



Bienvenue au Bassin : Restaurant, Bar & 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 Lekkere Westen » et « Een Zee van Smaak ».

Profitez-en!

**Nous sommes ouverts 7/7 de 10h 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	38
FR Champagne Gobillard Grande Reserve	15	72
FR Champagne Didier Michel 'blanc de blancs' – Chardonnay (37,5cl)		45
BE Buloo Rosé (sans alcool) 33cl		14

Blanc

FR La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay (frais, doux-sec, fruits exotique)	6,5	32
ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc (abricot, poir, noix de muscat, sec, complet, élégant)	8	40
IT Moscato d'Asti – G.D. Vajra – Piemonte - Moscato (doux, vin blanc légèrement pétillant)	7,5	37

Rosé

ES Goru Rosado – Ego Bodegas – Jumilla – Garnacha (doux et rafaîchissant)	6,5	32
---	-----	----

Rouge

FR Carignan 100ans d'âge – Claude Vialade – Pays d'Oc – Carignan (des vignes de plus de 100 ans, corps moyen, goût doux)	6,5	32
ES Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo (fruits rouge mûrs, café, cuir, épicé, sec)	8	40

Plus de vins: voir plus loin

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
Kirr Royal	10
Campari	10
Martini Riserva Speciale (blanc)	10
Martini Riserva Speciale (rouge)	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 (épicé, citrus)	14
Blind Tiger Piper Cubeba (belge, épicé)	16
Gin Mare (Méditerranéen)	15
Hendrick's (citrus)	14
Bobby's (mandarin)	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

Spirits

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

Extra whisky's et rums : voir digestifs

Les pressions

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

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	
Blonde:	Duvel 8.5°		5
	Omer 8.0°		5
	Zeevonk 7.2°		5,5
	<i>Locale, bière de spécialité corsée et maltée aux notes florales. Déguster un Zeevonk = plages propres</i>		
Triple:	Triple Karmeliet 8.4°		5
	Triple Achiel 8.5°		5
	<i>Collaborations locale entre les brasseurs Haeck et Primeurs Achiel d'Ostende, saveur pleine, note de nectar</i>		
Trappistes:	Triple Westmalle 9.5°		5
	Orval 6.2°		5
	Westmalle Double 7.0°		5
Brune:	Kasteelbier 8.0°		5
Rouge Brune:	Rodenbach Classic 5.2° (25cl)	4	
Bière aux fruits:	Kriek Premium St. Louis 3.2° (25cl)	4	
	Kasteel Rouge 8.0°		5
Sans alcool:	Carlsberg 0.0°	3,5	
	Sportzot 0.4°		5
	Kriek Liefmans Fruitesse 0.0°	4	
	Kasteel Rouge 0.0°		5

Les sodas

Eaumege plat / pétillant (25cl)	3,5
Eaumege plat / pétillant (50cl)	6
Coca-Cola	3,5
Coca-Cola Zero	3,5
Lipton Ice Tea / Pêche	3,5
Fanta Orange	3,5
Tonissteiner Orange/ Citron	4
Sprite	3,5
Appelaere jus de pomme	4
Appelaere jus d'orange	5
Jus d'orange pressé	6,5

Fever Tree

4

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
Assiette Jambon Iberico		18
Huitres 'Irish Gold' N°2 vinaigrette d'échalottes	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	23
Mini-bouillabaisse à l'Ostendaise rouille fromage croûtons		22
Huitres 'Irish Gold' N°2 vinaigrette d'échalottes (apart)	6 pièces	24
Calmar à la plancha poireau chorizo persil		26

Les plats principaux

Viande:

Filet mignon (Blonde d'Aquitaine) 300 gr salade frites sauce de votre choix		38
Côte à l'os (Limousin 3 sem. mûri) (1kg 2pers.) salade frites sauce de votre choix		78
Sauce au choix : béarnaise poivre crème beurre à l'ail champignons		
Steak tartare salade frites		32

Poisson:

Tomate crevettes grises épluchées main* salade frites mayonnaise fraîche		42
Soles "Meunière" (2 pièces) salade frites sauce tartare maison		46
Filet de cabillaud poêlé pommes de terre écrasé jambon Serrano tomates confies girolles sauce dugléré		44
Aile de raie poêlé pommes de terre écrasés au céleri beurre noisette câpres		39
Poissons de la Mer du Nord gratinés poireau langoustine purée ou frites		36
Anguilles "meunière" ou "au vert" ou "crème" salade frites sauce tartare		42
Bouillabaisse "à l'Ostendaise" poisson de la Mer du Nord langoustine toast rouille		38
Croquettes aux crevettes, selon notre recette, salade mixte	2 pièces	25
	3 pièces	30

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

***Les crevettes fraîches épluchées à la main sont disponibles en fonction de l'approvisionnement de nos pêcheurs locaux**

Supplément frites ou purée	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 poire miel figue grenade vinaigrette moutarde crumble de pistache	34

Veggie:

Veggie burger aux noisettes légumes au four frites de patate douce	26
Pâtes truffes champignons de bois	28

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

Entrée et plat principal	35
--------------------------	----

Suggesties

Entrée

Coquilles St-Jacques panais poitrine de porc beurre aux herbes	26
Pasta Vongole palourdes coques	24
Crabe de la Mer du Nord crackers œuf de caille <i>(selon l'approvisionnement)</i>	26
Foie gras de Bekegem brioche feuilletée confiture de figue, poir, pignons de pin crumble de pain d'épice	28

Plats principaux

Pasta Vongole palourdes coques	36
Barbue poêlée sur l'arête potiron céleri rave pomme grenailles champignons d'hêtres sauce mousseline	42
Ossobuco de veau maison tagliatelle	39
Civet de cerf potiron choux de Bruxelles panais champignons de bois croquettes de patate douce	39
Faisan chicons poêlés champignons de bois pommes-aires croquettes amandes	42

Dessert

Churros sauce chocolat dulce de leche	14
Cheesecake en verrine cerises Amarena crumble de spéculoos	14

Menu du Bassin



Deux croquettes aux crevettes maison

ou

Calmar à la plancha | poireau | chorizo | persil

ou

Crabe de la Mer du Nord | crackers | œuf de caille *(selon l'approvisionnement)*

ou

Foie gras de Bekegem | brioche feuilletée | confiture de figue, poir, pignons de pin | crumble de pain d'épice

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

ou

Filet de cabillaud poêlé | pommes de terre écrasé | jambon Serrano | tomates confies | girolles | sauce dugléré

ou

Poissons du Mer du Nord gratinés | poireaux | purée ou frites | langoustine

ou

Faisan | chicons poêlés | champignons de bois | pommes-aires | croquettes amandes

Coupe "Bassin" ou Crème Brulée ou Irish Coffee ou

Churros ou Cheesecake 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 purée tartare	18
Boulettes de viande à la sauce tomate purée	16

Petit faim (de 15h-17h)

Croquettes aux crevettes, selon notre recette, salade mixte	2 pièces	25
	3 pièces	30
Goujonettes de cabillaud frites avec sauce tartare		20
Boudin blanc poêlé à la moutarde Tierenteyn		14
Assiette Jambon Iberico		18

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.

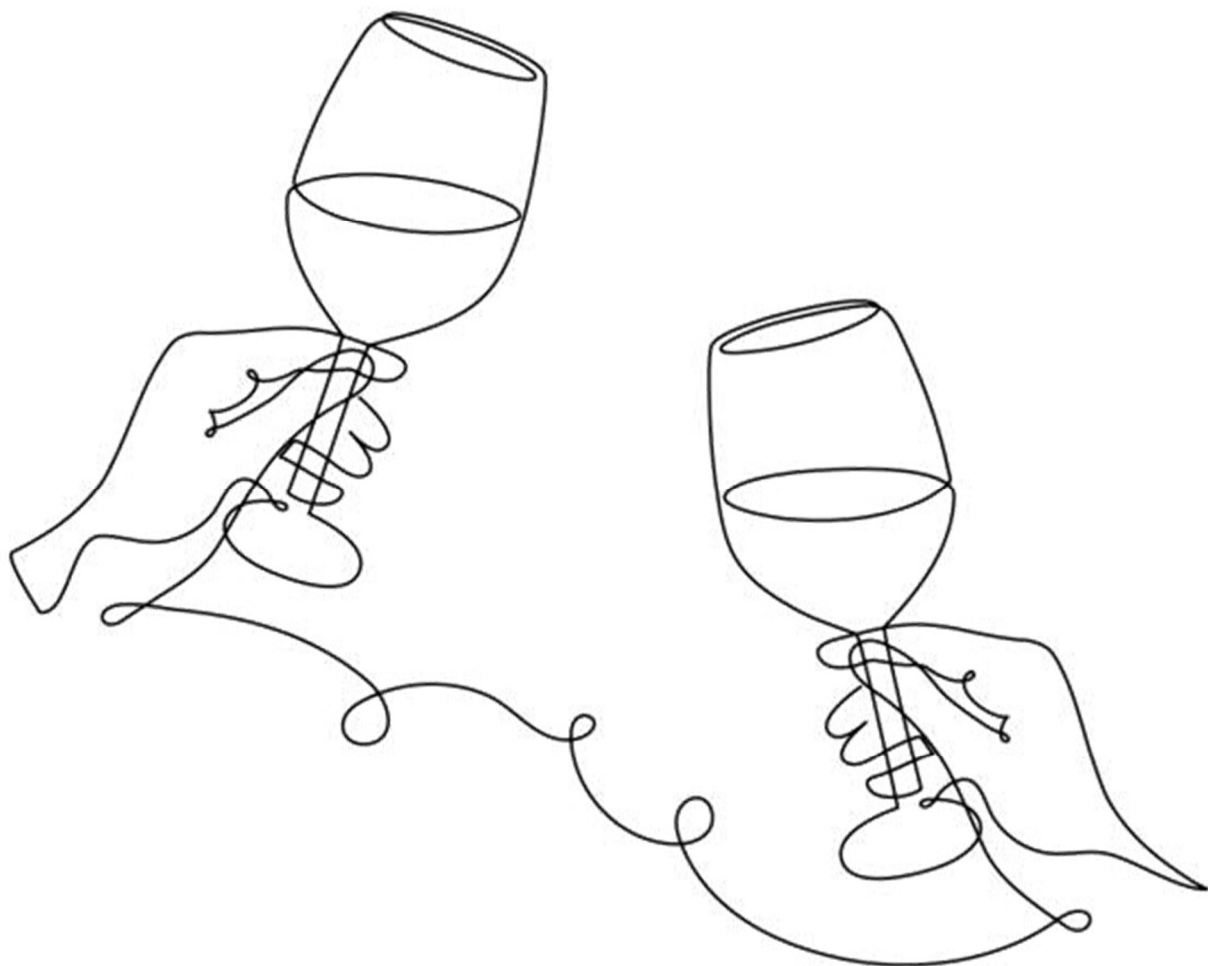
Ouvert tous les jours à partir de 16h, les dimanches et les jours de fêtes à partir de 12h.

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>	32
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 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
--	----

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

L'Espagne

Bodega de Bardos – Rueda – Verdejo	35
<i>(vin frais aux arômes d'agrumes, de pêche, d'anis et de légères notes d'herbes vertes fraîches)</i>	
Libre y Salvaje – Aragón – Garnacha blanca	42
<i>(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)</i>	
Lagar de Costa – Rias Baixas – Albariño	44
<i>(un vin doux avec beaucoup d'influence maritime, avec des arômes tels que la menthe, pomme, poire, lytchi, mangue, et une finale minérale et sèche ; complexité et minéralité sont la clé)</i>	

Vin européen et mondial

ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc	39
<i>(abricot, poire, noix de muscat, sec, complet, élégant)</i>	
AU Markowitsch – Carnuntum – Gruner Veltliner	35
<i>(ce vin vif, de couleur jaune-vert, est épicé et concentré en goût avec des notes de pomme verte et de citron vert)</i>	
DE Riesling 'Saar' – Von Volxem – Riesling	47
<i>(parfum puissant et frais et aromatique de fleur de sureau, pêche blanche, notes de pétrole, un style sec et rafraîchissant)</i>	
NZ Loveblock Sauvignon Blanc – Marlborough – Nouvelle-Zélande	40
<i>(vin ludique et frais aux notes florale, citrique, fruits verts, finale légèrement végétale) (nette et fraîche)</i>	
BE 'Atlanta' D'Hellekapelle – Heuvelland – Chardonnay, Auxerrois	50
<i>(ample et juteux, arômes de compote de pomme, d'abricot et de vanille, à découvrir!)</i>	
CL Las Niñas Ella – Colchagua valley (Chili) – Chardonnay	35
<i>(style élevé en fût avec des arômes de pomme Jonagold mûre, de pêche, de beurre et de pain grillé)</i>	

Demi bouteilles

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

Vin Rouge

La France

Carignan Féroce – Claude Vialade – Pays d’Oc – Grenache, Carignan	32
<i>(Souple, corps doux, arômes de cerise rouge, goût doux)</i>	
J.M. Reverdy & Fils – Sancerre Rouge – Pinot Noir	40
<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>	
Brollo ‘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	35
<i>(fruits rouges mûrs, cuir, café, épicé et sec)</i>	
Bodegas Barahonda 'Fenómeno' – Yecla (Murcia) – Monastrell (Mourvèdre)	35
<i>(vin moyennement corsé aux arômes de cerise noire, de mûre, de cassis, de gomme de vin rouge et noir)</i>	
Pascona – Monsant (Catalonië) – Garnacha, Cariñena	46
<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>	
Matsu 'el Recio' – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo)	51
<i>(le chocolat, les fruits noirs et la vanille sont des arômes que vous trouverez dans ce vin complet et soyeux)</i>	
Trossos del Priorat '90 Minuts' – Priorat – Garnacha, Cabernet Sauvignon	48
<i>(bel exemple de Priorat. Vin puissant aux arômes de fruits noirs, d'herbes sauvages et une touche légèrement fumée)</i>	
Vente Las Vacas Reserva – Ribera del Duero – Tinto Fino (Tempranillo)	88
<i>(vin rouge séduisant et intense aux notes de mûre, de myrtille, de violette, de poivre noir et de vanille)</i>	

Vin européen et mondial

DE Weingut Knipser – Pfalz – Spätburgunder (Pinot Noir)	55
<i>(Pinot Noir charnu, des tones de fruits rouges, cerises, de fines notes boisées comme une boîte à cigares, poudre d'espresso)</i>	
PT Quinta da Ferradosa – Douro – Touriga Nacional, Touriga Franca	50
<i>(bois brûlé, fruits rouges, tabac, prunes et cuir sont les senteurs qui caractérisent ce vin puissant)</i>	
ZA Zevenwacht – Syrah – Stellenbosch	39
<i>(Mûres, prunes, poivre blanc et tabac caractérisent cette Syrah intense et épicée. Idéal avec les viandes rouges et le gibier)</i>	
ZA Rhebokskloof – Paarl – Pinotage	42
<i>(style terreux, légèrement torréfié et notes de fruits noirs, de cuir et d'épices, idéal avec les plats de gibier)</i>	
CL La Mision Carmenère Gran Reserva – William Fèvre – Maipo Valley	40
<i>(vin rouge intensément puissant aux arômes de mûre mûre, de prune, de chocolat et de poivre vert, délicieux avec une viande rouge)</i>	

Demi bouteilles et magnums

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

Vin Rosé

ES Goru Rosado – Murcia – Garnacha	32
<i>(groseille, framboise, mûre, style soft)</i>	
IT Komaros Rosato – Marche – Montepulciano	32
<i>(acacia, pêche blanche, floral)</i>	
FR La Garrigue Etincelle – Languedoc-Rousillon – Grenache Noir	35
<i>(fruité, acacia, pêche, floral)</i>	
FR Clos Cibonne 'Tradition' – Côtes de Provence – Tibourin	55
<i>(mandarin, zeste d'orange, poivre rose, minéral)</i>	

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
Churros sauce chocolat dulce de leche	14
Cheesecake en verrine cerises Amarena crumble de spéculoos	14
Café glacé	14



Vous adorez un bon fromage? Bienvenue au Bar!

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

Crêpes (à la minute) 15u – 17u30

Beurre sucre confiture	7,5
Sauce Caramel	7,5
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 avocat 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	3,5
Espresso	3,5
Doppio – double espresso	5
Déca	3,5
Latte macchiato	5
Cappuccino à la mousse de lait	5
Chocolat chaud	5,5

Irish coffee (Whiskey)	12
French coffee (Cognac)	
Café Parisien (Grand Marnier)	
Italian coffee (Amaretto)	
Dublin coffee (Baileys)	

Thé frais biologique – Mighty Leaf

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
Genièvre vieux	6,5
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
Hierbas Ibicencas	8,5

Rum Old Monk 7 years 42,8°
Rum Plantation Xaymaca 'special dry'
Rum World's End Dark Spiced 40°

<i>Inde</i>	9,5
<i>Jamaïque</i>	10,5
<i>Caraïbes</i>	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

<i>Écosse</i>	12
<i>Irlande</i>	11
<i>Écosse</i>	17
<i>Écosse</i>	15
<i>Japon</i>	11

***Pour plus de digestifs, porto's et madeira's: 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.

