

LE BASSIN

BRASSERIE OSTENDAISE



Bienvenue au Bassin

Une maison familiale ostendaise passionnée par la mer du Nord.

Nos chefs Tom et Christine cuisinent des produits frais et de saison ainsi que les poissons de pêcheurs locaux. Retrouvez les grands classiques de brasserie, complétés par des créations contemporaines et notre touche ostendaise.

Tom Vanhaecke • North Sea Chef

Pionnier de « l'Ostendaise » • Het Lekkere Westen • Une mer de saveurs

*Souffrez-vous d'une allergie ou d'une intolérance? Veuillez en informer notre équipe.
Pour un service plus fluide: 4 plats différents maximum et une seule addition par table.*

POUR LE PREMIER VERRE

Apéritif

APÉRITIFS CLASSIQUES

Apéritif maison	14	Negroni	14
Picon vin blanc	12	Hierbas Ibicencas · ginger ale	11
Aperol Spritz	12	Campari Spritz	12
Kir vin blanc	9	Kir Royal	10,5
Campari	10	Martini Riserva Speciale blanc	10
Ricard	10	Martini Riserva Speciale rouge	10
Porto Noval blanc	8	Sherry Hidalgo Manzanilla	8
Porto Noval rouge	8	Pineau des Charentes	9

GIN & TONIC

Bombay Sapphire (épicé, agrumes)	14	Blind Tiger Piper Cubeba (épicé)	16
Hendrick's (agrumes)	14	Bobby's (mandarine)	15
Gin Mare (méditerranéen)	15		

SPIRITUEUX

Vodka - Mary White (Belge)	9	Rum Plantation 3-stars (blanc)	9
Whisky Jack Daniels Tennessee	8	Rum Plantation Original Dark (brun)	9,5
Whisky Bulleit Bourbon	9	Rum Kraken Spiced (brun, épicé)	10

Supplément soft ou eau gazeuse 3 · jus d'orange frais 4,5

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Sweet Ruby Rush (sucré, épicé)	12	Buloo (épicé, sec, pétillant)	14
Botanical Bliss (fruité, épicé, frais)	14	Aperol Spritz 0.0	12
Gin Tonic Copperhead 0.0	12	Crodino Tonic	10
One Kater Riesling (vin blanc 0.0)	8	Sparkling Tea White	11

UN VERRE POUR COMMENCER

Vins au verre

MOUSSEUX

Cava ‘Pupitre’ · Espagne <i>verre / bouteille</i>	8 / 39
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut	16 / 76
Champagne Didier Michel Blanc de Blancs · 37,5 cl	45

BLANC

La Belle Épine · France – Pays d’Oc	7 / 33
Viognier, Chardonnay · frais, légèrement sec, fruits exotiques	
Tin Mine · Afrique du Sud - Stellenbosch	8,5 / 41
Chardonnay, Chenin Blanc · abricot, poire, noix de muscade, sec, complet	
Moscato d’Asti · Italie - Piemonte	8 / 39
Moscato · doux et légèrement pétillant	

ROSÉ

Goru Rosado · Espagne - Jumilla	7 / 33
Garnacha · baies rouges, fruits des bois, doux et fruité	

ROUGE

Carignan Féroce · France – Pays d’Oc	7 / 33
Grenache, Carignan · cerise douce et corps moyen	
Viña Salceda Crianza · Espagne - Rioja	8,5 / 41
Tempranillo · fruits rouges mûrs, cuir, café	

Retrouvez plus loin notre carte des vins complète ou demandez nos suggestions supplémentaires au verre.

Boissons fraîches

Eaumege plate/pétillante · 25 cl	4	Eaumege plate/pétillante · 50 cl	7
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	4	Lipton Ice Tea / Peach	4
Fanta Orange	4	Sprite	4
Appelaere jus de pomme	4,5	Tonissteiner Orange / Citroen	4,2
Jus d’orange fraîchement pressé	7	Appelaere sinaas	5,5

FEVER TREE SELECTION

Indian Tonic	4,2	Ginger Beer	4,2
Mediterranean Tonic	4,2	Ginger Ale	4,2
Raspberry and Rhubarb Tonic	4,2	Bitter Lemon	4,2

Bières

À LA PRESSION

Stella Artois 5,2° · 25 cl / 33 cl	4 / 4,5
Petrus Blond 6,5° · 25 cl / 33 cl	4,5 / 5
Filou 8,5°	4,5
Keyte triple d'Ostende 7,5° (locale)	5

EN BOUTEILLE

Blanche	Hoegaarden 4.9°	4,5
Blonde	Duvel 8.5°	5,8
	Omer 8.0°	5,8
	Zeevonk 7.2° (locale)	5,8
Triple	Tripel Karmeliet 8.4°	5,8
	Tripel Achiel 8.5° (locale)	5,8
Trappiste	Tripel Westmalle 9.5°	5,8
	Orval 6.2°	5,8
	Westmalle Dubbel 7.0°	5,8
Brune	Kasteelbier Bruin 8.0°	5,8
Rouge-brune	Rodenbach Classic 5.2°	4,5
Bière fruitée	Kriek Premium St. Louis 3.2°	4,5
	Kasteel Rouge 8.0°	5,8

SANS ALCOOL

Carlsberg 0.0°	4,5
Sportzot 0.4°	5,5
Liefmans Fruitesse 0.0°	4,5
Kasteel Rouge 0.0°	5,5

Tapas

À L'APÉRITIF OU À PARTAGER

Huîtres Irish Gold · par 2 vinaigrette d'échalotes	8
Huîtres gratinées · par 2 fine Champagne · poireau	10
Boudin blanc poêlé* Moutarde de Tierenteyn	14
Jambon de mer * salé à l'eau de mer et aux algues	15
Bouchées ostendaises queues de langoustines · sauce cocktail · mayonnaise au citron	16
Jambon ibérique* finement tranché	18
Goujonettes de cabillaud* catch of the day · sauce tartare maison	20

**Les plats marqués d'un astérisque sont disponibles entre 15 h et 17 h.*

Entrées

Croquettes de crevettes grises ostendaises selon notre recette maison · 1 pièce / 2 pièces	13 / 24
Soupe de poissons de la mer du Nord rouille · fromage · croûtons croustillants	22
Huîtres Irish Gold · 6 pièces vinaigrette à l'échalote	24
Seiche à la plancha poireau · chorizo · persil	28
Salade aux crevettes grises décortiquées à la main jeunes pousses fraîches	28

Découvrez davantage d'entrées parmi nos suggestions de saison.

Lunch de la semaine · 36

Entrée et plat fixes autour du poisson de la mer du Nord
du lundi au vendredi de 12 h à 15 h · hors jours fériés
Demandez le lunch de la semaine à notre équipe

Nos classiques

DE LA MER DU NORD

Croquettes de crevettes grises ostendaises*	26 / 32
salade · 2 ou 3 pièces	
Catch of the day	38
3 poissons de la mer du Nord · poireau · langoustine · frites ou purée	
Bouillabaisse à l'Ostendaise	40
poissons de la mer du Nord · langoustine · toast · rouille	
Aile de raie	40
pommes de terre écrasées · céleri · beurre noisette · câpres · estragon	
Tomate-crevettes	44
crevettes grises décortiquées à la main · salade · mayonnaise fraîche · frites	
Filet de cabillaud	46
crème de pomme de terre et céleri-rave · girolles · secreto ibérique · cèpes	
Anguille de rivière	48
meunière avec sauce tartare, au vert ou à la crème · salade · frites	
Sole meunière · 2 pièces	prix du jour 48
salade · frites · sauce tartare maison	

VIANDES

Steak tartare	34
salade · frites	
Filet mignon · 300 g	39
Blonde d'Aquitaine · salade · frites · sauce au choix	
Côte à l'os · 1 kg · 2 personnes	86
Limousin, maturé 3 semaines · salade · frites · sauce au choix	
<i>Sauces : béarnaise · crème · poivre · beurre à l'ail · champignons.</i>	

SALADES

Salade César	32
effiloché de poulet · parmesan · œuf fermier · croûtons · lard	
Salade de chèvre	36
cuit en pâte filo · pistache · poire · chutney de mandarine · noix · vinaigrette à la moutarde	

VÉGÉTARIEN

Pâtes bolognaises végétariennes	24
tomate · courgette · céleri · champignons	
Burger aux noisettes	28
légumes de saison · frites de patate douce	

LE MEILLEUR DE LA SAISON

Suggestions de saison

ENTRÉES

Toast brioché au maquereau fumé	26
crème d'Isigny · ricotta · salade fraîche de céleri-rave	
Noix de Saint-Jacques poêlée	26
potimarron · poitrine de porc confite · carotte · tom kha kai	
Pulpo (poulpe grillé)	26
muhammara · pomme de terre croustillante · kimchi mayonnaise	
Foie gras d'oie de Bekegem	25
pain d'épices · chutney de mandarine · brioche · confiture de poire	

PLATS

Pâtes alle vongole	38
palourdes · coques	
Faisan	42
chicon · champignons des bois · pomme et airelle · croquettes aux amandes	
Ragoût de cerf	42
potimarron · choux de Bruxelles · panais · croquettes de patate douce	
Rib-eye irlandais · 350 g	48
witloofsalade · pickle-roomsaus "Crosse & Blackwell"	
Rouget au four	45
potimarron · panais · carotte · poireau · shiitake · riz au safran	

Les frites ou la purée peuvent être remplacées par des légumes chauds de la semaine.

Supplément frites ou purée 3,5 · légumes chauds 4,5

Pour les petits JUSQU'À 10 ANS

Nuggets de poulet	15
frites	
Croque jambon-fromage	16
salade de tomates · mayonnaise	
Boulettes	16
sauce tomate · purée	
Lanières de poisson frites	18
purée · sauce tartare maison	
Sole enfant	35
salade de tomates · frites	



NOTRE BRASSERIE
EN TROIS SERVICES

Menu du Bassin

72

PAR PERSONNE

ENTRÉE

Deux croquettes maison aux crevettes grises ostendaises

selon notre recette maison

Seiche à la plancha

poireau · chorizo · jus de persil

Foie gras d'oie de Bekegem

pain d'épices · chutney de mandarine · brioche · confiture de poire

Toast brioché au maquereau fumé

crème d'Isigny · ricotta · salade fraîche de céleri-rave

PLAT

Côte à l'os de Limousin · 2 personnes

salade · sauce au choix

Pêche du jour

3 poissons de la mer du Nord · poireau · langoustine

Faisan

chicon · champignons des bois · pomme-airielle · croquettes aux amandes

Ragoût de cerf

potimarron · choux de Bruxelles · panais · croquettes de patate douce

DESSERT

Coupe aux cerises Amarena

Crème brûlée

Irish coffee

Trifle

pomme Jonagold · poire Doyenné du Comice · crumble pécan-noisette

Dame Blanche

CHOISISSEZ UN PLAT PAR SERVICE

UNE TOUCHE SUCRÉE

Desserts

Crème brûlée	12
Tarte aux pommes chaude	14
glace vanille · crème chantilly	
Le Kolonel	14
sorbet citron · limoncello maison	
Trio de sorbets	14
fruit de la passion · framboise · citron · coulis de fruits rouges	
Moelleux au chocolat	14
glace vanille · minimum 10 minutes d'attente	
Café glacé	16
Homemade Sniccerise	14
Cuisiné par la boulangerie Sanders	
Trifle	14
pomme Jonagold · poire Doyenné du Comice · crumble pécan-noisette	
Banana Foster	16
glace vanille Ice Ice Amy · banane caramélisée et flambée au rhum	

GLACES ARTISANALES

Dame Blanche / Dame Noire	14
Brésilienne	14
Coupe advocaat	14
Coupe meringue	14
Coupe Bassin	14
butterscotch · caramel · fleur de sel	
Coupe aux cerises Amarena chaudes	16
Glace enfant · 1 boule	8
Petite glace · 2 boules	10

CRÊPES MAISON de 15h à 17h

Nature	8
beurre · sucre · confiture	
Sauce caramel	8
Mikado	9,5
glace à la vanille · sauce au chocolat	
Advocaat et glace à la vanille	9,5

Envie de fromage ? Découvrez la sélection de fromages Van Tricht au Bar du Bassin.

PROLONGEZ LE PLAISIR

Café, thé et digestifs

BOISSONS CHAUDES

Café · lungo / espresso / décaféiné	4
Doppio	5,5
Café au lait / cappuccino	5,5
Chocolat chaud	6
Thé biologique Mighty Leaf	5,5

Earl Grey – thé noir
Green Dragon – thé vert
African Nectar – rooibos
Ginger Twist – thé au gingembre

Mint Mélange – thé à la menthe
Camomille Citrus – camomille
Wild Berry Hibiscus – thé à l'égphantier

CAFÉS ALCOOLISÉS

Irish coffee · whisky	13	Italian coffee · Amaretto	13
French coffee · Cognac	13	Dublin coffee · Baileys	13
Parisian coffee · Grand Marnier	13		

DIGESTIFS

Limoncello maison	8,5	Amaretto Disaronno	8,5
Grand Marnier	8,5	Baileys	8,5
Cognac Hennessy VS	10	Hierbas Ibicencas	8,5
Calvados 8 years	11,5	Poire Williams	9,5
Cointreau	8,5	Grappa Bianco	8,5
Vieux genièvre	7	Sambuca	8,5
Jeune genièvre	7		

RUM

Old Monk 7 ans · Inde	9,5
Plantation Xaymaca · Jamaica	10,5
World's End Dark Spiced · Caraïbes	10

WHISKY

Redbreast 12 ans · Irlande	11
Edradour 10 ans · Écosse	12
Macallan Double Cask 12 ans · Écosse	17
Lagavulin 8 ans · Écosse	15
Nikka From the Barrel · Japon	11

Pour des portos et madères d'exception et davantage de digestifs, rendez-vous au Bar.

LE BASSIN · PLUS À DÉCOUVRIR

De l'apéritif à la nuitée

TAPAS · VIN · APÉRITIF

Découvrez Le Bar du Bassin

Pas encore envie de rentrer?

Dès 16 h, notre bar à tapas et à vins vous propose de petites assiettes à partager, des vins soigneusement sélectionnés, des cocktails et un vaste choix de fromages Van Tricht.

Zoé Vanhaecke est sommelière, maître fromagère et zythologue. Elle vous conseillera volontiers un verre ou une belle bouteille.

LE BAR DU BASSIN

Bar à tapas et à vins · dans le même bâtiment.

Demandez une table à notre équipe.

HÔTEL-BOUTIQUE · OSTENDE

Passez la nuit à l'Hotel Du Bassin

Prolongez votre visite d'Ostende par un séjour à la mer.

L'Hotel Du Bassin se trouve face à la gare, à deux pas du port de plaisance, du centre et de la plage. Nos chambres, studios et appartements allient situation centrale et accueil familial chaleureux.

Le lendemain matin, un généreux buffet de petit-déjeuner vous attend.

PLUS D'INFORMATIONS OU RÉSERVATIONS

www.hoteldubassin.be

info@hoteldubassin.be

059 70 33 83



FONDUE AU FROMAGE AU BAR

Chaud, onctueux et délicieux à partager.

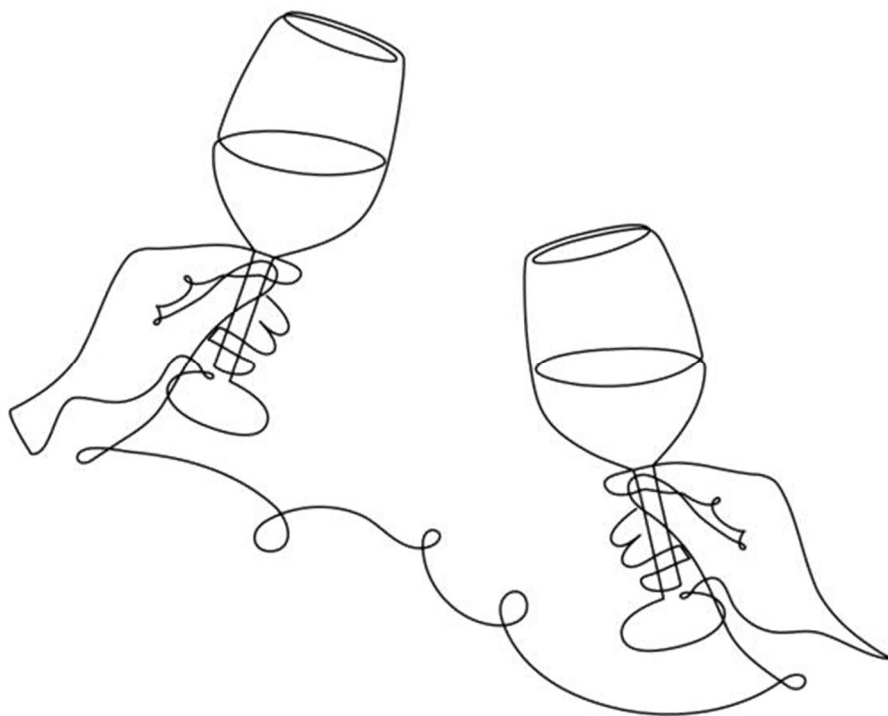
Découvrez notre fondue au fromage au Bar du Bassin.

Réservation recommandée

SÉLECTIONNÉ PAR NOTRE SOMMELIÈRE ZOÉ VANHAECKE

Vins à la bouteille

Une sélection à découvrir, choisie pour son origine, son caractère et les accords justes à table.



EFFERVESCENTS

Ruffus 'Blanc de Blancs' (belge) – 100% Chardonnay	58
agrumes, pomme, minéral, arômes de pain grillé, brioche, amande	
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut –	76
35% Pinot Noir, 55% Chardonnay, 10% Pinot Meunier	
fraîcheur, élégance, agrumes, fleurs blanches, pêche de vigne, fruits blancs	
Champagne Deutz brut classic – 34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier	88
un bel équilibre entre élégance pure, finesse et harmonieux	
Champagne Salmon 'Blanc de Noirs' – 100% Pinot Meunier	86
ample, harmonieux, fruits mûrs, notes fraîches d'orange, une légère salinité et finale, pomme compotée, amande, pêche	
Champagne Bollinger 'Special Cuvée' – 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier	120
style puissant, frais, raffiné et complexe	

VINS BLANCS

FRANCE

La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays d’Oc – Viognier, Chardonnay	33
frais, demi-sec et fruits exotiques	
Bott-Geyl ‘Les Points Cardinaux’ – Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Noir	40
corps léger à moyen, vin légèrement fruité avec arômes de pomme et poire. Style alsacien classique	
Muscadet Sèvre et Maine sur lie – Michel Delhommeau ‘Clos Armand’ – Muscadet	40
style sec et frais avec arômes de melon de Cavaillon et poire, finale très douce, malgré la fraîcheur du vin, bel accord avec fruits de mer, crustacés et coquillages	
Pouilly Fumé ‘La Villaudière’ – Reverdy & Fils – Sauvignon Blanc	46
arômes complexes de pêche et fleurs d’acacia caractérisent ce vin, ainsi qu’une minéralité rafraîchissante	
Michel Chapoutier Crozes-Hermitage ‘Petit Ruche’ – Marsanne	54
vin ample et beurré du nord du Rhône, arômes de fruits exotiques, miel et beurre, idéal avec les poissons en sauce riche	
Domaine Grand Veneur ‘Alain Jaume’ – méridional Côtes du Rhone – Viognier	42
vin frais et floral avec arômes de fleur de sureau, pêche blanche et poire	
Macon-villages ‘Vieilles Vignes’ – Domaine Rijckaert – Chardonnay	50
vin sec élevé en fût, arômes de agrumes, pêche, acacia et chèvrefeuille	
Domaine de la Denante – Saint-Véran ‘les Maillettes’ – Chardonnay	49
vin jaune d’or éclatant avec une attaque fraîche et épicée suivie de notes de pêche, poire et amande	
Domaine S.Billaud – Chablis 1er cru ‘Les Fourchaumes’ – Chardonnay	89
Chablis minéral avec arômes dominants de chèvrefeuille, pomme, vanille	
Meursault Rodolphe Demougeot – Côte de Beaune – Chardonnay	125
grand Bourgogne blanc, sec et légèrement boisé avec arômes de agrumes, melon et pain grillé	

ITALIE

Cantina Assuli ‘Fiordiligi’ – Sicile – Grillo	36
vin frais et floral avec des arômes exotiques de fruit de la passion et ananas	
Nicolas Bergaglio ‘Gavi di Gavi’ – Piemonte (Gavi) – Cortese	38
vin italien élégant, nez raffiné avec notes de fruits blancs mûrs et agrumes	
‘Unda’ Bentu Luna – Sardaigne – Vermentino	52
vin légèrement minéral au bouquet fruité accompagné de notes d’herbes aromatiques, accord idéal avec les poissons blancs, crustacés et coquillages	
Cantina Kurtatsch – Alto Adige – Pinot Grigio	38
un bouquet floral de fleur de sureau et de citronnier, riches arômes de pêche blanche, idéal à l’apéritif ou avec des crevettes	
Cantina Terlan ‘Kreuth’ – Alto Adige – Chardonnay	62
style riche, élevé en fût avec arômes expressifs de melon, pamplemousse rose et fruit de la passion	

ESPAGNE

- Finca Tresolmos Verdejo Lias – Rueda – Verdejo** 36
vin frais et juteux avec arômes de poire, litchi, agrumes et légères notes florales
- Libre y Salvaje – Aragón – Garnacha blanca** 42
vin structuré élevé en fût avec arômes de coing, abricot et miel, idéal avec les plats de poisson accompagnés d’une sauce riche, viande blanche ou fromages
- Lagar de Costa – Rias Baixas – Albariño** 44
un vin souple fortement marqué par l’influence maritime, avec arômes comme menthe, pomme, poire, litchi, mangue, et une finale sèche, complexe et minérale

VINS D’EUROPE ET DU MONDE

- Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch, Afrique du Sud – Chardonnay - Chenin Blanc** 41
abricot, poire, muscade, sec, ample, élégant
- Markowitsch – Carnuntum, Autriche – Gruner Veltliner** 35
ce vin vif, de couleur jaune-vert, est épicé et concentré en bouche avec des touches de pomme verte et de citron vert
- Riesling ‘Saar’ – Von Volxem, Allemagne – Riesling** 47
nez puissant, frais et aromatique de fleur de sureau, pêche blanche, légères notes pétrolées, un style sec et rafraîchissant
- Loveblock Sauvignon Blanc – Marlborough – Nouvelle-Zélande** 40
vin sec et frais avec arômes de fleurs fruitières, agrumes, fruits verts et finale légèrement
- ‘Atlanta’ D’Hellekapelle – Heuvelland, Belgique – Chardonnay, Auxerrois** 50
ample et juteux, arômes de pomme compotée, abricot et vanille, à découvrir!
- Las Niñas Ella – Colchagua valley, Chili – Chardonnay** 35
style élevé en fût avec arômes de pomme Jonagold mûre, pêche, beurre et pain grillé

DEMI-BOUTEILLES 37,5 CL

- Champagne Didier Michel ‘blanc de blancs’ – Chardonnay** 45
excellent rapport qualité-prix, structuré, frais, pomme jaune, abricot
- Pouilly Fumé ‘Henri Bourgeois’ – Sauvignon Blanc** 24
fins arômes de groseille à maquereau, poire mûre, fleurs, savoureux et juteux, exotique, belle acidité, sec
- Chablis 1er cru ‘Les Fourchaumes’ Samuel Billaud – Chardonnay** 41
grand Chablis avec arômes dominants de pomme, abricot, chêne, beurre, zeste de citron

VINS ROUGES

FRANCE

Carignan Féroce – Domaine Ciceron – Pays d’Oc – Grenache, Carignan	33
Souple, corps léger, bouche douce, arômes de cerise rouge	
J.M. Reverdy & Fils – Sancerre Rouge – Pinot Noir	46
Pinot Noir méconnu de la Loire, style frais et élégant avec arômes de cerise rouge, groseille, cèdre et herbes	
L’Ancien – Jean Paul Brun – Beaujolais – Gamay	44
baies rouges fraîches, mûres, violettes, juteux, fruité, idéal avec un steak tartare	
Crozes Hermitage ‘Les Trois Chenes’ E. Darnaud – Syrah	57
ample et épicé, confiture de baies, poivre noir et sous-bois, accord idéal avec la viande rouge ou le gros gibier	
Châteauneuf-du-Pape ‘Julien Barrot’- Domaine La Barroche – Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault	85
vin puissant et mûr à la bouche crémeuse et légèrement douce de fruits rouges compotés et épices douces	
Château Franc Pipeau – Saint-Émilion grand cru – Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauv.	51
vin ample et généreux au bouquet intense marqué par des notes de baies fraîches, fines notes boisées et clou de girofle	
Château La Pensée – Lalande de Pomerol – Merlot, Cab. Sauv., Cab. Franc	48
un vin intense aux arômes de fruits noirs, de réglisse, de cacao et d'herbes séchées	
Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan – Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc	51
second vin de Château Luchey Haldes, arômes de fruits rouges, herbes fraîches comme le thym et le romarin et cèdre	
Château Deyrem Valentin – Margaux – Merlot, Cab. Sauv., Petit Verdot	75
vin joliment équilibré avec arômes de mûres, cerises noires, prunes, poivron, cèdre et tabac	
Nuitton Beaunoy ‘La Prieuré’ – Hautes Côtes-de-Nuits – Pinot Noir	52
excellent Bourgogne accessible, arômes de groseille, fraise, légèrement minéral et notes de pain grillé, idéal avec les viandes blanches et les préparations de viande crue comme le steak tartare.	
‘Les Petits Crais’ Domaine Jean Fournier – Fixin – Côte de Nuits – Pinot Noir	78
excellent millésime à maturité, arômes évolués de cerise compotée, sous-bois et eucalyptus	
Domaine Génot Boulanger – Pommard – Côte de Beaune – Pinot Noir	92
un classique de très haut niveau, aux notes de mûres, cerise, framboise et musc	

ITALIE

Cantina Girlan ‘Patricia’ – Alto Adige – Pinot Noir	53
Pinot Noir frais et floral avec arômes de rose, cerise rouge et framboise	
G.D. Vajra – Langhe (Piemonte) – Nebbiolo	46
style raffiné au bouquet puissant de fruits rouges, violettes, lavande et épices douces	
Castello di Cigognola ‘L’Ala’ – Provincia di Pavia – Barbera	44
vin puissant et souple, caractérisé par des touches de confiture de mûres, prunes et réglisse	
Brollo ‘Chianti Classico – Ricasoli 1141 – Toscane – Sangiovese, Colorino	48
un grand classique, arômes de cerise Amarena, menthe, violette, cèdre et réglisse	
Azienda Carvinea – Puglia – Negroamaro	42
vin ample et juteux aux arômes floraux typiques de rose et violette, ainsi que prune et cerise noire	
Cusumano Benuara – Sicile – Nero d’Avola, Syrah	40
baies sauvages, paille, poivre noir et figues, assemblage séduisant, à l’attaque puissante et à la finale élégante, fraîche et souple	
Barolo – Marchesi di Barolo – Piémont – Nebbiolo	98
style classique et élégant avec arômes de myrtille mûre, cacao, prune et herbes méditerranéennes	
Vignetti di Ettore – Amarone della Valpolicella – Corvina, Rondinella, Corvinone	84
vin très puissant, style ample avec arômes de chêne, chocolat, compotée de cerises et cuir	

ESPAGNE

Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo	41
fruits rouges mûrs, cuir, café, épicé et sec	
Castillo de Aresan ‘Barrel Aged’ – La Mancha – Cabernet Sauvignon	37
vin ample avec arômes de zwarte cerise, cassis, prunes, réglisse, bonbons gélifiés rouges et noirs	
Pascona – Montsant (Catalogne) – Garnacha, Cariñena	46
vin rouge fruité avec arômes intenses et gourmands de cerises rouges, figues, vanille et légères notes de pain grillé, bel accord avec les plats mijotés, le fromage ou la volaille	
Matsu ‘el Recio’ – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo)	51
chocolat, fruits noirs et vanille se retrouvent dans ce vin ample et soyeux	
Trossos del Priorat ‘90 Minuts’ – Priorat – Garnacha, Cabernet Sauvignon	48
bel exemple de Priorat. vin puissant avec arômes de fruits noirs, herbes sauvages et une légère note fumée	
Vente Las Vacas Reserva – Ribera del Duero – Tinto Fino (Tempranillo)	88
vin rouge séduisant et intense avec notes de mûres, myrtille, violettes, poivre noir et vanille	

VINS D'EUROPE ET DU MONDE

Weingut Knipser – Pfalz, Allemagne – Spätburgunder (Pinot Noir)	55
Pinot Noir charnu avec notes de baies rouges et de cerises et fines notes boisées de boîte à cigares et de poudre d'espresso	
Quinta da Ferradosa – Douro, Portugal – Touriga Nacional, Touriga Franca	50
vin rouge concentré et ample avec arômes de fruits noirs juteux, herbes et réglisse	
Zevenwacht – Syrah, Afrique du Sud – Stellenbosch	40
mûres, prunes, poivre blanc et tabac caractérisent cette Syrah intense et épicée. Idéal avec la viande rouge et le gibier.	
Rhebokskloof – Paarl, Afrique du Sud – Pinotage	42
style terreux, légèrement toasté et touches de fruits noirs, cuir et épices, idéal avec le gibier à plume.	
La Mision Carmenère Gran Reserva – William Fèvre, Chili – Maipo Valley	40
vin rouge intense et puissant avec arômes de mûre bien mûre, prune, chocolat et poivre vert. Délicieux avec la viande rouge	

DEMI-BOUTEILLES 37.5CL et MAGNUMS 150CL

Cantina Giralan 'Patricia' – Alto Adige, Italie – Pinot Noir	29 / 99
Pinot Noir frais et floral avec arômes de rose, cerise rouge et framboise	
Château les Haldes de Luchey – Pessac Léognan, France – Cabernet Sauvignon, Merlot	28 / 96
second vin de Château Luchey Haldes, arômes de fruits rouges, herbes fraîches comme le thym et le romarin et cèdre	
Matsu 'el Recio' – Toro, Espagne – Tinto de Toro (Tempranillo)	92
chocolat, fruits noirs et vanille se retrouvent dans ce vin ample et soyeux	

VINS ROSÉS

Goru Rosado – Jumilla, Espagne – Garnacha	33
groseille, framboise, mûres, style souple	
Komaros Rosato – Marche, Italie – Montepulciano	35
acacia, framboise, pêche blanche, floral	
Love – Château Léoube – Côtes de Provence, France – Grenache, Syrah, Cinsault	40
fruits rouges, pêche de vigne, fleurs blanches, juteux, sec	
Clos Cibonne 'Tradition' – Côtes de Provence, France – Tibourin	55
mandarine, zeste d'orange, poivre rose, minéral	