



## **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 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<br>(fris, zacht droog en exotisch fruit)     | 6,5 | 32 |
| ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc<br>(abrikoos, peer, nootmuskaat, droog, vol, elegant) | 8,5 | 39 |
| IT Moscato d'Asti – G.D.Vajra – Piemonte - Moscato<br>(zoete, licht sprankelende witte wijn)                              | 7,5 | 37 |

### Rosé

|                                                                                 |     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| ES Goru Rosado – Ego Bodegas – Jumilla – Garnacha (zacht en fruitig)            | 6,5 | 32 |
| FR La Garrigue Etincelle – Languedoc-Rousillon – Grenache Noir (droog, floraal) | 7,5 | 35 |

### Rood

|                                                                                                                                  |     |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| FR Carignan Féroce – Claude Vialade – Pays d'Oc – Grenache, Carignan<br>(Soepel, soft body, zachte smaak, aroma's van rode kers) | 6,5 | 32 |
| ES Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo<br>(rijp rood fruit, leder, koffie, kruidig en droog)                              | 8   | 35 |

## **Meer wijnkeuze: zie verder**

### Aperitieven

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Huisaperitief – zachte, frisse stijl | 14  |
| Picon witte wijn                     | 12  |
| Negroni                              | 14  |
| Hierbas Ibicencas   Ginger Ale       | 11  |
| Aperol Spritz / Campari Spritz       | 12  |
| Kirr witte wijn                      | 8   |
| Kirr Royal                           | 10  |
| Campari                              | 10  |
| Martini Riserva Speciale (wit)       | 10  |
| Martini Riserva Speciale (rood)      | 10  |
| Ricard                               | 10  |
| Porto wit – Noval                    | 7   |
| Porto rood – Noval                   | 8   |
| Sherry dry – Hidalgo Manzanilla      | 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 (kruidig, citrus)            | 14 |
| Blind Tiger Piper Cubeba (Belgisch, kruidig) | 16 |
| Gin Mare (Mediterraans)                      | 15 |
| Hendrick's (citrus)                          | 14 |
| Bobby's (mandarijn)                          | 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" (witte wijn) | 8  |

### **Spirits**

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Vodka - Mary White (Belgisch)        | 9   |
| Whisky Jack Daniels Tennessee        | 8   |
| Whisky Bulleit Bourbon               | 9   |
| Rum Plantation 3-stars (wit)         | 9   |
| Rum Plantation Original Dark (bruin) | 9,5 |
| Rum Kraken Spiced (bruin, gekruid)   | 10  |

Extra whisky's en rums vindt u bij de digestieven

## Bieren van't vat

|                              | 25cl | 33cl |
|------------------------------|------|------|
| Stella Artois 5.2° - pils    | 3,5  | 4    |
| Petrus Blond 6.5° - blond    | 4    | 4,5  |
| Filou 8.5° - blond           | 4    |      |
| Keyte 7.5° – Ostendse 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°                                                                                                                                 | 4 |     |
|                     | Krevet 5.0° - 't Koelschip                                                                                                                      |   | 5   |
|                     | <i>Samenwerking tussen Kobe Desramaults &amp; onze stadsbrouwerij → Ideaal bij garnalen</i>                                                     |   |     |
| <b>Blond:</b>       | 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 |     |
|                     | Kasteel Rouge 8.0°                                                                                                                              |   | 5   |
| <b>Alcoholvrij:</b> | Carlsberg 0.0°                                                                                                                                  | 4 |     |
|                     | Sportzot 0.4°                                                                                                                                   |   | 5   |
|                     | Kriek Liefmans Fruitesse 0.0°                                                                                                                   | 4 |     |
|                     | Kasteel Rouge 0.0°                                                                                                                              |   | 5   |

## Frisdranken

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Eaumege plat / bruis (25cl)  | 3,5 |
| Eaumege plat / bruis (50cl)  | 6   |
| Coca-Cola                    | 3,5 |
| Coca-Cola Zero               | 3,5 |
| Lipton Ice Tea / Peach       | 3,5 |
| Fanta Orange                 | 3,5 |
| Tonissteiner Orange/ Citroen | 4   |
| Sprite                       | 3,5 |
| Appelaere appelsap           | 4   |
| Appelaere sinaas             | 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

|                                                      |               |
|------------------------------------------------------|---------------|
| Visreepjes van kabeljauw met tartaar                 | 20            |
| Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd           | 14            |
| Plankje Ibericoham                                   | 18            |
| Oesters 'Irish Gold' N°2   vinaigrette van sjalottes | per 2 stuks 8 |

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

|                                                                                                 |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Oostendse Noordzeevissoep   rouille   kaas   korstjes                                           | 22             |
| Oesters 'Irish Gold' N°2   vinaigrette van sjalottes                                            | per 6 stuks 24 |
| Langoustines a la plancha   fijne groentjes   lookboter                                         | 25             |
| Garnaalkroketjes van Oostendse Grijze garnalen, vlg. ons recept: 1 stuk (enkel als voorgerecht) | 13             |
|                                                                                                 | 2 stuks 23     |
| Ambachtelijk zachtgerookte Noorse zalm   ui   peterselie   toast                                | 22             |

## Hoofdgerechten

### **Vlees:**

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| Filet mignon (Blonde d'Aquitaine) 300 gr. + <b>saus</b> : zie keuze hieronder | 38 |
| Côte à l'os (Limousin 3 weken gerijpt) (1kg, 2 pers.)   salade                | 78 |
| <b>saus</b> naar keuze: béarnaise   peperroom   lookboter   champignon        |    |
| Rundstoverij (Limousin)   appelcompote   frietjes                             | 34 |
| Steak tartaar   salade   frietjes                                             | 32 |

### **Vis:**

|                                                                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Tomaat   <b>handgepelde*</b> Grijze garnalen   jonge sla   verse mayonaise   frietjes                             | 42         |
| Zeetong 'Meunière' (2 stuks)   salade   frietjes   verse tartaar                                                  | 46         |
| Gebakken kabeljauwfilet   knolselder   aardappel   <b>handgepelde*</b> Grijze Garnalen   hazelnoot   beurre blanc | 44         |
| Gegratineerde Noordzeevis 'catch of the day' 3 soorten   prei   nieroogkreeftje                                   | 36         |
| Rivierpaling 'Meunière' of 'in 't groen' of 'in de room'   salade   frietjes                                      | 42         |
| Bouillabaisse 'à l'Ostendaise'   Noordzeevis   nieroogkreeftje   toast   rouille                                  | 38         |
| Garnaalkroketjes van Oostendse grijze garnalen, volgens ons recept, salade                                        | 2 stuks 25 |
|                                                                                                                   | 3 stuks 30 |
| Supplement friet                                                                                                  | 3,5        |

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

**\*Verse handgepelde garnalen verkrijgbaar volgens aanvoer onze lokale vissers**

### **Salade:**

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Caesar salade   pulled chicken   parmesan   hoeve-ei   croûtons   spekjes | 32 |
| Salade met krokant gebakken geitenkaas   appel   peer   honing            |    |
| vinaigrette van mosterd   crumble van pistachenoten                       | 34 |

### **Veggie:**

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Hazelnootburger   gebakken groenten   zoete aardappelfrietjes | 26 |
| Pasta Rigatoni arrabiata   burrata   pangrattato              | 28 |

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

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Voorgerecht en hoofdgerecht | 35 |
|-----------------------------|----|

## Suggesties

### Voorgerecht

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Zeekat à la plancha   prei   chorizo   jus van peterselie                           | 24 |
| Zeeuwse mosselen op Thaise wijze   kokos   citroengras <b>(volgens marktaanbod)</b> | 25 |
| Vitello tonnato   rode ui   tonijndressing                                          | 23 |

### Hoofdgerecht

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gebakken roggenvleugel   geprakte aardappel met selder   hazelnootboter   kappertjes  | 38 |
| Zeebarbeel 'Ibiza Style'   venkel   puntpaprika   Parijse aardappel                   | 42 |
| Gegrilde sardines uit de oven   patatas bravas   sriracha   tomatencompote   parmesan | 32 |
| Zeeuwse Mosselen   natuur   <b>(volgens marktaanbod)</b>                              | 34 |
| witte wijn   of look   of look-room   Thaise wijze                                    | 36 |

### Dessert

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Citroentaart - <i>Bakkerij Sanders</i>                                                | 12 |
| Eton Mess   mascarpone   aardbei   framboos   blauwe bes   meringue   witte chocolade | 13 |

## Menu du Bassin



Twee huisgemaakte Oostendse garnaalkroketten

**of**

Vitello tonnato | rode ui | tonijndressing

**of**

Langoustines à la plancha | fijne groentjes | lookboter

**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 | knolselder | aardappel | **handgepelde\*** Grijze Garnalen | hazelnoot | beurre blanc

**of**

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

**of**

Rundstoverij (Limousin) | appelcompote | frietjes

\*\*\*\*\*

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

Citroentaart **of** Eton Mess **of** Café glacé



## Voor de kleintjes (tot 10 jaar)

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Kippennuggets   frietjes                       | 13 |
| Tosti ham & kaas   tomatensalade   mayonaise   | 15 |
| 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                                                                    | 25 |
| 3 stuks                                                                    | 30 |
| Visreepjes van kabeljauw met tartaar                                       | 20 |
| Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd                                 | 14 |
| Plankje Ibericoham                                                         | 18 |

### Ontdek 'Le Bar du Bassin'

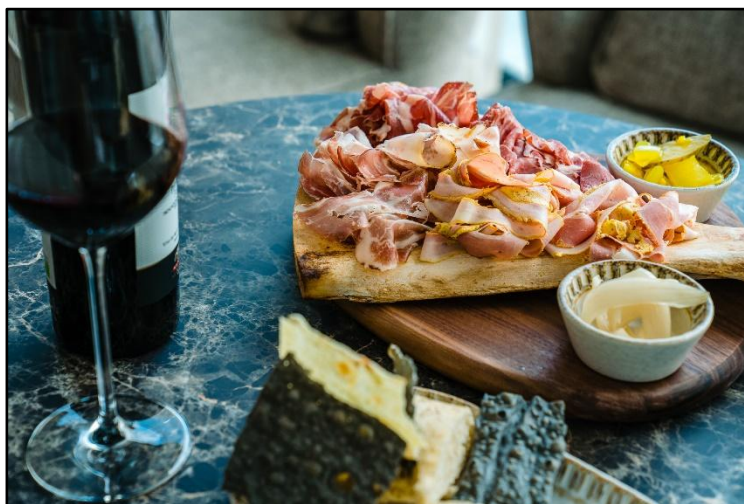
Dochter Zoé Vanhaecke is **sommelier**, kaasmeester en zythologe en deelt haar passie in onze Bar.

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 smaakpallet meer dan verwend.

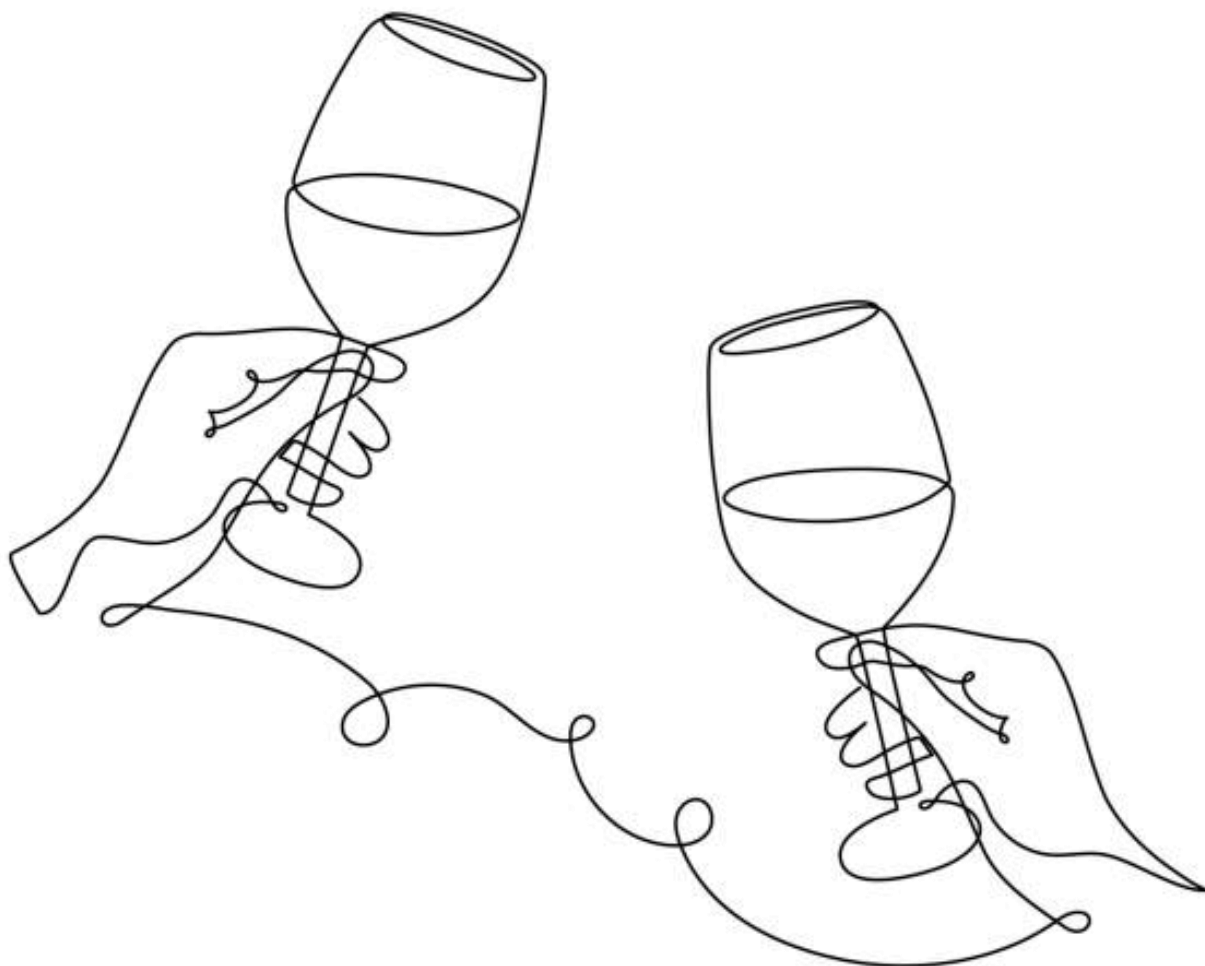
Dagelijks open vanaf 16u, op zondag en feestdagen vanaf 12u.

**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<br><i>(citrusvruchten, appel, mineraal, aroma's van geroosterd, brioche, amandel)</i>                                                | 58  |
| Champagne Gobillard Grande Reserve - 25% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 25% Pinot Meunier<br><i>(vol, zacht, citrus, floraal, wit tropisch fruit, geroosterde toetsen)</i>                    | 72  |
| Champagne Deutz brut classic – 34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier<br><i>(een mooi huwelijk tussen pure elegantie, finesse en harmonie)</i>                                  | 88  |
| Champagne Salmon 'Blanc de Noirs' – 100% Pinot Meunier<br><i>(vol, harmonieus, rijp fruit, frisse toetsen appelsien, een lichte ziltigheid in de afdronk, stoofappel, amandel, perzik)</i> | 86  |
| Champagne Bollinger 'Special Cuvée' – 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier<br><i>(krachtige stijl, fris, verfijnd en complex)</i>                                             | 120 |

## Witte wijn

### Frankrijk

|                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay<br><i>(fris, zachtdroog en exotisch fruit)</i>                                                                                                                                            | 32  |
| Bott-Geyl 'Les Points Cardinaux' – Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Noir<br><i>(licht tot medium body, licht fruitige wijn met aroma's van appel en peer. Klassieke stijl uit de Elzas)</i>                                                          | 38  |
| Muscadet Sèvre et Maine sur lie – Michel Delhommeau 'Clos Armand' – Muscadet<br><i>(droge, frisse stijl met aroma's van cavaillon meloen en peer, heel zachte afdronk, ondanks de frisheid van de wijn, leuke pairing bij zeevruchten, schaal- en schelpdieren)</i> | 39  |
| Pouilly Fumé 'La Villaudière' – Reverdy & Fils – Sauvignon Blanc<br><i>(complexe geuren van perzik en acaciabloemen is wat deze wijn typeert, alsook een verfrissende mineraliteit)</i>                                                                             | 44  |
| Michel Chapoutier Crozes-Hermitage 'Petit Ruche' – Marsanne<br><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<br><i>(frisse, florale wijn met aroma's van vlierbloesem, witte perzik en peer)</i>                                                                                                        | 42  |
| Macon-villages 'Vieilles Vignes' – Domaine Rijckaert – Chardonnay<br><i>(droge vatgerijpte wijn, aroma's van citrus, perzik, acacia en kamperfoelie)</i>                                                                                                            | 50  |
| Domaine de la Denante – Saint-Véran 'les Maillettes' – Chardonnay<br><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<br><i>(minerale Chablis met dominerende aroma's van kamperfoelie, appel, vanille)</i>                                                                                                            | 89  |
| Meursault Rodolphe Demougeot – Côte de Beaune – Chardonnay<br><i>(top witte Bourgogne, droog en licht vatgerijpt met aroma's van citrus, meloen en toast)</i>                                                                                                       | 125 |



## Italië

|                                                                                                                                                        |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Cantina Assuli 'Fiordiligi' – Sicilië – Grillo</b>                                                                                                  | 36 |
| <i>(florale frisse wijn met exotische aroma's van passievrucht en ananas)</i>                                                                          |    |
| <b>Nicolas Bergaglio 'Gavi di Gavi' – Piemonte (Gavi) – Cortese</b>                                                                                    | 36 |
| <i>(elegante Italiaan, verfijnde neus met tonen rijp wit fruit en citrus)</i>                                                                          |    |
| <b>'Unda' Bentu Luna – Sardinië – Vermentino</b>                                                                                                       | 52 |
| <i>(licht minerale wijn met een fruitig boeket vergezeld van tonen van aromatische kruiden, ideale pairing met witte vis, schaal- en schelpdieren)</i> |    |
| <b>Cantina Kurtatsch – Alto Adige – Pinot Grigio</b>                                                                                                   | 38 |
| <i>(een bloemig bouquet van vlier- en citroenbloesem, rijke aroma's van witte perzik, ideaal als aperitief of bij garnalen)</i>                        |    |
| <b>Cantina Terlan 'Kreuth' – Alto Adige – Chardonnay</b>                                                                                               | 62 |
| <i>(vatgerijpte, rijke stijl met expressieve aroma's van meloen, roze pompelmoes en passievrucht)</i>                                                  |    |

## Spanje

|                                                                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Bodega de Bardos – Rueda – Verdejo</b>                                                                                                                                             | 35 |
| <i>(frisse wijn met aroma's van citrus, perzik, anijs en lichte toetsen van verse groene kruiden)</i>                                                                                 |    |
| <b>Libre y Salvaje – Aragón – Garnacha blanca</b>                                                                                                                                     | 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>                               |    |
| <b>Lagar de Costa – Rias Baixas – Albariño</b>                                                                                                                                        | 44 |
| <i>(een zachte wijn met veel invloed van het maritieme, met aroma's zoals munt, appel, peer, lychee, mango, en een minerale, droge afdrank complexiteit en mineraliteit zijn key)</i> |    |

## Europees en wereldwijn

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

## Halve flessen

37.5cl

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

## **Rode wijn**

### **Frankrijk**

|                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Carignan Féroce – Claude Vialade – Pays d’Oc – Grenache, Carignan<br><i>(Soepel, soft body, zachte smaak, aroma’s van rode kers)</i>                                                                                                                      | 32 |
| J.M. Reverdy & Fils – Sancerre Rouge – Pinot Noir<br><i>(onderschatte Pinot Noir uit de Loire, fris en elegante stijl met aroma’s van rode kers, aalbes, ceder en kruiden)</i>                                                                            | 40 |
| L’Ancien – Jean Paul Brun – Beaujolais – Gamay<br><i>(verse rode bessen, braambessen, viooltjes, juicy, fruitig, ideaal met steak tartaar)</i>                                                                                                            | 44 |
| Crozes Hermitage ‘Les Trois Chenes’ E. Darnaud – Syrah<br><i>(vol en kruidig, bessenconfituur, zwarte peper en kreupelhout, ideale pairing bij rood vlees of bij grofwild)</i>                                                                            | 57 |
| Château Fortia ‘Cuvée du Baron’ – Chateauneuf du Pape – Grenache, Syrah, Mourvèdre<br><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.<br><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<br><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<br><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<br><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<br><i>(top en betaalbare Bourgogne, aroma’s van rode bes, aardbei, licht mineraal en geroosterde tonen, ideaal te paren bij wit vlees en rauwe vleesgerechten zoals steak tartaar.)</i> | 52 |
| ‘Les Petits Crais’ Domaine Jean Fournier – Fixin – Côte de Nuits – Pinot Noir<br><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<br><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<br><i>(frisse, florale Pinot Noir met aroma’s van roos, rode kers en framboos)</i>                                                   | 53 |
| G.D. Vajra – Langhe (Piemonte) – Nebbiolo<br><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<br><i>(krachtige zachte wijn, getypeerd door hints van bramenconfituur, pruimen en zoethout)</i>                             | 44 |
| Brollo ‘Chianti Classico’ – Ricasoli 1141 – Toscane – Sangiovese, Colorino<br><i>(een klassieke topper, geuren van amarena-kers, munt, viool, ceder en zoethout)</i>                      | 48 |
| Azienda Carvinea – Puglia – Negroamaro<br><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<br><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<br><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<br><i>(krachtbom, volle stijl met aroma’s van eik, chocolade, kersencompote en leder)</i>                | 84 |

## Spanje

|                                                                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo</b>                                                                                                                                     | 35 |
| <i>(rijp rood fruit, leder, koffie, kruidig en droog)</i>                                                                                                                             |    |
| <b>Bodegas Barahonda ‘Fenómeno’ – Yecla (Murcia) – Monastrell (Mourvèdre)</b>                                                                                                         | 35 |
| <i>(medium body wijn met aroma's van zwarte kers, braambes, cassis, rode en zwarte winegums)</i>                                                                                      |    |
| <b>Pascona – Monsant (Catalonië) – Garnacha, Cariñena</b>                                                                                                                             | 46 |
| <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> |    |
| <b>Matsu ‘el Recio’ – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo)</b>                                                                                                                          | 51 |
| <i>(chocolade, zwart fruit en vanille zijn aroma's die je terugvindt in deze volle zijdezachte wijn)</i>                                                                              |    |
| <b>Trossos del Priorat '90 Minuts' – Priorat – Garnacha, Cabernet Sauvignon</b>                                                                                                       | 48 |
| <i>(mooi voorbeeld van een Priorat. krachtige wijn met aroma's van zwart fruit, wilde kruiden en een licht gerookte toets)</i>                                                        |    |
| <b>Vente Las Vacas Reserva – Ribera del Duero – Tinto Fino (Tempranillo)</b>                                                                                                          | 88 |
| <i>(verleidelijke, intense rode wijn met toetsen van bramen, bosbes, viooltjes, zwarte peper en vanille)</i>                                                                          |    |

## Europees en wereldwijn

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

## Halve flessen en magnums

|                                                                                                                      |        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
|                                                                                                                      | 37.5cl | 150cl |
| <b>IT Cantina Giran ‘Patricia’ – Alto Adige – Pinot Noir</b>                                                         | 29     | 99    |
| <i>(frisse, florale Pinot Noir met aroma's van roos, rode kers en framboos)</i>                                      |        |       |
| <b>FR Château les Haldes de Luchey – Pessac Léognan – Cabernet Sauvignon, Merlot</b>                                 | 28     | 96    |
| <i>(2de wijn van Château Luchey Haldes, aroma's van rood fruit, verse kruiden zoals tijm en rozemarijn en ceder)</i> |        |       |
| <b>SP Matsu ‘el Recio’ – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo)</b>                                                      |        | 92    |
| <i>(chocolade, zwart fruit en vanille zijn aroma's die je terugvindt in deze volle zijdezachte wijn)</i>             |        |       |

## Rosé wijn

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

## Desserts

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Crème brûlée                                                                          | 10 |
| Warme appeltaart   vanille   slagroom                                                 | 12 |
| Le Kolonel digestief   citroensorbet   huisgemaakte limoncello                        | 12 |
| Nougat glacé   coulis van rood fruit   granola                                        | 12 |
| Trio van sorbets   passievrucht   framboos   citroen   coulis van rode vruchten       | 13 |
| Citroentaart - 'Bakkerij Sanders'                                                     | 12 |
| Café glacé                                                                            | 12 |
| Eton Mess   mascarpone   aardbei   framboos   blauwe bes   meringue   witte chocolade | 13 |



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   | 7,5 |
| Karamelsaus                  | 7,5 |
| Mikado   ijs   chocoladesaus | 9   |
| Huisgemaakte advocaat   ijs  | 9   |

## Artisanaal Roomijs

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| Dame Blanche (vanille   chocoladesaus   slagroom)                | 12 |
| Dame Noire (chocolade   chocoladesaus   slagroom)                | 12 |
| Brésilienne (vanille   mokka   caramel   nootjes   slagroom)     | 12 |
| Coupe Advocaat (vanille   huisgemaakte advocaat   slagroom)      | 12 |
| Coupe Meringue (vanille   meringue   frambozencoulis   slagroom) | 12 |
| Coupe "Bassin" (vanille   butterscotch   caramel   fleur de sel) | 12 |
| Coupe aardbei (vanille   aardbei   slagroom)                     | 14 |
| Kinderijsje (1 bol)                                              | 8  |
| Klein ijsje (2 bollen)                                           | 10 |
| 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    |
| Jenever Oud        | 6,5  |
| 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   |
| Hierbas Ibicencas       | 8,5 |

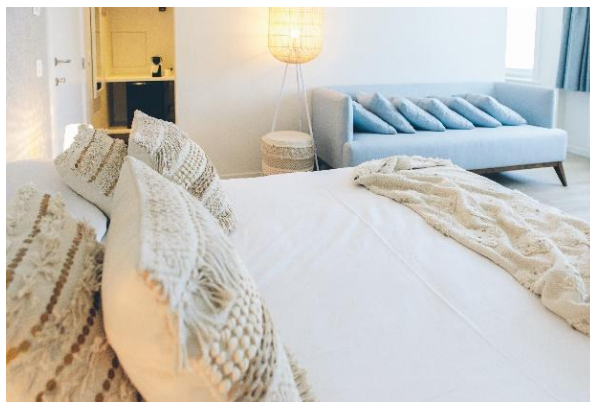
|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Rum Old Monk 7 years 42,8°           |  |
| Rum Plantation Xaymaca 'special dry' |  |
| Rum World's End Dark Spiced 40°      |  |

|          |      |
|----------|------|
| India    | 9,5  |
| Jamaica  | 10,5 |
| Caraïben | 10   |

|                                                          |  |
|----------------------------------------------------------|--|
| Whiskey Redbreast 12 years 40° - pure pot still          |  |
| Whisky Edradour 10 years 40° - highland single malt      |  |
| Whisky Macallan 'Double Cask' 12 years 40° - single malt |  |
| Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated       |  |
| Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt      |  |

|           |    |
|-----------|----|
| Ierland   | 11 |
| Schotland | 12 |
| Schotland | 17 |
| Schotland | 15 |
| 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.

**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](#).

