

Le Bar du Bassin

En tant que sommelier, zythologue et maître fromager, j'ai à cœur de partager ma passion pour l'association de boissons de qualité avec de savoureux fromages, charcuteries et autres mets.. En collaboration avec des partenaires de renom tels que fromagers Van Tricht, la charcuterie Joka, Fag Creative Foods, les produits régionaux Deschildre et bien d'autres encore, nous sommes fiers de vous présenter
la sélection suivante.

Bonne dégustation! Zoé & l'équipe du Bar

Veillez respecter la règle "1 addition par table".

TAPAS - “À partager... ou pas?”

Une question idéale lorsque vous savourez notre assortiment soigneusement sélectionné. À partager entre proches ou à savourer en solo : à vous de décider!

PETITES ASSIETTES (jusqu'à +- 22h)

'Fuet ardennais', à la moutarde Tierenteyn	4
Assiette de jambon de la Forêt-Noire “froissé »	12
Assiette de Salame Nostrale - <i>Bodega Di Ado, Toscane (Nord)</i>	14
Assiette de coppa de bœuf 'Belgasconne' – <i>De Laet & Van Haver</i>	16
Tripes blanches, à la moutarde Tierentey - <i>Deschildre</i>	14
Assiette de copeaux de fromage Tête de Moine - <i>La Suisse</i>	14
Assiette de pâté fermier 'La Fête de Cochon' - <i>Dierendonck</i>	16

COLLATIONS CHAUDES (jusqu'à 21h)

Petites croquettes aux Crevettes Grises maison	par 2 pcs	12
Petites croquettes au fromage	6 pcs	14
Trio de croquettes (crevettes, Pata Negra, fromage)		29
Goujonnettes maison, avec sauce tartare fraîche		20
Albondigas		18
<i>Boulettes d'agneau, sauce tomate légèrement épicée et mozzarella</i>		
Croque 'Ensor'		16
<i>Croque monsieur au fromage Ensor d'Ostende, jambon cuit Breydel servi nature, avec une mayo légèrement relevée</i>		
Frites de patates douces, parmesan râpé et mayonnaise à la truffe		14

SPÉCIALITÉS DU CHEF (de 17h30 à 21h – dim et jours fér. également de 12h à 15h)

SPÉCIALITÉS FROIDES

Huîtres Irish Gold (6 pcs) avec vinaigrette échalote (séparément)	24
Saumon norvégien fumé artisanalement oignon persil toast	22
Queues de langoustines sauce cocktail mayonnaise au citron	16
Sardinellas con aceite de oliva “Felisa Gourmet” avec du pain <i>sardines désossées, marinées dans une huile d’olive de qualité supérieure</i>	18
Carpaccio de bœuf mayonnaise truffé parmesan	22

SPÉCIALITÉS CHAUDES

St Marcellin chaud (80 g), noix, roquettes et pain	15
Coquillages (palourdes et coques) vin blanc persil échalotes	24
Seiche à la plancha poireau chorizo persil	26
Os à moelle grillé, tartare de bœuf et mayonnaise à l’oignon fumé * avec supplément de Royal Belgian Caviar 10g	27 55
<i>Temps de préparation : 20 à 30 min</i>	
Tagliata de boeuf – Blonde d’Aquitaine +/-300gr, servi avec roquette, tomates, Parmigiano et focaccia	32
<i>Pour garantir la qualité de la viande, nous ne servons cette préparation que <u>bleu ou saignant</u></i>	

CHARCUTERIE (jusqu'à +/- 22h)

BATTLE OF THE BUTCHERS	34
+ 50 gr Jamon Iberico de Cebo	12

Assortiment de cinq charcuteries artisanales issues de bouchers renommés tels que Dierendonck et De Laet & Van Haver. Servi avec pain artisanal et cornichons maison.

Enigma (picanha) & Bacon à la moutarde St Amandshof (De Laet & Van Haver), Paté de gibier (selon la saison) & coppa de bœuf 'Oeslach' (Dierendonck), Saucisson artisanal de sanglier

Assiette de Jamón Ibérico de Cebo	25
<i>Jambon de race Ibérique à min 50 %, croisée avec d'autres races. Élevé en ferme, nourri de céréales fourragères et légumineuses.</i>	

Assiette de Jamón Ibérico de Bellota – Pata Negra	30
<i>Jambon de race Ibérique 100 % pure (càd Pata Negra), élevé en liberté dans les pâturages, nourri à l'herbe et aux glands en fin d'élevage.</i>	



Assiette Secreto 07 – boucherie De Laet et Van Haver	30
<i>Entrecôte de Rubia Gallega frotté avec un mélange de 7 herbes, puis affiné et séché pendant 7 semaines</i>	

Assiette Duo Pata Negra et Picanha	30
<i>L'alliance parfaite de deux grandes traditions charcutières : porc et bœuf espagnols, côté à côté.</i>	

FROMAGES (jusqu'à +/- 22h)

Assiette de fromages au choix (à partager ou en plat principal)

Assiette	1 fromage au choix	12
Assiette	3 fromages au choix	19
Assiette	5 fromages au choix	28
Assiette	7 fromages au choix	34

Nos assiettes de fromages sont servies avec du pain artisanal et des garnitures de saison. À partir de 3 fromages, une salade fraîche est ajoutée en accompagnement (optionnelle).

Découvrez notre sélection de fromages à la page suivante.

VOUS HÉSITEZ ? Goûtez un peu des deux !

Assiette de fromage et de charcuterie "Best of Both worlds"

petit	(2 x fromage et 2 x charcuterie)	20
grand	(3 x fromage et 3 x charcuterie)	31

EXTRAS


Supplément salade	3,5
Supplément pain	3




SÉLECTION DE FROMAGES

CHÈVRE : **TOUR DE PAUL**

FR

 Lait cru – cendré – Nouvelle-Aquitaine


 Vent de Mer (Sauvignon blanc)

 Baptiste white

BREBES : **PERAIL ARTISOU**

FR

 Lait cru – Fromagerie Les Artisou – Aveyron


 Herdado do Esporao (arinto,...)

 St-Feuillien grand cru

BLANC : **ECUME DE WIMEREUX**

FR


 Lait de vache cru – double crème – Nord-Pas-de-Calais


 CA 66 (Chardonnay)

 St Idesbald tripel

PÂTE DEMI-DURE : **MARMORI**

FI


 Lait de vache pasteurisé – à croûte cendrée – Ovest Finlande


 CA 66 (Chardonnay)


 Ezel blonde

PÂTE DURE (CHÈVRE) : **SMOKKELAAR**

BE


 Lait de chèvre cru pasteurisé – Fromagerie de Moerenaar – Veurne


 Sherry (Olorosso)


 Steenuilke blond

PÂTE DURE (VACHE) : **GRUYERE D'ALPAGE**

CH

 Lait cru de vache – fromage de montagne – Les Alpes Suisses

 Pelle Tokajj (arinto,...)


 Fourchette

BACTÉRIES ROUGES : **KAASTERKAAS**

BE


 Lait de vache pasteurisé – croûte lavée – Rumbeke


 Madeira Boal (demi-sec)


 Quintine Ambrée

MOISSISSERIE BLEUE : **FOURME DE MONTBRISON**

FR

 Lait cru de vache – Fromagerie Merlée - Loire

 Tawny Port 10y

 Cuvée du Château

Des substitutions sont possibles au cas où le fromage n'est pas suffisamment affiné.

APÉRITIFS

Capo Tonic – <i>Liqueur italienne aux herbes, avec citron vert frais, tonic</i>	14
Negroni Negroni Sbagliato (<i>prosecco au lieu de Gin</i>)	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

GIN TONIC

Copperhead ‘Scarfes Bar’ – Mediterranean tonic	<i>citrus, fruité</i>	15
‘Zeal’ gin (produit local) - Mediterranean tonic	<i>frais, doux</i>	15
Blind Tiger Piper Cubeba – Indian tonic	<i>épicé, floral</i>	16
Marula pomegranate gin – Raspberry&Rhubarb tonic	<i>fruité, doux</i>	15

SPIRITS

Mary White vodka		9	
Rum	Plantation 3-stars	<i>blanc</i>	9
	Plantation Original Dark	<i>brun</i>	9,5
Whiskey	Monkey Shoulder ‘Scottish blended malt’		9
<i>Supplément sodas</i>			3

VERMOUTH Padro&Co

Blanco Reserve	<i>blanc/fruité</i>	8,5
Dorado Amargo Suave	<i>blanc/épicé</i>	9
Rojo Classic	<i>rouge/fruité</i>	9
Rojo Amargo Reserva	<i>rouge/épicé</i>	9,5

Envie de vous laisser surprendre?

Demandez-nous pour notre apéritif du moment !

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino	7,5
Crodino tonic	10
Seedlip spice 94 gin	12
OPIUS tonic – 0.0 Amaro - <i>liqueur d'épices, jus de limon et tonic</i>	12
Aperol Spritz 0.0 – by Gutss	12

BOISSONS SANS ALCOOL

Eaumege plat / pétillant 25cl	3,9
Eaumege plat / pétillant 50cl	7
Coca Cola	3,9
Coca cola zero	3,9
Ritchie limonade citron et framboise	4,5
Ritchie limonade pamplemousse	4,5
Lipton Ice Tea	3,9
Appelaere jus d'orange	5,5
Appelaere jus de pomme	4,5
Ginger ale / Ginger beer	4,2
Tonic / light tonic	4,2
Bitter lemon	4,2

BIÈRES



EN FÛT

25cl 33cl

Stella Artois 5,2° 3,9 4,5

De Ezel Blonde (Brasserie de Brabandere) 6,5° 5

Bière blonde fraîche de fermentation haute, au caractère têtu, au goût doux

BOUTEILLES

Blanches Baptiste white 5° 5

Blondes Duvel 8,5° 5,8

St. Feuillien Grand cru 9,5° 5,8

Martha Sexy Blond 8° 5,8

Ouwen Duiker 7° 5,8

Steenuilke 6,5° 5,8

IPA Sloeber 7° 5,8

Triple St. Idesbald triple 9° 5,8

Troubadour Magma 9° 5,8

Triple avec amertume typée IPA, arômes de fruits exotiques

Fourchette 7,5° (*Mariage entre une triple et une blanche*) 6

Ambrées Quintine 8,5° 5,8

Doubles Achel 8° 5,8

Quadruples Martha Brown Eyes 12° 6

Gouden Carolus whisky infused 11,7° 6

Cuvée Château 11° 6

Rouge Brune Duchesse de Bourgogne 6,2° 4,5

Geuze Geuze Mariage Parfait 8° (37.5cl) 8,5

Vieille Geuze Beersel 6,5° (37.5cl) 9,5

Bières aux Bacchus framboise 5° (37.5cl) 7

fruits Kriek Boon 4° 4,5

Lindemans Pêcheresse 2,5° (*pêche*) 4,5

Sans Alcool Troubadour Zestra 0.3° IPA (*frais-amer, peu fruité*) 5,5

Kwaremont 0.3° (*blonde douce*) 5,5

Liefmans fruitesse 0.0° (*cerise*) 4,5

VINS FORTIFIÉS

SHERRY

Manzanilla 'La Gitana' 15°	<i>Hidalgo</i>	<i>sec, frais</i>	7
Don Nuño Oloroso 18°	<i>Lustau</i>	<i>affiné, peu sucré</i>	8
Triana Pedro Ximénez 17°	<i>Hidalgo</i>	<i>doux, sirupeux</i>	9,5

PORTO – Quinta Do Noval







Porto blanc			7
Porto ruby / rouge			8
Tawny port 10y			11
Tawny port 20y			16
Tawny port Colheita 2003			12

MADEIRA – Henriques & Henriques

Sercial 15y	<i>sec</i>	14
Boal 15y	<i>demi sec</i>	14
Malvasia 15y	<i>doux</i>	14

VINS BLANCS DOUX











<u>IT</u> Moscato d'Asti – G.D. Vajra – Piemonte	8	39
 100% Moscato		
 pomme - poire - litchi - ananas confit (<i>légèrement pétillant</i>)		
<u>ES</u> Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja (50cl)	7,5	30
 100% Muscat		
 pêche - abricot - miel – vanille		
<u>FR</u> Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest (37.5cl)	11,5	32
 100% Petit Manseng		
 abricot sec - nectarine jaune - miel - noix		









VIN AU VERRE



VINS MOUSSEUX









IT Prosecco Superiore 'Brunei' brut – La Torderra	8,5	41
 85% Glera - 10% Bianchetta - 5% Verdiso		
 pomme verte - poire - litchi - ananas		
IT Prosecco Rosé 'Tor sè' brut – La Torderra	8,5	41
 90% Glera – 10 % Pinot Noir		
 Fraise – framboise – pomme rouge		
BE Ruffus 'Blanc de Blancs' – Vignoble des Agaises	13,5	58
 100% Chardonnay		
 pomme mûre - miel – pain		
FR Champagne G. Richomme 'L'Originelle' – Avize	16	84
 70% Chardonnay - 30% Pinot Noir		
 citrus - acacia - fruits tropicaux - brioche		

VINS BLANCS

FR Le Vent de Mer – Haute Vallée de l'Orb IGP (Pays d'Oc)	7	33
 100% Sauvignon Blanc		
 florale - agrumes - fruits tropicaux (<i>frais, fruité</i>)		
IT Alice – Produttori die Manduria – Salento, Puglia	7,5	37
 100% Verdeca		
 nectarine blanc – acacia – ananas – zeste de limon (<i>floral, frais</i>)		
AT CA 66 – Weingut H. Sabathi – Steiermark (Autriche)	8	40
 100% Chardonnay		
 poire – vanille – mango – miel (<i>rond, plein</i>)		
PT Herdade do Esporao Reserva Branco – Alentejo	9	45
 Arinto - Antao Vaz - Roupeiro		
 agrumes confits - beurre – vanille - boissé (<i>minéral, expressif</i>)		

VINS ROUGES



FR La Belle Vie – Haute Vallée de l’Orb IGP (Pays d’Oc)	7	33
 Grenache - Syrah		
 fruits noirs - réglisse - tilleul (<i>souple, équilibré</i>)		
UY Overground – Viña Progreso – Uruguay	8	40
 100% Cabernet Franc		
 fruits noirs – tabac blond – boîte à cigares (<i>structuré, complexe</i>)		
US Buena Vista ‘The Legendary Badge’ – Californie	8,5	43
 100 % Petit Sirah		
 baies noires - toffee – moka – confit de prunes (<i>épicé, complexe</i>)		
ES El Pacto de Cardénas Ojo Gallo – Rioja	9	45
 Garnacha, Viura		
 fraises – groseille – rose (<i>frais, souple</i>)		

VINS ROSÉS

FR Liparis – Domaine Auriol – Languedoc	7	33
 100% Pinot Noir		
 groseilles - violet - cassis (<i>sec, doux</i>)		
IT Planeta rosato – Planeta Vini – Sicilië	8	40
 100% Syrah		
 rose - grenade - fraise (<i>floral, droog</i>)		
FR Lo Noi del Saxo Rosado – Terra Alta	8	40
 100% Garnacha		
 fraises- cerises – orange sanguine – silex (<i>excentrique, légèrement fruité</i>)		

Encore plus de choix ?

Nous avons toujours des vins suggérés du moment :
n’hésitez pas à nous les demander



VINS AU BOUTEILLE

CHAMPAGNE

- FR Deutz Brut Classic** 88
34% Pinot Noir - 33% Chardonnay - 33% Pinot Meunier
- FR Champagne Vazart–Coquart Extra Brut Blanc de Blancs** 90
100% Chardonnay
- FR Salmon ‘Blanc de Noirs’** 92
100% Pinot Meunier
- FR Bollinger Special Cuvée Brut** 120
60% Pinot Noir - 25% Chardonnay - 15% Pinot Meunier

VINS BLANCS

- GR Psarades – Lyrarakis Wines – Kreta** 37
Dafni
agrumes - romarin - laurier (*frais, herbacé*)
- IT Bombino Bianco – Rivera – Puglia** 37
Bombino Bianco
pomme rouge - poire – fleurs blanches (*fruité, vivante*)
- FR Mas de Carrat – Le Pistachier – Languedoc-Rousillon** 40
Roussanne
acacia - vanille - bergamote – pêche blanche (*rond, floral*)
- ES Idoia Blanco – Ca N’estruc – Catalonië** 45
Chardonnay - Macabeu - Garnacha blanca – Xarello
pêche - abricot - miel – touche de noisette (*ample, onctueux*)
- DE Herrgottsacker – Weingut Andres – Pfalz** 48
Riesling
agrumes - poire – citron vert - ananas (*léger, minéral*)

- AR Politonos – Fam. Zuccardi – Valle de Uco, Mendoza, Argentina** 50
Semillon
Agumes confits – foin – grillé (plein, légèrement minéral)
- ZA Z Collection 360° – Zevenwacht – Stellenbosch** 52
Sauvignon Blanc
groseille à maquereau - nectarine – herbes fraîches (vivace, expressif)
- DE Weissburgunder Reserve – Weingut Salwey – Baden** 52
Weissburgunder (Pinot Blanc)
pomme jaune - pamplemousse – touche boisée (élevé en fut, complexe)
- AT Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal** 58
Grüner Veltliner
poire - pomme - abricot – poivre blanc (frais, légèrement épicé)
- FR Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura** 65
Savagnin
agrumes confits- bergamote – notes lactique (riche, structuré)
- IT Vorberg ‘Riserva’ – Cantina Terlan – Alto Adige** 69
Pinot Bianco
pêche – abrikot – herbes sèches (expressif, complexe)
- FR Patchwork – B. & S. Tissot – Arbois (Jura)** 72
Chardonnay
miel – pomme jaune - bois – oxydation légère (flamboyant, original)
- FR Mas Cal Demoura ‘L’Etincelle’– Terrasses du Larzac** 75
Chenin Blanc - Grenache - Roussane - Viognier - Carignan Blanc
pain – poire mûre – pêche de vigne - minéralité (juteux, soyeux)
- ES Abracadabra – Trossos del Priorat – Priorat** 78
Garnacha Blanca – Macabeu
litchi – fleur d’oranger – touche fumée (rond, élégant)
- SI Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA** 85
Ribolla (cépage à peau ambrée)
Pêche confite - orange – notes grillées (complexe, volcanique)



VINS ROSÉS

- ES Larossa Rosado – Bodega Aroa – Navarre** 37
Garnacha tinta
fraise de bois – framboise – myrtille (doux, fruité)
- FR Clos Cibonne ‘Tradition’ Cru Classé – Provence** 55
Tibouren
mandarine – écorce d’orange – minéralité – poivre rose (subtil, salin)

VINS ROUGES

- HU Eger – Áldás Bikaver Superior – St. Andrea** 42
Kekfrankos - Merlot - Cab. Sauv. - Cab. Franc - Syrah - Pinot Noir
fruits rouges et noirs - prune - épices (souple, fruité)
- FR Madiran Nature – Famille Laplace – Sud-Ouest** 47
Tannat
mûre – cerise noire - épices (puissant, concentré)
- IT Pinot Nero – Elena Walch – Alto Adige** 48
Pinot Noir
baies rouges - cerise - fraise – poivre blanc (élégant, délicat)
- LB Château Aurora – Batroun (Noord Libanon)** 50
Cabernet Franc
fruits rouges - noix - caramel - menthe (moyennement corsé, original)
- ZA Whole Berry – Springfield Estate – Robertson Valley** 52
Cabernet Sauvignon
mûre sauvage- cuir – tabac - épices (fumée, généreuse)
- IT Gries Lagrein Riserva – Cantina Terlan – Alto Adige** 57
Lagrein
cerise - prune – chocolat noir (épicé, généreux)
- ES Lopez de Haro Gran Reserva – Bodega Hacienda – Rioja** 58
Tempranillo – Graciana
cêrise – cuir – tabac (puissant, épicé)

FR	Arbois Trousseau – Rolet – Jura	58
	Trousseau <i>griotte - fraise - champignon - sous-bois (rustique, complex)</i>	
IT	Sobi – Bentu Luna – Sardinië	58
	Barbera – Bovale <i>cerise marasca - violette - vanille - poivre (velouté, plein)</i>	
USA	Le Cigare Volant – Bonny Doon – Central Coast	63
	Grenache - Syrah - Cinsault - Petite Syrah <i>fruits rouges – réglisse - cèdre - menthol (frais, élégant)</i>	
IT	Il Seggio – Poggio al Tesoro – Toscane, Bolgheri (supertuscan)	67
	Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot <i>myrtille – cerise noire - épices – boîte à cigares (corsé, charnu)</i>	
CA	Earthquake – Michael David Winery – Lodi	75
	Cabernet Sauvignon <i>prune - mûre - espresso - chêne (intense, structuré)</i>	
SI	Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	79
	Merlot <i>épices douces - prune - confite - cacao - cuir (velouté, épice)</i>	
ES	Pam de Nas – Trossos del Priorat – Priorat	80
	Garnacha – Cariñena <i>confiture de mûre - anis - laurier – notes boisées (puissant, équilibré)</i>	

Vins rouge en magnum? (1,5l)

Veuillez consulter la carte des vins du restaurant.

À la recherche de vins classiques ?

Préférez-vous des grands classiques tels que des Bordeaux raffinés, des Bourgognes élégants, des perles italiennes,.. ?

N'hésitez pas à nous demander notre carte de vins classiques, disponible au restaurant. Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller.

DIGESTIFS

Jenever Filliers <i>jeune</i>		6,5
Jenever Filliers <i>5 ans</i>		7
Cognac Hennessy VS		10
Armagnac Cles des Ducs VSOP		8,5
Calvados Clos de la Hurvanière <i>8y</i>		11,5
Calvados Clos de la Hurvanière <i>12y</i>		13
Hierbas Ibiciencas (<i>liqueur d'herbes d'Ibiza</i>)		8,5
Vecchio Amaro Del Capo (<i>amer italien</i>)		9,5
Cointreau		8,5
Grand Marnier		8,5
Amaretto Adriatico (<i>amandes grillées</i>)		9,5
Amaretto Adriatico Blanco (<i>amande blanches écrasées</i>)		9,5
Baileys		8,5
Limoncello maison		8,5
Poire Williams		9,5
Grappa Bianco <i>jeune</i>		8,5
Grappa Riserva <i>vieille</i>		10,5
Sambuca		8,5
Rum Old Monk 7 years 42,8°	<i>Inde</i>	9,5
Rum Plantation Xaymaca ' <i>special dry</i> '	<i>Jamaïque</i>	10,5
Rum World's End Dark Spiced 40°	<i>Caraïbes</i>	10
Whisky Edradour 10y 40° - highland single malt	<i>Écosse</i>	12
Whiskey Redbreast 12y 40° - pure pot still	<i>Irlande</i>	11
Whisky Macallan 'Double Cask' 12y 40° - single malt	<i>Écosse</i>	17
Whisky Lagavulin 8y 48° - single malt, peated	<i>Écosse</i>	15
Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt	<i>Japon</i>	11

DESSERTS

Crème Brulée	10
Tiramisu	12
Dame Blanche (vanille sauce au chocolat chantilly)	14
Coupe 'Bassin' (vanille butterscotch caramel fleur de sel)	14
Le Kolonel digestif sorbet citron limoncello maison	14
Tarte aux pommes chaude vanille chantilly	13
Moelleux au chocolat glace aux cerises (<i>min. 10' d'attente</i>)	14

BOISSONS CHAUDES

Espresso	4
Doppio (double espresso)	5,5
Lungo (café allongé)	4
Deca	4
Cappuccino (avec mousse de lait)	5,5
Latte Macchiato	5,5
Irish Coffee (Whisky)	13
Italian Coffee (Amaretto)	13

THÉS (*Bonaparte*)

Blue Earl Grey – thé noir aux fleurs de bleuet	5,5
Violet-framboise – thé vert parfumé à la framboise et à la violette	
Fruits des bois – tisane à la rose musquée, baies sauvages et pomme	

INFUSIONS FRAÎCHES

Thé à la menthe fraîche	6
Infusion au gingembre frais	