

Le Bar du Bassin

Als sommelier en kaasmeester wil ik met jullie mijn passie delen, namelijk de pairing tussen kwalitatieve dranken, lekkere kazen, charcuterie en andere gerechten.

In samenwerking met kaasaffineurs Van Tricht, charcuterie Joka , Fag creative foods, streekproducten Deschildre en nog veel anderen hebben we het volgende assortiment voor jullie.

Geniet ervan
Zoé & Le Bar-team

“TO SHARE OR NOT TO SHARE”:

KLEINE PLANKJES:

Ardense ‘fuet’ - droge worst met Tierenteyn mosterd	4
Plankje Zwarte Woud ham “gechiffoneerd”	10
Plankje Salame Nostrale van Bodega Di Ado uit Noord-Toscane	12
Plankje gedroogde Entre-Côte van West-Vlaams rood - Dierendonck	18
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd	12
Plankje Tête de Moine kaaskrullen - Zwitserse aperitiefkaas	14

WARME TEASERS (te verkrijgen tot 21u) :

Mini garnaalkroketjes of	2 stuks	12
Mini kroketjes van Pata Negra ham of	4 stuks	20
Mini Ensor-kroketjes (<i>schelvis, garnalen, mosseljus</i>)	6 stuks	28
	8 stuks	34

Huisgemaakte visreepjes met verse tartaar 18

Albondigas 18

Spaanse gehaktballen van lam met lichtpikante tomatensaus en mozzarella

Croque ‘Ensor’ 13

- croque monsieur met Ostendse Ensorkaas, gekookte Breydelham van streekproducten Deschildre geserveerd ‘uit het vuistje’ met licht pikante mayonaise

CHEF'S SPECIALS :

Koude specials:

Ambachtelijk gerookte zalm toast	19,5
Vitello Tonato rode ui tonijndressing wasabimayonaise	20
Artisjok met bieslookvinaigrette	14
Huisbereide steak tartaar geserveerd met toast van focaccia	25
Sardinellas con aceite de oliva "Felisa Gourmet" met brood - sardines zonder graat op traditionele manier ingelegd in Spaanse olijfolie	18

Warme specials:

Tagliata van rund – Blonde d'Aquitaine +/-300gr. geserveerd met rucola, Merx gekruid (kruidige harde kaas) en focaccia ➔ Om de kwaliteit van het vlees te kunnen garanderen serveren wij deze bereiding <u>enkel bleu of saignant</u>	30
Toms nacho's cheddar tomaat paprika zure room	14
Bouchot mosseltjes Tom kha kai koriander	22

EXTRA'S:

Supplement salade	3
Supplement extra brood	3

CHARCUTERIE :

- **“BATTLE OF THE BUTCHERS”** 32
+supplement 50 gr Jamon Iberico de Cebo 12

Ahumado licht gerookt en gekruid lendestuk van het rund – DeLaet&VanHaver
gedroogde entre-côte van West-Vlaams Rood – Dierendonck
Salame Nostrale – Lomo Serrano (gekruid en gedroogde varkenslende) –
Capocollo Finocchio (varkenscoppa met venkel)
Geserveerd met artisanaal brood en huisgemaakte pickles

- **Bordje Jamón Ibérico de Cebo** 25
50% Ibérico gekruist met andere rassen, opgegroeid op boerderijen.
De voeding is gebaseerd op voedergranen en peulvruchten.
- **Bordje Jamón Ibérico de Bellota – Pata Negra** 30
100% raszuivere Ibérico ofwel Pata Negra, heeft vrije uitloop in de
weilanden en wordt de laatste maanden gevoed op natuurgas en eikels.



- **Bordje Secreto 07 – slagerij De Laet en Van Haver** 30
Entrecôte van Rubia Gallega die wordt ingewreven met een mengeling van
7 kruiden en daarna maar liefst 7 weken wordt gerijpt en gedroogd.
- **Bordje Duo Pata Negra en Secreto 07** 30
De top van de Spaanse charcuterie! Varken en rund naast elkaar.

EEN BEETJE VAN BEIDE:

Plankje "Best of Both worlds" <u>kaas + charcuterie</u>	klein	19,5
	groot	30

KAZEN

Plankje kaasmeesters keuze (kan als sharing of als hoofdgerecht):

Plankje 1 stuk kaas naar keuze	10
Plankje 3 stukken kaas	18,5
Plankje 5 stukken kaas	25
Plankje 7 stukken kaas	32

Onze kaasplankjes worden geserveerd met ambachtelijk brood, salade (optioneel vanaf 3 stuks) en garnituur volgens seizoen.

Kaasselectie vindt u op de volgende pagina.



Kaasselectie :

GEIT : **LE CHARPEAU**

FR



rauwe melk – Midi-Pyrénées



Vent de Mer (Sauvignon blanc)



Baptiste white

SCHAAP : **CAMEMBERT TRELATTI**

IT



koe-, geit- en schapenmelk – Piemonte



Angimbé (Chardonnay-Insolia)



St Feuillien grand cru

WITSCHIMMEL : **COULOMMIERS**

FR



rauwe koemelk – rijping 3-4 weken – Seine-et-Marne



Cuvée Jan (Chenin, Chard.)



St. Idesbald tripel

HALFHARD : **FUNKY MONK**

BE



gepasteuriseerde koemelk – gewassen korst – 't Groendal (Roeselare)



Lo Noi Del Sac (blanc de noirs)



De Poes Blond

HARD : **CHEDDAR CG40**

ES



rauwe schapenmelk



Olorosso Sherry



Fourchette

HARD : **COMTÉ FORT ST ANTOINE**

FR



rauwe koemelk – min. 12maand rijping – Jura



madeira Sercial



Ouwen Duiker blond

ROODBACTERIE : **TALLEGIO**

IT



rauwe koemelk – gewassen korst – Bergamo



madeira Boal



Achel 8 bruin

BLAUWSCHIMMEL : **LAZULI OUDWIJKER**

NL



gepasteuriseerde koemelk – min. 3maand rijping – Utrecht



Tawny Port 10y



Quintine Amber

Er kunnen soms vervangingen zijn omdat de kaas niet voldoende is geaffineerd.

Tasting Menu – To Share

Enkel vanaf 2pers., € 40 /pers.

2 stuks huisgemaakte mini garnaalkroketjes pp.

Battle of the Butchers

5 soorten charcuterie van o.a. slagerijen *Dierendonck* en *DeLaet&VanHaver*

+ huisgemaakte pickels en artisanaal brood

Kaasplank Kaasmeesters keuze

4 soorten kaas in samenwerking met kaasaffineurs Vantricht

+ seizoensgarnituur, noten- en krentenbrood



Aperitieven

Vermouth Padro&Co :	blanco reserve	<i>wit/fruitig</i>	8,5
	dorado amargo suave	<i>wit/kruidig</i>	9
	rojo classic	<i>rood/fruitig</i>	9
	rojo amargo reserva	<i>rood/kruidig</i>	9,5
7 sins pride gin – Fever-Tree Mediterranean tonic		<i>citrus, fruitig</i>	15
‘Zeal’ gin !!lokaal! - Fever-Tree Mediterranean tonic		<i>fris, zacht</i>	15
Blind Tiger Piper Cubeba – Fever-Tree Indian tonic		<i>kruidig, floraal</i>	16
Marula pomegranate gin – Fever-Tree Rhubarb tonic		<i>fruitig, zoet</i>	15
Capo Tonic - Italiaans kruidenlikeur met limoensap en tonic			14
Negroni Negroni Sbagliato			14
Campari			10
Aperol Spritz Campari Spritz			12
Gancia			8
Picon vin blanc			12
Kirr vin blanc			8
Kirr Royal Prosecco			10
Kirr Royal Champagne			16,5
Hierbas Ibicencas - ginger ale			11
Henri Bardouin Pastis			10
Pineau de charentes premier cru			9
Mary White vodka			9
Rum	Plantation 3-stars	<i>wit</i>	9
	Plantation Original Dark	<i>bruin</i>	9,5
Whiskey Monkey Shoulder			9
<i>Supplement frisdrank</i>			3

Apero Suggestie!

ABC by Christian Drouin

(puur/met ijs) 9

(met tonic) 12

→ Franse aperitief op basis van appels, gemaakt door de Franse familie Drouin, gekend voor hun Calvados. Hiervoor haalde de familie inspiratie bij het maken van Pommeau en Vermouth. Zeker het proberen waard!

Alcoholvrije aperitieven

Crodino + Indian tonic	(zonder tonic) 7,5	10
Seedlip spice 94 gin + Indian tonic		12
OPIUS tonic – 0.0 amaro (kruidenlikeur), limoensap en tonic		12
Aperol Spritz 0.0 – by Gutss		12

Frisdranken

Eaumege plat / bruis 25cl	3,5
Eaumege plat / bruis 50cl	6
Coca Cola	3,5
Coca cola zero	3,5
Ritchie limonade citroen en framboos	4
Ritchie limonade pompelmoes	4
Lipton Ice Tea	3,5
Sinaasappelaere - sinaasappelsap	5
Appelaere - appelsap	4
Ginger ale / Ginger beer	4
Tonic / light tonic	4
Bitter lemon	4

Bieren



Op tap

25cl

33cl

37,5cl

Stella Artois

3,5

4

De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere

4,5

➔ Fris blond bier van hoge gisting – Alc. 6,5% Vol.
Koppig van karakter, zacht van smaak!

Op fles

Witbier:

Baptiste white

Van Steenberge

4

Krevet

't Koelschip

5

Blond:

Duvel

Moortgat

5

St. Feuillien *Grand Cru* St. Feuillien

5

Martha Sexy Blond Brew Society

5

Ouwen Duiker Hedonis

5

De Poes

Brouwerij de Poes

5

IPA :

Sloeber

Roman

4,5

Tripel:

St. Idesbald tripel

Huyghe

5

Troubadour Magma The Musketeers

5

➔ Tripel met de bitterheid van een IPA,
aroma's van exotisch fruit

Fourchette Van Steenberge

5,5

➔ Huwelijk tussen een tripel en witbier

**33cl****37,5cl**

Amber:	Quintine	Brasserie de Légendes	5,5	
Dubbel:	Achel 8°	Achel	5	
Quadruppel:	Martha Brown Eyes	Brew Society	5,5	
	Gouden Carolus whisky infused		6	
	Cuvée Château	Vanhonsebrouck	5,5	
Rood Bruin:	Duchesse de Bourgogne (25cl)		4	
Geuze:	Geuze Mariage Parfait	Boon		8,5
	Oude Geuze Beersel	Oud Beersel		9,5
Fruitbier:	Bacchus framboos	Vanhonsebrouck		6,5
	Kriek Boon (25cl)	Boon	4	
	Lindemans Pêcheresse (25cl)		4	
	➔ Fruitbier gemaakt met perziken			

Alcoholarme bieren

Troubadour Zestra 0.3	<i>IPA (frisbitter, licht fruitig)</i>	4,5
Kwaremont 0.3	<i>zacht blond</i>	4,5
Liefmans fruitesse 0.0	<i>kriek</i>	4

Wijn per glas

Mousserend



IT Prosecco Superiore 'Brunei' brut – La Torderra 8,5 38



85% Glera - 10% Bianchetta - 5% Verdiso



groene appel - peer - litchi - ananas

IT Pet Nat 3 POP! – Castello di Cigognola – Provincia di Pavia 10 42



100% Barbera (**rosé**)



peer - rode vruchten - zoete pompelmoes

➔ *Pet Nat staat voor pétillante naturel, dit wil zeggen natuurlijk gemaakt en desondanks uitmuntende kwaliteit, ook niet gefilterd !*

BE Ruffus 'Blanc de Blancs' – Vignoble des Agaises 12,5 58



100% Chardonnay



rijpe appel - honing - brood

FR Champagne Vazart-Coquart Extra Brut – Chouilly 16 84



100% Chardonnay



amandel - geconfijte citroen - hazelnoot - acacia bloemen

➔ *Deze rijkelijke Grand Cru Champagne bevat slechts 1,5gram restsuiker, dit is uitzonderlijk weinig !*

Wit



FR Le Vent de Mer – Cave de Cers – Pays d’Oc

6,5

32



100% Sauvignon Blanc

floraal - citrus - tropisch fruit (*fris, fruitig*)

ES Lo Noi del Sac - Pascona - Montsant

8

36



100% Merlot (Blanc de Noirs)

meloen - citrus - beetje honing (*fris, zacht*)

IT Angimbé – Cusumano – Sicilië DOC

8,5

38



70% Insolia - 30% Chardonnay

groene meloen - perzik - lychee - ananas (*medium, mineraal*)



ZA JAN – Zevenwacht – Stellenbosch

9

40



Chenin Blanc - Chardonnay - Roussanne - Viognier

mango - mandarijn - abrikoos - boter - honing (*vol, boterig*)



Overige wijnen per glas op suggestiekaartje

➔ Wijnen per fles te vinden verder in de kaart

➔ Vraag ook eens om eventuele kelderrestjes per fles!

Rood



ES Pio del Ramo Crianza – Jumilla

6,5

32



Monastrell - Cabernet Sauvignon - Syrah - Petit Verdot



donker fruit - vanille - zoethout - licht kruidig (*vol, complex*)



ES Pescuda Tinto – Bodegas Fulcro – DO Bierzo

8,5

38



Mencia - Alicante Bouschet



rode kers - framboos - aalbes - granaatappel (*fruitig, sappig*)

CA Henry of Pelham – VQA Ontario (Canada)

11

45



100% Baco Noir (stijl primitivo)



zwarte bessen - zoete specerijen - koffie (*vol, zacht*)



IT Etna Rosso – Le Vigne di Eli – Sicilië

12

48



Nerello Mascalese - Nerello Cappuccio



rode kers - aalbes - ceder – gebrand (*fris, vulkanisch*)



Overige wijnen per glas op suggestiekaartje

Rosé



IT Planeta rosato – Planeta Vini – Sicilië	6,5	32
 100% Syrah		
 roos - granaatappel - aardbei (<i>floraal, droog</i>)		
ES Larrosa Rosado – Bodega Aroa – Navarra	7	35
 100% Garnacha Tinta		
 bosaardbei - framboos - lactisch (<i>fruitig</i>)		
FR Love by Château Léoube – Côtes de Provence	9	40
 40% Grenache - 40% Cinsault - 20% Syrah		
 rode vruchten - citrus - mineraal - licht zilt (<i>droog</i>)		
FR Clos Cibonne 'Tradition' Cru Classé – Provence		45
 100% Tibouren		
 mandarijn - sinaasappelschil - mineraal - roze peper		

Zoet wit

IT Moscato d'Asti – Poderi Luigi Einaudi – Piemonte	7,5	37
 100% Moscato		
 appel - peer - litchi - geconfijte ananas (<i>licht sprankelend</i>)		
ES Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja	7,5	30
 100% Muscat		→50cl
 perzik - abrikoos - honing - vanille		
FR Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest	11,5	32
 100% Petit Manseng		→37,5cl
 gedroogde abrikoos - gele nectarine - honing - noten		

Wijn per fles

Champagne

½



<u>FR</u>	Deutz Brut Classic	88
	 34% Pinot Noir - 33% Chardonnay - 33% Pinot Meunier	
<u>FR</u>	Salmon 'Blanc de Noirs'	92
	 100% Pinot Meunier	
<u>FR</u>	Bollinger Special Cuvée Brut	120
	 60% Pinot Noir - 25% Chardonnay - 15% Pinot Meunier	
<u>FR</u>	Perle d'Ayala	150
	 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir	

Wit

<u>GR</u>	Psarades – Lyrarakis Wines – Kreta	35
	 Dafni	
<u>IT</u>	Bombino Bianco – Rivera – Puglia	35
	 Bombino Bianco	
<u>ES</u>	Puesta en Chus – Bodega Frontio – Castilla y León	38
	 Puesta en Cruz	
<u>FR</u>	Emotions – Château Cap de Fousté – Côtes de Rousillion	38
	 Marsanne - Grenache blanc	
<u>IT</u>	Colli di Luni – Cantina Lunae – Ligurië	45
	 Vermentino	

<u>ES</u>	Idoia Blanco – Ca N’estruc – Catalonië	45
	 Chardonnay - Macabeu - Garnacha blanca - Xarello	
<u>ZA</u>	Z Collection 360° – Zevenwacht – Stellenbosch	52
	 Sauvignon Blanc	
<u>DE</u>	Weissburgunder Reserve – Weingut Salwey – Baden	52
	 Weissburgunder (Pinot Blanc)	
<u>AT</u>	Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal	58
	 Grüner Veltliner	
<u>DE</u>	Piesporter – Julian Haart – Mosel	65
	 Riesling	
<u>FR</u>	Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura	65
	 Savagnin	
<u>IT</u>	Vorberg ‘Riserva’ – Cantina Terlan – Alto Adige	69
	 Pinot Bianco	
<u>FR</u>	Patchwork – B. & S. Tissot – Arbois (Jura)	72
	 Chardonnay	
<u>FR</u>	Mas Cal Demoura ‘L’Etincelle’ – Terrasses du Larzac	75
	 Chenin Blanc - Grenache - Roussane - Viognier - Carignan Blanc	
<u>ES</u>	Abracadabra – Trossos del Priorat – Priorat	78
	 Garnacha Blanca - Macabeu	
<u>SI</u>	Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	85
	 Ribolla	

Rood

½



<u>HU</u>	Eger – Áldás Bikaver Superior – St. Andrea	42
	 Kekfrankos - Merlot - Cab. Sauv. - Cab. Franc - Syrah - Pinot Noir	
<u>FR</u>	Madiran Nature – Famille Laplace – Sud-Ouest	47
	 Tannat	
<u>ES</u>	La Locomotora Reserva – Uvas Felices – Rioja	48
	 Tempranillo	
<u>LB</u>	Château Aurora – Batroun (Noord Libanon)	50
	 Cabernet Franc	
<u>ZA</u>	Z Collection Reserve – Zevenwacht – Stellenbosch	54
	 Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot	
<u>IT</u>	Gries Lagrein Riserva – Cantina Terlan – Alto Adige	57
	 Lagrein	
<u>FR</u>	Arbois Trousseau – Rolet – Jura	58
	 Trousseau	
<u>IT</u>	Sobi – Bentu Luna – Sardinië	58
	 Barbera - Bovale	
<u>AT</u>	Pinot Noir Reserve – Juris – Burgenland	61
	 Pinot Noir	

<u>USA</u>	Le Cigare Volant – Bonny Doon – Central Coast	63
	 Grenache - Syrah - Cinsault - Petite Syrah	
<u>IT</u>	Il Seggio – Poggio al Tesoro – Toscane (supertuscan)	67
	 Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot	
<u>CA</u>	Earthquake – Michael David Winery – Lodi	75
	 Cabernet Sauvignon	
<u>SI</u>	Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	79
	 Merlot	
<u>ES</u>	Pam de Nas – Trossos del Priorat – Priorat	80
	 Garnacha – Cariñena	

Magnums rood

<u>ES</u>	Matsu ‘El Recio’ – Matsu – Toro	89
	 Tinta de Toro (Tempranillo)	
<u>IT</u>	Pinot Nero ‘Patricia’ – Cantina Giran – Alto Adige	99
	 Pinot Nero (Pinot Noir)	
<u>FR</u>	Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan	95
	 Cabernet Sauvignon - Merlot	
<u>SI</u>	Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	130
	 Merlot	

**→ Op zoek naar iets klassiekere wijnen?
Bordeaux's, Bourgogne's, Italiaanse toppers, etc.?
Vraag gerust onze wijnkaart van het restaurant.**

Versterkte wijnen

Sherry

Fino Clasica 15°	<i>Hidalgo</i>	<i>droog, fris</i>	7
Don Nuño Oloroso 18°	<i>Lustau</i>	<i>gerijpt, licht zoetig</i>	8
Triana Pedro Ximénez 17°	<i>Hidalgo</i>	<i>zoet, stroopachtig</i>	9,5

Porto – Quinta Do Noval

Witte port		7
Ruby port		8
Tawny port	10years old	10
Tawny port	20years old	13
Tawny port	Colheita 2003	11

Madeira – Henriques & Henriques

Sercial 15 years old	<i>droog</i>	14
Boal 15 Years old	<i>half zoet</i>	14
Malvasia 15 years old	<i>zoet</i>	14

Digestieven

Jenever Filliers	jong	6
	5 years	6,5
Cognac Hennessy VS		10
Armagnac Cles des Ducs VSOP		8,5
Calvados Clos de la Hurvanière	8 years	11,5
	12 years	13
Hierbas Ibiciencas (kruidenlikeur uit ibiza)		8,5
Vecchio Amaro Del Capo (Italiaans kruidenlikeur)		9,5
Cointreau		8,5
Grand Marnier		8,5
Amaretto Adriatico – geroosterde amandelen		9,5
Amaretto Adriatico Blanco – gecrushte amandelen		9,5
Baileys		8,5
Poire Williams		9,5
Grappa Bianco	jong	8,5
Grappa Riserva	gerijpt	10,5
Sambuca		8,5
Rum Old Monk 7 years 42,8°	India	9,5
Rum Plantation Xaymaca 'special dry'	Jamaica	10,5
Rum World's End Dark Spiced 40°	Caraïben	10
Whisky Edradour 10 years 40° - highland single malt	Schotland	11
Whiskey Redbreast 12 years 40° - pure pot still	Ierland	12
Whisky Macallan 'Double Cask' 12 years 40° - single malt	Schotland	14
Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated	Schotland	14
Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt	Japan	13
Huisgemaakte limoncello		8

Desserts

Huisgemaakte warme appeltaart met vanille-ijs	12
Citroentaartje met meringue 'Bakkerij Sanders' aardbeien	12
Crème Brûlée	10
Dame Blanche (vanille stracciatella verse chocoladesaus)	10,5
Coupe 'Bassin' (vanille butterscotch karamel fleur de sel)	10,5
Le Kolonel digestief citroensorbet huisgemaakte limoncello	12
Baba au rhum 'Caruso' sinaas vanille slagroom	12

Warme dranken

Espresso	3,5
Doppio – dubbele espresso	5
Lungo – koffie	3,5
Deca koffie	3,5
Cappuccino – melkschuim	5
Latte Macchiato	5
Irish Coffee – Whisky	12
Italian Coffee – Amaretto	12

Losse thee – Bonapartea

Blue Earl Grey – zwarte thee met blauwe korenbloem	5
Violet-framboos – groene thee met aroma's van framboos en viooltjes	
Bosvruchten – rozebottel thee met wilde bessen en appel	

Verse thee

Verse muntthee	5,5
Verse gemberthee met citroen	