

Le Bar du Bassin

Als sommelier, zythologe en kaasmeester deel ik graag mijn passie voor het combineren van hoogwaardige dranken met heerlijke kazen, charcuterie en andere gerechten. Samen met gerenommeerde partners zoals kaasaffineurs Van Tricht, charcuterie Joka, Fag Creative Foods, streekproducten Deschildre en vele anderen, presenteren we met trots het volgende assortiment.

Geniet ervan! Zoé & het Le Bar-team

Gelieve "1 rekening per tafel" te respecteren.

TAPAS - "TO SHARE OR NOT TO SHARE ?"

Een perfecte vraag wanneer je geniet van ons zorgvuldig samengestelde assortiment. Of je nu wilt delen met geliefden of liever zelf geniet van al het lekkers, de keuze is aan jou!

KLEINE HAPJES (doorlopend te verkrijgen tot +/- 22u)

Ardense 'fuet' - droge worst met Tierenteyn mosterd	5
Plankje Zwarte Woud ham "gechiffoneerd"	14
Plankje Salame Nostrale van Bodega Di Ado uit Noord-Toscane	16
Plankje Coppa met venkel 'Capocollo Finocchio'	18
Plankje Mortadella Toscana con pistacchi	16
Plankje Tête de Moine kaaskrullen - Zwitserse aperitiefkaas	14
Sardinellas con aceite de oliva "Felisa Gourmet" met brood	18
<i>sardines zonder graat op traditionele manier ingelegd in Spaanse olijfolie</i>	

WARME TEASERS (doorlopend te verkrijgen tot 21u)

Kleine garnaalkroketjes	per	2 stuks	12
Portie kaaskroketjes		(6st.)	14
Trio van kroketjes (garnaal, Pata Negra, kaas)			29
Huisgemaakte visreepjes met verse tartaar			20
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd - Deschildre			14
Albondigas			18
<i>Spaanse gehaktballen van lam met licht pikante tomatensaus en mozzarella</i>			
Croque 'Ensor'			16
<i>Croque monsieur met Ostendse Ensorkaas, gekookte Breydelham geserveerd 'uit het vuistje' met licht pittige mayonaise</i>			

CHEF'S SPECIALS (17u30 tot 21u ; zon-/ feestdagen ook tussen 12u en 15u)

Koude specials

Oesters Irish Gold (6st) met azijn-sjalotten vinaigrette (apart)	24
Ambachtelijk gerookte zalm ui peterselie toast	22
Langoustinestaarten 'Ostendse gatjes' cocktailsaus citroenmayo	16
Rundscarpaccio truffelmayonaise Parmezaanse kaas	22
'Italiaanse Salade' - carpaccio van tomaat 'coeur de boeuf' gegrilde courgette gemarineerde artisjok verse buffelmozzarella	34

Warme specials

Patatas bravas aioli paprika	14
Pijlinktvis 'Andalusian style' aioli	20
Zeeuwse Mosselen 'Nduja'* tomaat parmesan <i>(smeerbare licht pikante worst met paprika en tomaat uit Calabrië, Italië)</i>	26
Pulpo gebakken pavé van aardappel kimchi mayonaise	25
Tagliata van rund – Blonde d'Aquitaine +/-300gr. geserveerd met rucola, tomaat, Parmigiano en focaccia	32

Om de kwaliteit van het vlees te kunnen garanderen serveren wij deze bereiding enkel bleu of saignant

CHARCUTERIE (doorlopend te verkrijgen tot +/- 22u)

Battle of the Butchers 34

*Plank met 5 verschillende soorten charcuterie,
geserveerd met artisaanaal brood en huisgemaakte pickels :*

Secreto 07 (De Laet & Van Haver) - **Guanciale Menapii** (Dierendonck) -
Capocollo Finocchio - **Mortadella Toscana** - **Prosciutto Cotto Alle Erbe**

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.

KAZEN (doorlopend te verkrijgen tot +/- 22u)

Plankje kaasmeesters keuze (kan als sharing of als hoofdgerecht)

Plankje 1 soort kaas naar keuze	12
Plankje 3 soorten kaas	19
Plankje 5 soorten kaas	28
Plankje 7 soorten kaas	34

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

Kaasselectie vindt u op de volgende pagina.

KUNT U NIET KIEZEN?

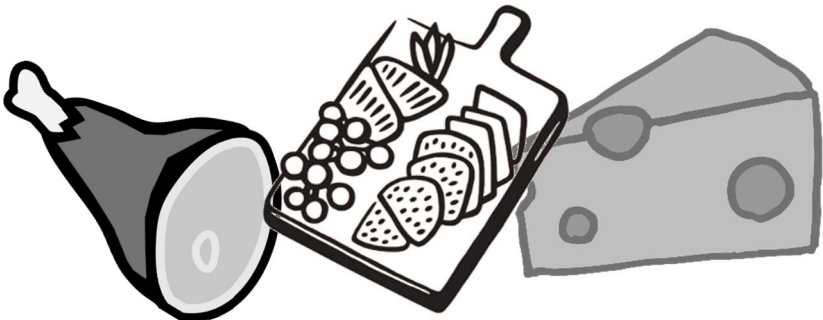
Probeer gewoon een **beetje van beide!**

Plankje “Best of Both worlds” kaas + charcuterie

klein	(2 x kaas en 2 x charcuterie)	24
groot	(3 x kaas en 3 x charcuterie)	34

Extras


Supplement salade	3,5
Supplement brood	3



Kaasselectie

GEIT : TOUR DE PAUL


FR



 rauwe melk – geest – Nouvelle-Aquitaine

 Vent de Mer (Sauvignon blanc)  Baptiste white

SCHAAP : PERAIL ARTISOU


FR

 rauwe melk – Fromagerie Les Artisous – Aveyron

 Herdade do Esporao (arinto,...)  St-Feuillien grand cru

WIT : BARISIEN

FR

 rauwe koemelk – triple-crème – Grand-Est

 CA 66 (Chardonnay)  St Idesbald tripel

HALFHARD : DRUNK MONK


BE

 gepasteuriseerde koemelk – in bier gerijpt – Roeselare

 CA 66 (Chardonnay)  Ezel blond

HARD (GEIT) : SMOKKELAAR

BE

 gepasteuriseerde geitenmelk – kaasboerderij de Moerenaar - Veurne

 Sherry Olorosso  Steenuilke blond

HARD (KOE) : LOLA MONTEZ


DE

 rauwe koemelk – bergkaas met eetbare bloemen – Duitse Alpen

 Alice (Verdeca)  Fourchette

ROODBACTERIE : LANGRES

FR

 rauwe koemelk – gewassen korst – Champagne

 Madeira Boal (halfzoet)  Quintine Amber

BLAUWSCHIMMEL : GORGONZOLA DOLCE

IT

 gepasteuriseerde koemelk – Piemonte – Noord-Italië

 Tawny Port 10y  Cuvée du Château

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

Aperitieven

Capo Tonic - <i>Italiaans kruidenlikeur met limoensap en tonic</i>	14
Negroni Negroni Sbagliato (<i>prosecco ipv. 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, fruitig</i>	15
'Zeal' gin (lokaal) - Mediterranean tonic	<i>fris, zacht</i>	15
Blind Tiger Piper Cubeba – Indian tonic	<i>kruidig, floral</i>	16
Marula pomegranate gin – Raspberry&Rhubarb tonic	<i>fruitig, zoet</i>	15

Spirits

Mary White vodka		9	
Rum	Plantation 3-stars	<i>wit</i>	9
	Plantation Original Dark	<i>bruin</i>	9,5
Whiskey	Monkey Shoulder 'Scottish blended malt'		9
<i>Supplement frisdrank</i>			3

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

Laat u zich graag eens verrassen?

Vraag naar onze apero suggestie van het moment!

Alcoholvrije dranken

Crodino	7,5
Crodino tonic	10
'Zeal' 0.0 gin (lokaal) - Mediterranean tonic	12
OPIUS tonic – 0.0 Amaro (<i>kruidenlikeur</i>), <i>limoensap en tonic</i>	12
Aperol Spritz 0.0 – by Gutss	12
Botanical Bliss Mocktail (appel, peer, pompelmoes, jamijn, verveine)	14
Sparkling Tea White – C.Kloss (verfrissend, licht kruidig)	11

Frisdranken

Eaumege plat / bruis 25cl	3,9
Eaumege plat / bruis 50cl	7
Coca Cola	3,9
Coca cola zero	3,9
Ritchie limonade citroen en framboos	4,5
Ritchie limonade pompelmoes	4,5
Lipton Ice Tea	3,9
Sinaasappelaere - sinaasappelsap	5,5
Appelaere - appelsap	4,5
Ginger ale / Ginger beer	4,2
Tonic / light tonic	4,2
Bitter lemon	4,2

Bieren



Op tap

25cl 33cl

Stella Artois - 5,2° 3,9 4,5

De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere - 6,5° 5

Fris blond bier van hoge gisting, koppig van karakter, zacht van smaak

Op fles

Witbier Baptiste white 5° 5

Blond 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

Tripel St. Idesbald tripel 9° 5,8

Troubadour Magma 9° 5,8

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

Fourchette 7,5° (*Huwelijk tussen een tripel en witbier*) 6

Amber Quintine 8,5° 5,8

Dubbel Achel 8° 5,8

Quadrupel Martha Brown Eyes 12° 6

Gouden Carolus whisky infused 11,7° 6

Cuvée Château 11° 6

Rood Bruin Duchesse de Bourgogne 6,2° 4,5

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

Oude Geuze Beersel 6,5° (37.5cl) 9,5

Fruitbier Bacchus framboos 5° (37.5cl) 7

Kriek Boon 4° 4,5

Lindemans Pêcheresse 2,5° (*Fruitbier van perziken*) 4,5

Alcoholvrij Troubadour Zestra 0.3° IPA (*frisbitter, licht fruitig*) 5,5

Kwaremont 0.0° (*zacht blond*) 5,5

Liefmans fruitesse 0.0° (*kriek*) 4,5

Versterkte wijnen

Sherry

Manzanilla 'La Gitana' 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 10y			11
Tawny port 20y			16
Tawny port <i>Colheita 2003</i>			12

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

Zoete witte wijnen











<u>IT</u> Moscato d'Asti – G.D. Vajra – Piemonte	8	39
 100% Moscato		
 appel - peer - litchi - geconfijte ananas (<i>licht sprankelend</i>)		
<u>ES</u> Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja (50cl)	7,5	30
 100% Muscat		
 perzik - abrikoos - honing – vanille		
<u>FR</u> Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest (37,5cl)	11,5	32
 100% Petit Manseng		
 gedroogde abrikoos - gele nectarine - honing - noten		









Wijn per glas



Mousserende wijnen

IT Prosecco Superiore 'Brunei' brut – La Torderra	8,5	41
 85% Glera - 10% Bianchetta - 5% Verdiso		
 groene appel - peer - litchi - ananas		
IT Prosecco Rosé 'Tor sè' brut – La Torderra	8,5	41
 90% Glera - 10% Pinot Noir		
 aardbei - framboos - rode appel		
BE Ruffus 'Blanc de Blancs' – Vignoble des Agaises	13,5	58
 100% Chardonnay		
 rijpe appel - honing - brood		
FR Champagne G. Richomme 'L'Originelle' – Avize	16	84
 70% Chardonnay - 30% Pinot Noir		
 citrus - acacia bloemen - tropisch fruit - brioche		

Witte wijnen







FR Le Vent de Mer – Haute Valée de l'Orb IGP (Pays d'Oc)	7	33
 100% Sauvignon Blanc		
 floraal - citrus - tropisch fruit (<i>fris, fruitig</i>)		
IT Alice – Produttori di Manduria – Salento, Puglia	7,5	37
 100% Verdeca		
 witte nectarine - acacia - ananas - limoenzest (<i>floraal, fris</i>)		
AT CA 66 – Weingut H. Sabathi – Steiermark (Oostenrijk)	8	40
 100% Chardonnay		
 sappige peer - vanille - mango - honing (<i>vol, rond</i>)		
PT Herdade do Esporao Reserva Branco – Alentejo	9	45
 Arinto - Antao Vaz - Roupeiro		
 geconfijte citrus - noten - gebrand (<i>karaktervol, mineraal</i>)		

Rode wijnen



- FR** La Belle Vie – Haute Valée de l’Orb IGP (Pays d’Oc) 7 33
 Grenache - Syrah
 donker fruit - zoethout - linde (*medium, zacht*)
- UY** Overground – Viña Progreso – Uruguay 8 40
 100% Cabernet Franc
 rood fruit – blonde tabak - sigaaroodsje (*kruidig, complex*)
- US** Buena Vista ‘The legendary Badge’ – Californië 8,5 43
 100 % Petit Sirah
 donkere bessen - toffee - mokka - pruimenconfijt (*vol, zacht*)
- ES** El Pacto de Cardénas Ojo Gallo – Rioja 9 45
 Garnacha, Viura
 aardbei – aalbes – roos (*fris, soepel*)

Rosé wijnen

- FR** Liparis – Domaine Auriol – Languedoc 7 33
 100% Pinot Noir
 rode bessen - violet - cassis (*droog, fris*)
- IT** Planeta – Planeta Vini – Sicilië 8 40
 100% Syrah
 roos - granaatappel - aardbei (*floraal, droog*)
- ES** Lo Noi del Saxo Rosado – Terra Alta 8 40
 100% Garnacha
 aardbei - kers - bloedsinaas - vuursteen (*excentriek, licht fruitig*)

Nog meer keuze ?

Vraag gerust naar onze suggestiewijnen van het moment !

Wijnen per fles



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

Witte wijnen

- GR Psarades – Lyrarakis Wines – Kreta** 37
Dafni
citrus - rozemarijn - laurier (fris, kruidig)
- IT Bombino Bianco – Rivera – Puglia** 37
Bombino Bianco
rode appel - peer - witte bloemen (levendig, fruitig)
- FR Mas de Carrat – Le Pistachier – Languedoc-Rousillon** 40
Roussanne
acacia - vanille - bergamot - witte perzik (vol, zacht)
- ES Idoia Blanco – Ca N’estruc – Catalonië** 45
Chardonnay - Macabeu - Garnacha blanca – Xarello
perzik - abrikoos - honing - notig (vol, boterig)
- DE Herrgottsacker – Weingut Andres – Pfalz** 48
Riesling
citrus - peer - limoen - ananas (fris, licht mineraal)

- AR Poligonos – Fam. Zuccardi – Valle de Uco, Mendoza, Argentina** 50
Semillon
Geconfijte citrus - hooi - gebrand (vol, licht mineraal)
- ZA Z Collection 360° – Zevenwacht – Stellenbosch** 52
Sauvignon Blanc
kruisbes - nectarine - verse kruiden (levendig, extravagant)
- DE Weissburgunder Reserve – Weingut Salwey – Baden** 52
Weissburgunder (Pinot Blanc)
gele appel - gele pompelmoes - gebrand (vatgerijpt, complex)
- AT Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal** 58
Grüner Veltliner
peer - appel - abrikoos - witte peper (fris, gekruid)
- FR Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura** 65
Savagnin
geconfijte citrus - bergamot - lactisch (zacht, karaktervol)
- IT Vorberg ‘Riserva’ – Cantina Terlan – Alto Adige** 69
Pinot Bianco
perzik - abrikoos - kruiden (gekruid, complex)
- FR Patchwork – B. & S. Tissot – Arbois (Jura)** 72
Chardonnay
honing - gele appel - eik - licht oxidatief (flamboyant, speciaal)
- FR Mas Cal Demoura ‘L’Etincelle’ – Terrasses du Larzac** 75
Chenin Blanc - Grenache - Roussane - Viognier - Carignan Blanc
brood - rijpe peer - wijngaardperzik - mineraal (zacht, juicy)
- ES Abracadabra – Trossos del Priorat – Priorat** 78
Garnacha Blanca – Macabeu
lychee - sinaasappelbloesem – licht gerookt (rond, elegant)
- SI Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA** 85
Ribolla (amberkleurige druivensoort)
geconfijte perzik - sinaasappel - gebrand (kruidig, vulkanisch)



Rosé wijnen

- ES Larossa Rosado – Bodega Aroa – Navarra** 37
Garnacha tinta
bosaardbei – framboos – bosbes (zacht, fruitig)
- FR Clos Cibonne ‘Tradition’ Cru Classé – Provence** 55
Tibouren
mandarijn - sinaasappelschil - mineraal - roze peper (droog, strak)

Rode wijnen

- HU Eger – Áldás Bikaver Superior – St. Andrea** 42
Kekfrankos - Merlot - Cab. Sauv. - Cab. Franc - Syrah - Pinot Noir
rode en zwarte bessen - pruim - kruiden (sappig, fruitgedreven)
- FR Madiran Nature – Famille Laplace – Sud-Ouest** 47
Tannat
bramen - zwarte kersen - kruiden (juicy, geconcentreerd)
- IT Pinot Nero – Elena Walch – Alto Adige** 48
Pinot Noir
rode bessen - kers - aardbei - witte peper (fris, elegant)
- LB Château Aurora – Batroun (Noord Libanon)** 50
Cabernet Franc
rode bessen - walnoot - karamel - munt (medium body, excentriek)
- ZA Whole Berry – Springfield Estate – Robertson Valley** 52
Cabernet Sauvignon
braambes - leder - tabak – kruiden (rokerig, vol)
- IT Gries Lagrein Riserva – Cantina Terlan – Alto Adige** 57
Lagrein
kers - pruimenconfituur - donkere chocolade (kruidig, fruitig)
- ES Lopez de Haro Gran Reserva – Bodega Hacienda - Rioja** 58
Tempranillo - Graciano
kers - leder - tabak (krachtig, kruidig)

FR	Arbois Trousseau – Rolet – Jura	58
	Trousseau <i>kriek - aardbei - champignon - sous-bois (medium body, complex)</i>	
IT	Sobi – Bentu Luna – Sardinië	58
	Barbera – Bovale <i>marasca kers - violet - vanille - peper (vol, zacht)</i>	
USA	Le Cigare Volant – Bonny Doon – Central Coast	63
	Grenache - Syrah - Cinsault - Petite Syrah <i>rood fruit – zoethout - cederhout - wintergroen (fris, elegant)</i>	
IT	Il Seggio – Poggio al Tesoro – Toscane, Bolgheri (supertuscan)	67
	Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot <i>bosbessen - kers - kruiden - sigaardoos (vol, vlezig)</i>	
CA	Earthquake – Michael David Winery – Lodi	75
	Cabernet Sauvignon <i>pruim - braambes - espresso - eik (intens, stevig)</i>	
SI	Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	79
	Merlot <i>zoete kruiden - pruim - jam - cacao - leer - tabak (zacht, licht kruidig)</i>	
ES	Pam de Nas – Trossos del Priorat – Priorat	80
	Garnacha – Cariñena <i>bramencompote - anijs - laurier - hout (krachtig, gebalanceerd)</i>	

Magnum rode wijn (1,5L) ?

Vraag naar de wijnkaart van het restaurant.

Zin in een klassieke wijn?

Denk aan verfijnde Bordeaux, elegante Bourgogne of Italiaanse parels,..
Vraag gerust naar onze uitgebreide “klassieke” wijnkaart van het restaurant.

Digestieven

Jenever Filliers <i>jong</i>		6,5
Jenever Filliers <i>5y</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>kruidenlikeur uit ibiza</i>)		8,5
Vecchio Amaro Del Capo (<i>Italiaans kruidenlikeur</i>)		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
Huisgemaakte limoncello		8,5
Poire Williams		9,5
Grappa Bianco <i>jong</i>		8,5
Grappa Riserva <i>gerijpt</i>		10,5
Sambuca		8,5
Rum Old Monk 7 years 42,8°	<i>India</i>	9,5
Rum Plantation Xaymaca ‘special dry’	<i>Jamaica</i>	10,5
Rum World’s End Dark Spiced 40°	<i>Caraïben</i>	10
Whisky Edradour 10y 40° - highland single malt	<i>Schotland</i>	12
Whiskey Redbreast 12y 40° - pure pot still	<i>Ierland</i>	11
Whisky Macallan ‘Double Cask’ 12y 40° - single malt	<i>Schotland</i>	17
Whisky Lagavulin 8y 48° - single malt, peated	<i>Schotland</i>	15
Whisky Nikka ‘from the barrel’ 51,4° - blended malt	<i>Japan</i>	11

Desserts

Crème Brulée	10
Dame Blanche (vanille verse chocoladesaus)	14
Coupe 'Bassin' (vanille butterscotch karamel fleur de sel)	14
Café glacé	14
Le Kolonel digestief citroensorbet huisgemaakte limoncello	14
Crema di limoncello	14
Eton mess (vanille ijs mascarpone aardbei framboos méringue)	14
Bordje Belgische aardbeien slagroom	16

Warme dranken

Espresso	4
Doppio – dubbele espresso	5,5
Lungo – koffie	4
Deca koffie	4
Cappuccino – melkschuim	5,5
Latte Macchiato	5,5
Irish Coffee – Whisky	13
Italian Coffee – Amaretto	13

Losse thee – Bonapartea

5,5

Blue Earl Grey – *zwarte thee met blauwe korenbloem*

Violet-framboos – *groene thee met aroma's van framboos en viooltjes*

Bosvruchten – *rozebottel thee met wilde bessen en appel*

Verse thee

6

Verse muntthee

Verse gemberthee