



Welkom in Le Bassin: Restaurant, Tapasbar & 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 volwaardige North Sea Chef 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 11u30 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 Cava 'Pupitre'	8	39
FR Champagne Gobillard Grande Reserve	15	72
FR Champagne Didier Michel 'blanc de blancs' – Chardonnay (37,5cl)		45
Wit		
FR La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay <i>(fris, zacht droog en exotisch fruit)</i>	7	33
ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc <i>(abrikoos, peer, nootmuskaat, droog, vol, elegant)</i>	8,5	41
IT Moscato d'Asti – L. Einaudi – Piemonte - Moscato <i>(zoete, licht sprankelende witte wijn)</i>	8	39
Rosé		
ES Goru Rosado – Ego Bodegas – Jumilla – Garnacha <i>(rode bes, bosvruchten, bramen, zachte fruitige stijl)</i>	7	33
Rood		
FR Carignan Féroce – Claude Vialade – Pays d'Oc – Grenache, Carignan <i>(Soepel, soft body, zachte smaak, aroma's van rode kers)</i>	7	33
ES Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo <i>(rijp rood fruit, leder, koffie, kruidig en droog)</i>	8,5	41

Meer wijn per glas: zie suggestie's
Volledige wijnkaart: zie verder

Aperitieven

Huisaperitief – zachte, frisse stijl	14
Picon witte wijn	12
Negroni	14
Hierbas Ibicencas Ginger Ale	11
Aperol Spritz / Campari Spritz	12
Kir witte wijn	8,5
Kir Royal	10,5
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 Manzanilla	7
Pineau des 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

Aperol Spritz 0.0.%	12
Sweet Ruby Rush – huisaperitief	12
Nogroni	14
Copperhead 0,0% gin Tonic	12
Crodino Tonic	10
Ohne Kater "Riesling" <i>(witte wijn)</i>	8
Buloo rosé <i>(kruidig)</i> 33 cl	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

Bieren van't vat

	25cl	33cl
Stella Artois 5.2° - pils	3,9	4,5
Petrus Blond 6.5° - blond	4,5	5
Filou 8.5° - blond	4,5	
Keyte 7.5° – Ostèndse tripel		5

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

Bieren per fles

Witbier:	Hoegaarden 4.9°	4,5	
Blond:	Duvel 8.5°		5,8
	Omer 8.0°		5,8
	Zeevonk 7.2°		5,8
	<i>Lokaal, volmondig en moutig speciaalbier met florale toetsen. Een Zeevonk degusteren = propere stranden</i>		
Tripel:	Tripel Karmeliet 8.4°		5,8
	Tripel Achiel 8.5°		5,8
	<i>Lokale samenwerking tussen De Haeckse Brouwers en Primeurs Achiel uit Oostende, volle smaak met subtiele toetsen van West-Vlaamse nectar</i>		
Trappisten:	Tripel Westmalle 9.5°		5,8
	Orval 6.2°		5,8
	Westmalle Dubbel 7.0°		5,8
Bruin:	Kasteelbier Bruin 8.0°		5,8
Rood Bruin:	Rodenbach Classic 5.2° (25cl)	4,5	
Fruitbier:	Kriek Premium St. Louis 3.2° (25cl)	4,5	
	Kasteel Rouge 8.0°		5,8
Alcoholvrij:	Carlsberg 0.0°	4,5	
	Sportzot 0.4°		5,5
	Kriek Liefmans Fruitesse 0.0°	4,5	
	Kasteel Rouge 0.0°		5,5

Frisdranken

Eaumege plat / bruis (25cl)	3,9
Eaumege plat / bruis (50cl)	7
Coca-Cola	3,9
Coca-Cola Zero	3,9
Lipton Ice Tea / Peach	3,9
Fanta Orange	3,9
Tonissteiner Orange/ Citroen	4,2
Sprite	3,9
Appelaere appelsap	4,5
Appelaere sinaas	5,5
Vers geperst sinaasappelsap	7

Fever Tree

4,2

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

Tapas to share

Visreepjes van kabeljauw met tartaar	20
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd	14
Plankje Zeeham gezouten met zeewater en zeewier	15
Plankje Ibericoham	18
Langoustinestaarten 'Ostense gatjes' cocktailsaus citroenmayonaise	16
Oesters 'Irish Gold' N°2 vinaigrette van sjalottes	per 2 stuks 8

Voorgerechten *(kunnen niet afzonderlijk als hoofdgerecht besteld worden)*

Garnaalkroketjes van Oostendse Grijze garnalen, vlg. ons recept: 1 stuk <i>(enkel als voorgerecht)</i>	13
2 stuks	24
Salade met handgepelde Grijze Garnalen*	28
Oostendse Noordzeevissoep rouille kaas korstjes	22
Ambachtelijk zachtgerookte Noorse zalm ui peterselie toast mierikswortelsausje	24
Oesters 'Irish Gold' N°2 vinaigrette van sjalottes	6 stuks 24
Zeekat a la plancha prei chorizo peterselie	26

Hoofdgerechten

Vlees:

Filet mignon (Blonde d'Aquitaine) 300 gr. salade frietjes saus naar keuze	39
Côte à l'os (Limousin 3 weken gerijpt) (1kg, 2 pers.) salade frietjes saus naar keuze	86
> Saus naar keuze: béarnaise peperroom lookboter champignon	
Steak tartaar salade frietjes	34
Rundstoverij op grootmoeders wijze (Limousin) appelcompote frietjes	34

Vis:

Tomaat handgepelde* Grijze garnalen jonge sla verse mayonaise frietjes	42
Gegratineerde Noordzeevis 'catch of the day' 3 soorten prei nieroogkreeftje frietjes of puree	38
Gebakken roggeveugel geprakte aardappel met selder hazelnootboter kappertjes	40
Gebakken kabeljauwfilet handgepelde Grijze Garnalen* Mechelse asperges knolselder krieltjes	45
Rivierpaling 'Meunière' met verse tartaar of 'in 't groen' of 'in de room' salade frietjes	46
Zeetong 'Meunière' (2 stuks) salade frietjes verse tartaar	46
Bouillabaisse 'à l'Ostendaise' Noordzeevis nieroogkreeftje toast rouille	38
Garnaalkroketjes van Oostendse grijze garnalen, volgens ons recept salade	2 stuks 26
	3 stuks 32

Mogelijkheid tot vervangen van frietjes of puree door portie warme groenten van de week

Extra frietjes of puree	3,5
Extra warme groenten	4,5

Salade:

Caesar salade pulled chicken parmesan hoeve-ei croûtons spekjes	32
Salade met krokant gebakken geitenkaas appel groene asperge honing granaatappel mosterdvinaigrette pecannoten	34

Veggie:

Hazelnootburger gebakken seizoensgroenten zoete aardappelfrietjes	26
Veggie 'carbonara' Mechelse asperge linguini pecorino	28

Weeklunch: van maandag tot vrijdag, van 12u tot 15u (niet op feestdagen)

Voorgerecht en hoofdgerecht

35

Suggesties

Voorgerecht

Mechelse asperges ambachtelijk gerookte zalm gefrituurd hoeve-ei parmezaansaus	25
Langoustines à la plancha lookboter tomatencompote Manchego focaccia	24
Noordzeekrab* crackers kwartelei	26
Karnemelksmeus met handgepelde Grijsze Garnalen* jus van bouillabaisse gefrituurd hoeve-ei	26
Rundscarpaccio truffelmayonaise parmesan	22

Hoofdgerecht

Pasta Vongole venusschelpen kokkels	38
Wilde zeebaarsfilet groene asperges zeekraal jonge prei bieslookpuree choronsaus	45
Dunne Lende van kalf wok van asperges Normandische aardappel kalfsjus	39
Mechelse asperges handgepelde Grijsze Garnalen* gefrituurd hoeve-ei mousselinesaus pomme nature	42
Langoustines à la plancha lookboter venkel linguine al limone	42

Dessert

Moelleux au chocolat kersenijs (min. 10' wachttijd)	14
Tiramisu mascarpone koffie	12

*Volgens aanvoer van onze lokale vissers

Menu du Bassin

Twee huisgemaakte Oostendse garnaalkroketten

of

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

of

Noordzeekrab* | crackers | kwartelei

of

Rundscarpaccio | truffelmayonaise | parmesan

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

of

Gebakken kabeljauwfilet | handgepelde Grijsze Garnalen* | Mechelse asperges | knolselder | krieltjes

of

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

of

Rundstoverij op grootmoeders wijze (Limousin) | appelcompote | frietjes

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

Tiramisu **of** Dame Blanche



Voor de kleintjes (tot 10 jaar)

Kippennuggets frietjes	13
Tosti ham & kaas tomatensalade mayonaise	16
Kinderzeetong tomatensalade frietjes	28
Gefrituurde visreepjes puree verse tartaar	18
Gehaktballetjes tomatensaus puree	16

Kleine honger (van 15u-17u)

Garnaalkroketjes van Oostendse grijze garnalen, volgens ons recept, salade	
2 stuks	26
3 stuks	32
Visreepjes van kabeljauw met tartaar	20
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd	14
Plankje Ibericoham	18
Plankje Zeeham gezouten met zeewater en zeewier	15

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, een uitgebreid assortiment aan **tapasgerechten** zoals albondigas, croque Ensor, tagliata van rund, ... zorgvuldig geselecteerde kazen en fijne vleeswaren en 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 **garnaalkroketjes** zijn hier in kleinere versie verkrijgbaar. In deze wijn-, kaas- en bierbar wordt je smaakpalet meer dan verwend.

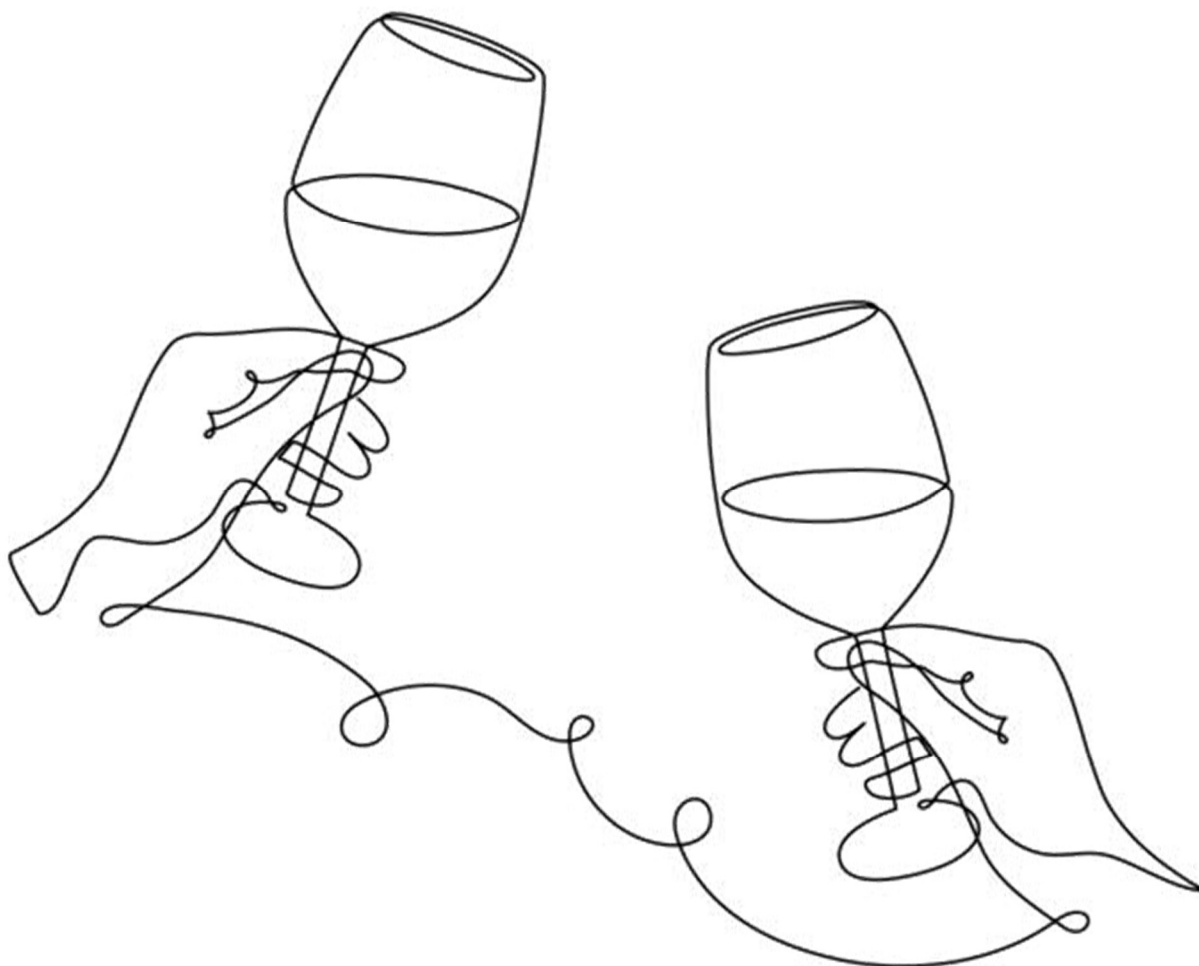
Dagelijks open vanaf 16u, op zondag en feestdagen vanaf 12u.

Welkom!



De kunst van wijn

“Een reis door de wereld van smaak en aroma”



“Welkom bij onze exclusieve wijnselectie, met zorg geselecteerd en geproefd door onze huissommelier Zoé Vanhaecke. Gemaakt om u te verrassen en te verleiden. Elke fles draagt een uniek verhaal in zich: van zonovergoten wijngaarden tot de toewijding van meesterlijke wijnmakers. Geniet van de verfijnde aroma’s, rijke smaken en harmonieuze balans die onze wijnen te bieden hebben.”

Wijnkaart per fles



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>	86
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>	33
Bott-Geyl 'Les Points Cardinaux' – Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Noir <i>(licht tot medium body, licht fruitige wijn met aroma's van appel en peer. Klassieke stijl uit de Elzas)</i>	40
Muscadet Sèvre et Maine sur lie – Michel Delhommeau 'Clos Armand' – Muscadet <i>(droge, frisse stijl met aroma's van cavaillon meloen en peer, heel zachte afdrank, ondanks de frisheid van de wijn, leuke pairing bij zeevruchten, schaal- en schelpdieren)</i>	40
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>	46
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>	54
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 S.Billaud – Chablis 1er cru 'Les Fourchaumes' – Chardonnay <i>(minerale Chablis met dominerende aroma's van kamperfoelie, appel, vanille)</i>	89
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	38
<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	62
<i>(vatgerijpte, rijke stijl met expressieve aroma's van meloen, roze pompelmoes en passievrucht)</i>	

Spanje

Finca Tresolmos Verdejo Lias – Rueda – Verdejo	36
<i>(frisse, sappige wijn met aroma's van peer, lychee, citrus en licht florale toetsen)</i>	
Libre y Salvaje – Aragón – Garnacha blanca	42
<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

ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc	41
<i>(abrikoos, peer, nootmuskaat, droog, vol, elegant)</i>	
AU 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>	
DE Riesling 'Saar' – Von Volxem – Riesling	47
<i>(krachtige frisse, aromatische geur van vlierbloesem, witte perzik, lichte toetsen van petrol, een droge verfrissende stijl)</i>	
NZ Loveblock Sauvignon Blanc – Malborough – Nieuw-Zeeland	40
<i>(droge, frisse wijn met aroma's van fruitbloesems, citrus, groene vruchten en licht vegetale afdronk) (strak, fris)</i>	
BE 'Atlanta' D'Hellekapelle – Heuvelland – Chardonnay, Auxerrois	50
<i>(vol en sappig, aroma's van gestoofde appel, abrikoos en vanille, een ontdekking waard!)</i>	
CL 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

FR Champagne Didier Michel 'blanc de blancs' – Chardonnay	45
<i>(top prijs-kwaliteitverhouding, stevig, fris, gele appel, abrikoos)</i>	
FR Pouilly Fumé 'Henri Bourgeois' – Sauvignon Blanc	24
<i>(Fijne geur van kruisbessen, rijpe peer, bloemen, smaakvol en sappig, exotisch, mooie zuren, droog)</i>	
FR Chablis 1 ^{er} cru 'Les Fourchaumes' Samuel Billaud – Chardonnay	41
<i>(top Chablis met dominerende aroma's van appel, abrikoos, eik, boter, citroenschil)</i>	

Rode wijn

Frankrijk

Carignan Féroce – Domaine Ciceron – Pays d’Oc – Grenache, Carignan <i>(Soepel, soft body, zachte smaak, aroma’s van rode kers)</i>	33
J.M. Reverdy & Fils – Sancerre Rouge – Pinot Noir <i>(onderschatten Pinot Noir uit de Loire, fris en elegante stijl met aroma’s van rode kers, aalbes, ceder en kruiden)</i>	46
L’Ancien – Jean Paul Brun – Beaujolais – Gamay <i>(verse rode bessen, braambessen, viooltjes, juicy, fruitig, ideaal met steak tartaar)</i>	44
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>	57
Chateauneuf du Pape ‘Julien Barrot’- Domaine La Barroche – Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault <i>(krachtige rijpe wijn met een romig en zoetig palet van gestoofde rode vruchten en zoete specerijen)</i>	85
Château Franc Pipeau – St Emilion grand cru – Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauv. <i>(volle, openhartige wijn met een intens bouquet 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>	48
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>	51
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>	78
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 Giralan ‘Patricia’ – Alto Adige – Pinot Noir <i>(frisse, florale Pinot Noir met aroma’s van roos, rode kers en framboos)</i>	53
G.D. Vajra – Langhe (Piemonte) – Nebbiolo <i>(verfijnde stijl met een krachtig bouquet van vers rood fruit, viooltjes, lavendel en zoete specerijen)</i>	46
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
Barolo – Marchesi di Barolo – Piëmonte – Nebbiolo <i>(klassieke, elegante stijl met aroma’s van rijpe bosbes, cacao, pruim en Mediterraanse kruiden)</i>	98
Vignetti di Ettore – Amarone della Valpolicella – Corvina, Rondinella, Corvinone <i>(krachtbom, volle stijl met aroma’s van eik, chocolade, kersencompote en leder)</i>	84

Spanje

Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo <i>(rijp rood fruit, leder, koffie, kruidig en droog)</i>	41
Castillo de Aresan 'Barrel Aged' – La Mancha – Cabernet Sauvignon <i>(volle wijn met aroma's van zwarte kers, cassis, pruimen, zoethout, rode en zwarte winegums)</i>	37
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>	46
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>	51
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>	48
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>	88

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 Quinta da Ferradosa – Douro – Touriga Nacional, Touriga Franca <i>(geconcentreerde volle rode wijn met aroma's van sappig donker fruit, kruiden en zoethout)</i>	50
ZA Zevenwacht – Syrah – Stellenbosch <i>(bramen, pruimen, witte peper en tabak zijn wat deze intense en kruidige syrah typeren. Ideaal bij rood vlees en wildgerechten.)</i>	40
ZA Rhebokskloof – Paarl – Pinotage <i>(aardse stijl, licht geroosterd en hints van zwart fruit, leder en specerijen, ideaal met wildgerechten van pluimvee.)</i>	42
CL La Mision Carmenère 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	96
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>		92

Rosé wijn

ES Goru Rosado – Jumilla – Garnacha <i>(rode bes, framboos, bramen, zachte stijl)</i>	33
IT Komaros Rosato – Marche – Montepulciano <i>(acacia, frambozen, witte perzik, floraal)</i>	35
FR Love – Château Léoube – Côtes de Provence – Grenache, Syrah, Cinsault <i>(fruits rouges, pêche de vigne, fleurs blanches, juteux, sec)</i>	40
FR Clos Cibonne 'Tradition' – Côtes de Provence – Tibourin <i>(mandarijn, sinaasappelschil, roze peper, mineraal)</i>	55

Desserts

Crème brûlée	10
Warme appeltaart vanille slagroom	13
Le Kolonel digestief Citroensorbet huisgemaakte limoncello	14
Trio van sorbets passievrucht framboos citroen coulis van rode vruchten	13
Moelleux au chocolat kersenijs (<i>min. 10' wachttijd</i>)	14
Café glacé	14
Tiramisu mascarpone koffie	12



Lust u graag een stukje kaas? Welkom in Le Bar!

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

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

Boter suiker confituur	8
Karamelsaus	8
Mikado ijs chocoladesaus	9,5
Huisgemaakte advocaat ijs	9,5

Artisanaal Roomijs

Dame Blanche (vanille chocoladesaus slagroom)	14
Dame Noire (chocolade chocoladesaus slagroom)	14
Brésilienne (vanille mokka caramel nootjes slagroom)	14
Coupe Advocaat (vanille huisgemaakte advocaat slagroom)	14
Coupe Meringue (vanille meringue frambozencoulis slagroom)	14
Coupe "Bassin" (vanille butterscotch caramel fleur de sel)	14
Kinderijsje (1 bol)	8
Klein ijsje (2 bollen)	10
Supplement chocoladesaus	3

Warme Dranken

Koffie - Lungo	3,9
Espresso	3,9
Doppio – dubbele espresso	5,5
Déca	3,9
Koffie verkeerd	5,5
Cappuccino melkschuim	5,5
Warme chocolademelk	6

Irish coffee (whisky)	13
French coffee (Cognac)	
Parisian coffee (Grand Marnier)	
Italian coffee (Amaretto)	
Dublin coffee (Baileys)	

Verse biologische thee – Mighty Leaf

5,5

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	6,5
Jenever Oud	7
Cognac Hennessy VS	10
Calvados 8 years	11,5
Armagnac	8,5
Cointreau	8,5
Grand Marnier	8,5

Amaretto Disaronno	8,5
Baileys	8,5
Poire Williams	9,5
Grappa Bianco	8,5
Sambuca	8,5
Huisgemaakte Limoncello	8,5
Hierbas Ibicencas	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

Whiskey Redbreast 12 years 40° - pure pot still

Ierland 11

Whisky Edradour 10 years 40° - highland single malt

Schotland 12

Whisky Macallan 'Double Cask' 12 years 40° - single malt

Schotland 17

Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated

Schotland 15

Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt

Japan 11

***Voor nog meer digestieven, speciale Porto's en Madeira's: welkom in 'Le Bar'**



Hotel du Bassin

Ontdek ons gezellig 3*** Superior hotel!

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

Geniet 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

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

