



Bienvenue au Bassin : Restaurant, Bar à tapas & Hotel*sup.**

La famille Vanhaecke vous souhaite la bienvenue au Bassin, où confort et hospitalité se rencontrent! Nichée au coeur d'Ostende, notre établissement chaleureux est construit pour que vous vous sentiez chez vous.

Nous mettons tout en œuvre pour offrir à vous et à vos proches un séjour inoubliable. Détendez-vous et créez des souvenirs chez nous.

Nos chefs Tom et Christine attachent une grande importance aux produits frais et régionaux.

Nous contribuons ainsi à réduire notre empreinte écologique.

En tant que véritable 'North Sea Chef' et pionnier de « à l'Ostendaise », nous nous concentrons sur les plats à base de poisson de la mer du Nord.

Nous travaillons principalement avec des produits régionaux et faisons également partie de:

« Het Lekker Westen » et « Een Zee van Smaak ».

Profitez-en!

**Nous sommes ouverts 7/7 de 11h30 à 21h.
La cuisine est ouverte de 12h à 15h et de 17h30 à 21h.**

Pour éviter de longs délais d'attente, nous vous demandons de bien vouloir limiter votre choix à 4 plats différents par table ainsi que le respect de la règle « 1 facture par table ».

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, n'hésitez pas à nous en informer.

Tous les ingrédients ne sont pas répertoriés dans le menu.

La composition des plats peut parfois changer. Tous les montants sont indiqués en €.

Vins au verre

Verre

Bouteille

Mousseux

ES Cava 'Pupitre'	8	39
FR Champagne Gobillard Grande Reserve	15	72
FR Champagne Didier Michel 'blanc de blancs' – Chardonnay (37,5cl)		45

Blanc

FR La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay <i>(frais, doux-sec, fruits exotique)</i>	7	33
ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc <i>(abricot, poire, noix de muscat, sec, complet, élégant)</i>	8,5	41
IT Moscato d'Asti – G.D. Vajra – Piemonte - Moscato <i>(doux, vin blanc légèrement pétillant)</i>	8	39

Rosé

ES Goru Rosado – Ego Bodegas – Jumilla – Garnacha <i>(doux et rafraîchissant)</i>	7	33
---	---	----

Rouge

FR Carignan 100ans d'age – Claude Vialade – Pays d'Oc – Carignan <i>(des vignes de plus de 100 ans, corps moyen, goût doux)</i>	7	33
ES Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo <i>(fruits rouge mûrs, café, cuir, épicé, sec)</i>	8,5	41

Pour plus de vins en verre: voir suggestions
Voir la carte des vins complète: ci-dessous

Apéritifs

Apéro maison – style doux et frais	14
Picon vin blanc	12
Negroni	14
Hierbas Ibicencas Ginger Ale	11
Aperol Spritz / Campari Spritz	12
Kirr vin blanc	8,5
Kirr Royal	10,5
Campari	10
Martini Riserva Speciale <i>(blanc)</i>	10
Martini Riserva Speciale <i>(rouge)</i>	10
Ricard	10
Porto blanc – Noval	7
Porto rouge – Noval	8
Sherry dry – Hidalgo Fino	7
Pineau des Charentes	9
Supplément sodas	3
Supplément jus d'orange pressé	4,5

It's gin-o'-clock (incl. Fever Tree tonic)

Bombay Sapphire <i>(épicé, citrus)</i>	14
Blind Tiger Piper Cubeba <i>(belge, épicé)</i>	16
Gin Mare <i>(Méditerranéen)</i>	15
Hendrick's <i>(citrus)</i>	14
Bobby's <i>(mandarin)</i>	15

Boissons non-alcoolisées

Aperol Spritz 0.0.	12
Sweet Ruby Rush – apéro maison	12
Nogroni	14
Copperhead 0,0% gin Tonic	12
Crodino Tonic	10
Ohne Kater "Riesling" (vin blanc)	8
Buloo rosé (épicé) 33cl	14

Spirits

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

Bières pressions

	25cl	33cl
Stella Artois 5.2° - blonde	3,9	4,5
Petrus Blond 6.5° - blonde	4,5	5
Filou 8.5° - blonde	4,5	
Keyte 7.5° – triple d'Ostende (bière locale)		5

Agréablement houblonné au nez et à l'arôme légèrement malté, houblon doux et amer avec un arrière-goût fruité

Bières en bouteille

Bière blanche: Hoegaarden 4.9°	4,5	
Blonde: Duvel 8.5°		5,8
Omer 8.0°		5,8
Zeevonk 7.2°		5,8
<i>Locale, bière de spécialité corsée et maltée aux notes florales. Déguster un Zeevonk = plages propres</i>		
Triple: Triple Karmeliet 8.4°		5,8
Triple Achiel 8.5°		5,8
<i>Collaborations locale entre les brasseurs Haeck et Primeurs Achiel d'Ostende, saveur pleine, note de nectar</i>		
Trappistes: Triple Westmalle 9.5°		5,8
Orval 6.2°		5,8
Westmalle Double 7.0°		5,8
Brune: Kasteelbier 8.0°		5,8
Rouge Brune: Rodenbach Classic 5.2° (25cl)	4,5	
Bière aux fruits: Kriek Premium St. Louis 3.2° (25cl)	4,5	
Kasteel Rouge 8.0°		5,8
Sans alcool: Carlsberg 0.0°	4,5	
Sportzot 0.4°		5,5
Kriek Liefmans Fruitesse 0.0°	4,5	
Kasteel Rouge 0.0°		5,5

Les sodas

Eaumege plat / pétillant (25cl)	3,9
Eaumege plat / pétillant (50cl)	7
Coca-Cola	3,9
Coca-Cola Zero	3,9
Lipton Ice Tea / Pêche	3,9
Fanta Orange	3,9
Tonissteiner Orange/ Citron	4,2
Sprite	3,9
Appelaere jus de pomme	4,5
Appelaere jus d'orange	5,5
Jus d'orange pressé	7

Fever Tree

4,2

Indian Tonic
Mediterranean Tonic
Clementine Tonic
Ginger Beer
Ginger Ale
Bitter Lemon
Raspberry and Rhubarb Tonic

Tapas à partager

Goujonettes de cabillaud frites avec sauce tartare		20
Boudin blanc poêlé à la moutarde Tierenteyn		14
Planche de jambon de mer salé à l'eau de mer et aux algues		15
Assiette Jambon Iberico		18
Queues de langoustines sauce cocktail mayonnaise au citron		16
Huitres 'Irish Gold' N°2 vinaigrette d'échalotes	par 2 pcs	8

Entrées (Les entrées ne sont pas servies séparément comme plat.)

Croquettes aux crevettes, selon notre recette	1 pièce (uniquement comme entrée)	13
	2 pièces	24
Salade de Crevettes Grises* épluchées à la main		28
Mini-bouillabaisse à l'Ostendaise rouille fromage croûtons		22
Saumon norvégien fumé artisanalement oignon persil toast sauce raifort		24
Huitres 'Irish Gold' N°2 vinaigrette d'échalotes (à part)	6 pièces	24
Seiche à la plancha poireau chorizo persil		26

Les plats principaux

Viande:

Filet mignon (Blonde d'Aquitaine) 300 gr salade frites sauce de votre choix		39
Côte à l'os (Limousin 3 sem. mûri) (1kg 2pers.) salade frites sauce de votre choix		86
> Sauce au choix : béarnaise poivre crème beurre à l'ail champignons		
Steak tartare salade frites		34
Carbonade flamande à la manière de grand-mère (Limousin) compote de pommes frites		34

Poisson:

Tomates Crevettes Grises épluchées à la main* jeune laitue mayonnaise frites		42
Poissons de la Mer du Nord 'catch of the day' gratinés poireau langoustine puree ou frites		38
Aile de raie poêlé pommes de terre écrasés au céleri beurre noisette câpres		40
Filet de cabillaud poêlé Crevettes Grises épluchées à la main* asperges de Malines céleri rave p.d. terre		45
Anguilles "meunière" sauce tartare ou "au vert" ou "crème" salade frites		46
Soles "Meunière" (2 pièces) salade frites sauce tartare maison		46
Bouillabaisse "à l'Ostendaise" poisson de la Mer du Nord langoustine toast rouille		38
Croquettes aux crevettes, selon notre recette, salade mixte	2 pièces	26
	3 pièces	32
<i>Possibilité de remplacer les frites ou la puree par des légumes chauds de la saison</i>		
Supplément frites ou puree		3,5
Supplément légumes chaudes		4,5

Salade:

Salade César poulet effiloché parmesan œuf de ferme croûtons lard		32
Salade chèvre chaud poêlé croustillant pomme asperge verte miel grenade vinaigrette moutarde noix de pécan		34

Veggie:

Veggie burger aux noisettes légumes au four frites de patate douce		26
Carbonara végétarienne asperges de Malines linguine Pecorino		28

Lunch de semaine: du lundi au vendredi, de 12h à 15h (pas les jours fériés)

Entrée et plat principal

35

Suggestions**Entrée**

Asperges de Malines Saumon norvégien fumé artisanalement œuf de ferme frit sauce parmesan	25
Langoustines à la plancha beurre à l'ail compote de tomates Manchego focaccia	24
Crabe de la Mer du Nord* crackers œuf de caille	26
Carpaccio de bœuf mayonnaise truffé parmesan	26
Mousse au babeurre Crevettes Grises épluchées à la main* jus de bouillabaisse œuf de ferme frit	22

Plats principaux

Pasta Vongole palourdes coques	38
Filet de bar sauvage asperges vertes salicorne jeunes poireaux puree de ciboulette sauce Choron	45
Faux-filet de veau wok d'asperges pomme de terre Normande jus de veau	39
Asperges de Malines Crevettes Grises épluchées main* œuf de ferme frit sce mousseline puree ciboulette	42
Langoustines à la plancha beurre à l'ail fenouil linguini al limone	42

Dessert

Moelleux au chocolat glace aux cerises (min. 10' d'attente)	14
Tiramisu mascarpone café	12

*selon l'approvisionnement de nos pêcheurs locaux

Menu du Bassin

Deux croquettes aux crevettes maison

ou

Seiche à la plancha | poireau | chorizo | persil

ou

Crabe de la Mer du Nord* | crackers | œuf de caille

ou

Carpaccio de bœuf | mayonnaise truffé | parmesan

Côte à l'os de boeuf (Limousin – 2pers.) | salade | sauce au choix

ou

Filet de cabillaud poêlé | Crevettes Grises épluchées à la main* | asperges de Malines | céleri rave | p.de terre

ou

Poissons de la Mer du Nord 'catch of the day' gratinés | poireau | langoustine | puree ou frites

ou

Carbonade flamande à la manière de grand-mère (Limousin) | compote de pommes | frites

Coupe "Bassin" **ou** Crème Brulée **ou** Irish Coffee **ou**Tiramisu **ou** Dame Blanche

Pour les petits (jusqu'à 10 ans)

Chicken nuggets frites		13
Croque jambon & fromage salade de tomates mayonnaise		16
Sole salade de tomates frites		28
Goujonettes de poisson puree tartare		18
Boulettes de viande à la sauce tomate puree		16

Petit faim (de 15h-17h)

Croquettes aux crevettes, selon notre recette, salade mixte	2 pièces	26
	3 pièces	32
Goujonettes de cabillaud frites avec sauce tartare		20
Boudin blanc poêlé à la moutarde Tierenteyn		14
Assiette Jambon Iberico		18
Planche de jambon de mer salé à l'eau de mer et aux algues		15

Découvrez 'Le Bar du Bassin'

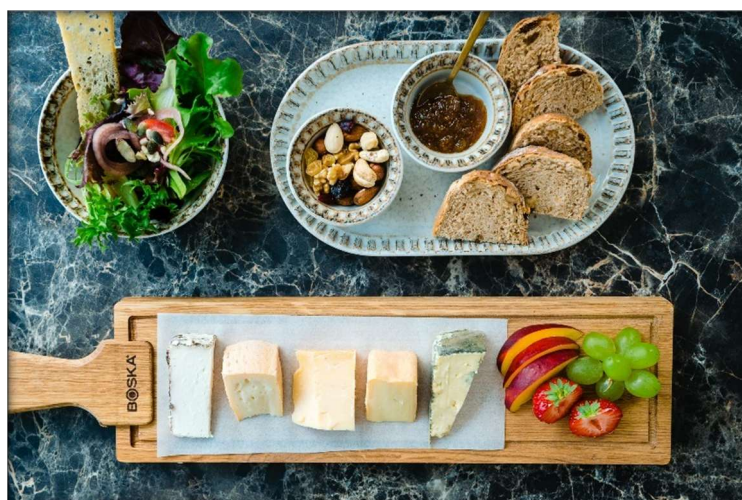
La fille Zoé Vanhaecke est **sommelière**, maître fromager, zythologue.

Elle partage sa passion dans notre Bar, à savoir: la combinaison parfaite de boissons de qualité, d'un large **assortiment de plats de tapas** tels que les albondigas, le croque Ensor, la tagliata de bœuf, ... en collaboration avec les affineurs de fromage Van Tricht et les charcutiers De Laet & Vanhaver et Dierendonck, notre établissement vous propose un large choix de délicieux **plats à partager**.

Nos **croquettes aux crevettes maison** sont également disponibles dans des versions plus petites. Dans le bar à vins, à fromages et à bières, votre palette gustative sera plus que gâtée.

Ouvert tous les jours à partir de 16h, les dimanches et les jours de fêtes à partir de 12h.

Bienvenue à tous!



L'art du vin

« Un voyage autour du monde de la saveur et de l'arôme ».



Bienvenue à notre sélection exclusive de vins, soigneusement sélectionnés et dégustés par notre sommelière maison Zoé Vanhaecke. Créée pour vous étonner et vous séduire. Chaque bouteille porte une histoire unique : des vignobles baignés de soleil au dévouement des maîtres vignerons. Appréciez les arômes raffinés, les saveurs riches et l'équilibre harmonieux que nos vins ont à offrir.

Carte des vins (bouteilles)



Mousseux

Ruffus 'Blanc de Blancs' (Belgisch) – 100% Chardonnay <i>(agrumes, pomme, minéral, arômes grillés, brioche, amande)</i>	58
Champagne Gobillard Grande Reserve - 25% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 25% Pinot Meunier <i>(complet, doux, agrumes, floral, fruits tropicaux blancs, notes torréfiées)</i>	72
Champagne Deutz brut classic – 34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier <i>(un beau mariage entre élégance pure, finesse et harmonie)</i>	88
Champagne Salmon 'Blanc de Noirs' – 100% Pinot Meunier <i>(complet, harmonieux, fruits mûrs, notes fraîches d'orange, une légère salinité en arrière-goût, pomme, amande, pêche)</i>	86
Champagne Bollinger 'Special Cuvée' – 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier <i>(style puissant, frais, raffiné et complexe)</i>	120

Vin blanc

La France

La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay <i>(frais, doux-sec et fruits exotiques)</i>	33
Bott-Geyl 'Les Points Cardinaux' – Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Noir <i>(corps léger à moyen, légèrement fruité aux arômes de pomme et poire. Style alsacien classique)</i>	40
Muscadet Sèvre et Maine sur lie – Michel Delhommeau 'Clos Armand' – Muscadet <i>(style sec et frais avec des arômes de melon cavailon et de poire, arrière-goût très doux malgré la fraîcheur du vin, bon accord avec des fruits de mer)</i>	40
Pouilly Fumée 'La Villaudière' – Reverdy & Fils – Sauvignon Blanc <i>(des parfums complexes de fleurs de pêcher et d'acacia caractérisent ce vin, ainsi qu'une minéralité rafraîchissante)</i>	46
Michel Chapoutier Crozes-Hermitage 'Petit Ruche' – Marsanne <i>(vin complet et beurré du nord du Rhône, arômes de friots exotiques, de miel et de beurre, idéal avec des plats de poisson aux sauces riches)</i>	54
Domaine Grand Veneur 'Alain Jaume' – zuidelijk Côtes du Rhone – Viognier <i>(vin frais et floral aux arômes de fleur de sureau, de pêche blanche et de poire)</i>	42
Macon-villages 'Vieilles Vignes' – Domaine Rijckaert – Chardonnay <i>(vin sec élevé en fût, arômes d'agrumes, de pêche, d'acacia et de chèvrefeuille)</i>	50
Domaine de la Denante – Saint-Véran 'les Maillettes' – Chardonnay <i>(vin jaune doré rayonnant avec un début frais et épicé suivi d'impressions de pêche, de poire et d'amande)</i>	49
Domaine S. Billaud – Chablis 1er cru 'Les Fourchaumes' – Chardonnay <i>(Chablis minéral aux arômes dominants de chèvrefeuille, bois de santal, vanille)</i>	89
Meursault Rodolphe Demougeot – Côte de Beaune – Chardonnay <i>(Bourgogne blanc top, sec et légèrement élevé en fût avec des arômes d'agrumes, de melon et de pain grillé)</i>	125

L'Italie

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

L'Espagne

- Finca Tresolmos Verdejo Lias – Rueda – Verdejo 36
(vin frais et juteux aux arômes de poire, de litchi, d'agrumes et aux légères notes florales)
- Libre y Salvaje – Aragón – Garnacha blanca 42
(vin structuré élevé en barrique aux arômes de coing, d'abricot et de miel, idéal avec des plats de poisson à la sauce riche, des viandes blanches ou des fromages)
- Lagar de Costa – Rias Baixas – Albariño 44
(un vin doux avec beaucoup d'influence maritime, avec des arômes tels que la menthe, pomme, poire, litchi, mangue, et une finale minérale et sèche ; complexité et minéralité sont la clé)

Vin européen et mondial

- ZA** Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc 41
(abricot, poire, noix de muscat, sec, complet, élégant)
- AU** Markowitsch – Carnuntum – Gruner Veltliner 35
(ce vin vif, de couleur jaune-vert, est épicé et concentré en goût avec des notes de pomme verte et de citron vert)
- DE** Riesling 'Saar' – Von Volxem – Riesling 47
(parfum puissant et frais et aromatique de fleur de sureau, pêche blanche, notes de pétrole, un style sec et rafraîchissant)
- NZ** Loveblock Sauvignon Blanc – Marlborough – Nouvelle-Zélande 40
(vin ludique et frais aux notes florale, citrique, fruits verts, finale légèrement végétale) (nette et fraîche)
- BE** 'Atlanta' D'Hellekappelle – Heuvelland – Chardonnay, Auxerrois 50
(ample et juteux, arômes de compote de pomme, d'abricot et de vanille, à découvrir!)
- CL** Las Niñas Ella – Colchagua valley (Chili) – Chardonnay 35
(style élevé en fût avec des arômes de pomme Jonagold mûre, de pêche, de beurre et de pain grillé)

Demi bouteilles

- FR** Champagne Didier Michel 'blanc de blancs' – Chardonnay 45
(excellent rapport qualité prix, ferme, frais, pomme jaune, abricot)
- FR** Pouilly Fumé 'Henri Bourgeois' – Sauvignon Blanc 24
(Arôme fin de groseille à maquereau, de poire mûre, de fleurs, savoureux et juteux, exotique, belle acidité, sec)
- FR** Chablis 1^{er} cru 'Les Fourchaumes' Samuel Billaud – Chardonnay 41
(Top Chablis aux arômes dominants de pomme, abricot, chêne, beurre, zeste de citron)

Vin Rouge

La France

Carignan Féroce – Claude Vialade – Pays d’Oc – Grenache, Carignan	33
<i>(Souple, corps doux, arômes de cerise rouge, goût doux)</i>	
J.M. Reverdy & Fils – Sancerre Rouge – Pinot Noir	46
<i>(Pinot Noir sous-estimé de la Loire, style frais et élégant avec des arômes de cerise, de groseille, de cèdre et d’herbes)</i>	
L’Ancien – Jean Paul Brun – Beaujolais – Gamay	44
<i>(groseilles fraîches, mûres, violettes, juteux, fruité, idéal avec un steak tartare)</i>	
Crozes Hermitage ‘Les Trois Chenes’ E. Darnaud – Syrah	57
<i>(complet et épicé, confiture, poivre noir et sous-bois, accord idéal avec une viande rouge ou du gibier)</i>	
Chateauneuf du Pape ‘Julien Barrot’- Domaine La Barroche – Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault	85
<i>(vin mûr et puissant avec une palette crémeuse et douce de fruits rouges compotés et d’épices douces)</i>	
Château Franc Pipeau – St Emilion grand cru – Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauv.	51
<i>(vin complet et franc au bouquet intense caractérisé par des notes de baies fraîches, de notes boisées et de clou de girofle)</i>	
Château Yveline – Lalande de Pomerol – Merlot, Cab. Sauv., Cab. Franc	48
<i>(vin intense aux arômes de fruits rouges, de cerises, de mûres et d’herbes séchées)</i>	
Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan – Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc	51
<i>(2ième vin du Ch.Luchey Haldes, arômes de fruits rouges, d’herbes fraîches comme le thym, le romarin et le cèdre)</i>	
Château Deyrem Valentin – Margaux – Merlot, Cab. Sauv., Petit Verdot	75
<i>(vin bien équilibré aux arômes de mûres, de cerises noires, de prunes, de poivrons, de cèdre et de tabac)</i>	
Nuitton Beaunoy ‘La Prieuré’ – Hautes Côtes-de-Nuits – Pinot Noir	52
<i>(Bourgogne haut et abordable, arômes de groseille, de fraise, légères notes minérales et torréfiées, idéal pour accompagner des viandes blanches et des plats de viande cru comme le steak tartare)</i>	
‘Les Petits Crais’ Domaine Jean Fournier – Fixin – Côte de Nuits – Pinot Noir	78
<i>(vin au top, d’une vieille année, arômes évolués de compote de cerise, de sous-bois et d’ecalyptus)</i>	
Domaine Génot Boulanger – Pommard – Côte de Beaune – Pinot Noir	92
<i>(un classique du plus haut calibre, on retrouve des notes de mûre, de cerise, de framboise et de musc)</i>	

L’Italie

Cantina Giralan ‘Patricia’ – Alto Adige – Pinot Noir	53
<i>(Pinot Noir frais et floral aux arômes de rose, de cerise rouge et de framboise)</i>	
G.D. Vajra – Langhe (Piemonte) – Nebbiolo	46
<i>(style raffiné avec un bouquet puissant de fruits rouges frais, de violette, de lavande et d’épices douces)</i>	
Castello di Cigognola ‘L’Ala’ – Provincia di Pavia – Barbera	44
<i>(vin doux et puissant, caractérisé par des notes de confiture de mûres, de prunes et de réglisse)</i>	
Brolio ‘Chianti Classico – Ricasoli 1141 – Toscane – Sangiovese, Colorino	48
<i>(un vin classique au top, des parfums de cerise amarena, de menthe, de violette, de cèdre et de réglisse)</i>	
Azienda Carvinea – Puglia – Negroamaro	42
<i>(vin complet et juteux aux arômes floraux typiques comme la rose et la violette, mais aussi la prune et la cerise noire)</i>	
Cusumano Benuara – Sicilië – Nero d’Avola, Syrah	40
<i>(baies sauvages, paille, poivre noir et figues, joli mélange avec un début puissante et pourtant un arrière-goût élégant)</i>	
Barolo – Marchesi di Barolo – Piémonte – Nebbiolo	98
<i>(style classique et élégant avec des arômes de myrtille mûre, de cacao, de prune et d’herbes méditerranéennes)</i>	
Vignetti di Ettore – Amarone della Valpolicella – Corvina, Rondinella, Corvinone	84
<i>(bombe puissante, plein de style aux arômes de chêne, de chocolat, de compote de cerises et de cuir)</i>	

L'Espagne

Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo <i>(fruits rouges mûrs, cuir, café, épicé et sec)</i>	41
Castillo de Aresan 'Barrel Aged' – La Mancha – Cabernet Sauvignon <i>(vin corsé aux arômes de cerise noire, de prune, de cassis, de réglisse et de gomme au vin rouge et noir)</i>	37
Pascona – Monsant (Catalonië) – Garnacha, Cariñena <i>(vin rouge fruité aux arômes intenses de bonbon de cerises rouges, de figues, de vanille et de légères notes de pain grillé. Bon accord avec des ragoûts, du fromage ou de la volaille)</i>	46
Matsu 'el Recio' – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo) <i>(le chocolat, les fruits noirs et la vanille sont des arômes que vous trouverez dans ce vin complet et soyeux)</i>	51
Trossos del Priorat '90 Minuts' – Priorat – Garnacha, Cabernet Sauvignon <i>(bel exemple de Priorat. Vin puissant aux arômes de fruits noirs, d'herbes sauvages et une touche légèrement fumée)</i>	48
Vente Las Vacas Reserva – Ribera del Duero – Tinto Fino (Tempranillo) <i>(vin rouge séduisant et intense aux notes de mûre, de myrtille, de violette, de poivre noir et de vanille)</i>	88

Vin européen et mondial

DE Weingut Knipser – Pfalz – Spätburgunder (Pinot Noir) <i>(Pinot Noir charnu, des tones de fruits rouges, cerises, de fines notes boisées comme une boîte à cigares, poudre d'espresso)</i>	55
PT Quinta da Ferradosa – Douro – Touriga Nacional, Touriga Franca <i>(bois brûlé, fruits rouges, tabac, prunes et cuir sont les senteurs qui caractérisent ce vin puissant)</i>	50
ZA Zevenwacht – Syrah – Stellenbosch <i>(Mûres, prunes, poivre blanc et tabac caractérisent cette Syrah intense et épicée. Idéal avec les viandes rouges et le gibier)</i>	40
ZA Rhebokskloof – Paarl – Pinotage <i>(style terreux, légèrement torréfié et notes de fruits noirs, de cuir et d'épices, idéal avec les plats de gibier)</i>	42
CL La Mision Carmenère Gran Reserva – William Fèvre – Maipo Valley <i>(vin rouge intensément puissant aux arômes de mûre mûre, de prune, de chocolat et de poivre vert, délicieux avec une viande rouge)</i>	40

Demi bouteilles et magnums

	37.5cl	150cl
IT Cantina Giralan 'Patricia' – Alto Adige – Pinot Noir <i>(Pinot Noir frais et floral aux arômes de rose, de cerise rouge et de framboise)</i>	29	99
FR Château les Haldes de Luchey – Pessac Léognan – Cabernet Sauvignon, Merlot <i>(2ième vin du Ch.Luchey Haldes, arômes de fruits rouges, d'herbes fraîches comme le thym, le romarin et le cèdre)</i>	28	96
SP Matsu 'el Recio' – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo) <i>(le chocolat, les fruits noirs et la vanille sont des arômes que vous trouverez dans ce vin complet et soyeux)</i>		92

Vin Rosé

ES Goru Rosado – Murcia – Garnacha <i>(groseille, framboise, mûre, style soft)</i>	33	
IT Komaros Rosato – Marche – Montepulciano <i>(acacia, pêche blanche, floral)</i>	33	
FR Love – Château Léoube – Côtes de Provence – Grenache, Syrah, Cinsault <i>(fruité, acacia, pêche, floral)</i>		35
FR Clos Cibonne 'Tradition' – Côtes de Provence – Tibourin <i>(mandarin, zeste d'orange, poivre rose, minéral)</i>	55	

Desserts

Crème brûlée	10
Tarte aux pommes chaude vanille chantilly	13
Le Kolonel digestif sorbet citron limoncello maison	14
Trio de sorbets fruits de la passion framboise citron coulis de fruits rouge	13
Moelleux au chocolat glace à la cerise (<i>temps d'attente: 10 min minimum</i>)	14
Café glacé	14
Tiramisu mascarpone café	12



Vous adorez un bon fromage? Bienvenue au Bar!

Selection 'Van Tricht' @ **Le Bar du Bassin**

Crêpes (à la minute) 15u – 17u30

Beurre sucre confiture	8
Sauce Caramel	8
Mikado glace chocolat chaud	9,5
Liqueur d'avocat glace	9,5

Crème glace artisanale

Dame Blanche (vanille sauce au chocolat chantilly)	14
Dame Noire (chocolat sauce au chocolat chantilly)	14
Brésilienne (vanille mokka caramel noix chantilly)	14
Coupe Advocaat (vanille advocat chantilly)	14
Coupe Meringue (vanille meringue coulis de framboises chantilly)	14
Coupe "Bassin" (vanille butterscotch caramel fleur de sel)	14
Glace enfant (1 boule)	8
Petite glace (2 boules)	10
Supplément sauce au chocolat	2

Boissons chaudes

Café - Lungo	3,9
Espresso	3,9
Doppio – double espresso	5,5
Déca	3,9
Latte macchiato	5,5
Cappuccino à la mousse de lait	5,5
Chocolat chaud	6

Irish coffee (Whiskey)	13
French coffee (Cognac)	
Café Parisien (Grand Marnier)	
Italian coffee (Amaretto)	
Dublin coffee (Baileys)	

Thé frais biologique – Mighty Leaf

5,5

Organic Earl Grey – thé noir

Thé noir | goût citron - bergamot

Organic Green Dragon – thé vert

thé vert Longjing | noisette

Organic African Nectar – thé rooibos

Thé Rooibos feuilles | fruits tropicaux

Ginger Twist – thé gingembre

Citronnelle | fruits tropicaux | menthe | gingembre

Organic Mint Mélange – thé menthe

Feuilles Menthe du Maroc

Camomille Citrus – camomille thé

Fleurs de camomille égyptiennes apaisantes | morceaux de fruits subtils

Wild Berry Hibiscus – thé Eglantier

Infusion d'églantier, sureau, myrtilles et fraise

Digestifs

Genièvre jeune	6,5
Genièvre vieux	7
Cognac Hennessy VS	10
Calvados 8y	11,5
Armagnac	8,5
Cointreau	8,5
Grand Marnier	8,5

Amaretto Disaronno	8,5
Baileys	8,5
Poire Williams	9,5
Grappa Bianco	8,5
Sambuca	8,5
Limoncello	8,5
Hierbas Ibicencas	8,5

Rum Old Monk 7 years 42,8°

Rum Plantation Xaymaca 'special dry'

Rum World's End Dark Spiced 40°

Inde 9,5

Jamaïque 10,5

Caraïbes 10

Whisky Edradour 10 years 40° - highland single malt

Whiskey Redbreast 12 years 40° - pure pot still

Whisky Macallan 'Double Cask' 12 years 40° - single malt

Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated

Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt

Écosse 12

Irlande 11

Écosse 17

Écosse 15

Japon 11

***Pour plus de digestifs, portos et madeiras: bienvenue au Bar du Bassin**



Hotel du Bassin

Découvrez notre hôtel **3 étoiles ***Supérieur !**

La famille Vanhaecke - Bruynoghe vous souhaite chaleureusement les bienvenus Au Bassin.

Vous appréciez l'ambiance de notre brasserie? Souhaitez-vous rester un peu plus longtemps?

L'Hôtel du Bassin est idéalement situé à proximité de la gare, du port de plaisance et du centre-ville d'Ostende. La plage, la digue et l'estacade sont accessibles à pied.

L'hôtel dispose de 37 chambres d'hôtel de charme, 3 studios et 2 appartements (pour 4 personnes), meublés avec goût. Il y a un petit-déjeuner buffet copieux et surtout un excellent service !

Vous souhaitez plus d'informations sur notre hôtel ? N'hésitez pas à demander plus d'informations ou à consulter notre site internet : www.hoteldubassin.be

Suivez-nous sur les réseaux sociaux Facebook et Instagram.

