



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, Zero, Light	€ 2,70
Bru Plate, Pétillante 25cl	€ 2,70
Bru Plate, Pétillante 50cl	€ 4,90
Bru Plate, Pétillante 100cl	€ 7,50
Jus Looza : Tomate, Cerise, Pamplemousse, Orange, Pomme	€ 3,50
Ice Tea Lipton 25cl	€ 3,70
Cécémel Froid 20cl	€ 3,70
Perrier Citron 20cl	€ 3,70
Schweppes Bitter Lemon,	€ 3,90
Tonic, Agrum 25cl	
Canada Dry 20cl	€ 4,50
San Pellegrino 50cl	€ 4,90
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°	€ 4,30
Godefroy Rouse de Bouillon 25cl 5,6°	€ 4,60
König Ludwig Weissbier 30cl 7°	€ 5,90
(Bière blanche- Witbier -White beer)	
Leffe Blonde 25cl 6,6°	€ 5,40

Bières Bouteilles / Fles

Warsteiner Alkoholfrei 33cl 0,5°	€ 3,90
(Bière Sans Alcool/Alcoholvrij)	
Warsteiner Radler Zitrone 33cl 2,5°	€ 3,90
(Panaché, bière citronnée)	
Hoegaarden Blanche 25cl 4,9°	€ 3,90
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°	€ 4,90
Duvel 33cl 8.5°	€ 5,90
Trappist Orval 33cl 6.2°	€ 5,90
Trappist Chimay (Bleue) 33cl 9°	€ 6,50
Karmeliet Triple 33cl 8,4°	€ 5,90
Trappist Rochefort 10 33cl 11.3°	€ 7,90
La Chouffe Blonde 75cl 8°	€ 13,90

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	€ 5,90
Jack Daniels Sour Mash	€ 5,90
Chivas Regal 12Y Blended	€ 7,90
Glenkinchie 12Y Single Malt	€ 9,90
Dalwhinnie 15 Y Single Malt	€ 10,90
Johnnie Walker Gold Label 15Y	€ 11,90
Lagavulin 16Y Single Malt	€ 14,50
Macallan Amber Single Malt	€ 14,90
Sullivans Cove Tasmanian	
Double Cask, Australie	€ 22,50
World Whiskies Awards - Single malt	
Chivas Regal 21Y Royal Salute	€ 24,90
Sélection Reine d'Angleterre - Blended	
Sullivan Cove Tasmanian	
American Oak, Australie	€ 29,50
World Whiskies Awards – Single Malt	
Elu Meilleur Whiskie du monde	



Gins + Mix au Choix

<i>Gin Beefeater</i>	€ 10,50
<i>Bombay Sapphire</i>	€ 12,50
<i>Gin Hendrick's</i>	€ 14,50
<i>Gin PJ Elderflower Belge</i>	€ 14,90
<i>Gin Monkey 47</i>	€ 17,50

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>	€ 6,50
<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 € 39,50
(12:00 - 14:00 & 19:00 - 21:00)

Amuse-bouche

Amuse

Velouté de champignons, jambon de marcassin
Champignonroomsoep, ham van jong everzwijn
(1,7)

ou/of

Terrine de campagne en croûte, mousseline de volaille
Terrine in korstdeeg, gevogeltemousse
(1,3,7,9)

Suprême de faisán, ratte, chicons au beurre, sauce noisettes
Fazantenfilets, ratte aardappel, witlof, hazelnotensausje
(1,7,8)

Ou/Of

Filets de plie poêlés, courge butternut, chou-fleur, radis noir, crème d'herbes
Scholfilets, butternut, bloemkool, rammenas, kruidenroomsaus
(1,4,7)

Poire caramélisée, fromage blanc vanillé, pain d'épices, glace aux noix
Gekarameliseerde peer, platte kaas met vanille, peperkoek, notenijs
(1,3,7,8)

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 € 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, € 35,00

*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)

