



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	€ 2,50
Coca Cola, Zero, Light	€ 2,50
Bru Plate, Pétillante 25cl	€ 2,50
Bru Plate, Pétillante 50cl	€ 4,50
Bru Plate, Pétillante 100cl	€ 7,50
Jus Looza : Tomate, Cerise, Pamplemousse, Orange, Pomme	€ 3,50
Ice Tea Lipton 25cl	€ 3,50
Cécémel Froid 20cl	€ 3,50
Perrier Citron 20cl	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Agrum 20cl	€ 3,90
Canada Dry 20cl	€ 4,30
San Pellegrino 50cl	€ 4,80
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
Warsteiner Premium Pils 100cl 4.8°	€ 11,60
Godefroy Blonde de Bouillon 25cl 6,7°	€ 3,90
Godefroy Rouse de Bouillon 25cl 5,6°	€ 4,30
König Ludwig Weissbier 30cl 7°	€ 4,50
(Bière blanche- Witbier -White beer)	
König Ludwig Weissbier 50cl 7°	€ 7,50
(Bière Blanche- Witbier -White beer)	
Leffe Blonde 25cl 6,6°	€ 4,90

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°	€ 3,90
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°	€ 5,90
Karmeliet Triple 33cl 8,4°	€ 5,90
Trappist Rochefort 8 33cl 9.2°	€ 6,50
La Chouffe Blonde 75cl 8°	€ 14,50

Champagne – Champenoises

Flûte de Cava Camps d'Estels	€ 8,00
Flûte de Crémant de Bourgogne	€ 9,50
Flûte de Crémant d'Alsace Schirmer	€ 9,50
Flûte de Champagne Salmon Brut	€ 13,50
1/1 Cava Camps d'Estels	€ 39,00
1/1 Crémant de Bourgogne Bouhelier	€ 49,00
1/1 Crémant d'Alsace Brut Schirmer	€ 49,00
1/1 Champagne Salmon Brut	€ 75,00

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

Saucisson artisanal/ droge worst (12)	€ 4,50
Portion fromage/ portie kaas (7)	€ 6,50
Pâté maison/Huisbereide pâté (1,3,9,12)	€ 8,50
Assiette Assortiment (7)	€ 14,50



Apéritifs / Aperitieven

<i>Vin au fût au choix/keuze 15cl</i>	€ 4,90
<i>Carafe de vin au choix/keuze 50cl</i>	€ 16,00
<i>Sherry Fino Dry Pavon 5cl 15°</i>	€ 4,90
<i>Porto Blanc-Tawny 5cl 20°</i>	€ 4,90
<i>Ratafia de Champagne 3cl 18°</i>	€ 6,50
<i>Porto Rouge 10 years 5cl 20°</i>	€ 6,90
<i>Martini Blanc - Rouge 5cl 15°</i>	€ 4,90
<i>Gancia 5cl 14.5°</i>	€ 4,90
<i>Suze 5cl 16°</i>	€ 4,90
<i>Pineau des Charentes Petit 5cl 17°</i>	€ 4,90
<i>Kjrr</i>	€ 5,30
<i>(Vin Blanc, Crème de Cassis) 10cl</i>	
<i>Campari 5cl 25°</i>	€ 4,90
<i>Campari Orange / Soda 25cl</i>	€ 8,50
<i>Ricard 2cl 45°</i>	€ 5,50
<i>Picon Vin Blanc 5cl</i>	€ 8,00
<i>Apéritif Sans Alcool 15cl 0°</i>	€ 7,50
<i>(Funny Pisang, Jus d'Orange)</i>	
<i>Apéritif Maison 15cl</i>	€ 9,50
<i>(Limoncello Cava)</i>	
<i>Kjrr Royal 15cl</i>	€ 13,50
<i>(Champagne, Crème de Cassis)</i>	

Alcools / Alcohols

<i>Jenever Ketel '1' 3cl 35°</i>	€ 4,90
<i>Jägermeister 3cl 35°</i>	€ 4,90
<i>Advocat 5cl Chantilly/Slagroom</i>	€ 4,90
<i>Rum Havana Club 3 years 5cl 40°</i>	€ 5,90
<i>Vodka Absolut 5cl 40°</i>	€ 5,90
<i>Grappa Bottega 5cl 41,5°</i>	€ 6,60
<i>Limoncello Bottega 5cl 30°</i>	€ 5,90

Gins - Whiskies

<i>Gin Beefeater 5cl 40°</i>	€ 6,50
<i>Bombay Sapphire 5cl 43°</i>	€ 8,50
<i>Gin Hendrick's 5cl 44°</i>	€ 11,50
<i>Gin PJ Elderflower Belge 5cl 40°</i>	€ 12,50
<i>Gin Monkey 47 5cl 47°</i>	€ 15,50
<i>Fever Tree Tonic Water-Mediterranean</i>	€ 4,90
<i>Vat 69 5cl 40° Blended</i>	€ 5,80
<i>The Famous Grouse 5cl 40° Blended</i>	€ 6,80
<i>Four Roses Bourbon 5cl 40° Bourbon</i>	€ 7,50
<i>Jack Daniels 5cl 40° Sour Mash</i>	€ 7,80
<i>Chivas Regal 12Y 5cl 40° Blended</i>	€ 9,80
<i>Glenkinchie 12Y 5cl 43° Single Malt</i>	€ 12,50
<i>Dalwhinnie 15 Y 5cl 43° Single Malt</i>	€ 13,50
<i>Johnnie Walker Gold Label</i>	
<i>15Y 5cl 40° Luxe Blend</i>	€ 14,50
<i>Lagavulin 16Y 5cl 43° Single Malt</i>	€ 18,50
<i>Macallan Amber 5cl 40° Single Malt</i>	€ 19,00

Exclusivités, Whiskies:

<i>Sullivans Cove Tasmanian</i>	
<i>Double Cask, Australie 4cl</i>	€ 22,00
<i>*World Whiskies Awards - Single malt*</i>	
<i>Chivas Regal 21Y Royal Salute 4cl</i>	€ 25,00
<i>*Sélection Reine d'Angleterre - Blended*</i>	
<i>Sullivan Cove Tasmanian</i>	
<i>American Oak, Australie 4cl</i>	€ 29,00
<i>*World Whiskies Awards - Single Malt*</i>	
<i>*Elu Meilleur Whiskie du monde*</i>	



Digestifs – Cognacs

<i>Disaronno Amaretto 5cl 28°</i>	€ 6,50
<i>Baileys 5cl 17°</i>	€ 6,50
<i>Armagnac 5cl 40° Ch. Pellehaut 3y</i>	€ 8,90
<i>Cointreau 5cl 40°</i>	€ 7,80
<i>Grand Marnier 5cl 40°</i>	€ 8,80
<i>Cognac Petit VS 5cl 40°</i>	€ 8,80
<i>Cognac Biscuit VS 5cl 40°</i>	€ 8,80
<i>Calvados Coquerel 5cl 40°</i>	€ 8,80
<i>Cognac Petit VSOP 5cl 40°</i>	€ 11,50

Eaux de Vie

<i>Poire Williams 5cl 40°</i>	€ 8,50
<i>Framboise 5cl 40°</i>	€ 8,50
<i>Mirabelle 5cl 40°</i>	€ 8,50
<i>Marc d'Alsace 5cl 45°</i>	€ 9,50

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>	€ 4,60
<i>Latte Macchiato Gourmand</i>	€ 4,60
<i>Cappuccino Italien Gourmand</i>	€ 4,10
<i>Cappuccino Chantilly Gourmand</i>	€ 4,60
<i>Chociatto Gourmand</i>	€ 4,10
<i>Chociatto Chantilly Gourmand</i>	€ 4,60
<i>Chocolat Chaud Gourmand</i>	€ 4,10
<i>Chocolat Chaud Chantilly Gourmand</i>	€ 4,60
<i>Vin Chaud (Glühwein)</i>	€ 4,10
<i>Irish/French/Italien 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, 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)

€ 4,50

Saucisson artisanal
Portie ambachtelijke droge worst
(12)

€ 6,50

Fromage
Blokjes kaas
(7)

€ 8,50

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

€ 14,50

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> <i>Duo van ambachtelijke</i> <i>Kaaskroketten (1,3,7)</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 de croquettes de crevettes</i> <i>artisanales</i> <i>Duo van ambachtelijke</i> <i>garnaalkroketten (1,2,3,7)</i>	€ 16,50
<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>Bouchée à la reine,</i> <i>frites fraîches</i> <i>Koninginnehapje,</i> <i>verse frietjes (1,3,7)</i>	€ 17,50
<i>Pistolet garni, lard, Camembert</i> <i>Gevulde pistolet, spek, Camembert</i> <i>(1,7,10,11)</i>	€ 10,00	<i>Cassolette de poissons gratinée</i> <i>Gegratineerd vispannetje (1,4,7,9)</i>	€ 17,50
<i>Spaghetti Bolognaise</i> <i>Spaghetti Bolognaise (1,7)</i>	€ 12,50		

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 € 37,00
(12:00 - 14:00 & 19:00 - 21:00)

Amuse-bouche

Amuse

Pressée de pain complet, légumes confits, St. Jacques marinées au citron vert
Volkorenbrood, gekonfijte groentjes, met limoen gemarineerde St. Jakobsvruchten
(1,2,8)

ou/of

Panna Cotta de chèvre, pastèque, jambon Ibérico
Panna Cotta van geitenkaas, watermeloen, Ibérico ham
(7,11)

Filet de lapereau farci, échalotes confites, fines pâtes fraîches, julienne de légumes
Opgevulde filet van jong konijn, gekonfijte sjalot, verse fijne pasta, groentenjulienne
(1,3,7)

Ou/Of

Filet d'aiglefin poché, quelques fruits de mer, écrasée de pommes de terre aux poireaux,
beurre de coquillages

Gepocheerde schelvisfilet, zeevruchten, aardappelpuree met prei, schelpdierensausje
(1,4,7,9)

Flan de yuzu et d'agrumes, yaourt à la vanille et meringue
Flan van yuzu en citrusvruchten, vanille-meringue yoghurt
(3,7)

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 € 13,50

*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)*

€ 22,50

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



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 Nordique € 19,50

*Scampi, saumon fumé à l'hôtel, crevettes roses, croûtons
Scampi, huisgerookte zalm, roze garnalen, broodkorstjes
(1,2,4,11)*

Salade Truite € 19,50

*Goujonnettes de truite poêlées, mesclun de salade, beurre blanc, pommes de terre rôties
Gebakken forelfilets, salade, blanke boter, gebakken aardappelen
(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)*



Asperges de Limbourg

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

Velouté, 10,00 €

Velouté d'asperges, crème fleurette

Asperge roomsoepje

(1,7)

Jambon, € 27,50

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

Asperges, beenham, geplet eitje, geklaarde boter

(3,7)

St. Jacques, € 28,50

Asperges, St. Jacques, juste "snackées", beurre blanc

Asperges, gebakken St. Jacobsvruchten, blanke botersaus

(1,2,7)

Saumon fumé, € 29,50

Asperges, saumon d'Ecosse fumé à l'hôtel, œuf écrasé, beurre clarifié

Asperges, huisgerookte Schotse zalm, geplet eitje, geklaarde boter

(3,4,7)



Entrées - Voorgerechten

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

Végétarien € 15,00

Ravioles d'épinards et ricotta, crème de Parmesan
Ravioli van spinazie en Ricotta, Parmesaan roomsaus
(1,3,7)

Os à moelle, € 16,00

Os à moelle, toast
Beenmerg, toast
(1)

Cuisses de grenouilles, € 17,50

Cuisses de grenouilles, asperges vertes, navets, pesto au persil, citron vert et mousse d'ail
Kikkerbiljetjes, groene asperges, koolraap, pesto van peterselie, limoen en mousse van look
(1,4,7)

Crevettes Grises, € 17,50

Duo de croquettes de crevettes grises, persil frit, mousse d'asperges
Duo van garnaalkroketten, gefrituurde peterselie, mousse van asperges
(1,2,3,7)

Thon rouge, € 19,50

Tartare de thon rouge, sorbet de céleri Français, citron, crumble au Parmesan
Tartaar van rode tonijn, sorbet van Franse selderij, citron, crumble van Parmesaan
(1,4,7 9 10 11)

Carpaccio de Bœuf, € 19,50

Le carpaccio de bœuf à l'huile de truffes, dés de foie gras, copeaux de Parmesan, Roquette
Dungesneden rundsfilet, gemarineerd met truffelolie, stukjes ganzenlever,
Parmezaanschilfers, Rucola
(1,7)

Foie Gras, € 24,50

Cru saumuré, terrine, escalope poêlé, confit d'oignons, shyso
Rauw gepekeld, terrine, gebakken escalope, uienkonfijt, 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)

Autruche, € 23,50

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

Gebakken struisvogelfilet, seizoensgroentjes, zoet sjalotsausje

(3,7,9)

Saint Jacques € 24,50

St. Jacques snackées, bouchon de céleri rave au beurre, ris de veau, beurre blanc

Gebakken St. Jakobsvruchten, knolselder, kalfszwezerik, blanke botersaus

(1,2,4,7,9)

*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)

Joues de Veau, € 24,50

Fricasée de joues de veau, lasagne, chou pointu, mousseline, carottes jeunes
Kalfswangetjes, lasagne, spitskool, mousseline, jonge worteltjes
(1,3,7,9)

Cabillaud, € 27,50

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, gâteau de quinoa et boulgour, quelques légumes,
mousseline à la moutarde ancienne
Kabeljauwhaasje en kruidenkorst, quinoa en bulgur, groentjes, mousseline van graantjesmosterd
(1,3,4,7,9,10)

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)

Crème Brûlée € 11,50
(3,7)

Fruits rouges, € 11,50
Philadelphia vanille, crumble, pistache, sorbet fraises
Philadelphia vanille, crumble, pistache, aardbeiorsorbet
(1,3,7,8)

Chocolat € 12,50
Mousse chocolat lait et blanc, éponge chocolat, croustillant caramélisé, caramel laitier
Mousse van melk- en witte chocolade, chocolade sponsje,
krokant van karamel, karamelsaus
(1,3,7,8)

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)

