



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	€ 2,70
Tönissteiner Eco limonade 25cl	€ 2,90
Citron/Orange (sans sucre)	
Eau de source naturelle Taunusquelle	
Plate, Pétillante 25cl	€ 2,70
Plate, Pétillante 50cl	€ 4,90
Plate, Pétillante 75 cl	€ 7,50
Jus Looza : Tomate, Orange	€ 3,00
Jus Bio Pajottelander 20cl:	€ 3,90
Pomme-Orange/Cerise/Ananas	
Ice Tea Lipton 25cl	€ 3,50
Pétillant/Pêche	
Cécémel Froid 20cl	€ 3,50
Perrier Citron 20cl	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon,	€ 3,50
Tonic, Agrum 25cl	
Ginger Ale 25cl	€ 3,70
San Pellegrino 50cl	€ 4,50
Jus d'Orange pressé 15cl	€ 6,90
Jus de Citron Pressé 15cl	€ 6,90
Supp. Sirop Grenadine/Menthe	€ 1,00

A Grignoter – Borrelhapjes

Saucisson artisanal	€ 5,00
Droge worst (12)	
Portion fromage	€ 5,00
Portie kaas (7)	

Bières Pression Bieren Van het Vat

Warsteiner Eco Premium 25cl 4.8°	€ 3,00
Warsteiner Eco Premium 50cl 4.8°	€ 6,00
Godefroy Blonde Bouillon 25cl 6,7°	€ 3,90
Godefroy Rouse Bouillon 25cl 5,6°	€ 4,10
König Ludwig Eco Blanche 30cl 7°	€ 5,00
Leffe Blonde 25cl 6,6°	€ 4,50

Bières Bouteilles / Fles

Warsteiner Alkoholfrei 33cl 0,5°	€ 3,50
(Bière Sans Alcool/Alcoholvrij)	
Radler Zitrone 33cl 2,5°	€ 3,50
(Panaché, bière citronnée)	
Hoegaarden Blanche 25cl 4,9°	€ 3,70
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°	€ 4,90
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
La Chouffe Blonde 33cl 8°	€ 6,50



Apéritifs / Aperitieven

Vins au verre (15cl):	€ 4,90
*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	€ 16,50
Sherry Fino Dry Pavon	€ 4,90
Porto Quevedo Blanc-Rouge	€ 4,90
Ratafia de Champagne	€ 7,90
Porto Rouge 10 years	€ 5,90
Martini Blanc – Rouge	€ 4,90
Gancia	€ 4,90
Suze	€ 4,90
Pineau des Charentes Petit	€ 4,90
Kirr (Vin Blanc, Crème de Cassis)	€ 5,90
Campari	€ 5,90
Campari Orange/Soda	€ 8,90
Ricard	€ 5,90
Picon Vin Blanc	€ 7,90
Apéritif Sans Alcool (Mure, Citron, Sprite)	€ 7,90
Apéritif Maison (Limoncello Cava)	€ 9,50
Kirr Royal (Champagne, Crème de Cassis)	€ 14,50

Alcools / Alcohols

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

Whiskies

Vat 69 Blended	€ 5,90
The Famous Grouse Blended	€ 5,90
Four Roses Bourbon	€ 6,50
Jack Daniels Sour Mash	€ 6,50
Chivas Regal 12Y Blended	€ 8,50
Glenkinchie 12Y Single Malt	€ 9,50
Dalwhinnie 15 Y Single Malt	€ 9,90
Johnnie Walker Gold 15Y	€ 12,50
Lagavulin 16Y Single Malt	€ 14,90
Macallan Amber Single Malt	€ 14,90
Sullivan's Cove Tasmanian	€ 22,50
Double Cask, Australie	
World Whiskies Awards - Single malt	
Chivas Regal 21Y	€ 24,50
Sélection Reine d'Angleterre - Blended	
Sullivan Cove Tasmanian	€ 27,50
American Oak, Australie	
World Whiskies Awards – Single Malt	
Elu Meilleur Whiskie du monde	



Gins + Mix au Choix

<i>Gin Beefeater</i>	€ 10,50
<i>Gin Korhaan</i>	€ 11,50
<i>Bombay Sapphire</i>	€ 12,50
<i>Gin Hendrick's</i>	€ 15,00
<i>Gin PJ Elderflower Belge</i>	€ 17,00
<i>Gin Monkey 47</i>	€ 19,50

Mixers:

<i>Fever Tree Tonic Water</i>
<i>Fever Tree Mediterrean</i>
<i>Schweppes Premium Mixers:</i>
<i>Original Tonic/Pink Pepper/</i>
<i>Hibiscus/Matcha/Ginger Ale</i>

Digestifs – Cognacs

<i>Disaronno Amaretto</i>	€ 5,90
<i>Baileys</i>	€ 5,90
<i>Armagnac Ch. Pellehaut 3y</i>	€ 8,50
<i>Cointreau</i>	€ 6,90
<i>Grand Marnier</i>	€ 7,90
<i>Calvados Coquerel</i>	€ 6,90
<i>Cognac Petit VS</i>	€ 6,90
<i>Cognac Biscuit VS</i>	€ 7,90
<i>Cognac Petit VSOP</i>	€ 9,90

Eaux de Vie

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

Champagne – Champenoises

<i>Flûte de Cava Varias</i>	€ 8,50
<i>Flûte de Crémant de Bourgogne</i>	€ 8,00
<i>Flûte de Crémant d'Alsace</i>	€ 9,00
<i>Flûte de Champagne Salmon Br.</i>	€ 13,50
<i>1/1 Cava Varias</i>	€ 39,00
<i>1/1 Crémant de Bourgogne</i>	€ 39,00
<i>1/1 Crémant d'Alsace</i>	€ 45,00
<i>1/1 Champagne Salmon Brut</i>	€ 69,00

Luxe * Café – Thé – Décaféiné

* Avec * Liqueur * Praline * Biscuit *

<i>Lait Chaud Gourmand</i>	€ 3,70
<i>Thé – Infusion Gourmand</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 Chant. Gourmand</i>	€ 4,90
<i>Chociatto Gourmand</i>	€ 4,70
<i>Chociatto Chant. Gourmand</i>	€ 4,90
<i>Chocolat Chaud Gourmand</i>	€ 3,70
<i>Chocolat Chaud</i>	€ 4,00
<i>Chant Gourmand</i>	
<i>Vin Chaud (Glühwein)</i>	€ 4,20
<i>Irish/French/Italian Coffee</i>	€ 9,90



*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.

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)

€ 12,50

Spaghetti Bolognaise
Spaghetti Bolognaise
(1,7)

☆☆☆

€ 12,50

Filet de poulet, compote de pommes, frites fraîches
Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes
(1,3,12)

☆☆☆

€ 19,50

Une sole façon meunière, écrasée de pommes de terre, beurre clarifié
Eén zeetong gebakken, aardappelpuree met geklaarde boter
(1,3,4,7)

☆☆☆

€ 22,50

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

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

<i>Soupe à l'oignon gratinée</i> <i>Gegratineerde uiensoep (1,7,13)</i>	€ 10,00	<i>Spaghetti Bolognaise</i> <i>Spaghetti Bolognaise (1,7)</i>	€ 16,50
<i>Duo de croques-Monsieur</i> <i>Duo van croques-Monsieur (1,3,7,9,10,12)</i>	€ 10,00	<i>Duo de croquettes de fromage</i> <i>artisanales</i> <i>Duo van ambachtelijke</i> <i>Kaaskroketten (1,3,7)</i>	€ 16,50
<i>Pistolet garni, lard,</i> <i>Camembert</i> <i>Gevulde pistolet, spek,</i> <i>Camembert (1,7,10,11)</i>	€ 12,50	<i>Bouchée à la reine,</i> <i>frites fraîches</i> <i>Koninginnehapje,</i> <i>verse frietjes (1,3,7)</i>	€ 18,50
<i>Crème potiron, dés de jambon</i> <i>Pompoenroomsoep, stukjes ham</i> <i>(1,7)</i>	€ 12,50	<i>Duo de croquettes de crevettes</i> <i>artisanales</i> <i>Duo van ambachtelijke</i> <i>garnaalkroketten (1,2,3,7)</i>	€ 18,50



Menu Bistro - Bistro Menu € 42,50

Amuse-bouche

Amuse

Pâté

Terrine de gibier, mousse de volaille

Wildterrinerie, mousse van gevogelte

(1,3,7)

Ou/Of

Autour du saumon

Saumon fumé, tartare de saumon, rillette de saumon, crème citronnée, raifort, aneth

Gerookte zalm, tartaar van zalm, rillette van zalm, citroenroom, mierikswortel, dille

(4,5,7)

Faisan

Suprême de faisan cuit à basse température, chicon braisé, sauce crémée aux noisettes

Fazantenfilets gegaard op lage temperatuur, gestoofd witloof, roomsausje met hazelnoten

(1,7,8)

Ou/Of

Loup de mer

Stoemp de batavia, tomates cerises, beurre blanc, citron vert

Zeewolf, stoemp van ijsbergsla, kerstomaten, blanke botersaus, limoen

(1,3)

Poire

Poire pochée au vin rouge et cannelle, sorbet à la poire

Peer gepocheerd in rode wijn en kaneel, sorbet van peer

(1,3,7)

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



Suggestions de gibier – Wildsuggesties

Marcassin, € 24,50

Fricassée de joues et côtes de marcassin, écrasée de pommes de terre, poire, céleri, chiconnette braisée, réduction aux airelles

Wangetjes en koteletjes van jong everzwijn, aardappelpuree, peer, selderij, gebakken witloof, bosbessensaus

(1,3,9)

Perdreau € 29,50

Perdreau en deux cuissons, filets poêlés, cuisses confites, purée de panais, butternut, sauce brune aux brisures de marrons

Roodpoot patrijs op 2 wijzen bereid, gebakken filets, gekonfijte billetjes, puree van pastinaak, butternut, bruine saus van kastanjes

(1)

Biche € 34,50

Pavé de biche poêlé, poire au vin, topinambours, pommes de terre grenailles, sauce grand veneur

Gebakken hindensteak, peer in wijn, aardpeer, krielaardappelen Grand veneur saus

(1,5,9)

Lièvre € 39,50

Filet de lièvre snacké, parmentier de cuisse confite, salsifis persillés, crème de girolles

Hazenfilet, parmentier van gekonfijte bil, schorseneren met peterselie,

roomsausje met cantharellen

(1,7,8,9)

Chevreuil € 39,50

Côtes de chevreuil poêlées, légumes de saison, champignons des bois, réduction au sirop d'érable

Rebok koteletjes, seizoensgroentjes, boschampignons, reductie van esdoornsiroop

(1)



Suggestions – Suggesties

Paleta Ibérica € 17,50

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

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

(1,10,12)

Salade de chèvre € 19,50

*Croustillant de chèvre, pommes de terre sautées, tomates confites, salade
Krokantje van geitenkaas, gebakken aardappelen, gekonfijte tomaat, salade*
(1,7)

Salade Truite € 22,50

*Filets de truite, pommes de terre, beurre blanc
Filets van forel, aardappelen, blanke botersaus*
(1,4)

« Retour de chasse » € 22,50

*Terrine de gibier, mousse de volaille, jambon de marcassin,
rillettes de lapin, confiture et chutney
Wildterrine, mousse van gevogelte, ham van jong everzwijn,
rillette van konijn, confituur en chutney*
(1,3,7,8)



Entrées – Voorgerechten

Velouté, € 13,50

*Velouté de champignons, œuf poché, copeaux de jambon Ibérico
Champignon roomsoep, gepocheerd ei, stukjes Ibérico ham*

(3)

Cuisses de grenouilles, € 18,50

*Tarte fine de polenta, escargots et cuisses de grenouilles, émulsion céleri branche
Fijn taartje van polenta, slakken en kikkerbiljetjes, emulsie van selder*

(9)

Saumon Fumé € 19,50

*Saumon de Norvège fumé à l'hôtel
Huisgerookte Noorse Zalm*

(1,4)



Entrées - Voorgerechten

Veau, € 19,50

*Veau cuit à basse température, bottarga de thon râpé,
mayonnaise au thon, betterave chioggia, shyso*

*Kalfsvlees gegaard op lage temperatuur, geraspte bottarga van tonijn,
mayonaise van tonijn, chioggia biet, shyso*
(3,4)

« Retour de chasse » € 22,50

*Terrine de gibier, mousse de volaille, jambon de marcassin,
rillettes de lapin, confiture et chutney*

*Wildterrine, mousse van gevogelte, ham van jong everzwijn,
rillette van konijn, confituur en chutney*
(1,3,7,8)

Foie Gras, € 24,50

Marbré de foie gras et magret de canard fumé, chutney de dattes

Marbré van ganzenlever en gerookte eendenborst, chutney van dadels

**Suggestion - Suggestie* Ratafia de Champagne 3cl 18° € 7,90*

(1,3,7)



Plats – Hoofdgerechten

Rumsteak, € 22,50

Rumsteak Blanc-Bleu Belge, frites fraîches

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

Tartare de bœuf, € 22,50

Salade, frites fraîches

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

Côte à l'os Irlandaise, € 29,50

+ - 400gr, salade, frites fraîches

+ - 400gr, salade, verse frietjes

Tomahawk Ribroast, € 19,50

Stoemp de batavia, tomates cerises, jus à la moutarde

Stoemp van ijsbergsla, kerstomaatjes, jus van mosterd
(1,10)

Supplements :

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

Mayonnaise /ketchup /moutarde€ 1,00

Supplementen :

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

Mayonnaise /ketchup /mosterd € 1,00



Plats – Hoofdgerechten

Sot l' y Laisse, € 19,50

Sot l' y laisse de volaille, scampi, réduction curry - coco
Sot l' y laisse van gevogelte, scampi, curry – kokos saus
(1,2,7)

Ravioles € 19,50

Raviolis de potiron et ricotta à la sauge, crème aux herbes
Raviolis van pompoen en ricotta met salie, roomsaus van kruiden
(1,3,7)

Cabillaud € 27,50

Dos de cabillaud à la nage, fenouil et citronnelle, chou pak choi,
pommes de terre vapeur, quelques légumes
Kabeljauwhaasje, venkel en citroengras, paksoi,
gestoomde aardappelen, enkele groentjes
(1,4,7)

Duo de soles meunière, € 35,00

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
(1,2,3,4,7)

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

Crème Brûlée € 10,50

(3,7)

La Dame Blanche € 11,00

(3,7)

Moelleux € 12,00

*Moelleux au chocolat, glace vanille, coulis passion
Chocolademoelleux, vanille-ijs, passievruchtencoulis
(1,3,7)*

Feuilleté, € 12,00

*Feuilleté caramélisé, mousses chocolat noir, blanc, et lait
Gekarameliseerd bladerdeegje, mousse van zwarte, witte en melkchocolade
(1,3,7,13)*

Sabayon, € 13,00 p/p

(min. 2 couverts/min.2 personen)

Sabayon, quenelle de glace vanille

Sabayon, vanille-ijs

Fromages € 17,50

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

