



Bienvenue au Bassin : Restaurant, Bar & Hotel*sup.**

La famille Vanhaecke vous souhaite la bienvenue au Bassin, où confort et hospitalité se rencontrent! Nichée au coeur d'Ostende, notre établissement chaleureux est construit pour que vous vous sentiez chez vous.

Nous mettons tout en œuvre pour offrir à vous et à vos proches un séjour inoubliable. Détendez-vous et créez des souvenirs chez nous.

Nos chefs Tom et Christine attachent une grande importance aux produits frais et régionaux.

Nous contribuons ainsi à réduire notre empreinte écologique.

En tant qu'ambassadeur des Chefs de la Mer du Nord et pionnier de « à l'Ostendaise », nous nous concentrons sur les plats à base de poisson de la mer du Nord.

Nous travaillons principalement avec des produits régionaux et faisons également partie de: « Het Lekker Westen » et « Een Zee van Smaak ».

Profitez-en!

**Nous sommes ouverts 7/7 de 10h à 21h.
La cuisine est ouverte de 12h à 15h et de 17h30 à 21h.**

Pour éviter de longs délais d'attente, nous vous demandons de bien vouloir limiter votre choix à 4 plats différents par table ainsi que le respect de la règle « 1 facture par table ».

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, n'hésitez pas à nous en informer.

Tous les ingrédients ne sont pas répertoriés dans le menu.

La composition des plats peut parfois changer. Tous les montants sont indiqués en €.

Vins au verre

Verre

Bouteille

Mousseux

ES Verre de Cava 'Pupitre'	8	38
FR Champagne Gobillard Grande Reserve	15	72
BE Buloo Rosé (sans alcool) 33cl		14

Blanc

FR La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay <i>(frais, doux-sec, fruits exotique)</i>	6,5	32
ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc <i>(abricot, poir, noix de muscat, sec, complet, élégant)</i>	8,5	39
IT Moscato d'Asti – Luigi Einaudi – Piemonte - Moscato <i>(doux, vin blanc légèrement pétillant)</i>	7,5	37

Rosé

ES Goru Rosado – Ego Bodegas – Jumilla – Garnacha <i>(doux et rafaichissant)</i>	6,5	32
---	-----	----

Rouge

FR Carignan 100ans d'age – Claude Vialade – Pays d'Oc – Carignan <i>(des vignes de plus de 100 ans, corps moyen, goût doux)</i>	6,5	32
ES Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo <i>(fruits rouge mûrs, café, cuir, épicé, sec)</i>	8	35

Plus de vins: voir plus loin

Apéritifs

Apéro maison	14
Picon vin blanc	12
Negroni	14
Hierbas Ibicencas Ginger Ale	11
Aperol Spritz / Campari Spritz	12
Kirr vin blanc	8
Kirr Royal	10
Campari	10
Martini Riserva Speciale (blanc)	10
Martini Riserva Speciale (rouge)	10
Ricard	10
Porto blanc – Noval	7
Porto rouge – Noval	8
Sherry dry – Hidalgo Fino	7
Pineau de Charentes	9
Supplément soda's	3
Supplément jus d'orange pressé	4,5

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

Bombay Sapphire (épicé, citrus)	14
Blind Tiger Piper Cubeba (belge, épicé)	16
Gin Mare (Méditerranéen)	15
Hendrick's (citrus)	14
Bobby's (mandarin)	15

Boissons non-alcoolisées

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

Spirits

Vodka - Mary White (belge)	9
Whisky Jack Daniels Tennessee	8
Whisky Bulleit Bourbon	9
Rum Plantation 3-stars (blanc)	9
Rum Plantation Original Dark (brun)	9,5
Rum Kraken Spiced (brun, épicé)	10
<i>Extra whisky's et rums : voir digestifs</i>	

Les pressions

	25cl	33cl
Stella Artois 5.2° - blonde	3,5	4
Petrus Blond 6.5° - blonde	4	4,5
Chimay Bleu 9.0° - brune	4,5	
Keyte 7.5° – triple d'Ostende (bière locale)		4,5

Agréablement houblonné au nez et à l'arôme légèrement malté, houblon doux ame, avec un arrière-goût fruité

Bières en bouteille

Bière blanche:	Hoegaarden 4.9°	3,5	
Blonde:	Krevet 5.0° - t'Koelschip		5
	<i>Collaboration entre Kobe Desramaults & notre brasserie de ville → Idéal avec des crevettes</i>		
	Duvel 8.5°		5
	Omer 8.0°		5
	Zeevonk 7.2°	5,5	
	<i>Locale, bière de spécialité corsée et maltée aux notes florales. Déguster un Zeevonk = plages propres</i>		
Triple:	Triple Karmeliet 8.4°		5
	Triple Achiel 8.5°		5
	<i>Collaborations locale entre les brasseurs Haeck et Primeurs Achiel d'Ostende, saveur pleine, note de nectar</i>		
Trappistes:	Triple Westmalle 9.5°		5
	Orval 6.2°		5
	Westmalle Double 7.0°		5
Brune:	Kasteelbier 8.0°		5
Rouge Brune:	Rodenbach Classic 5.2° (25cl)	4	
Bière aux fruits:	Kriek Premium St. Louis 3.2° (25cl)	4	
Sans alcool:	Carlsberg 0.0°	3,5	
	Sportzot 0.4°		5
	Kriek Liefmans Fruitesse 0.0°	4	

Les sodas

Eaumege plat / pétillant (25cl)	3,5
Eaumege plat / pétillant (50cl)	6
Coca-Cola	3,5
Cola Zero	3,5
Lipton Ice Tea / Pêche	3,5
Fanta Orange	3,5
Tonisteiner Orange/ Citroen	4
Sprite	3,5
Appelaere jus de pomme	4
Sinaasappelaere	5
Jus d'orange pressé	6,5

Fever Tree

4

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

Tapas to share (également disponible entre 15h et 17h)

Goujonettes de cabillaud frites avec sauce tartare		18
Boudin blanc poêlé avec de la moutarde Tierenteyn		12
Assiette d'Iberico (12 mois d'âge)	18 (2p)	30 (4p)
Artichaut au vinaigrette ciboulette		14

Entrées

Les entrées ne sont pas servis séparément comme plat.

Potage du jour		9
Mini-bouillabaisse à l'Ostendaise rouille fromage croûtons		19
Saumon fumé artisanal doux toast mayonnaise raifort		19,5
* Crevettes épluchées à la main salade tomate oeuf dur sauce cocktail		21,5
*Les crevettes grises épluchées à la main, sont disponibles selon la pêche locale		
Croquettes aux crevettes, selon notre recette:	1 pièce (uniquement comme entrée)*:	12
	2 pièces	22,5
Croquette 'Ensor' (poisson blanc, crevettes, jus de moules)	1 pièce (uniquement comme entrée)*:	12
	2 pièces	22,5

Les plats principaux

Viande

Filet mignon (Blonde d'Aquitaine) 300 gr. + sauce : voir choix ci-dessous	36
Côte à l'os (Limousin 3 sem. mûri) (1kg 2pers.) salade	72
sauce au choix : béarnaise poivre crème beurre à l'ail champignons	
Steak tartare salade frites	30
Carbonades Flamandes (Limousin) compôte de pomme frites	31

Poisson

Tomate * crevettes grises épluchées main salade mayo fraîche frites	42	
Soles "Meunière" (2 pièces) salade frites sauce tartare maison	45	
Filet de cabillaud asperge verte burrata-stracciatella romesco Parmesan fregola	42	
Poissons du Mer du Nord gratinées poireau purée ou frites langoustine moules	36	
Anguilles "meunière" ou "au vert" ou "crème" salade frites sauce tartare	40	
Bouillabaisse "à l'Ostendaise" poisson de la Mer du Nord langoustine toast rouille	38	
Croquettes aux crevettes, selon notre recette	2 pièces	24
	3 pièces	30
Croquette Ensor (poisson blanc, crevettes, jus de moules)	2 pièces	24
	3 pièces	30
Supplément frites		3,5

*Possibilité de remplacer les frites ou la purée par **des légumes chaudes de la saison***

Lunch de semaine: du lundi au vendredi, de 12 à 15h (pas pendant les vacances scolaires et jours fériés)

Potage du jour et plat principal	26
Entrée et plat principal	29

Suggestions

Entrée

Seiche à la plancha poireau chorizo jus de persil	22
Vitello tonato oignon rouge vinaigrette au thon mayonnaise wasabi	20
Moules bouchot Tom Kha kai coriandre	22

Plat

Aile de raie pomme écrasé au céleri beurre noisette câpres	36
Bavette (steak) légumes chaudes sauce aux échalotes frites	32
Ossobuco de veau tagliatelle ou frites Parmesan	39

Dessert

Baba Au Rhum 'Caruso' orange vanille crème fraîche	12
Tartelette au citron 'Pâtisserie Sanders' fraises fraîches	12

Menu du Bassin



Deux croquettes aux crevettes maison

ou

Vitello tonato | oignon rouge | dressing de thon | mayonnaise wasabi

ou

Moules bouchot | Tom Kha kai | coriandre

ou

Seiche à la plancha | poireau | chorizo | jus de persil

Côte à l'os (Limousin – 2pers.) | salade | sauce au choix

ou

Filet de cabillaud | asperge verte | stracciatella | romesco | parmesan | fregola

ou

Poissons du Mer du Nord gratinées | poireaux | purée ou frites | langoustine | moules

Coupe "Bassin" ou Crème Brulée ou Irish Coffee

ou

Tartelette au citron 'Pâtisserie Sanders' | fraises fraîches

ou

Baba Au Rhum 'Caruso' | orange | vanille | chantilly

Salades

Salade au fromage de chèvre chaud toast lard pomme noix de pecan pistache	24
Salade fraîche aux *crevettes grises épluchées à la main et saumon fumé artisanal	27
'Ceasar Salad' filet de poulet poêlé laitue iceberg Parmesan dressing croûtons	24
Salade Folle 'Ensor' mini croquette de crevettes mini croquette Ensor saumon fumé artisanal focaccia jambon Italien burrata goujonettes	29
Duo de *crevettes, épluchées à la main , tomate & croquette de crevette maison	28,5

Veggie

Boulettes Falafel 'Napolitana' salade légumes chaudes frites de patate douce sce tomate	22
Veggie burger de noisettes légumes au four frites de patate douce	22

Petit faim (de 11h30-17h)

Potage du jour		12
Soupe de poisson à l'Ostendaise rouille fromage croûtons (jusqu'à 15h)		21
Croque Monsieur fromage Ensor jambon Breydel		15
Croque Madame oeuf sur le plat		16
Croque "boem boem" sauce bolognaise		17
Spaghetti bolognaise		18
Croquettes aux crevettes fait maison, selon notre recette		
2 pièces		24
3 pièces		30
Croquettes Ensor (poisson blanc, crevettes, jus de moules)		
2 pièces		24
3 pièces		30
Goujonettes de cabillaud frits avec sauce tartare		18
Boudin blanc poêlé avec de la moutarde Tierenteyn		12
Plateau jambon Iberico (12 mois mûri)	18 (2p)	30 (4p)
Supplément frites (jusqu'à 15h)		3,5
Supplément (extra) pain & beurre		3
Couvert en plus		5

Pour les petits (jusqu'à 10 ans)

Chicken nuggets frites		12,5
Spaghetti bolognaise enfant		13
Sole tomate frites		24
Goujonettes de poisson purée tartare		18
Boulettes de viande à la sauce tomate purée		14,5

Notre croquette ostendaise“Ensor”

James Ensor est connu pour avoir adoré la préparation classique d'Escoffier 'Sole à l'Ostendaise': une sauce au vin blanc avec un jus de moules et de crevettes grises, servi avec un poisson blanc solide; et en tant que NorthSeaChef responsable, nous trouvons de l'aiglefin ces jours-ci un excellent substitut à la sole. Tom et Christine, nos propres « Cuisiniers dangereux », se sont mis au travail.



'Les Cuisiniers dangereux'

Mais il y a bien plus encore qui relie Le Bassin à Ensor.

En cette année 2024, où James Ensor est décédé depuis 75 ans, nous sommes parti à la recherche et avons découvert l'histoire inédite du chalutier à vapeur '0.301 James Ensor' construit à Béliards.

Ce bateau qui naviguait en Islande existait avant l'Amandine et était amarré au 'Bassing' ... qui est proche de l'établissement 'Le Bassin' actuel.

Il y avait aussi 2 gendarmes tombé dans ce 'Bassing', victimes après des accrochages entre pêcheurs et gendarmes. Nos chefs ont créé une jolie référence à ce chalutier à vapeur sur votre assiette de croquette(s) Ensor.

Laissez-nous vous surprendre! Bon appétit.

Découvrez 'Le Bar du Bassin'

La Fille Zoé Vanhaecke est sommelière, maître fromager, zythologue et partage sa passion dans notre Bar.

L'alliance parfaite de boissons de qualité, de fromages soigneusement sélectionnés et de viandes fines.

En collaboration avec les fromagers affineurs Van Tricht et les charcuteries De Laet & Vanhaver et Dierendonck, notre établissement vous propose un large choix de délicieux plats à partager.

Nos croquettes maison aux crevettes et Ensor sont également disponibles ici en versions plus petites.

Votre palette gustative sera plus que gâtée dans ce bar à vins, fromages et bières.

Ouvert tous les jours à partir de 16h, le dimanche à partir de 12h. Fermé le mercredi.

N'hésitez pas à demander plus d'informations!



Carte des vins (bouteilles)



Sélectionnés et dégustés par notre sommelier Zoé Vanhaecke

Mousseux

Ruffus 'Blanc de Blancs' (Belgisch) – 100% Chardonnay <i>(agrumes, pomme, minéral, arômes de grillé, brioche, amande)</i>	58
Champagne Gobillard Grande Reserve - 25% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 25% Pinot Meunier <i>(complet, doux, agrumes, floral, fruits tropicaux blancs, notes torrifiées)</i>	72
Champagne Deutz brut classic – 34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier <i>(un beau mariage entre élégance pure, finesse et harmonie,)</i>	88
Champagne Salmon 'Blanc de Noirs' – 100% Pinot Meunier <i>(complet, harmonieux, fruits mûrst, notes fraîches d'orange, une légère salinité en arrière-goût, pomme, amande, pêche)</i>	92
Champagne Bollinger 'Special Cuvée' – 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier <i>(style puissant, frais, raffiné et complexe)</i>	120

Vin blanc

La France

La Belle Epine – Vignerons de Schistes – Pays D'Oc – Viognier, Chardonnay <i>(frais, doux-sec et fruits exotiques)</i>	32
Josmeyer Alsace Dream – Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois <i>(vin frais, légèrement fruité aux arômes de pomme, poire et d'agrumes. Style alsacien classique)</i>	38
Muscadet Sèvre et Maine sur lie – Michel Delhommeau 'Clos Armand' – Muscadet <i>(style sec et frais avec des arômes de melon cavaillon et de poire, arrière-goût très doux malgré la fraîcheur du vin, bon accord avec des fruits de mer)</i>	39
Pouilly Fumée 'La Villaudière' – Reverdy & Fils – Sauvignon Blanc <i>(des parfums complexes de fleurs de pêcher et d'acacia caractérisent ce vin, ainsi qu'une minéralité rafraîchissante)</i>	40
Michel Chapoutier Crozes-Hermitage 'Petit Ruche' – Marsanne <i>(vin complet et beurré du nord du Rhône, arômes de fruits exotiques, de miel et de beurre, idéal avec des plats de poisson aux sauces riches)</i>	52
Domaine Grand Veneur 'Alain Jaume' – zuidelijk Côtes du Rhone – Viognier <i>(vin frais et floral aux arômes de fleur de sureau, de pêche blanche et de poire)</i>	42
Macon-villages 'Vieilles Vignes' – Domaine Rijckaert – Chardonnay <i>(vin sec élevé en fût, arômes d'agrumes, de pêche, d'acacia et de chèvrefeuille)</i>	50
Domaine de la Denante – Saint-Véran 'les Maillettes' – Chardonnay <i>(vin jaune doré rayonnant avec un début frais et épicé suivi d'impressions de pêche, de poire et d'amande)</i>	49
Domaine Garnier&Fils – Chablis 1er cru Montmains – Chardonnay <i>(Chablis minéral aux arômes dominants de chèvrefeuille, bois de santal, vanille)</i>	69
Meursault Rodolphe Demougeot – Côte de Beaune – Chardonnay <i>(Bourgogne blanc top, sec et légèrement élevé en fût avec des arômes d'agrumes, de melon et de pain grillé)</i>	125

L'Italie

- Cantina Assuli 'Fiordiligi' – Sicilië – Grillo** 36
(vin frais et floral aux arômes exotiques de fruit de la passion et d'ananas)
- Nicolas Bergaglio 'Gavi di Gavi' – Piemonte (Gavi) – Cortese** 36
(italien élégant, nez raffiné aux notes de fruits blancs mûrs et d'agrumes)
- 'Unda' Bentu Luna – Sardinië – Vermentino** 52
(vin légèrement minéral au bouquet fruité accompagné de notes d'herbes aromatiques accord idéal avec poissons blancs, crustacés et coquillages)
- Cantina Kurtatsch – Alto Adige – Pinot Grigio** 38
(un bouquet floral de sureau et de fleur de citronnier, de riches arômes de pêche blanche, idéal à l'apéritif ou avec des crevettes)
- Cantina Terlan 'Kreuth' – Alto Adige – Chardonnay** 59
(élevé en fût, style riche aux arômes expressifs de melon, de pamplemousse rose et de fruit de la passion)

L'Espagne

- Bodega de Bardos – Rueda – Verdejo** 35
(vin frais aux arômes d'agrumes, de pêche, d'anis et de légères notes d'herbes vertes fraîches)
- Libre y Salvaje – Aragón – Garnacha blanca** 39
(vin structuré élevé en barrique aux arômes de coing, d'abricot et de miel, idéal avec des plats de poisson à la sauce riche, des viandes blanches ou des fromages)
- Lagar de Costa – Rias Baixas – Albariño** 44
(un vin doux avec beaucoup d'influence maritime, avec des arômes tels que la menthe, pomme, poire, lytchi, mangue, et une finale minérale et sèche ; complexité et minéralité sont la clé)

Vin européen et mondial

- ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch - Chardonnay - Chenin Blanc** 39
(abricot, poire, noix de muscat, sec, complet, élégant)
- AU Markowitsch – Carnuntum – Gruner Veltliner** 35
(ce vin vif, de couleur jaune-vert, est épicé et concentré en goût avec des notes de pomme verte et de citron vert)
- DE Riesling 'Saar' – Von Volxem – Riesling** 47
(parfum puissant et frais et aromatique de fleur de sureau, pêche blanche, notes de pétrole, un style sec et rafraîchissant)
- PT Quinta de Linhares – Vinho Verde – Alvarinho** 35
(vin ludique et frais aux notes florales et fruitées de litchi, de fruit de la passion et de thé vert)
- BE 'Atlanta' D'Hellekapelle – Heuvelland – Chardonnay, Auxerrois** 50
(ample et juteux, arômes de compote de pomme, d'abricot et de vanille, à découvrir!)
- CL Las Niñas Ella – Colchagua valley (Chili) – Chardonnay** 35
(style élevé en fût avec des arômes de pomme Jonagold mûre, de pêche, de beurre et de pain grillé)

Demi bouteilles

- FR Champagne Didier Michel 'blanc de blancs' – Chardonnay** 45
(excellent rapport qualité prix, ferme, frais, pomme jaune, abricot)
- FR Josmeyer Alsace Dream – Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois** 24
(vin frais, légèrement fruité aux arômes de pomme, de poire et d'agrumes. Style alsacien classique)
- FR Chablis 1^{er} cru 'Les Fourchaumes' Samuel Billaud – Chardonnay** 39
(Top Chablis aux arômes dominants de pomme, abricot, chêne, beurre, zeste de citron)

Vin Rouge

La France

Carignan 100ans d'âge – Claude Vialade – Pays d'Oc – Carignan	32
<i>(vieilles vignes de plus de 100 ans. Cassis, cerise, tabac blond, corps moyen, goût doux)</i>	
J.M. Reverdy & Fils – Sancerre Rouge – Pinot Noir	40
<i>(Pinot Noir sous-estimé de la Loire, style frais et élégant avec des arômes de cerise, de groseille, de cèdre et d'herbes)</i>	
Domaine Marcel Lapiere – Morgon (Beaujolais) – Gamay	60
<i>(vindoux et juteux aux arômes de cerise, de réglisse, de rose et de violette)</i>	
Crozes Hermitage 'Les Trois Chenes' E. Darnaud – Syrah	55
<i>(complet et épicé, confiture, poivre noir et sous-bois, accord idéal avec une viande rouge ou du gibier)</i>	
Château Fortia 'Cuvée du Baron' – Chateaufort – Grenache, Syrah, Mourvèdre	67
<i>(vin mûr et puissant avec une palette crémeuse et douce de fruits rouges compotés et d'épices douces)</i>	
Château Franc Pipeau – St Emilion grand cru – Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauv.	51
<i>(vin complet et franc au bouquet intense caractérisé par des notes de baies fraîches, de notes boisées et de clou de girofle)</i>	
Château Yveline – Lalande de Pomerol – Merlot, Cab. Sauv., Cab. Franc	46
<i>(vin intense aux arômes de fruits rouges, de cerises, de mûres et d'herbes séchées)</i>	
Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan – Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc	48
<i>(2ième vin du Ch.Luchey Haldes, arômes de fruits rouges, d'herbes fraîches comme le thym, le romarin et le cèdre)</i>	
Château Deyrem Valentin – Margaux – Merlot, Cab. Sauv., Petit Verdot	75
<i>(vin bien équilibré aux arômes de mûres, de cerises noires, de prunes, de poivrons, de cèdre et de tabac)</i>	
Nuitton Beaunoy 'La Prieuré' – Hautes Côtes-de-Nuits – Pinot Noir	52
<i>(Bourgogne haut et abordable, arômes de groseille, de fraise, légères notes minérales et torréfiées, idéal pour accompagner des viandes blanches et des plats de viande crue comme le steak tartare)</i>	
'Les Petits Crais' Domaine Jean Fournier – Fixin – Côte de Nuits – Pinot Noir	69
<i>(vin au top, d'une vieille année, arômes évolués de compote de cerise, de sous-bois et d'ecalyptus)</i>	
Domaine Génot Boulanger – Pommard – Côte de Beaune – Pinot Noir	92
<i>(un classique du plus haut calibre, on retrouve des notes de mûre, de cerise, de framboise et de musc)</i>	

L'Italie

Cantina Giralan 'Patricia' – Alto Adige – Pinot Noir	51
<i>(Pinot Noir frais et floral aux arômes de rose, de cerise rouge et de framboise)</i>	
G.D. Vajra – Langhe (Piemonte) – Nebbiolo	45
<i>(style raffiné avec un bouquet puissant de fruits rouges frais, de violette, de lavande et d'épices douces)</i>	
Castello di Cigognola 'L'Ala' – Provincia di Pavia – Barbera	44
<i>(vin doux et puissant, caractérisé par des notes de confiture de mûres, de prunes et de réglisse)</i>	
Brolio 'Chianti Classico – Ricasoli 1141 – Toscane – Sangiovese, Colorino	48
<i>(un vin classique au top, des parfums de cerise amarena, de menthe, de violette, de cèdre et de réglisse)</i>	
Azienda Carvinea – Puglia – Negroamaro	42
<i>(vin complet et juteux aux arômes floraux typiques comme la rose et la violette, mais aussi la prune et la cerise noire)</i>	
Cusumano Benuara – Sicilië – Nero d'Avola, Syrah	40
<i>(baies sauvages, paille, poivre noir et figues, joli mélange avec un début puissante et pourtant un arrière-goût élégant)</i>	
Tenuta La Colombina – Brunello di Montalcino – Sangiovese	69
<i>(style classique et élégant avec des arômes de myrtille mûre, de cacao, de prune et d'herbes méditerranéennes)</i>	
Vignetti di Ettore – Amarone della Valpolicella – Corvina, Rondinella, Corvinone	70
<i>(bombe puissante, plein de style aux arômes de chêne, de chocolat, de compote de cerises et de cuir)</i>	

L'Espagne

Viña Salceda Crianza – Rioja - Tempranillo <i>(fruits rouges mûrs, cuir, café, épicé et sec)</i>	35
Bodegas Barahonda 'Fenómeno' – Yecla (Murcia) – Monastrell (Mourvèdre) <i>(vin moyennement corsé aux arômes de cerise noire, de mûre, de cassis, de gomme de vin rouge et noir)</i>	35
Pascona – Monsant (Catalonië) – Garnacha, Cariñena <i>(vin rouge fruité aux arômes intenses de bonbon de cerises rouges, de figues, de vanille et de légères notes de pain grillé. Bon accord avec des ragoûts, du fromage ou de la volaille)</i>	39
Matsu 'el Recio' – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo) <i>(le chocolat, les fruits noirs et la vanille sont des arômes que vous trouverez dans ce vin complet et soyeux)</i>	42
Trossos del Priorat '90 Minuts' – Priorat – Garnacha, Cabernet Sauvignon <i>(bel exemple de Priorat. Vin puissant aux arômes de fruits noirs, d'herbes sauvages et une touche légèrement fumée)</i>	47
Vente Las Vacas Reserva – Ribera del Duero – Tinto Fino (Tempranillo) <i>(vin rouge séduisant et intense aux notes de mûre, de myrtille, de violette, de poivre noir et de vanille)</i>	86

Vin européen et mondial

DE Weingut Knipser – Pfalz – Spätburgunder (Pinot Noir) <i>(Pinot Noir charnu, des tones de fruits rouges, cerises, de fines notes boisées comme une boîte à cigares, poudre d'espresso)</i>	55
PT Kompassus reserva – Bairrada – Baga, Touriga Nacional <i>(bois brûlé, fruits rouges, tabac, prunes et cuir sont les senteurs qui caractérisent ce vin puissant)</i>	42
ZA Whole berry – Springfield Estate – Robertson Valley - Cabernet Sauvignon <i>(style fumé et épicé avec des arômes de mûre, de cuir, de viande fumée et de tabac)</i>	52
ZA Rhebokskloof – Paarl – Pinotage <i>(style terreux, légèrement torréfié et notes de fruits noirs, de cuir et d'épices, idéal avec les plats de gibier)</i>	42
CL La Mision Carmenère Gran Reserva – William Fèvre – Maipo Valley <i>(vin rouge intensément puissant aux arômes de mûre mûre, de prune, de chocolat et de poivre vert, délicieux avec une viande rouge)</i>	40

Demi bouteilles et magnums

	37.5cl	150cl
IT Cantina Giralan 'Patricia' – Alto Adige – Pinot Noir <i>(Pinot Noir frais et floral aux arômes de rose, de cerise rouge et de framboise)</i>	29	99
FR Château les Haldes de Luchey – Pessac Léognan – Cabernet Sauvignon, Merlot <i>(2ième vin du Ch.Luchey Haldes, arômes de fruits rouges, d'herbes fraîches comme le thym, le romarin et le cèdre)</i>	28	95
SP Matsu 'el Recio' – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo) <i>(le chocolat, les fruits noirs et la vanille sont des arômes que vous trouverez dans ce vin complet et soyeux)</i>		89

Vin Rosé

ES Goru Rosado – Murcia – Garnacha <i>(groseille, framboise, mûre, style soft)</i>	32
IT Komaros Rosato – Marche – Montepulciano <i>(acacia, pêche blanche, floral)</i>	32
FR La Garrigue Etincelle – Languedoc-Rousillon – Grenache Noir <i>(fruité, acacia, pêche, floral)</i>	35
FR Clos Cibonne 'Tradition' – Côtes de Provence – Tibourin <i>(mandarin, zeste d'orange, poivre rose, minéral)</i>	55

Desserts

Crème brûlée	10
Tarte aux pommes chaude vanille chantilly	12
Le Kolonel digestif sorbet citron limoncello maison	12
Nougat glacé coulis de fruits rouge granola	10,5
Trio de sorbets fruits de la passion framboise citron coulis de fruits rouge	11,5
Tartelette au citron 'Pâtisserie Sanders' fraises fraîches	12
Baba au rhum 'Caruso' orange vanille chantilly	12



Vous adorez un bon fromage? Bienvenue Au Bar! *(fermé le mercredi)*

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

Crêpes (à la minute) 15h – 17h30

Beurre sucre confiture	6
Sauce Caramel	6
Mikado glace chocolat chaud	7
Liqueur d'avocat glace	8,5

Crème glace artisanale

Dame Blanche (vanille sauce au chocolat chantilly)	10,5
Dame Noire (chocolat sauce au chocolat chantilly)	10,5
Brésilienne (vanille mokka caramel noix chantilly)	10,5
Coupe Advocat (vanille advocat chantilly)	10,5
Coupe Meringue (vanille meringue coulis de framboises chantilly)	10,5
Coupe "Bassin" (vanille butterscotch caramel fleur de sel)	10,5
Coupe Fraises (vanille fraises fraîches chantilly)	12
Glace enfant (1 boule)	5
Petite glace (2 boules)	6,5
Coupes (3 boules)	9
<i>au choix: vanille / chocolade / mokka</i>	

Supplément sauce au chocolat	2
------------------------------	---

Boissons chaudes

Café - Lungo	3,5
Espresso	3,5
Doppio – double espresso	5
Déca	3,5
Latte macchiato	5
Cappuccino à la mousse de lait	5

Irish coffee (Whiskey)	12
French coffee (Cognac)	
Café Parisien (Grand Marnier)	
Italian coffee (Amaretto)	
Dublin coffee (Baileys)	

Thé frais biologique – Mighty Leaf

5

Organic Earl Grey – thé noir

Thé noir | goût citron - bergamot

Organic Green Dragon – thé vert

Longjing thé vert | noisette

Organic African Nectar – thé rooibos

Thé Rooibos feuilles | fruits tropicaux

Ginger Twist – thé gingembre

Citronnelle | fruits tropicaux | menthe | gingembre

Organic Mint Mélange – thé menthe

Feuilles Menthe du Maroc

Camomille Citrus – camomille thé

Fleurs de camomille égyptiennes apaisantes | morceaux de fruits subtils

Wild Berry Hibiscus – thé Eglantier

Infusion d'églantier, sureau, myrtilles et fraise

Digestifs

Genièvre jeune	6	Amaretto Disaronno	8,5
Genièvre vieux	6,5	Baileys	8,5
Cognac Hennessy VS	10	Poire Williams	9,5
Calvados 8y	11,5	Grappa Bianco	8,5
Armagnac	8,5	Sambuca	8,5
Cointreau	8,5	Limoncello	8
Grand Marnier	8,5	Hierbas Ibicencas	8,5
Rum Old Monk 7 years 42,8°		<i>Inde</i>	9,5
Rum Plantation Xaymaca 'special dry'		<i>Jamaïque</i>	10,5
Rum World's End Dark Spiced 40°		<i>Caraïbes</i>	10
Whisky Edradour 10 years 40° - highland single malt		<i>Écosse</i>	11
Whiskey Redbreast 12 years 40° - pure pot still		<i>Irlande</i>	12
Whisky Macallan 'Double Cask' 12 years 40° - single malt		<i>Écosse</i>	14
Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated		<i>Écosse</i>	14
Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt		<i>Japon</i>	13

Pour plus de digestifs, porto's et madeira's : demandez la carte du Bar du Bassin



Hotel du Bassin

Découvrez notre hôtel **3 étoiles ***Supérieur !**

La famille Vanhaecke - Bruynoghe vous souhaite chaleureusement les bienvenus Au Bassin.

Vous appréciez l'ambiance de notre brasserie? Souhaitez-vous rester un peu plus longtemps?

L'Hôtel du Bassin est idéalement situé à proximité de la gare, du port de plaisance et du centre-ville d'Ostende. La plage, la digue et l'estacade sont accessibles à pied.

L'hôtel dispose de 37 chambres d'hôtel de charme, 3 studios et 2 appartements (pour 4 personnes), meublés avec goût. Il y a un petit-déjeuner buffet copieux et surtout un excellent service !

Vous souhaitez plus d'informations sur notre hôtel ? N'hésitez pas à demander plus d'informations ou à consulter notre site internet : www.hoteldubassin.be

Suivez-nous sur les réseaux sociaux Facebook et Instagram.

