



*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, Coca Cola Zero,	€ 2,50
Coca Cola Light 20cl	
Bru Plate, Pétillante 25cl	€ 2,40
Bru Plate, Pétillante 50cl	€ 4,00
Bru Plate, Pétillante 100cl	€ 7,00
Jus Looza : Tomate, Cerise,	€ 3,50
Pamplemousse, Orange, Pomme	
Ice Tea Lipton 25cl	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon,	€ 3,50
Tonic, Agrum 20cl	
Cécémel Froid 20cl	€ 3,50
Perrier Citron 20cl	€ 3,50
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°	€ 2,80
Warsteiner Premium Pils 50cl 4.8°	€ 5,60
Warsteiner Premium Pils 100cl 4.8°	€ 11,00
Godefroy Blonde de Bouillon 25cl 6,7°	€ 4,00
Godefroy Rouse de Bouillon 25cl 5,6°	€ 4,30
König Ludwig Weissbier 30cl 7°	€ 4,70
(Bière blanche- Witbier -White beer)	
König Ludwig Weissbier 50cl 7°	€ 7,80
(Bière Blanche- Witbier -White beer)	
Leffe Royale 25cl 7,5°	€ 5,90

## Bières Bouteilles / Fles

Warsteiner Alkoholfrei 33cl 0,5°	€ 3,30
(Bière Sans Alcool/Alcoholvrij)	
Warsteiner Radler Zitrone 33cl 2,5°	€ 3,30
(Panaché, bière citronnée)	
Hoegaarden Blanche 25cl 4,9°	€ 3,70
Liefmans Fruitesse 25cl 4,3°	€ 4,70
Duvel 33cl 8.5°	€ 5,70
Leffe Blonde 33cl 6,6°	€ 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°	€ 13,50



## Champagne – Champenoises

<i>Flûte de Cava Camps d'Estels</i>	€ 7,50
<i>Flûte de Crémant d'Alsace Schirmer</i>	€ 9,50
<i>Flûte de Champagne Salmon Brut</i>	€ 13,00
<i>1/1 Cava Camps d'Estels</i>	€ 39,00
<i>1/1 Crémant d'Alsace Brut Schirmer</i>	€ 49,00
<i>1/1 Champagne Salmon Brut Réserve</i>	€ 69,00

## Apéritifs / Aperitieven

<i>Vin au fût Blanc - Rouge - Rosé 15cl</i>	€ 4,90
<i>Carafe Vin Blanc, Rouge, Rosé 50cl</i>	€ 16,00
<i>Sherry Fino Dry Pavon 5cl 15°</i>	€ 4,90
<i>Porto Blanc-Tawny 5cl 20°</i>	€ 4,90
<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>	€ 4,90
<i>(Vin Blanc, Crème de Cassis) 10cl</i>	
<i>Campari 5cl 25°</i>	€ 4,90
<i>Campari Orange / Soda 25cl</i>	€ 8,40
<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 15° Caipirinha</i>	€ 7,50
<i>(Alcool Blanc, Citron Vert)</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 Francoli 5cl 41,5°</i>	€ 5,90
<i>Limoncello Bottega 5cl 30°</i>	€ 5,90

## Gins - Whiskies

<i>Gin Beefeater 5cl 40°</i>	€ 5,90
<i>Bombay Sapphire 5cl 43°</i>	€ 8,50
<i>Gin Hendrick's 5cl 44°</i>	€ 10,00
<i>Gin PJ Elderflower Belge 5cl 40°</i>	€ 11,50
<i>Gin Monkey 47 5cl 47°</i>	€ 13,50
<i>Fever Tree Tonic Water-Mediterranean</i>	€ 4,90
<i>Vat 69 5cl 40° Blended</i>	€ 5,50
<i>The Famous Grouse 5cl 40° Blended</i>	€ 6,50
<i>Four Roses Bourbon 5cl 40° Bourbon</i>	€ 7,50
<i>Jack Daniels 5cl 40° Sour Mash</i>	€ 7,50
<i>Chivas Regal 12Y 5cl 40° Blended</i>	€ 9,00
<i>Johnnie Walker Gold Label</i>	
<i>15Y 5cl 40° Luxe Blend</i>	€ 14,00
<i>Glenkinchie 12Y 5cl 43° Single Malt</i>	€ 14,00
<i>Dalwhinnie 15 Y 5cl 43° Single Malt</i>	€ 15,00
<i>Lagavulin 16Y 5cl 43° Single Malt</i>	€ 16,50
<i>Macallan Amber 5cl 40° Single Malt</i>	€ 16,50



## 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>	€ 7,50
<i>Cointreau 5cl 40°</i>	€ 7,50
<i>Grand Marnier 5cl 40°</i>	€ 8,50
<i>Cognac Petit VS 5cl 40°</i>	€ 7,50
<i>Cognac Biscuit VS 5cl 40°</i>	€ 8,50
<i>Calvados Coquerel 5cl 40°</i>	€ 8,50
<i>Cognac Petit VSOP 5cl 40°</i>	€ 9,50

## Eaux de Vie

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

## Luxe \* Café – Thé – Décaféiné

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

<i>Lait Chaud Gourmand</i>	€ 3,50
<i>Thé Nature, Thé au lait,</i>	€ 3,50
<i>Thé Citron, Gourmand</i>	
<i>Infusions Anglaises Gourmand,</i>	€ 3,50
<i>*Harney &amp; Sons*</i>	
<i>Espresso Italien Gourmand</i>	€ 3,50
<i>Café Crème Gourmand</i>	€ 3,50
<i>Déca Crème Gourmand</i>	€ 3,50
<i>Lait Russe Gourmand</i>	€ 4,50
<i>Latte Macchiato Gourmand</i>	€ 4,50
<i>Cappuccino Italien</i>	€ 4,00
<i>(au Lait) Gourmand</i>	
<i>Cappuccino Chantilly</i>	
<i>Gourmand</i>	€ 4,50
<i>Chociatto Gourmand</i>	€ 4,00
<i>(Chocolat Chaud avec du Café)</i>	
<i>Chocolat Chaud Gourmand</i>	€ 4,00
<i>Chociatto Chantilly Gourmand</i>	€ 4,50
<i>Chocolat Chaud Chantilly Gourmand</i>	€ 4,50
<i>Vin Chaud (Glühwein)</i>	€ 4,00
<i>Irish/French/Italien Coffee</i>	€ 9,90



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

€ 4,50

*Saucisson artisanal*  
*Portie ambachtelijke droge worst*

€ 7,50

*Fromage d'Orval*  
*Blokjes Orval kaas*

€ 13,50

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



## *Infusions Anglaises Gourmand, \*Harney & Sons\**

*Chamomile € 3,50*

*Tisane des meilleurs fleurs de camomille égyptienne,  
elle est réputée pour son effet relaxant.*

*Verveine Odorante € 3,50*

*La meilleur Verveine de France.  
Les feuilles entières produisent un tasse à l'arôme merveilleux.*

*Tilleul de Carpentras € 3,50*

*Le meilleur Tilleul (Carpentras, France). Tasse subtile et boisée.*

*Earl Grey Suprême € 3,50*

*Une composition des 4 meilleurs thés noirs d'Asie crée sur-mesure  
pour accueillir une addition de Silver Tips (bourgeons).*

*Japanese Sencha € 3,50*

*Les feuilles sont légèrement cuites à la vapeur produisant une tasse douce  
à la délicieuse texture végétale. Le plus apprécié au Japon.*

*Pomegranate Oolong € 3,50*

*Les grandes feuilles de Ti Quan Yin Oolong sont délicieusement infusées  
avec de la grenade acidulée pour créer ce mélange inspirant.*

*Organic Green Tea With Mint € 3,50*

*Thé vert chinois à la menthe... Un délice !*

*Caribe € 3,50*

*Thés Vert et Noir sont mélangés avec Fraise, Hibiscus,  
Goyave et noix de coco. Note florale de Marigolds et Maïs*



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

€ 8,50

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

\*\*\*

€ 9,50

*Croquette de poulet artisanale, pâtes, sauce tomate*  
*Ambachtelijke kipkroket, pasta, tomatensaus*  
*(1,3,7)*

\*\*\*

€ 11,50

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

\*\*\*

€ 19,50

*Le cœur de Rumsteak, salade, frites fraîches*  
*Rumsteak, 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)</i>	€ 8,50	<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>	€ 8,50	<i>Duo van ambachtelijke</i> <i>Kaaskroketten (1,3,7)</i>	
<i>Spaghetti Bolognaise</i> <i>Spaghetti Bolognaise (1,7)</i>	€ 10,50	<i>Bouchée à la reine,</i> <i>frites fraîches</i> <i>Koninginnehapje,</i> <i>verse frietjes (1,3,7)</i>	€ 17,50
<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>Duo de croquettes de crevettes</i> <i>artisanales</i> <i>Duo van ambachtelijke</i> <i>garnaalkroketten (1,2,3,7)</i>	€ 16,50
<i>Tartine grillée au jambon Italien,</i> <i>tomates confites, roquette, feta</i> <i>Gegrild brood met Italiaanse ham,</i> <i>gekonfijte tomaat, rucola, feta (1,7)</i>	€ 12,50	<i>Conchiglionnis aux scampi</i> <i>gratinés au fromage d'orval</i> <i>Conchiglionnis met scampi,</i> <i>gegratineerd met Orvalkaas (1,2,7)</i>	€ 19,50





*Menu Bistro - Bistro Menu € 35,00*  
*(12:00 - 14:00 & 19:00 - 21:00)*

*Amuse-bouche*

*Amuse*

\*\*\*

*Terrine de gibier en croûte, chutney de pommes-airelles*  
*Wildterrinen in korstdeeg, chutney van appel-bosbes*  
*(1,3,7)*

*Ou/Of*

*Escalope de saumon rôtie minute, mesclun, Granny Smith,*  
*coulis de betterave, olivade d'herbes*  
*Gebakken zalm-escalope, salade, Granny Smith,*  
*coulis van rode biet, kruiden-olivade*  
*(4)*

\*\*\*

*Filets de plie poêlés, écrasée de pommes de terre aux herbes,*  
*tagliatelles de courgettes, jus de moules safrané*  
*Gebakken pladijsfilets, aardappelpuree met verse kruiden,*  
*tagliatelles van courgette, mosselsausje met saffraan*  
*(1,2,3,4,7)*

*Ou/Of*

*Parmentier de boudin noir, joues de marcassin,*  
*légumes oubliés, réduction au sirop de Liège*  
*Parmentier van zwarte pens, wangen van jong everzwijn,*  
*vergeten groenten, sausje van Luikse stroop*  
*(1,9)*

\*\*\*

*Brownies, agrumes, crème recuite aux œufs*  
*Brownies, citrusvruchten, patisserieerom*  
*(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)

€ 15,00

*Fromages de l'affineur Van Tricht*  
*Kazen van kaasmeester Van Tricht*  
(8,12)

\*\*\*

€ 18,50

*« Retour de chasse » terrine de gibier, mousse de volaille*  
*« Terug van de jacht » wildterrine, mousse van gevogelte*  
(1,3,7,8)

\*\*\*

€ 19,50

*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)*

### *Paysanne € 16,50*

*Mesclun de salade, jambon de pays, ventrèche, pommes de terre rôties,  
œuf sur le plat, vinaigrette sésame et soja*

*Salade, streekham, buikspek, gebakken aardappelen, spiegelei, vinaigrette van sesam en soja  
(1,3,6,11)*

*\*\*\**

### *Chèvre € 16,50*

*Canapé de fromage de chèvre, méli-mélo de salade, rouelle de mélusine,  
quenelle de ricotta aux herbes, vinaigrette framboisée*

*Toast met geitenkaas, salade, mélusine, ricotta met verse kruiden, frambozen vinaigrette  
(1,7)*

*\*\*\**

### *Fromage Bleu € 17,50*

*Salade de poires caramélisées, fromage Bleu, noix*

*Salade van gekarameliseerde peer, blauwschimmelkaas, noten  
(7,8,10)*

*\*\*\**

### *Salade Truite € 19,50*

*Goujonnettes poêlées, mesclun de salade, beurre blanc, pommes de terre rôties*

*Gebakken forelfilets, salade, blanke boter, gebakken aardappelen  
(1,4,7)*



## *Suggestions*

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

### *Lièvre, € 28,50*

*Filet de lièvre snacké, croustillant de cuissot confit,  
crème de girolles et noisettes*

*Hazenfilet, krokantje van gekonfijte bil,  
roomsausje met cantherellen en hazelnoot*

*(1,7,8,9)*

### *Marcassin, € 28,50*

*Côtes de marcassin poêlées, polenta, chou-rouge, réduction au sirop de Liège  
Koteletjes van jong everzwijn, polenta, rode kool, sausje van Luikse stroop*

*(1,7,9)*

### *Biche, € 29,50*

*Pavé de biche rôti, mousseline de potiron, vieux légumes,  
gratin dauphinois, sauce Grand Veneur*

*Hindesteak, pompoen mousseline, vergeten groenten,  
gratin dauphinois, Grand Veneur saus*

*(1,3,7,9)*

### *Chevreuil, € 32,50*

*Côtes de chevreuil poêlées, chicon braisé, champignons,  
rösti de pommes de terre, jus de gibier aux cranberries*

*Rebok koteletjes, witloof, champignons,  
rösti van aardappel, wildsausje met cranberries*

*(1,3,7,9)*



## *Entrées – Voorgerechten*

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

### *Velouté, € 9,50*

*Crème de potiron, copeaux de jambon, huile de noix  
Pompoenroom, stukjes ham, notenolie  
(1,7,8)*

### *Saumon d'Écosse, € 19,50*

*Feuilles de saumon d'Écosse fumées à l'hôtel, mayonnaise au raifort,  
câpres, méli-mélo d'herbes  
Huisgerookte Schotse zalm, mierikswortel mayonaise, kappertjes, slaatje  
(1,3,4)*

### *Saint Jacques, € 22,50*

*Saint Jacques snackées, carottes confites à l'orange, réduction montée au beurre  
Gebakken St. Jacobsvruchten, met sinaasappel  
gekonfijte worteltjes, sausje gemonteerd met boter  
(14)*

### *Carpaccio de Bœuf, € 19,50*

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

### *Foie Gras, € 23,50*

*Terrine, escalope poêlée, pomme caramélisée, mousse de volaille, betterave rouge  
Eendenleverterrine, gebakken escalope, gekarameliseerde appel, mousse van gevogelte, rode biet  
(1,3)*

### *Salade de scampi et ris de veau, € 25,50*

*Ris de veau et scampi poêlés, petite mûlée de salade, jus corsé au homard  
Gebakken kalfszwezerik en scampi, salade, kreeftensausje  
(1,2,11)*



## *Plats – Hoofdgerechten*

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

*Cuisse de canard, € 17,50*

*Le pot-au-feu de cuisse de canard, légumes du moment,  
jus émulsionné au beurre cibouletté*

*Stoofpotje van eend, seizoensgroentjes, botersausje met bieslook*  
*(1,7,9)*

*Tartare de bœuf, € 19,50*

*Tartare de Bœuf, salade, frites fraîches*

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

*Rumsteak, € 19,50*

*Le cœur de Rumsteak, sauce béarnaise, frites fraîches*

*Rumsteak, béarnaise saus, verse frietjes*  
*(1,3,10)*

*Veau, € 23,50*

*Tournedos cuit à basse température, vieux légumes,  
rösti de pommes de terre, jus crémé à l'estragon*

*Kalfsoester op lage temperatuur gegaard, vergeten groenten,  
rösti van aardappel, roomsausje van dragon*  
*(1,7,9)*



## *Plats – Hoofdgerechten*

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

### *Cabillaud, € 26,50*

*Dos rôti sur peau, stoemp de carottes et poireaux, chicon braisé, beurre blanc*  
*Gebakken kabeljauw, stoemp van wortel en prei, witloof, blanke botersaus*  
*(1,3,4,7,9)*

### *Côte à l'os, € 29,50*

*Côte à l'os 400gr, à la plancha, beurre maître d'hôtel, frites fraîches et salade*  
*Been Ribstuk 400gr, à la plancha, met hofmeesterboter, verse frietjes en salade*  
*(1,7)*

### *Barbue, € 29,50*

*Filets snackés, fondue de bettes, Cornes de Gattes, beurre blanc*  
*Gebakken grietfilets, Cornes de Gattes aardappelen, blanke botersaus*  
*(1,4,7)*

### *Solettes, € 32,50*

*Duo de solettes façon meunière, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive,*  
*beurre clarifié aux herbes et crevettes grises*  
*Duo van tongetjes meunière gebakken, aardappel puree met olijfolie,*  
*geklaarde boter met kruiden en grijze garnalen*  
*(1,2,4)*



## *Desserts – Desserten*

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

*La Dame Blanche € 9,50*  
*Vanille, chantilly, sauce chocolat*  
*Vanille, slagroom, chocoladesaus*  
*(3,7)*

*Crème Brûlée € 9,50*  
*Crème brûlée pralin et noisettes*  
*Crème brûlée praliné en hazelnoot*  
*(3,7,8)*

*Feuilleté, € 11,50*  
*Feuilleté caramélisé, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait*  
*Gekarameliseerd bladerdeegje, mousse van witte chocolade en melkchocolade*  
*(1,3,7,13)*

*Sabayon, € 12,50 p/p*  
*(min. 2 couverts/min. 2 personen)*  
*Fruits rouges en chaud-froid, quenelle de glace vanille*  
*Sabayon, rode vruchten, vanille-ijs*  
*(3,7)*

*Tartelette, € 9,50*  
*Mousse mandarine, segments caramélisés, sorbet Yuzu*  
*Mousse van mandarijn, gekarameliseerde schijfjes, Yuzu sorbet*  
*(1,3,7)*

*Fromages, € 15,00*  
*Fromages de l'affineur Van Tricht*  
*Kazen van kaasmeester Van Tricht*  
*(8,12)*



