



## **Welkom in Le Bassin: Restaurant, Bar & Hotel\*\*\*sup.**

De familie Vanhaecke wenst u van harte welkom in Le Bassin,  
waar comfort en gastvrijheid elkaar ontmoeten!

Genesteld in het hart van Oostende, is onze gezellige zaak ingericht  
om u zich thuis te laten voelen. Wij doen ons uiterste best om u en uw geliefden  
een onvergetelijk verblijf te geven.

Kom tot rust en maak blijvende herinneringen bij ons thuis, weg van huis.

Onze chefs Tom en Christine dragen verse en streekgebonden producten  
hoog in het vaandel.

Op deze manier werken we mee aan een kleinere ecologische voetafdruk.  
Als ambassadeur van North Sea Chefs en als pionier van "à l'Ostendaise",  
focussen wij ons op gerechten met Noordzeevis.

Wij werken vooral met streekproducten en maken ook deel uit van:  
'Het Lekkere Westen' & 'Een Zee van Smaak'.

Geniet ervan!

**Wij zijn 7/7 open van 10u tot 21u.  
De keuken is geopend van 12u tot 15u en 17u30 tot 21u.**

Om lange wachttijden te vermijden vragen wij u vriendelijk uw keuze te beperken tot  
4 verschillende gerechten per tafel alsook de regel "1 rekening per tafel" te respecteren.  
Heeft u voedselallergieën of -intoleranties, meld het ons. Niet alle ingrediënten worden op de kaart vermeld.  
De samenstelling van de gerechten kan soms wijzigen. Alle bedragen zijn in € vermeld.

## Wijnen per glas

Glas

Fles

### Mousserend

ES Glas Cava 'Pupitre'	8	38
FR Champagne Gobillard Grande Reserve	15	72
BE Buloo Rosé (alcoholvrij) 33cl		14

### Wit

FR La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay <i>(fris, zacht droog en exotisch fruit)</i>	6,5	32
ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc <i>(abrikoos, peer, nootmuskaat, droog, vol, elegant)</i>	8,5	39
IT Moscato d'Asti – Luigi Einaudi – Piemonte - Moscato <i>(zoete, licht sprankelende witte wijn)</i>	7,5	37

### Rosé

ES Goru Rosado – Ego Bodegas – Jumilla – Garnacha <i>(zacht en verfrissend)</i>	6,5	32
--	-----	----

### Rood

FR Carignan 100ans d'age – Claude Vialade – Pays d'Oc – Carignan <i>(van meer dan 100j. oude wijnstokken, medium body, zachte smaak)</i>	6,5	32
ES Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo <i>(rijp rood fruit, leder, koffie, kruidig en droog)</i>	8	35

**meer wijnkeuze: zie verder**

### Aperitieven

Huisaperitief	14
Picon witte wijn	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 <i>(wit)</i>	10
Martini Riserva Speciale <i>(rood)</i>	10
Ricard	10
Porto wit – Noval	7
Porto rood – Noval	8
Sherry dry – Hidalgo Fino	7
Pineau de Charentes	9
Supplement frisdrank/soda	3
Supplement vers sinaasappelsap	4,5

### **It's gin-o'-clock** (incl. Fever Tree tonic)

Bombay Sapphire <i>(kruidig, citrus)</i>	14
Blind Tiger Piper Cubeba <i>(Belgisch, kruidig)</i>	16
Gin Mare <i>(Mediterraans)</i>	15
Hendrick's <i>(citrus)</i>	14
Bobby's <i>(mandarijn)</i>	15

### **Non-alcoholische dranken**

Dark 0° Stormy	13
Aperol Spritz 0.0. - by Gutss	12
Seedlip Spice 94 gin   Indian Tonic	12
Crodino Tonic	10
Buloo Rosé "Champagne" (33cl)	14

### **Spirits**

Vodka - Mary White <i>(Belgisch)</i>	9
Whisky Jack Daniels Tennessee	8
Whisky Bulleit Bourbon	9
Rum Plantation 3-stars <i>(wit)</i>	9
Rum Plantation Original Dark <i>(bruin)</i>	9,5
Rum Kraken Spiced <i>(bruin, gekruid)</i>	10
<i>Extra whisky's en rums vindt u bij de digestieven</i>	

## Bieren van't vat

	25cl	33cl
Stella Artois 5.2° - pils	3,5	4
Petrus Blond 6.5° - blond	4	4,5
Chimay Bleu 9.0° - bruin	4,5	
Keyte 7.5° – Ostèndse tripel		4,5

*Lokaal, in de neus lekker hopperig en een licht moutige aroma, in de smaak zachte hopbitter met een fruitige afdronk*

## Bieren per fles

<b>Witbier:</b>	Hoegaarden 4.9°	3,5	
<b>Blond:</b>	Krevet 5.0° - t'Koelschip		5
	<i>Samenwerking tussen Kobe Desramaults &amp; onze stadsbrouwerij → Ideaal bij garnalen</i>		
	Duvel 8.5°		5
	Omer 8.0°		5
	Zeevonk 7.2°		5,5
	<i>Lokaal, volmondig en moutig speciaalbier met florale toetsen. Een Zeevonk degusteren = propere stranden</i>		
<b>Tripel:</b>	Tripel Karmeliet 8.4°		5
	Tripel Achiel 8.5°		5
	<i>Lokale samenwerking tussen De Haeckse Brouwers en Primeurs Achiel uit Oostende, volle smaak met subtiele toetsen van West-Vlaamse nectar</i>		
<b>Trappisten:</b>	Tripel Westmalle 9.5°		5
	Orval 6.2°		5
	Westmalle Double 7.0°		5
<b>Bruin:</b>	Kasteelbier Bruin 8.0°		5
<b>Rood Bruin:</b>	Rodenbach Classic 5.2° (25cl)	4	
<b>Fruitbier:</b>	Kriek Premium St. Louis 3.2° (25cl)	4	
<b>Alcoholvrij:</b>	Carlsberg 0.0°	3,5	
	Sportzot 0.4°		5
	Kriek Liefmans Fruitesse 0.0°	4	

## Frisdranken

Eaumege plat / bruis (25cl)	3,5
Eaumege plat / bruis (50cl)	6
Coca-Cola	3,5
Cola Zero	3,5
Lipton Ice Tea / Peach	3,5
Fanta Orange	3,5
Tonisteiner Orange/ Citroen	4
Sprite	3,5
Appelaere appelsap	4
Sinaasappelaere	5
Vers geperst sinaasappelsap	6,5

## **Fever Tree**

4

Indian Tonic  
Mediterranean Tonic  
Clementine Tonic  
Ginger Beer  
Ginger Ale  
Bitter Lemon  
Raspberry and Rhubarb Tonic

## Tapas to share (ook verkrijgbaar tussen 15u00 en 17u00)

Visreepjes van kabeljauw met tartaar		18
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd		12
Plankje Ibericoham (12 maanden gerijpt)	18 (2p)	30 (4p)
Oesters 'Ostendaise'   roggebrood   crème mierikswortel   soja vinaigrette	per 2 stuks	7
Langoustines à la plancha met kruidenboter	5 stuks	24

## Voorgerechten

*Voorgerechten kunnen niet afzonderlijk als hoofdgerecht besteld worden.*

Dagsoep		9
Oostendse Noordzeevissoep   rouille   kaas   korstjes		19
Ambachtelijk zacht gerookte zalm   toast   mierikswortel-mayonaise		19,5
<b>Handgepelde*</b> Grijze garnalen   jonge sla   tomaat   hardgekookt ei   verse cocktailsaus		21,5
<b>*Verse handgepelde garnalen verkrijgbaar volgens aanvoer onze lokale vissers</b>		
Garnaalkroketjes van Oostendse Grijze garnalen, vlg. ons recept: 1 stuk (enkel als voorgerecht)		12
	2 stuks	22,5
Ensorkroket (schelvis, garnalen, mosseljus [zie volgende pag.])	1 stuk (enkel als voorgerecht)	12
	2 stuks	22,5

## Hoofdgerechten

### **Vlees:**

Filet mignon (Blonde d'Aquitaine) 300 gr. + <b>sous</b> : zie keuze hieronder		36
Côte à l'os (Limousin 3 weken gerijpt) (1kg 2 pers.)   salade		72
<b>sous</b> naar keuze: béarnaise   peperroom   lookboter   champignon		
Steak tartaar   salade   frietjes		30
Rundsstoverij (Limousin)   appelcompote   frietjes		31

### **Vis:**

Tomaat   <b>*handgepelde</b> Grijze garnalen   jonge sla   verse mayonaise   frietjes		42
Zee tong 'Meunière' (2 stuks)   salade   frietjes   verse tartaar		45
Gebakken kabeljauwfilet   geprakte aardappel   postelein   coppa   Oostendse garnaal   mosterdsaus		42
Gegratineerde Noordzeevis 'catch of the day' 3 soorten   prei   nieroogkreeftje en mosselen		36
Rivierpaling 'Meunière' of 'in 't groen' of 'in de room'   salade   frietjes		40
Bouillabaisse 'à l'Ostendaise'   Noordzeevis   nieroogkreeftje   toast   rouille		38
Garnaalkroketjes van Oostendse grijze garnalen, volgens ons recept	2 stuks	24
	3 stuks	30
Ensorkroket (schelvis, garnalen, mosseljus)	2 stuks	24
	3 stuks	30
Supplement friet		3,5

*Mogelijkheid tot vervangen van frietjes of puree door portie 'warme groentjes van de week'*

## Weeklunch: van maandag tot vrijdag, van 12u tot 15u (niet in schoolvakanties en op feestdagen)

Soep en hoofdgerecht	26
Voorgerecht en hoofdgerecht	29

## Suggesties

### Voorgerecht

Oesters 'Ostendaise'   roggebrood   crème mierikswortel   soja vinaigrette	6 stuks	21
Zeekat à la plancha   prei   chorizo   jus van peterselie		22
Vittello Tonato   rode ui   tonijndressing   wasabimayonaise		20
Zeeuwse mosselen 'à la marinière'   lavas   tomaat   paprika		22
Langoustines à la plancha met kruidenboter	5 stuks	24

### Hoofdgerecht

Gebakken roggeveugel   geprakte aardappel met selder   hazelnootboter   kappers		38
Bavette (kraaibiefstuk)   warme groenten   sjalottensaus   frietjes		32
Langoustines à la plancha met kruidenboter   wilde rijst	8 stuks	38
Zeeuwse Mosselen   natuur   witte wijn   of look   of look-room   of à la marinière		32
		34

### Dessert

Frambozentaartje 'BAKKERIJ SANDERS'   citroenbiscuit   crèmeux van framboos   vanillemousse		12
Eton Mess   mascarpone   aardbei   framboos   méringue   blauwe bes   witte chocolade		12

## Menu du Bassin



Twee huisgemaakte Oostendse garnaalkroketten

**of**

Vittello Tonato | rode ui | tonijndressing | wasabimayonaise

**of**

Zeeuwse mosselen 'à la marinière' | lavas | tomaat | paprika

**of**

Zeekat à la plancha | prei | chorizo | jus van peterselie

\*\*\*\*\*

Côte à l'os van rund (Limousin – 2pers.) | salade | saus naar keuze

**of**

Gebakken kabeljauwfilet | geprakte aardappel | postelein | coppa | ostendse garnaal | mosterdsaus

**of**

Gegratineerde Noordzeevis "catch of the day" 3 soorten | prei | nieroogkreeftje en mosselen

\*\*\*\*\*

Coupe "Bassin" **of** Crème Brulée **of** Irish Coffee

**of**

Frambozentaartje 'Bakkerij Sanders' | citroenbiscuit | crèmeux van framboos | vanillemousse

**of**

Eton Mess | Mascarpone | aardbei | framboos | méringue | blauwe bes | witte chocolade

## Salades

Salade warme geitenkaas   toast   spek reepjes   appel   walnoot   pistache   pecannoten	24
Frisse salade met <b>*handgepelde</b> Grijs garnalen en ambachtelijk zacht gerookte zalm	27
'Ceasar Salad' met gebakken kipfilet   ijsbergsla   parmesanschilders   dressing   croûtons	24
Salade Folle 'Ensor'   mini garnaalkroket   mini Ensorkroket   focaccia   Ibericoham   burrata   ambachtelijk gerookte zalm   gepaneerde visreepjes	29
Duo van garnaal met <b>*handgepelde</b> Grijs garnalen en huisgemaakte garnaalkroket	28,5

## Veggie

Falafel balletjes 'Napolitana'   tomaat   salade   warme groenten   zoete aardappelfrietjes	22
Hazelnootburger   gebakken groenten   zoete aardappelfrietjes	22

## Kleine honger (van 11u30-17u)

Dagsoep	12
Oostendse Noordzeevissoep   rouille   kaas   korstjes (tot 15u)	21
Croque Monsieur   Ensorkaas   Breydelham	15
Croque Madame   spiegelei	16
Croque "boem boem"   spaghettisaus	17
Spaghetti bolognaise	18
Garnaalkroketjes van Oostendse grijze garnalen, volgens ons recept	
2 stuks	24
3 stuks	30
Ensorkroket (schelvis, garnalen, mosseljus)	
2 stuks	24
3 stuks	30
Supplement frietjes (tot 15u)	3,5
Supplement (extra) brood & boter	3
Extra bestek	5

## Voor de kleintjes (tot 10 jaar)

Kippennuggets   frietjes	12,5
Spaghetti bolognaise	13
Kinderzeetong   tomatensalade   frietjes	24
Gefrituurde visreepjes   puree   verse tartaar	18
Gehaktballetjes   tomatensaus   puree	14,5

## Onze Ostènsche “Ensor kroket”

Van James Ensor is geweten dat hij dol was op de klassieke Escoffier-bereiding ‘Sole à l’Ostendaise’: een witte wijnsaus met jus van mosselen en grijze garnalen, geserveerd bij een vaste witte vis - en als verantwoorde Ambassadeur North Sea Chef vinden we tegenwoordig schelvis een uitstekende vervanger voor de zeetong. Tom & Christine, onze eigen ‘Cuisiniers dangereux’, gingen hiermee aan de slag.



*‘Les Cuisiniers Dangereux’*

Maar er is nog meer dat Le Bassin aan Ensor linkt.

In dit jaar 2024 waarin James Ensor 75 jaar gestorven is, gingen wij op speurtocht en vonden het ongekende verhaal van de stoomtrailer ‘0.301 James Ensor’, gebouwd bij Béliards.

Die Ijslandvaarder bestond nog vóór de Amandine en lag in de ‘Bassing’...  
en dat is vlakbij de huidige zaak ‘Le Bassin’.

In die ‘Bassing’ vielen ook 2 gendarmes, slachtoffers na schermutselingen tussen vissers en gendarmes.

Op uw bord Ensor-kroket(ten) vindt je een leuke verwijzing naar die stoomtrailer.

**Laat je verrassen! Smakelijk.**

### Ontdek ‘Le Bar du Bassin’

Dochter Zoé Vanhaecke is sommelier, kaasmeester en zythologe en deelt haar passie in onze Bar.

De perfecte combinatie van kwaliteitsdranken, zorgvuldig geselecteerde kazen en fijne vleeswaren.

In samenwerking met kaasaffineurs Van Tricht en charcuterie van De Laet & Vanhaver en Dierendonck biedt ons etablissement u een ruime selectie aan heerlijke sharing gerechten.

Ook onze huisgemaakte garnaal- en Ensorkroketjes zijn hier in kleinere versie verkrijgbaar.

In deze wijn-, kaas- en bierbar wordt je smaakpallet meer dan verwend.

Dagelijks open vanaf 16u, op zondag vanaf 12u. Gesloten op woensdag.

Vraag gerust meer info!



# Wijnkaart per fles



Geselecteerd en geproefd door onze huissommelier Zoé Vanhaecke.

## Mousserend

Ruffus 'Blanc de Blancs' (Belgisch) – 100% Chardonnay <i>(citrusvruchten, appel, mineraal, aroma's van geroosterd, brioche, amandel)</i>	58
Champagne Gobillard Grande Reserve - 25% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 25% Pinot Meunier <i>(vol, zacht, citrus, floraal, wit tropisch fruit, geroosterde toetsen)</i>	72
Champagne Deutz brut classic – 34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier <i>(een mooi huwelijk tussen pure elegantie, finesse en harmonie)</i>	88
Champagne Salmon 'Blanc de Noirs' – 100% Pinot Meunier <i>(vol, harmonieus, rijp fruit, frisse toetsen appelsien, een lichte ziltigheid in de afdrank, stoofappel, amandel, perzik)</i>	92
Champagne Bollinger 'Special Cuvée' – 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier <i>(krachtige stijl, fris, verfijnd en complex)</i>	120

## Witte wijn

### Frankrijk

La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay <i>(fris, zacht droog en exotisch fruit)</i>	32
Josmeyer Alsace Dream – Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois <i>(frisse, licht fruitige wijn met aroma's van appel, peer en citrus. Klassieke stijl uit de Elzas)</i>	38
Muscadet Sèvre et Maine sur lie – Michel Delhommeau 'Clos Armand' – Muscadet <i>(droge, frisse stijl met aroma's van cavailon meloen en peer, heel zachte afdrank, ondanks de frisheid van de wijn, leuke pairing bij zeevruchten, schaal- en schelpdieren)</i>	39
Pouilly Fumé 'La Villaudière' – Reverdy & Fils – Sauvignon Blanc <i>(complexe geuren van perzik en acaciabloemen is wat deze wijn typeert, alsook een verfrissende mineraliteit)</i>	40
Michel Chapoutier Crozes-Hermitage 'Petit Ruche' – Marsanne <i>(volle boterige wijn uit het noorden van de Rhone, aroma's van exotisch fruit, honing en boter, ideaal bij visgerechten met rijke sauzen)</i>	52
Domaine Grand Veneur 'Alain Jaume' – zuidelijk Côtes du Rhone – Viognier <i>(frisse, florale wijn met aroma's van vlierbloesem, witte perzik en peer)</i>	42
Macon-villages 'Vieilles Vignes' – Domaine Rijckaert – Chardonnay <i>(droge vatgerijpte wijn, aroma's van citrus, perzik, acacia en kamperfoelie)</i>	50
Domaine de la Denante – Saint-Véran 'les Maillettes' – Chardonnay <i>(stralend goudgele wijn met een frisse kruidige start gevolgd door impressies van perzik, peer en amandel)</i>	49
Domaine Garnier&Fils – Chablis 1er cru Montmains – Chardonnay <i>(minerale Chablis met dominerende aroma's van kamperfoelie, sandelhout, vanille)</i>	69
Meursault Rodolphe Demougeot – Côte de Beaune – Chardonnay <i>(top witte Bourgogne, droog en licht vatgerijpt met aroma's van citrus, meloen en toast)</i>	125



## Italië

Cantina Assuli 'Fiordiligi' – Sicilië – Grillo	36
<i>(florale frisse wijn met exotische aroma's van passievrucht en ananas)</i>	
Nicolas Bergaglio 'Gavi di Gavi' – Piemonte (Gavi) – Cortese	36
<i>(elegante Italiaan, verfijnde neus met tonen rijp wit fruit en citrus)</i>	
'Unda' Bentu Luna – Sardinië – Vermentino	52
<i>(licht minerale wijn met een fruitig bouquet vergezeld van tonen van aromatische kruiden, ideale pairing met witte vis, schaal- en schelpdieren)</i>	
Cantina Kurtatsch – Alto Adige – Pinot Grigio	38
<i>(een bloemig bouquet van vlier- en citroenbloesem, rijke aroma's van witte perzik, ideaal als aperitief of bij garnalen)</i>	
Cantina Terlan 'Kreuth' – Alto Adige – Chardonnay	59
<i>(vatgerijpte, rijke stijl met expressieve aroma's van meloen, roze pompelmoes en passievrucht)</i>	

## Spanje

Bodega de Bardos – Rueda – Verdejo	35
<i>(frisse wijn met aroma's van citrus, perzik, anijs en lichte toetsen van verse groene kruiden)</i>	
Libre y Salvaje – Aragón – Garnacha blanca	39
<i>(gestructureerde, vatgerijpte wijn met aroma's van kweepeer, abrikoos en honing, ideaal bij visgerechten met een rijke saus, wit vlees of kazen)</i>	
Lagar de Costa – Rias Baixas – Albariño	44
<i>(een zachte wijn met veel invloed van het maritieme, met aroma's zoals munt, appel, peer, lychee, mango, en een minerale, droge afdronk complexiteit en mineraliteit zijn key)</i>	

## Europees en wereldwijn

<b>ZA</b> Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc	39
<i>(abrikoos, peer, nootmuskaat, droog, vol, elegant)</i>	
<b>AU</b> Markowitsch – Carnuntum – Gruner Veltliner	35
<i>(deze levendige wijn, geelgroen van kleur, is kruidig en geconcentreerd van smaak met hints van groene appel en limoen)</i>	
<b>DE</b> Riesling 'Saar' – Von Volxem – Riesling	47
<i>(krachtige frisse, aromatische geur van vlierbloesem, witte perzik, lichte toetsen van petrol, een droge verfrissende stijl)</i>	
<b>PT</b> Quinta de Linhares – Vinho Verde – Alvarinho	35
<i>(speelse, frisse wijn met florale en fruitige tonen van lychee, passievrucht en groene thee)</i>	
<b>BE</b> 'Atlanta' D'Hellekapelle – Heuvelland – Chardonnay, Auxerrois	50
<i>(vol en sappig, aroma's van gestoofde appel, abrikoos en vanille, een ontdekking waard!)</i>	
<b>CL</b> Las Niñas Ella – Colchagua valley (Chili) – Chardonnay	35
<i>(vatgerijpte stijl met aroma's van rijpe jonagold appel, perzik, boter en toast)</i>	

## Halve flessen

37.5cl

<b>FR</b> Champagne Didier Michel 'blanc de blancs' – Chardonnay	45
<i>(top prijs-kwaliteitverhouding, stevig, fris, gele appel, abrikoos)</i>	
<b>FR</b> Josmeyer Alsace Dream – Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois	24
<i>(frisse, licht fruitige wijn met aroma's van appel, peer en citrus. Klassieke stijl uit de Elzas)</i>	
<b>FR</b> Chablis 1 <sup>er</sup> cru 'Les Fourchaumes' Samuel Billaud – Chardonnay	39
<i>(top Chablis met dominerende aroma's van appel, abrikoos, eik, boter, citroenschil)</i>	

## Rode wijn

### Frankrijk

Carignan 100ans d'age – Claude Vialade – Pays d'Oc – Carignan <i>(van meer dan 100j. oude wijnstokken, casis,, kers, blonde tabak, medium body, zachte smaak)</i>	32
J.M. Reverdy & Fils – Sancerre Rouge – Pinot Noir <i>(onderschatte Pinot Noir uit de Loire, fris en elegante stijl met aroma's van rode kers, aalbes, ceder en kruiden)</i>	40
Domaine Marcel Lapiere – Morgon (Beaujolais) – Gamay <i>(zachte, sappige wijn met aroma's van kers, zoethout, roos en violet)</i>	60
Crozes Hermitage 'Les Trois Chenes' E. Darnaud – Syrah <i>(vol en kruidig, bessenconfituur, zwarte peper en kreupelhout, ideale pairing bij rood vlees of bij grofwild)</i>	55
Château Fortia 'Cuvée du Baron' – Chateaneuf du Pape – Grenache, Syrah, Mourvèdre <i>(krachtige rijpe wijn met een romig en zoetig palet van gestoofde rode vruchten en zoete specerijen)</i>	67
Château Franc Pipeau – St Emilion grand cru – Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauv. <i>(volle, openhartige wijn met een intens boeket gekenmerkt door tonen van verse bessen, fijne houttoetsen en kruidnagel)</i>	51
Château Yveline – Lalande de Pomerol – Merlot, Cab. Sauv., Cab. Franc <i>(intense wijn met aroma's van rode bessen, kersen, bramen en gedroogde kruiden)</i>	46
Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan – Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc <i>(2de wijn van Château Luchey Haldes, aroma's van rood fruit, verse kruiden zoals tijm en rozemarijn en ceder)</i>	48
Château Deyrem Valentin – Margaux – Merlot, Cab. Sauv., Petit Verdot <i>(mooi evenwichtige wijn met aroma's van bramen, zwarte kersen, pruimen, paprika, ceder en tabak)</i>	75
Nuitton Beaunoy 'La Prieuré' – Hautes Côtes-de-Nuits – Pinot Noir <i>(top en betaalbare Bourgogne, aroma's van rode bes, aardbei, licht mineraal en geroosterde tonen, ideaal te pairen bij wit vlees en rauwe vleesgerechten zoals steak tartaar.)</i>	52
'Les Petits Crais' Domaine Jean Fournier – Fixin – Côte de Nuits – Pinot Noir <i>(topper van een ouder jaar, geëvolueerde aroma's van gestoofde kers, kreupelhout en eucalyptus)</i>	69
Domaine Génot Boulanger – Pommard – Côte de Beaune – Pinot Noir <i>(een klassieker van het hoogste kaliber, we ondervinden tonen van bramen, kers, framboos en musk)</i>	92

### Italië

Cantina Giran 'Patricia' – Alto Adige – Pinot Noir <i>(frisse, florale Pinot Noir met aroma's van roos, rode kers en framboos)</i>	51
G.D. Vajra – Langhe (Piemonte) – Nebbiolo <i>(verfijnde stijl met een krachtig boeket van vers rood fruit, viooltjes, lavendel en zoete specerijen)</i>	45
Castello di Cigognola 'L'Ala' – Provincia di Pavia – Barbera <i>(krachtige zachte wijn, getypeerd door hints van bramenconfituur, pruimen en zoethout)</i>	44
Brollo 'Chianti Classico – Ricasoli 1141 – Toscane – Sangiovese, Colorino <i>(een klassieke topper, geuren van amarena-kers, munt, viool, ceder en zoethout)</i>	48
Azienda Carvinea – Puglia – Negroamaro <i>(volle sappige wijn met typerende florale aroma's zoals roos en violet, maar ook pruim en zwarte kers)</i>	42
Cusumano Benuara – Sicilië – Nero d'Avola, Syrah <i>(wilde bessen, stro, zwarte peper en vijgen, leuke blend met een krachtige aanzet en toch een elegante frisse, zachte afdronk)</i>	40
Tenuta La Colombina – Brunello di Montalcino – Sangiovese <i>(klassieke, elegante stijl met aroma's van rijpe bosbes, cacao, pruim en Mediterraanse kruiden)</i>	69
Vignetti di Ettore – Amarone della Valpolicella – Corvina, Rondinella, Corvinone <i>(krachtbom, volle stijl met aroma's van eik, chocolade, kersencompote en leder)</i>	70

## Spanje

Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo <i>(rijp rood fruit, leder, koffie, kruidig en droog)</i>	35
Bodegas Barahonda 'Fenómeno' – Yecla (Murcia) – Monastrell (Mourvèdre) <i>(medium body wijn met aroma's van zwarte kers, braambes, cassis, rode en zwarte winegums)</i>	35
Pascona – Monsant (Catalonië) – Garnacha, Cariñena <i>(fruitige rode wijn met intens snoepachtige aroma's van rode kersen, vijgen, vanille en lichte toetsen van geroosterd brood, leuke match bij stoofschotels, kaas of gevogelte)</i>	39
Matsu 'el Recio' – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo) <i>(chocolade, zwart fruit en vanille zijn aroma's die je terugvindt in deze volle zijdezachte wijn)</i>	42
Trossos del Priorat '90 Minuts' – Priorat – Garnacha, Cabernet Sauvignon <i>(mooi voorbeeld van een Priorat. krachtige wijn met aroma's van zwart fruit, wilde kruiden en een licht gerookte toets)</i>	47
Vente Las Vacas Reserva – Ribera del Duero – Tinto Fino (Tempranillo) <i>(verleidelijke, intense rode wijn met toetsen van bramen, bosbes, viooltjes, zwarte peper en vanille)</i>	86

## Europees en wereldwijn

DE Weingut Knipser – Pfalz – Spätburgunder (Pinot Noir) <i>(vlezige Pinot Noir met tonen van rode bessen en kersen en fijne houtige toetsen zoals een sigarenkistje en espressopoeder)</i>	55
PT Kompassus reserva – Bairrada – Baga, Touriga Nacional <i>(gebrand hout, rood fruit, tabak, pruim en leder zijn de geuren die deze krachtige wijn typeren)</i>	42
ZA Whole berry – Springfield Estate – Robertson Valley - Cabernet Sauvignon <i>(rokerige, kruidige stijl met aroma's van braambes, leder, gerookt vlees en tabak)</i>	52
ZA Rhebokskloof – Paarl – Pinotage <i>(aardse stijl, licht geroosterd en hints van zwart fruit, leder en specerijen, ideaal met wildgerechten)</i>	42
CL La Mision <u>Carmenère</u> Gran Reserva – William Fèvre – Maipo Valley <i>(intens krachtige rode wijn met aroma's van rijpe braambes, pruim, chocolade en groene peper. Lekker bij rood vlees)</i>	40

## Halve flessen en magnums

	37.5cl	150cl
IT Cantina Giralan 'Patricia' – Alto Adige – Pinot Noir <i>(frisse, florale Pinot Noir met aroma's van roos, rode kers en framboos)</i>	29	99
FR Château les Haldes de Luchey – Pessac Léognan – Cabernet Sauvignon, Merlot <i>(2de wijn van Château Luchey Haldes, aroma's van rood fruit, verse kruiden zoals tijm en rozemarijn en ceder)</i>	28	95
SP Matsu 'el Recio' – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo) <i>(chocolade, zwart fruit en vanille zijn aroma's die je terugvindt in deze volle zijdezachte wijn)</i>		89

## Rosé wijn

ES Goru Rosado – Jumilla – Garnacha <i>(rode bes, framboos, bramen, zachte stijl)</i>	32
IT Komaros Rosato – Marche – Montepulciano <i>(acacia, witte perzik, floraal)</i>	32
FR La Garrigue Etincelle – Languedoc-Rousillon – Grenache Noir <i>(fruitig, acacia, witte perzik, floraal)</i>	35
FR Clos Cibonne 'Tradition' – Côtes de Provence – Tibourin <i>(mandarijn, sinaasappelschil, roze peper, mineraal)</i>	55

## Desserts

Crème brûlée	10
Warme appeltaart   vanille   slagroom	12
Le Kolonel digestief   Citroensorbet   huisgemaakte limoncello	12
Nougat glacé   coulis van rood fruit   granola	10,5
Trio van sorbets   passievrucht   framboos   citroen   coulis van rode vruchten	11,5
Frambozentaartje 'Bakkerij Sanders'   citroenbiscuit   crèmeux van framboos   vanillemousse	12
Eton Mess   mascarpone   aardbei   framboos   meringue   blauwe bes   witte chocolade	12



Lust u graag een stukje kaas? Welkom in Le Bar! (op woensdag gesloten)

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

## Pannenkoeken (à la minute gebakken) 15u – 17u30

Boter   suiker   confituur	6
Karamelsaus	6
Mikado   ijs   chocoladesaus	7
Huisgemaakte advocaat   ijs	8,5

## Artisanaal Roomijs

Dame Blanche (vanille   chocoladesaus   slagroom)	10,5
Dame Noire (chocolade   chocoladesaus   slagroom)	10,5
Brésilienne (vanille   mokka   caramel   nootjes   slagroom)	10,5
Coupe Advocaat (vanille   huisgemaakte advocaat   slagroom)	10,5
Coupe Meringue (vanille   meringue   frambozencoulis   slagroom)	10,5
Coupe "Bassin" (vanille   butterscotch   caramel   fleur de sel)	10,5
Coupe Aardbeien (vanille   verse aardbeien   slagroom)	12
Kinderijsje (1 bol)	5
Klein ijsje (2 bollen)	6,5
Coupes (3 bollen)	9

**keuze uit:** vanille / chocolade / mokka

Supplement chocoladesaus	2
--------------------------	---

## Warme Dranken

Koffie - Lungo	3,5
Espresso	3,5
Doppio – dubbele espresso	5
Déca	3,5
Koffie verkeerd	5
Cappuccino melkschuim	5
Warme chocolademelk	5,5

Irish coffee (whisky)	12
French coffee (Cognac)	
Parisian coffee (Grand Marnier)	
Italian coffee (Amaretto)	
Dublin coffee (Baileys)	

## **Verse biologische thee – Mighty Leaf**

5

### **Organic Earl Grey – zwarte thee**

Zwarte thee | citroenachtig door bergamot

### **Organic Green Dragon – groene thee**

Longjing groene thee | notensmaak

### **Organic African Nectar – rooibos thee**

Rooibostheebladeren | tropisch fruit | bloesem

### **Ginger Twist – gemberthee**

Citroengras | tropische vruchten | munt | gember

### **Organic Mint Mélange – muntthee**

Muntbladeren uit Marokko

### **Camomille Citrus – kamille thee**

Kalmerende Egyptische kamillebloempjes | subtiele fruitstukjes

### **Wild Berry Hibiscus – rozenbottel thee**

Infusie van rozenbottel, vlierbessen, bosbessen en aardbei

## Digestieven

Jenever Jong	6	Amaretto Disaronno	8,5
Jenever Oud	6,5	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
Grand Marnier	8,5	Hierbas Ibicencas	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
Whiskey Redbreast 12 years 40° - pure pot still		<i>Ierland</i>	12
Whisky Edradour 10 years 40° - highland single malt		<i>Schotland</i>	11
Whisky Macallan 'Double Cask' 12 years 40° - single malt		<i>Schotland</i>	14
Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated		<i>Schotland</i>	14
Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt		<i>Japan</i>	13

**\*Voor nog meer digestieven, speciale Porto's en Madeira's: vraag de kaart van 'Le Bar'**



## Hotel du Bassin

Ontdek ons gezellig 3\*\*\* Superior hotel!

De familie Vanhaecke - Bruynoghe heet u van harte welkom in Hotel du Bassin.

**G**eniet u van de sfeer in onze brasserie? Zou u de volgende keer wat langer willen blijven?

Hotel du Bassin is ideaal gelegen dichtbij het station, de jachthaven en het stadscentrum van Oostende. Het strand, de zeedijk en het staketsel liggen op wandelafstand.

Het hotel beschikt over 37 charmante hotelkamers, 3 studio's en 2 appartementen (voor 4 personen), met smaak ingericht. Er is een uitgebreid ontbijtbuffet en bovenal een uitstekende service!

Wenst u meer informatie over ons hotel? Aarzel niet om meer informatie te vragen.

Of neem een kijkje op onze website: [www.hoteldubassin.be](http://www.hoteldubassin.be)

Volg ons ook op sociale media via [Facebook](#) en [Instagram](#).

