(Bière Sans Alcool/Alcoholvrij)	
Warsteiner Radler Zitrone 33cl 2,5°	€ 3,50
(Panaché, bière citronnée)	
Hoegaarden Blanche 25cl 4,9°	€ 3,50
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°	€ 4,50
Duvel 33cl 8.5°	€ 4,90
Trappist Orval 33cl 6.2°	€ 4,90
Karmeliet Triple 33cl 8,4°	€ 4,90
Trappist Chimay (Bleue) 33cl 9°	€ 5,90
Trappist Rochefort 10 33cl 11.3°	€ 6,90
La Chouffe Blonde 75cl 8°	€ 12,90

## Champagne – Champenoises

Flûte de Cava Camps d'Estels	€ 8,00
Flûte de Crémant de Bourgogne	€ 9,00
Flûte de Crémant d'Alsace Schirmer	€ 9,00
Flûte de Champagne Salmon Brut	€ 13,90
1/1 Cava Camps d'Estels	€ 39,00
1/1 Crémant de Bourgogne Bouhelier	€ 45,00
1/1 Crémant d'Alsace Brut Schirmer	€ 45,00
1/1 Champagne Salmon Brut	€ 69,00



## Apéritifs / Aperitieven

Vins au verre (15cl):	€ 4,90
*Sauvignon blanc, Cave de Pomerols d'Oc- Fr	
*Aromando, Monvin, Sauvignon Blanc- It	
*Rosato, Monvin, Merlot- It	
*Merlot, Domaine Preignes le Vieux d'Oc- Fr	
*Cabernet, Monvin, , Veneto- It	

Carafe de vin au choix/keuze 50cl	€ 16,00
Sherry Fino Dry Pavon	€ 4,90
Porto Blanc-Tawny	€ 4,90
Ratafia de Champagne	€ 7,90
Porto Rouge 10 years	€ 6,90
Martini Blanc – Rouge	€ 4,90
Gancia	€ 4,90
Suze	€ 4,90
Pineau des Charentes Petit	€ 4,90
Kirr	€ 4,90
(Vin Blanc, Crème de Cassis)	
Campari	€ 4,90
Campari Orange / Soda	€ 7,50
Ricard	€ 5,50
Picon Vin Blanc	€ 6,90
Apéritif Sans Alcool	€ 7,50
(Funny Pisang, Jus d'Orange)	
Apéritif Maison	€ 9,50
(Limoncello Cava)	
Kirr Royal	€ 14,50
(Champagne, Crème de Cassis)	

## Alcools / Alcohols

Jenever Ketel '1'	€ 4,90
Jägermeister	€ 4,90
Advocat Chantilly/Slagroom	€ 4,90
Rum Havana Club 3 years	€ 4,90
Vodka Absolut	€ 4,90
Grappa Bottega	€ 5,90
Limoncello Bottega	€ 4,90

## Whiskies

Vat 69 Blended	€ 4,90
The Famous Grouse Blended	€ 5,90
Four Roses Bourbon	€ 6,50
Jack Daniels Sour Mash	€ 6,50
Chivas Regal 12Y Blended	€ 7,90
Glenkinchie 12Y Single Malt	€ 8,50
Dalwhinnie 15 Y Single Malt	€ 9,50
Johnnie Walker Gold Label 15Y	€ 10,00
Lagavulin 16Y Single Malt	€ 12,50
Macallan Amber Single Malt	€ 13,50
Sullivans Cove Tasmanian	
Double Cask, Australie	€ 19,50
*World Whiskies Awards - Single malt*	
Chivas Regal 21Y Royal Salute	€ 22,50
*Sélection Reine d'Angleterre - Blended*	
Sullivan Cove Tasmanian	
American Oak, Australie	€ 25,00
*World Whiskies Awards – Single Malt*	
*Elu Meilleur Whiskie du monde*	



## Gins + Mix au Choix

<i>Gin Beefeater</i>	€ 10,00
<i>Bombay Sapphire</i>	€ 12,00
<i>Gin Hendrick's</i>	€ 14,00
<i>Gin PJ Elderflower Belge</i>	€ 14,00
<i>Gin Monkey 47</i>	€ 16,00

### Mixers

<i>Fever Tree Tonic Water</i>
<i>Fever Tree Mediterrean</i>
<i>Schweppes Tonic</i>

## Digestifs – Cognacs

<i>Disaronno Amaretto</i>	€ 5,90
<i>Baileys</i>	€ 5,90
<i>Armagnac Ch. Pellehaut 3y</i>	€ 7,90
<i>Cointreau</i>	€ 6,90
<i>Grand Marnier</i>	€ 6,90
<i>Cognac Petit VS</i>	€ 6,90
<i>Cognac Biscuit VS</i>	€ 6,90
<i>Calvados Coquerel</i>	€ 6,90
<i>Cognac Petit VSOP</i>	€ 9,50

## Eaux de Vie

<i>Poire Williams</i>	€ 6,90
<i>Framboise</i>	€ 6,90
<i>Mirabelle</i>	€ 6,90
<i>Marc d'Alsace</i>	€ 7,90

## Luxe \* Café – Thé – Décaféiné

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

<i>Lait Chaud Gourmand</i>	€ 3,70
<i>Thé Nature, lait, Citron, Gourmand</i>	€ 3,70
<i>Infusions Gourmand, Palais des Thés</i>	€ 3,70
<i>Espresso Italien Gourmand</i>	€ 3,70
<i>Café Crème Gourmand</i>	€ 3,70
<i>Déca Crème Gourmand</i>	€ 3,70
<i>Lait Russe Gourmand</i>	€ 4,70
<i>Latte Macchiato Gourmand</i>	€ 4,70
<i>Cappuccino Italien Gourmand</i>	€ 4,70
<i>Cappuccino Chantilly Gourmand</i>	€ 4,90
<i>Chociatto Gourmand</i>	€ 4,20
<i>Chociatto Chantilly Gourmand</i>	€ 4,50
<i>Chocolat Chaud Gourmand</i>	€ 3,70
<i>Chocolat Chaud Chantilly Gourmand</i>	€ 4,00
<i>Vin Chaud (Glühwein)</i>	€ 4,20
<i>Irish/French/Italian Coffee</i>	€ 9,90

## A Grignoter – Borrelhapjes

(10:00 - 22:00)

<i>Saucisson artisanal/ droge worst (12)</i>	€ 5,00
<i>Portion fromage/ portie kaas (7)</i>	€ 5,00
<i>Pâté maison/Huisbereide pâté (1,3,9,12)</i>	€ 9,50
<i>Assiette Assortiment (7)</i>	€ 15,00



## *Nos Thés & Infusions Gourmands, \*Palais des Thés\* au choix € 3,70*

### ***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, à la saveur unique.*

### ***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, il est originaire de la province du 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 en évacuant la fatigue nerveuse.*



*A Grignoter – Borrelhapjes*  
(10:00 - 22:00)

€ 5,00

*Saucisson artisanal*  
*Portie ambachtelijke droge worst*  
(12)

€ 6,50

*Fromage*  
*Blokjes kaas*  
(7)

€ 9,50

*Tranche pâté maison, pain, pickles de légumes*  
*Huisbereide pâté met brood, gepekeld groentjes*  
(1,3,9,12)

€ 15,00

*Assiette d'assortiment d'olives, fromage, saucisson*  
*Assortiment olijven, kaas, droge worst*  
(7)



*Pour les Plus Petits(-12ans) – Voor de Kleintjes (-12j)*  
*(12:00 - 14 :00 & 19 :00 - 21:00)*

€ 10,50

*Spaghetti Bolognaise*  
*Spaghetti Bolognaise*  
*(1,7)*

★ ★ ★

€ 12,50

*Burger de poulet, compote de pommes, frites fraîches*  
*Kipburger, appelmoes, verse frietjes*  
*(1,3,12)*

★ ★ ★

€ 19,50

*Sole façon meunière, écrasée de pommes de terre, beurre clarifié*  
*Zeetong meunière gebakken, aardappelpuree met geklaarde boter*  
*(1,3,4,7)*

★ ★ ★

€ 19,50

*Le cœur de Rumsteak Blanc-Bleu Belge, salade, frites fraîches*  
*Rumsteak Blanc-Bleu Belge, salade, verse frietjes*  
*(1,3,10)*



## Snacks

(12:00 - 14:00 & 19:00 - 21:00)

<i>Soupe à l'oignon gratinée</i> <i>Gegratineerde uiensoep (1,7,13)</i>	€ 9,00	<i>Duo de croquettes de fromage</i> <i>artisanales</i>	€ 13,50
<i>Duo de croques-Monsieur</i> <i>Duo van croques-Monsieur (1,3,7,9,10,12)</i>	€ 9,00	<i>Duo van ambachtelijke</i> <i>Kaaskroketten (1,3,7)</i>	
<i>Bouillon de poule, dés de poulet,</i> <i>julienne de légumes</i> <i>Heldere kippensoep, stukjes kip,</i> <i>fijne groenten (1,9)</i>	€ 10,00	<i>Duo de croquettes de crevettes</i> <i>artisanales</i> <i>Duo van ambachtelijke</i> <i>garnaalkroketten (1,2,3,7)</i>	€ 16,50
<i>Pistolet garni, lard, Camembert</i> <i>Gevulde pistolet, spek, Camembert</i> <i>(1,7,10,11)</i>	€ 10,00	<i>Fricassée de scampi au poivre vert</i> <i>Scampi met groene pepersaus (1,2,7)</i>	€ 16,50
<i>Spaghetti Bolognaise</i> <i>Spaghetti Bolognaise (1,7)</i>	€ 12,50	<i>Blanquette de veau,</i> <i>quelques légumes,</i> <i>pomme de terre nature</i> <i>Kalfsblanquette, groentjes,</i> <i>natuuraardappel (1,7,9)</i>	€ 18,50

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





*Menu Bistro - Bistro Menu € 37,50*  
*(12:00 - 14:00 & 19:00 - 21:00)*

*Amuse-bouche*

*Amuse*

\*\*\*

*Veau en tartare, St. Jacques, câpres, mayonnaise au Yuzu*  
*Kalfstartaar, gebakken St. Jakobsvrucht, kappertjes, Yuzu mayonnaise*  
*(2,3,5,10)*

*ou/of*

*Bisque de homard, crème fleurette, salpicon de homard*  
*Kreeftenbisque, zacht opgeklopte room, stukjes kreeft*  
*(1,2,7,9)*

\*\*\*

*Suprême de poulet jaune rôti, risotto de boulgour aux langoustines, jus de veau nature*  
*filet van maïskip, risotto van bulgur met langoustines, kalfsjus*  
*(1,2,7)*

*Ou/Of*

*Filets de plie poêlés, émulsion au basilic, patate douce au gingembre*  
*Scholfilets, emulsie van basilicum, zoete aardappel met gember*  
*(1,4,5,9)*

\*\*\*

*Dôme de nougat glacé aux noix de macadamia, cœur mûre*  
*Dom van ijsgekoelde nougat, macadamia noten, braambes*  
*(3,5,8)*

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



## *Planches – Plankjes*

*(12:00 - 14 :00 & 19 :00 - 21:00)*

*Pain Espagnol € 14,50*

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

*Stokbrood, Olijfolie, Paleta Ibérica de Bellota Reserva,  
stukjes tomaten  
(1,10,12)*

*€ 16,00*

*Assortiment de 5 Fromages de nos Régions  
Assortiment van 5 Kazen uit onze Ardennen  
(1,7,8,12)*

*€ 19,50*

*« Retour de chasse » terrine de gibier, mousse de volaille, jambon de marcassin,  
rillettes de lapin, fromage bleu, confiture et chutney  
« Terug van de jacht » wildterriner, mousse van gevogelte, ham van jong everzwijn,  
rillette van konijn, blauwschimmelkaas, confituur en chutney  
(1,3,7,8)*



## *Salades*

*(12:00 - 14:00 & 19:00 - 21:00)*

*Chèvre € 17,50*

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

*Toast met geitenkaas, salade, mélusine,*

*(1,7)*

*Salade de Caille € 19,50*

*Dos de caille poêlé, cuisses confites, ventrèche, maïs, mesclun, vinaigrette aux lardons*

*Gebakken kwartelfilets, gekonfijte billetjes, buikspek, maïs, salade, vinaigrette met spekjes*

*(1,7,10)*

*Salade Truite € 19,50*

*Filets de truite snackés à l'Ardennaise, pommes de terre, vinaigrette balsamique*

*Forelfilets op Ardeense wijze, aardappelen, balsamicovinaigrette*

*(1,4,7)*

*Périgourdine € 24,50*

*Foie gras, magret de canard fumé, gésiers, mousse de volaille, pommes de terre*

*Eendenleverterrine, gerookte eendenborst, gekonfijte eendenmaagjes,*

*gevogelte mousse, aardappelen*

*(1,3,7,10,11)*



## *Suggestions – Suggesties*

*(12:00 - 14:00 & 19:00 - 21:00)*

### *Joues de Marcassin, € 24,50*

*Fricassée de joues de marcassin à l'ancienne, parmentier de boudin noir, légumes d'hiver*  
*Wangetjes van jong everzwijn op grootmoeders wijze, parmentier van zwarte pens, groentjes*  
*(1,8,9)*

### *Marcassin € 29,50*

*Côtes de marcassin rôties, chutney de pommes et céleri, purée de coings,*  
*frites de patate douce, réduction au cranberries*  
*Koteletjes van jong everzwijn, chutney van appel en selder, kweepeerpuree,*  
*frietjes van zoete aardappel, cranberriesausje*  
*(1,7,9)*

### *Biche € 34,50*

*Pavé de biche rôti, croûte de pain, baby poire à la cannelle, topinambours, pommes de terre grenailles*  
*Hindesteak met broodkorst, babypeer met kaneel, aardpeer, grenaille aardappelen*  
*(1,9)*

### *Lièvre € 39,50*

*Filet de lièvre snacké, macaroni au Comté et tartuffata, crème de girolles*  
*Hazenfilet, macaroni van Comté en tartuffata, roomsausje met cantharellen*  
*(1,7)*

### *Chevreuil € 39,50*

*Côtes de chevreuil poêlées, chicon braisé, chou pointu, Corne de Gattes,*  
*sauce aux fruits secs*  
*Reebok koteletjes, witloof, spitskool, Corne de Gattes aardappelen,*  
*Sausje met gedroogd fruit*  
*(1,8,8,11)*



## *Entrées - Voorgerechten*

*(12:00 - 14:00 & 19:00 - 21:00)*

*Velouté de Potiron, € 12,50*  
*Velouté de potiron, dés de jambon*  
*Pompoenroomsoep, stukjes ham*  
*(1,7)*

*Végétarien € 15,00*  
*Lasagne ouverte, légumes au beurre, coulis de tomate épicé, croquant de Parmesan*  
*Lasagne van groentjes, pittige tomatencoulis, krokantje van parmesaankaas*  
*(1,3,7)*

*Os à moelle, € 16,00*  
*Os à moelle, toast*  
*Beenmerg, toast*  
*(1)*

*Cuisses de grenouilles, € 17,50*  
*Cuisses de grenouilles, escargots, pesto au persil, navets, citron vert, mousse d'ail*  
*Kikkerbiljetjes, wijngaardslakken, peterseliepesto, raap, limoen, mousse van look*  
*(1,7)*

*Dorade, € 19,50*  
*Carpaccio de dorade, yuzu, bergamote, concombre, oignons rouges*  
*Carpaccio van zeebrasem, yuzu, bergamot, komkommer, rode ui*  
*(4,5)*

*Foie Gras, € 24,50*  
*Cru saumuré, terrine, escalope poêlé, confit d'oignons, shyso*  
*Rauw gepekeld, terrine, gebakken escalope, uienconfijt, shyso*  
*\*Suggestion - Suggestie\* Ratafia de Champagne 3cl 18° € 6,50*  
*(1)*



## *Plats – Hoofdgerechten*

*(12:00 - 14 :00 & 19 :00 - 21:00)*

*Rumsteak, € 19,50*

*Le cœur de Rumsteak Blanc-Bleu Belge, frites fraîches*

*Rumsteak Blanc-Bleu Belge, verse frietjes*  
*(1,3)*

*Tartare de bœuf, € 19,50*

*Tartare de Bœuf, salade, frites fraîches*

*Vers gemalen Rundstartaar, salade, verse frietjes*  
*(1,3,5,10)*

*Langoustines d'Argentine € 22,50*

*Langoustines flambées, fenouil au citron et aneth, beurre blanc miso yuzu*

*Geflambeerde langoustines, venkel met citroen en dille, blanke botersaus miso yuzu*  
*(1,2,4,7,9)*

*Autruche, € 24,50*

*Filet d'autruche poêlé, légumes de saison, gratin dauphinois, sauce douce aux échalotes*

*Gebakken struisvogelfilet, seizoensgroentjes, zoet sjalotsausje*  
*(3,7,9)*

*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.*



## *Plats – Hoofdgerechten*

*(12:00 - 14:00 & 19:00 - 21:00)*

*Bar de ligne, € 27,50*

*Bar de ligne rôti sur peau, champignons crus et cuits, paksoi, noix, Comté, radis,  
réduction au vin jaune*

*Gebakken zeebaars, rauwe en gebakken champignons, paksoi, noten, Comté, radijs, wijnsausje  
(1,4,7,8)*

*Côte à l'os, € 29,50*

*Côte à l'os avec son gras naturel 400gr+,  
à la plancha, frites fraîches et salade*

*Been Ribstuk met zijn natuurlijk vet 400gr+,  
à la plancha, verse frietjes en salade  
(1,7)*

*Sole, € 35,00*

*Duo de soles façon meunière, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, beurre clarifié aux herbes*

*Duo van zeetongen meunière gebakken, aardappelpuree met olijfolie, geklaarde boter met kruiden  
(1,2,3,4,7)*

**Supplements :**

**Sauce béarnaise /sauce poivre vert/sauce champignons/portion frites fraîches/salade € 3,00**

**Mayonnaise /ketchup € 1,00**

**Supplementen :**

**Béarnaisesaus /pepersaus /champignonsaus /portie verse friet /salade € 3,00**

**Mayonaise /ketchup € 1,00**



*Desserts – Desserten*  
(12:00 - 14 :00 & 19 :00 - 21:00)

*La Dame Blanche € 10,50*  
(3,7)

*Pain perdu, € 10,50*  
*Pain perdu aux pommes, quenelle de glace aux noix*  
*Verloren brood, appel, notenijs*  
(1,3,7,8)

*Moelleux € 10,50*  
*Moelleux au chocolat, glace vanille*  
*Chocolademoelleux, vanille-ijs*  
(1,3,7)

*Crème Brûlée € 11,50*  
(3,7)

*Sabayon, € 13,00 p/p*  
(min. 2 couverts/min.2 personen)  
*Fruits rouges en chaud-froid, quenelle de glace vanille*  
*Sabayon, rode vruchten, vanille-ijs*  
(3,7)

*€ 16,00*  
*Assortiment de 5 Fromages de nos Régions*  
*Assortiment van 5 Kazen uit onze Ardennen*  
(7,8,12)



