



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

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

Bières Pression Bieren Van het Vat

*Warsteiner Premium Pils 25cl 4.8°
Warsteiner Premium Pils 50cl 4.8°
Godefroy Blonde Bouillon 25cl 6,7°
Godefroy Rouse Bouillon 25cl 5,6°
König Ludwig Weissbier 30cl 7°
(Bière blanche- Witbier -White beer)
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°*

Champagne – Champenoises

*Flûte de Cava Camps d'Estels
Flûte de Crémant de Bourgogne
Flûte de Crémant d'Alsace
Flûte de Champagne
Salmon Brut
1/1 Cava Camps d'Estels
1/1 Crémant de Bourgogne
1/1 Crémant d'Alsace
1/1 Champagne Salmon Brut*



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 Blanc-Tawny*
- 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*
- (Funny Pisang, Jus d'Orange)*
- 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 Label 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
Bombay Sapphire
Gin Hendrick's
Gin PJ Elderflower Belge
Gin Monkey 47

Mixers

Fever Tree Tonic Water
Fever Tree Mediterrean
Schweppes Tonic

Digestifs – Cognacs

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

Eaux de Vie

Poire Williams
Framboise
Mirabelle
Marc d'Alsace

*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

A Grignoter – Borrelhapjes

Saucisson artisanal
droge worst (12)
Portion fromage
portie kaas (7)
Rillettes de Porc,
confiture d'oignons, pain
Varkensrillette, uienconfituur
(1,3,10)



*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
(1,7)

★ ★ ★

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

★ ★ ★

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

★ ★ ★

Le 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

Soupe à l'oignon gratinée
Gegratineerde uiensoep (1,7,13)

Spaghetti Bolognaise
Spaghetti Bolognaise (1,7)

Duo de croques-Monsieur
Duo van croques-Monsieur (1,3,7,9,10,12)

Duo de croquettes de fromage
artisanales
Duo van ambachtelijke
Kaaskroketten (1,3,7)

Pistolet garni, lard,
Camembert
Gevulde pistolet, spek,
Camembert (1,7,10,11)

Bouchée à la reine,
frites fraîches
Koninginnehapje,
verse frietjes (1,3,7)

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

*Fine crêpe au magret fumé et oignons, concassée de tomates au basilic,
gésiers de canard, aiguillettes de poulet, olivade aux herbes*
*Fijn pannenkoekje van gerookte eendenborst en ui, tomaat met basilicum,
eendenmaagjes, kipfilet, kruidenolivade*
(1,3,7)

Ou/Of

« Trio de tartare » saumon, thon, scampi avec leurs vinaigrettes
« Trio van tartaar » zalm, tonijn, scampi met hun vinaigrettes
(2,3,4,5,8,10)

*Cuisse de canard confite, légumes de saison, pommes de terre nature,
jus créme à la ciboulette*
*Gekonfijte eendenbil, seizoensgroentjes, natuuraardappelen,
roomsausje met bieslook*
(1)

Ou/Of

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'*
(1,4)

Dôme de nougat glacé aux noix de macadamia, cœur mûre
Dom van ijsgekoelde nougat, macadamia noten, braambes
(1,3,5,7,8)

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
(1,10,12)*

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

*Saumon d'Ecosse fumé à l'hôtel
Huisgerookte Schotse Zalm
(1,4)*



Salades

Salade de Chèvre

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

Toast met geitenkaas, salade, mélusine

(1,7)

Salade de Caille

*Suprêmes de caille poêlés, cuisses confites, ventrèche, maïs, mesclun,
vinaigrette aux lardons*

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

(1,7,10)

Salade Truite

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

Forelfilets op Ardeense wijze, aardappelen, balsamicovinaigrette

(1,4,7)

Salade Scampi

Scampi, saumon fumé, mesclun, pomme, vinaigrette au curry

Scampi, gerookte zalm, salade, appel, curryvinaigrette

(2,3,4,7)



Asperges blanches de Limbourg (en saison)

Velouté

Velouté d'asperges, crème fleurette

Asperge roomsoepje

(1,7)

Jambon

Asperges, jambon à l'os, œuf écrasé, beurre clarifié

Asperges, beenham, geplet eitje, geklaarde boter

(3,7)

Filet de truite

Asperges, filet de truite poêlé, beurre blanc

Asperges, gebakken forel filet, blanke botersaus

(1,2,7)

Agneau de Nouvelle Zélande

Asperges, rack d'agneau, écrasée de pommes de terre aux pousses d'épinards

Asperges, lamsrack, puree met jonge spinazie

(1,3,7)



Entrées - Voorgerechten

Végétariën

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

*Feta, linzen, spinazie, gekonfijte tomaten, sausje van waterkers met mascarpone,
krokantje
(1,5,7)*

Huîtres – Oesters

½ Douzaine d'Huîtres Sauvages d'Irlande

½ Dozijn Ierse Wilde Oesters

(2)

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
(1)*



Entrées - Voorgerechten

Bar

Tartare de bar aux agrumes, sorbet basilic
Tartaar van zeebaars met citrus, sorbet van basilicum
(4,10)

Carpaccio de St. Jacques

St. Jacques crues à l'huile d'olive, mêlée d'herbes, citron confit,
mousse d'avocat, crevettes grises
Dungesneden rauwe St. Jacobsvruchten met olijfolie, salade, gekonfijte citroen,
mousse van avocado, grijze garnalen
(6,7,10,11,14)

Tataki de Bœuf

Tataki de bœuf, marinade de gingembre et tomates,
foie gras maison, sésame et shiso
Tataki van rundsvlees, marinade van gember en tomaat,
huisgemaakte ganzenlever terrine, sesam en shiso
(5,6,11)



Plats Viande – Hoofdgerechten Vlees

Cuisse de Canard

*Cuisse de canard confite, légumes de saison, pommes de terre nature,
jus crémé à la ciboulette*

*Gekonfijte eendenbil, seizoensgroentjes, natuuraardappelen,
roomsausje met bieslook*

(1)

Tartare de bœuf

Tartare de Bœuf, salade, frites fraîches

Vers gemalen Rundstartaar, salade, verse frietjes

(1,3,5,10)

Rumsteak

Le cœur de Rumsteak Blanc-Bleu Belge, frites fraîches

Rumsteak Blanc-Bleu Belge, verse frietjes

(1,3)

Rognons de Veau

Rognons de veau à la Liégeoise, éclats de légumes, tagliatelles fraîches

Kalfsnier op Luikse wijze, seizoensgroenten, verse tagliatelles

(1,3,9)

Supplements :

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

Mayonnaise /ketchup /moutarde

Supplementen :

Béarnaisesaus /pepersaus /champignonsaus /portie verse friet /salade

Mayonaise /ketchup /mosterd



Plats Poisson– Hoofdgerechten Vis

St. Jacques

Saint Jacques et scampi d'Argentine 'snackés', jus de crustacés crémé
Gebakken St. Jakobsvruchten en Argentijnse scampi, schaaldieren roomsausje
(1,2,14)

Lotte

Médailles de lotte et scampi au poivre vert et sauge
Medailles van zeeduivel en scampi met peper-saliesaus
(1,2,4)

Sole

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)

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

(3,7)

Ananas

Crumble à l'ananas, glace coco et yaourt

Crumble van ananas, kokos en yoghurt ijs

(1,3,7)

Crème Brûlée

Crème brûlée au café

Crème brûlée met koffie

(3,7)

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*

(1,3,7)

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*

(1,3,7)

