



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 Laurent-Perrier La Cuvée Brut 16 76

FR Champagne Didier Michel 'blanc de blancs' – Chardonnay (37,5cl) 45

Wit

FR La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay 7 33
(fris, zacht droog en exotisch fruit)

ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc 8,5 41
(abrikos, peer, nootmuskaat, droog, vol, elegant)

IT Moscato d'Asti – L. Einaudi – Piemonte - Moscato 8 39
(zoete, licht sprankelende witte wijn)

Rosé

ES Goru Rosado – Ego Bodegas – Jumilla – Garnacha 7 33
(rode bes, bosvruchten, bramen, zachte fruitige stijl)

Rood

FR Carignan Féroce – Claude Vialade – Pays d'Oc – Grenache, Carignan 7 33
(Soepel, soft body, zachte smaak, aroma's van rode kers)

ES Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo 8,5 41
(rijp rood fruit, leder, koffie, kruidig en droog)

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 (wit) 10

Martini Riserva Speciale (rood) 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 (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

Sweet Ruby Rush (licht zoet, kruidig, bramen) 12

Botanical Bliss (fruitig, kruidig, fris) 14

Aperol Spritz 0.0.% 12

Gin 'Copperhead 0,0%' | Tonic 12

Crodino Tonic 10

Ohne Kater "Riesling" (witte wijn) 8

Sparkling Tea White C. Kloss (verfijnd, fris) 11

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

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

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

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 |
| Oostendse Noordzeevissoep rouille kaas korstjes | | 22 |
| Ambachtelijk zachtgerookte Noorse zalm ui peterselie toast mierikswortelsausje | | 26 |
| Oesters 'Irish Gold' N°2 vinaigrette van sjalottes | 6 stuks | 24 |
| Zeekat a la plancha prei chorizo peterselie | | 28 |
| Salade met handgepelde Grijze Garnalen* | | 28 |

Hoofdgerechten – onze klassiekers

Vlees:

| | | |
|---|--|----|
| Steak tartaar salade frietjes | | 34 |
| Rundstoverij op grootmoeders wijze (Limousin) appelcompote frietjes | | 34 |
| 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 |
| <i>> Saus naar keuze: béarnaise peperroom lookboter champignon</i> | | |

Vis:

| | | |
|--|---------|----------|
| Garnaalkroketjes van Oostendse grijze garnalen, volgens ons recept salade | 2 stuks | 26 |
| | 3 stuks | 32 |
| Gegratineerde Noordzeevis 'catch of the day' 3 soorten prei nieroogkreeftje frietjes of puree | | 38 |
| Bouillabaisse 'à l'Ostendaise' Noordzeevis nieroogkreeftje toast rouille | | 40 |
| Gebakken roggeveugel geprakte aardappel met selder hazelnootboter kappertjes | | 40 |
| Tomaat handgepelde* Grijze garnalen jonge sla verse mayonaise frietjes | | 44 |
| Gebakken kabeljauwfilet Grijze Garnalen* karnemelkstoemp bloemkool spinazie geroosterde amandelen | | 46 |
| Rivierpaling 'Meunière' met verse tartaar of 'in 't groen' of 'in de room' salade frietjes | | 48 |
| Zeetong 'Meunière' (2 stuks) salade frietjes verse tartaar | | dagprijs |
| <i>Mogelijkheid tot vervangen van frietjes of puree door portie warme groenten van de week</i> | | |
| <i>Extra frietjes of puree</i> | | 3,5 |
| <i>Extra warme groenten</i> | | 4,5 |

Salade:

| | | |
|---|--|----|
| Caesar salade pulled chicken parmesan hoeve-ei croûtons spekjes | | 32 |
| Salade Italienne carpaccio coeur de boeuf tomaat buffelmozzarella basilicum gegrilde courgette cavailon artisjok pijnboompitten | Optie met handgepelde* garnalen +12 | 34 |

Veggie:

| | | |
|---|--|----|
| Vegetarische pasta 'bolognaise' tomaat courgette selder champignons | | 24 |
| Hazelnootburger gebakken seizoensgroenten zoete aardappelfrietjes | | 26 |

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

Voorgerecht en hoofdgerecht

36

Suggesties

Voorgerecht

| | |
|--|----|
| Rundscarpaccio truffelmayonaise parmesan | 24 |
| Langoustines à la plancha | 26 |
| Mosselen 'Nduja (smeerbare licht pikante worst met paprika en tomaat uit Calabrië, Italië) | 26 |
| Noordzeekrab* crostini mimosa van ei | 26 |
| Pulpo gebakken pavé van aardappel kimchi mayonaise | 25 |

Hoofdgerecht

| | |
|---|----|
| Pasta Vongole venusschelpen kokkels | 38 |
| Schelvisfilet 'Ibiza Style' kerstomaat venkel artisjokharten patatas bravas | 45 |
| Langoustines à la plancha citroenrisotto misoboter | 39 |
| Zeeuwse mosselen met frietjes of Natuur | 36 |
| of Witte wijn of Look of Look-room | 39 |

Dessert

| | |
|--|----|
| Moelleux au chocolat vanilleijs (min. 10' wachttijd) | 14 |
| Crema di limoncello | 14 |
| Eton Mess vanilleijs framboos meringue | 14 |
| Bordje Belgische aardbeien met slagroom | 16 |
| Coupe Belgische aardbeien (vanilleijs aardbei) | 16 |

*Volgens aanvoer van onze lokale vissers

Menu du Bassin

Twee huisgemaakte Oostendse garnaalkroketten

of

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

of

Mosselen 'Nduja

of

Rundscarpaccio | truffelmayonaise | parmesan

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

of

Gebakken kabeljauwfilet | Grijze Garnalen* | karnemelkstoemp | bloemkool | spinazie | geroosterde amandelen

of

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

of

Steak tartaar | salade | frietjes

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

Eton Mess **of** Dame Blanche



Voor de kleintjes (tot 10 jaar)

| | |
|--|----|
| Kippennuggets frietjes | 13 |
| Tosti ham & kaas tomatensalade mayonaise | 16 |
| Gehaktballetjes tomatensaus puree | 16 |
| Gefrituurde visreepjes puree verse tartaar | 18 |
| Kinderzeetong tomatensalade frietjes | 32 |

Kleine honger (van 15u-17u)

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

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.

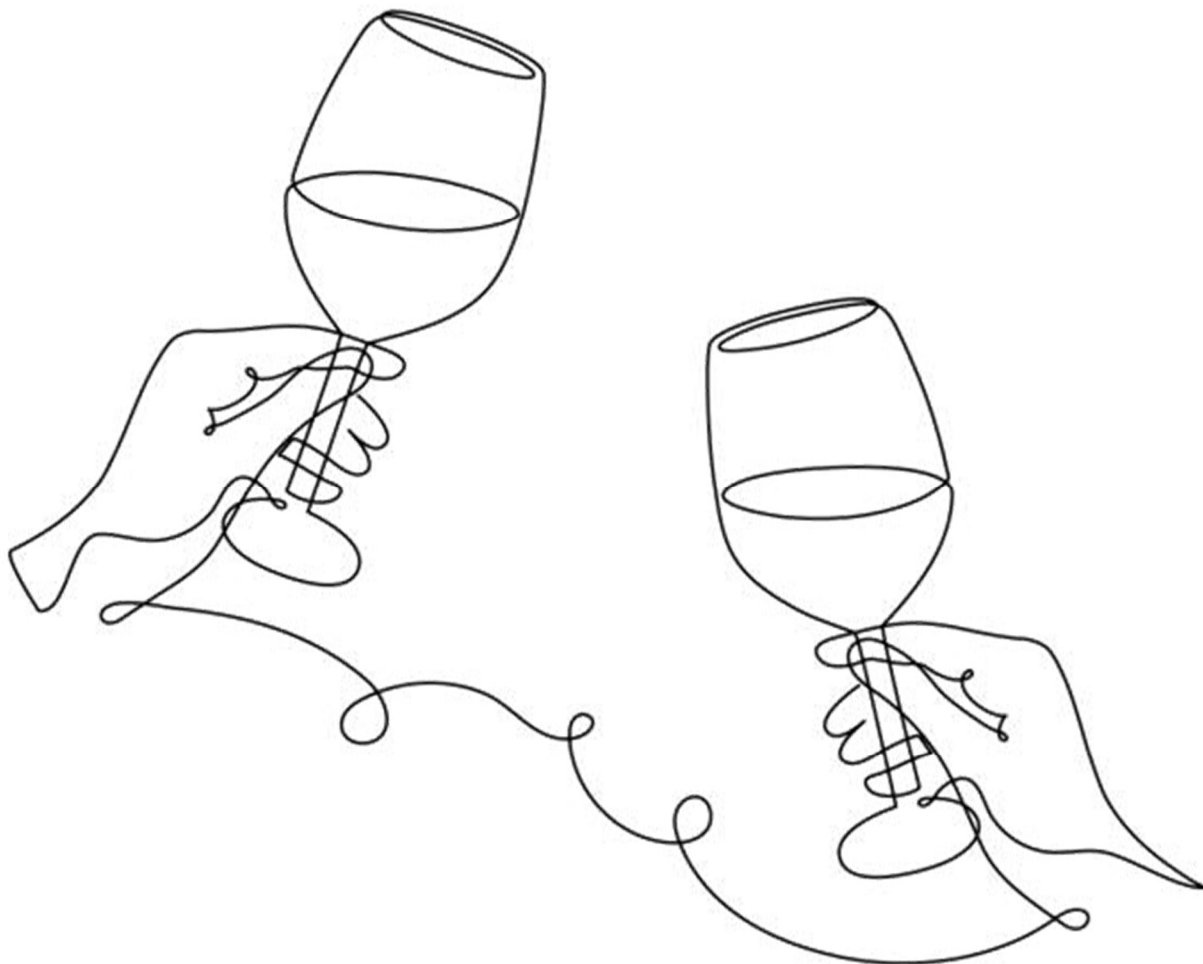
Dagelijks open vanaf 16u, op zondag en feestdagen vanaf 12u.

Welkom!



De kunst van wijn

“Een reis door de wereld van smaak en aroma”



“Welkom bij onze exclusieve wijselectie, 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 Laurent-Perrier La Cuvée Brut – 35% Pinot Noir, 55% Chardonnay, 10% Pinot Meunier <i>(frisheid, elegantie, citrus, witte bloemen, wijnperzik, wit fruit)</i> | 76 |
| 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 pomelmoes 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>(onderschatte 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 |
| Chateaufeuf 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 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> | 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 boeket 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 vanilleijs (<i>min. 10' wachttijd</i>) | 14 |
| Café glacé | 14 |
| Eton Mess (vanilleijs framboos meringue) | 14 |
| Crema à la limoncello | 14 |
| Bordje Belgische aardbeien met slagroom | 16 |



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 |
| Coupe aardbei (vanille aardbeien) | 16 |
| 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

Rooibostheeblederen | 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

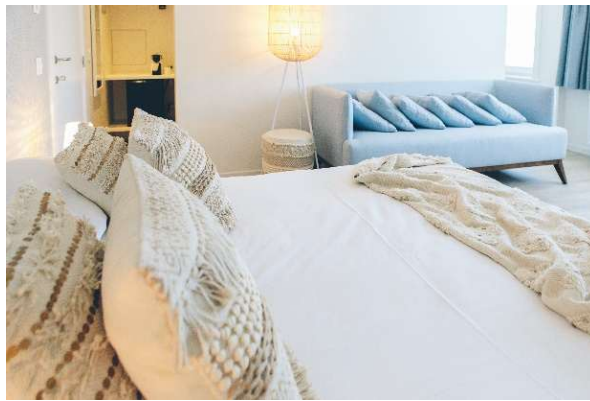
Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated

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](#).

