



## **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 11h 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 €.

<u>Vins au verre</u>		<u>Verre</u>	<u>Bouteille</u>
<b>Mousseux</b>			
<b>ES</b> Cava 'Pupitre'		8	39
<b>FR</b> Champagne Gobillard Grande Reserve		15	72
<b>FR</b> Champagne Didier Michel 'blanc de blancs' – Chardonnay (37,5cl)			45
<b>BE</b> Buloo Rosé (sans alcool) 33cl			14
<b>Blanc</b>			
<b>FR</b> La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay ( <i>frais, doux-sec, fruits exotique</i> )		7	33
<b>ZA</b> Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc ( <i>abricot, poir, noix de muscat, sec, complet, élégant</i> )		8,5	41
<b>IT</b> Moscato d'Asti – G.D. Vajra – Piemonte - Moscato ( <i>doux, vin blanc légèrement pétillant</i> )		8	39
<b>Rosé</b>			
<b>ES</b> Goru Rosado – Ego Bodegas – Jumilla – Garnacha ( <i>doux et rafraîchissant</i> )		7	33
<b>Rouge</b>			
<b>FR</b> 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
<b>ES</b> Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo ( <i>fruits rouge mûrs, café, cuir, épice, sec</i> )		8,5	41
<b>Plus de vins: voir plus loin</b>		<b>It's gin-o'-clock</b> (incl. Fever Tree tonic)	
Apéro maison – style doux et frais		Bombay Sapphire ( <i>épicé, citrus</i> )	14
Picon vin blanc		Blind Tiger Piper Cubeba ( <i>belge, épicé</i> )	16
Negroni		Gin Mare ( <i>Méditerranéen</i> )	15
Hierbas Ibicencas   Ginger Ale		Hendrick's ( <i>citrus</i> )	14
Aperol Spritz / Campari Spritz		Bobby's ( <i>mandarin</i> )	15
Kirr vin blanc		<b>Boissons non-alcoolisées</b>	
Kirr Royal		Aperol Spritz 0.0.	12
Campari		Sweet Ruby Rush – apéro maison	12
Martini Riserva Speziale ( <i>blanc</i> )		Nogroni	14
Martini Riserva Speziale ( <i>rouge</i> )		Copperhead 0,0% gin   Tonic	12
Ricard		Crodino Tonic	10
Porto blanc – Noval		Ohne Kater "Riesling" (vin blanc)	8
Porto rouge – Noval		<b>Spirits</b>	
Sherry dry – Hidalgo Fino		Vodka - Mary White ( <i>belge</i> )	9
Pineau des Charentes		Whisky Jack Daniels Tennessee	8
Supplément sodas		Whisky Bulleit Bourbon	9
Supplément jus d'orange pressé		Rum Plantation 3-stars ( <i>blanc</i> )	9
		Rum Plantation Original Dark ( <i>brun</i> )	9,5
		Rum Kraken Spiced ( <i>brun, épicé</i> )	10
<i>Extra whisky's et rums : voir digestifs</i>			

## Les pressions

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

<b>Bière blanche:</b>	Hoegaarden 4.9°	4,5
<b>Blonde:</b>	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>	
<b>Triple:</b>	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>	
<b>Trappistes:</b>	Triple Westmalle 9.5°	5,8
	Orval 6.2°	5,8
	Westmalle Double 7.0°	5,8
<b>Brune:</b>	Kasteelbier 8.0°	5,8
<b>Rouge Brune:</b>	Rodenbach Classic 5.2° (25cl)	4,5
<b>Bière aux fruits:</b>	Kriek Premium St. Louis 3.2° (25cl)	4,5
	Kasteel Rouge 8.0°	5,8
<b>Sans alcool:</b>	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

Eaumega plat / pétillant (25cl)	3,9
Eaumega 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
Assiette Jamon Iberico	18
Huitres 'Irish Gold' N°2   vinaigrette d'échalottes	8 <i>par 2 pcs</i>

## 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-bouillabaise à l'Ostendaise   rouille   fromage   croûtons		22
Huitres 'Irish Gold' N°2   vinaigrette d'échalottes <i>(apart)</i>	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
<i>Sauce au choix : béarnaise   poivre crème   beurre à l'ail   champignons</i>	
Steak tartare   salade   frites	32

### **Poisson:**

Poissons de la Mer du Nord 'catch of the day' gratinés   poireau   langoustine   purée ou frites	38
Aile de raie poêlé   pommes de terre écrasés au céleri   beurre noisette   câpres	40
Filet de cabillaud poêlé   risotto   fenouil   courgette   jus au babeurre	44
Anguilles "meunière" ou "au vert"   ou "crème"   salade   frites   sauce tartare	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	26
	3 pièces
	32

*Possibilité de remplacer les frites ou la purée 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 chèvre chaud poêlé croustillant   pomme   poire   miel   grenade   vinaigrette moutarde   crumble de pistache	34

### **Veggie:**

Veggie burger aux noisettes   légumes au four   frites de patate douce	26
Pâtes trofiette   pesto de pistache   épinards   burrata	28

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

Entrée et plat principal 35

## Suggestions

### **Entrée**

Petit gris de Namur (escargots de vigne)   ail   sauce aux herbes vertes	20
Pasta Vongole   palourdes   coques   Tom Kha Kai	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 et poir   crumble de pain d'épice	26

### **Plats principaux**

Pasta Vongole   palourdes   coques	38
Filet de bar sauvage   asperges vertes   salicorne   jeunes poireaux   purée de ciboulette   sauce Choron	45
Ossobuco de veau maison   tagliatelle ou frites	39
Navarin d'agneau   carotte Chantenay   oignons grelots   navets   gratin dauphinois	42

### **Dessert**

Churros   sauce chocolat chaud	14
Tiramisu   mascarpone   café	12

## 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 (*selon l'approvisionnement*)

ou

Foie gras de Bekegem | brioche feuilletée | confiture de figue et poir | crumble de pain d'épice

\*\*\*\*\*

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

ou

Filet de cabillaud poêlé | risotto | fenouil | courgette | jus au babeurre

ou

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

ou

Navarin d'agneau | carotte Chantenay | oignons grelots | navets | gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

Coupe "Bassin" ou Crème Brûlée 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   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	26
	3 pièces	32
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.

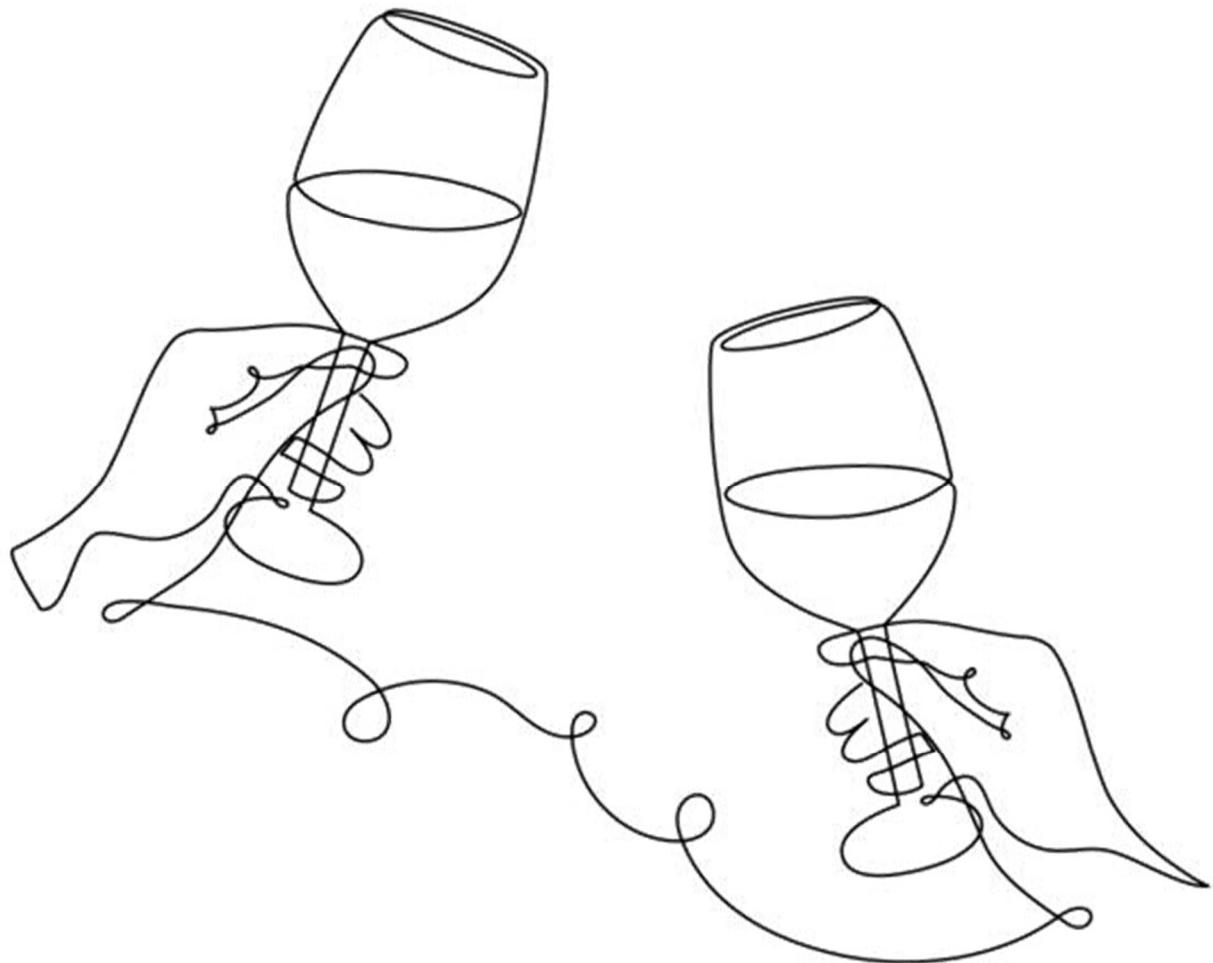
Ouvert tous les jours à partir de 16h, les dimanches et les jours de fêtes à partir de 12h.

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

## Vin blanc

### La France

La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay (frais, doux-sec et fruits exotiques)	33
Bott-Geyl 'Les Points Cardinaux' – Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Noir (corps léger à moyen, légèrement fruité aux arômes de pomme et poire. Style alsacien classique)	40
Muscadet Sèvre et Maine sur lie – Michel Delhommeau 'Clos Armand' – Muscadet (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)	40
Pouilly Fumée 'La Villaudière' – Reverdy & Fils – Sauvignon Blanc (des parfums complexes de fleurs de pêcher et d'acacia caractérisent ce vin, ainsi qu'une minéralité rafraîchissante)	46
Michel Chapoutier Crozes-Hermitage 'Petit Ruche' – Marsanne (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)	54
Domaine Grand Veneur 'Alain Jaume' – zuidelijk Côtes du Rhône – Viognier (vin frais et floral aux arômes de fleur de sureau, de pêche blanche et de poire)	42
Macon-villages 'Vieilles Vignes' – Domaine Rijckaert – Chardonnay (vin sec élevé en fût, arômes d'agrumes, de pêche, d'acacia et de chèvrefeuille)	50
Domaine de la Denante – Saint-Véran 'les Maillettes' – Chardonnay (vin jaune doré rayonnant avec un début frais et épice suivi d'impressions de pêche, de poire et d'amande)	49
Domaine S. Billaud – Chablis 1er cru 'Les Fourchaumes' – Chardonnay (Chablis minéral aux arômes dominants de chèvrefeuille, bois de santal, vanille)	89
Meursault Rodolphe Demougeot – Côte de Beaune – Chardonnay (Bourgogne blanc top, sec et légèrement élevé en fût avec des arômes d'agrumes, de melon et de pain grillé)	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</i> <i>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,</i> <i>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,</i> <i>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,</i> <i>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	41
( <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</i> ) ( <i>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 <sup>er</sup> 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 ( <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> )	40
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
Chateauneuf 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 cru 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 Girlan ‘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 (Piemonte) – 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 puissant 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 (fruits rouges mûrs, cuir, café, épice et sec)	41
Castillo de Aresan 'Barrel Aged' – La Mancha – Cabernet Sauvignon (vin corsé aux arômes de cerise noire, de prune, de cassis, de réglisse et de gomme au vin rouge et noir)	37
Pascona – Monsant (Catalonië) – Garnacha, Cariñena (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)	46
Matsu 'el Recio' – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo) (le chocolat, les fruits noirs et la vanille sont des arômes que vous trouverez dans ce vin complet et soyeux)	51
Trossos del Priorat '90 Minuts' – Priorat – Garnacha, Cabernet Sauvignon (bel exemple de Priorat. Vin puissant aux arômes de fruits noirs, d'herbes sauvages et une touche légèrement fumée)	48
Vente Las Vacas Reserva – Ribera del Duero – Tinto Fino (Tempranillo) (vin rouge séduisant et intense aux notes de mûre, de myrtille, de violette, de poivre noir et de vanille)	88

## Vin européen et mondial

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

## Demi bouteilles et magnums

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

## Vin Rosé

ES Goru Rosado – Murcia – Garnacha (groseille, framboise, mûre, style soft)	32
IT Komaros Rosato – Marche – Montepulciano (acacia, pêche blanche, floral)	32
FR La Garrigue Etincelle – Languedoc-Rousillon – Grenache Noir (fruité, acacia, pêche, floral)	35
FR Clos Cibonne 'Tradition' – Côtes de Provence – Tibourin (mandarin, zeste d'orange, poivre rose, minéral)	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
Churros   sauce chocolat chaud	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	Amaretto Disaronno	8,5
Genièvre vieux	7	Baileys	8,5
Cognac Hennessy VS	10	Poire Williams	9,5
Calvados 8y	11,5	Grappa Bianco	8,5
Armagnac	8,5	Sambuca	8,5
Cointreau	8,5	Limoncello	8,5
Grand Marnier	8,5	Hierbas Ibicencas	8,5

Rum Old Monk 7 years 42,8°	Inde	9,5
Rum Plantation Xaymaca 'special dry'	Jamaïque	10,5
Rum World's End Dark Spiced 40°	Caraïbes	10

Whisky Edradour 10 years 40° - highland single malt	Écosse	12
Whiskey Redbreast 12 years 40° - pure pot still	Irlande	11
Whisky Macallan 'Double Cask' 12 years 40° - single malt	Écosse	17
Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated	Écosse	15
Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt	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.

**V**ous 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](http://www.hoteldubassin.be)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux Facebook et Instagram.

