



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

Mousseux

	Verre	Bouteille
ES Cava 'Pupitre'	8	39
FR Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut	16	76
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 exotiques)</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'âge – 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 rouges 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

Sweet Ruby Rush (peu sucré, épicé, mûres)	12
Botanical Bliss (fruité, herbacé, frais)	14
Copperhead 0,0% gin Tonic	12
Aperol Spritz 0.0.	12
Crodino Tonic	10
Ohne Kater "Riesling" (vin blanc)	8
Sparkling Tea (raffiné, frais)	11

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)

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

Huîtres 'Irish Gold' N°2 vinaigrette d'échalotes	<i>par 2 pcs</i>	8
Boudin blanc poêlé à la moutarde Tienteyn		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
Goujonettes de cabillaud frites avec sauce tartare		20

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

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

Les plats principaux

Viande:

Steak tartare salade frites		34
Carbonade flamande à la manière de grand-mère (Limousin) compote de pommes frites		34
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
> <i>Sauce au choix : béarnaise poivre crème beurre à l'ail champignons</i>		

Poisson:

Croquettes aux crevettes, selon notre recette, salade mixte	2 pièces	26
	3 pièces	32
Poissons de la Mer du Nord 'catch of the day' gratinés poireau langoustine puree ou frites		38
Bouillabaisse "à l'Ostendaise" poisson de la Mer du Nord langoustine toast rouille		40
Aile de raie poêlée pommes de terre écrasées au céleri beurre noisette câpres		40
Tomates Crevettes Grises épluchées à la main* jeune laitue mayonnaise frites		44
Filet de cabillaud poêlé Crevettes Grises* purée au babeurre choufleur épinards amandes grillées		46
Anguilles "Meunière" sauce tartare ou "au vert" ou "crème" salade frites		48
Soles "Meunière" (2 pièces) salade frites sauce tartare maison		prix du jour

Possibilité de remplacer les frites ou la puree par des légumes chauds de la saison

Supplément frites ou puree 3,5

Supplément légumes chauds 4,5

Salade:

Salade César poulet effiloché parmesan œuf de ferme croûtons lard		32
Salade Italienne tomate cœur de bœuf mozzarella de buffle basilic courgette grillée		
Cavaillon artichaud pignons de pin Option avec crevettes grises fraîches* +12		34

Veggie:

Pasta 'bolognaise' végétarienne tomate courgette céleri champignons		24
Veggie burger aux noisettes légumes au four frites de patate douce		26

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

Entrée et plat principal

36

Suggestions

Entrée

Carpaccio de bœuf mayonnaise truffée parmesan	24
Langoustines à la plancha	26
Moules 'Nduja' (<i>saucisse épicée à tartiner au paprika et tomate de Calabre, Italie</i>)	26
Crabe de la Mer du Nord* crostini œuf mimosa	26
Poulpe frit pavé de pommes de terre mayonnaise kimchi	25

Plats principaux

Pasta Vongole palourdes coques	38
Filet d'églefin 'à l'ibiza' tomates cerises fenouil cœurs d'artichauts patatas bravas	45
Langoustines à la plancha risotto au citron beurre miso	39
Moules de Zélande avec frites ou Nature	36
ou Vin Blanc ou à l'ail ou à l'ail-crème	39

Dessert

Moelleux au chocolat glace à la vanille (<i>min. 10' d'attente</i>)	14
Crème au limoncello	14
Eton Mess (glace vanille framboises meringue)	14
Fraises belges avec de la crème fraîche	16
Coupe fraises (glace vanille fraises belges)	16

*selon l'approvisionnement de nos pêcheurs locaux

Menu du Bassin

Deux croquettes aux crevettes maison

ou

Seiche à la plancha | poireau | chorizo | persil

ou

Carpaccio de bœuf | mayonnaise truffée | parmesan

ou

Moules 'Nduja'

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

ou

Filet de cabillaud poêlé | Crevettes Grises* | purée au babeurre | choufleur | épinards | amandes grillées

ou

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

ou

Steak tartare | salade | frites

Coupe "Bassin" **ou** Crème Brulée **ou** Irish Coffee **ou**

Eton Mess **ou** Dame Blanche



Pour les petits (jusqu'à 10 ans)

Chicken nuggets frites		13
Croque jambon & fromage salade de tomates mayonnaise		16
Boulettes de viande à la sauce tomate puree		16
Goujonettes de poisson puree tartare		18
Sole salade de tomates frites		32

Petite faim (de 15h-17h)

Croquettes aux crevettes, selon notre recette, salade mixte	2 pièces	26
	3 pièces	32
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
Goujonettes de cabillaud frites avec sauce tartare		20

Découvrez 'Le Bar du Bassin'

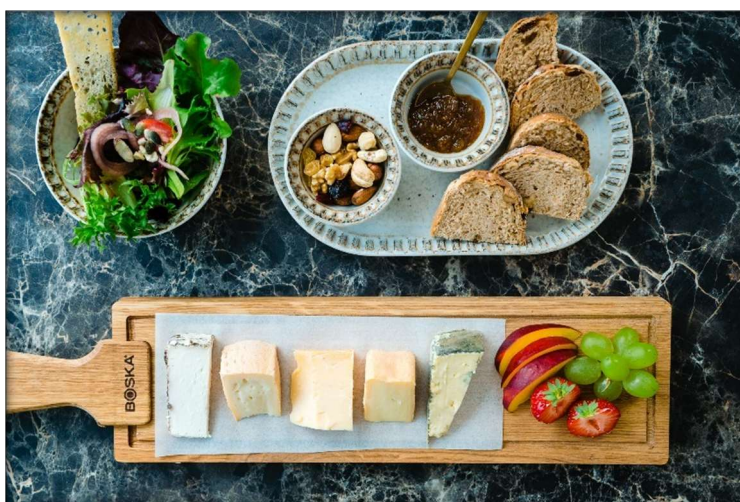
La fille Zoé Vanhaecke est **sommelière**, maître fromager, zythologue.

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.

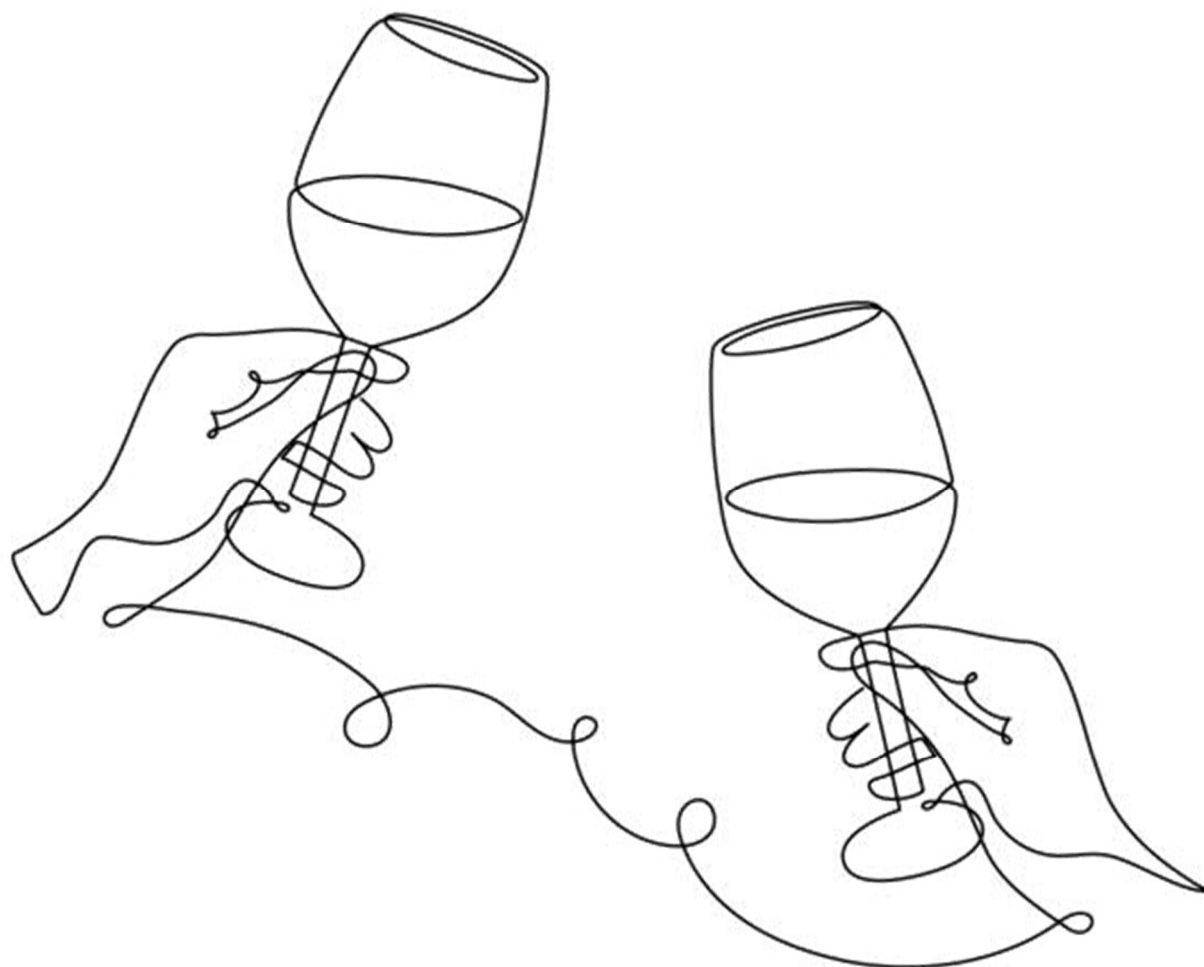
Ouvert tous les jours à partir de 16h, les dimanches et les jours de fêtes à partir de 12h.

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 Laurent-Perrier La Cuvée Brut - 35% Pinot Noir, 55% Chardonnay, 10% Pinot Meunier <i>(fraîcheur, élégance, agrumes, fleurs blanches, pêche, fruits blancs)</i>	76
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 cavaillon 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 fruits exotiques, de miel et de beurre, idéal avec des plats de poisson aux sauces riches)</i>	54
Domaine Grand Veneur 'Alain Jaume' – Côtes du Rhone méridionales – 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' – Sicile – Grillo** 36
(vin frais et floral aux arômes exotiques de fruit de la passion et d'ananas)
- Nicolas Bergaglio 'Gavi di Gavi' – Piemont (Gavi) – Cortese** 36
(italien élégant, nez raffiné aux notes de fruits blancs mûrs et d'agrumes)
- 'Unda' Bentu Luna – Sardaigne – 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 – Malborough – 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 <i>(Souple, corps doux, arômes de cerise rouge, goût doux)</i>	33
J.M. Reverdy & Fils – Sancerre Rouge – Pinot Noir <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>	46
L’Ancien – Jean Paul Brun – Beaujolais – Gamay <i>(groseilles fraîches, mûres, violettes, juteux, fruité, idéal avec un steak tartare)</i>	44
Crozes Hermitage ‘Les Trois Chenes’ E. Darnaud – Syrah <i>(complet et épice, confiture, poivre noir et sous-bois, accord idéal avec une viande rouge ou du gibier)</i>	57
Chateaufort du Pape ‘Julien Barrot’- Domaine La Barroche – Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault <i>(vin mûr et puissant avec une palette crémeuse et douce de fruits rouges compotés et d’épices douces)</i>	85
Château Franc Pipeau – St Emilion grand cru – Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauv. <i>(vin complet et franc au bouquet intense caractérisé par des notes de baies fraîches, de notes boisées et de clou de girofle)</i>	51
Château Yveline – Lalande de Pomerol – Merlot, Cab. Sauv., Cab. Franc <i>(vin intense aux arômes de fruits rouges, de cerises, de mûres et d’herbes séchées)</i>	48
Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan – Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc <i>(2ième vin du Ch.Luchey Haldes, arômes de fruits rouges, d’herbes fraîches comme le thym, le romarin et le cèdre)</i>	51
Château Deyrem Valentin – Margaux – Merlot, Cab. Sauv., Petit Verdot <i>(vin bien équilibré aux arômes de mûres, de cerises noires, de prunes, de poivrons, de cèdre et de tabac)</i>	75
Nuitton Beaunoy ‘La Prieuré’ – Hautes Côtes-de-Nuits – Pinot Noir <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 crue comme le steak tartare)</i>	52
‘Les Petits Crais’ Domaine Jean Fournier – Fixin – Côte de Nuits – Pinot Noir <i>(vin au top, d’une vieille année, arômes évolués de compote de cerise, de sous-bois et d’ecalyptus)</i>	78
Domaine Génot Boulanger – Pommard – Côte de Beaune – Pinot Noir <i>(un classique du plus haut calibre, on retrouve des notes de mûre, de cerise, de framboise et de musc)</i>	92

L’Italie

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

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 vanille (<i>temps d'attente: 10 min. minimum</i>)	14
Café glacé	14
Eton Mess glace vanille framboises meringue	14
Crema à la limoncello	14
Fraises belges à la crème fraîche	16



Vous adorez un bon fromage? Bienvenue au Bar!

Sélection '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
Coupe Fraises (vanille fraises)	16
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.

