



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

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

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

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

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

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

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

Geniet ervan!

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

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

Wijnen per glas

Glas

Fles

Mousserend

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

Wit

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

Rosé

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

Rood

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

meer wijnkeuze: zie verder

Aperitieven

Huisaperitief	14
Picon witte wijn	12
Negroni	14
Hierbas Ibicencas Ginger Ale	11
Aperol Spritz / Campari Spritz	12
Kirr vin blanc	8
Kirr Royal	10
Campari	10
Martini Riserva Speciale <i>(wit)</i>	10
Martini Riserva Speciale <i>(rood)</i>	10
Ricard	10
Porto wit – Noval	7
Porto rood – Noval	8
Sherry dry – Hidalgo Fino	7
Pineau de Charentes	9
Supplement frisdrank/soda	3
Supplement vers sinaasappelsap	4,5

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

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

Non-alcoholische dranken

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

Spirits

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

Bieren van't vat

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

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

Bieren per fles

Witbier:	Hoegaarden 4.9°	3,5	
Blond:	Krevet 5.0° - t'Koelschip		5
	<i>Samenwerking tussen Kobe Desramaults & onze stadsbrouwerij → Ideaal bij garnalen</i>		
	Duvel 8.5°		5
	Omer 8.0°		5
	Zeevonk 7.2°		5,5
	<i>Lokaal, volmondig en moutig speciaalbier met florale toetsen. Een Zeevonk degusteren = propere stranden</i>		
Tripel:	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>		
Trappisten:	Tripel Westmalle 9.5°		5
	Orval 6.2°		5
	Westmalle Double 7.0°		5
Bruin:	Kasteelbier Bruin 8.0°		5
Rood Bruin:	Rodenbach Classic 5.2° (25cl)	4	
Fruitbier:	Kriek Premium St. Louis 3.2° (25cl)	4	
Alcoholvrij:	Carlsberg 0.0°	3,5	
	Sportzot 0.4°		5
	Kriek Liefmans Fruitesse 0.0°	4	

Frisdranken

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

Fever Tree

4

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

Tapas to share

Visreepjes van kabeljauw met tartaar		18
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd		12
Plankje Ibericoham (12 maanden gerijpt)	18 (2p)	30 (4p)

Voorgerechten

Voorgerechten kunnen niet afzonderlijk als hoofdgerecht besteld worden.

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

Hoofdgerechten

Vlees:

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

Vis:

Tomaat *handgepelde Griuze garnalen jonge sla verse mayonaise frietjes		44
Zee tong 'Meunière' (2 stuks) salade frietjes verse tartaar		45
Gebakken kabeljauwfilet Noordzeekrab Mechelse Asperge geplette aardappel limoenboter		42
Gegratineerde Noordzeevis 'catch of the day' 3 soorten prei nieroogkreeftje en mosselen		36
Rivierpaling 'Meunière' of 'in 't groen' of 'in de room' salade frietjes		40
Bouillabaisse 'à l'Ostendaise' Noordzeevis nieroogkreeftje toast rouille		38
Garnaalkroketjes van Oostendse grijze garnalen, volgens ons recept	2 stuks	24
	3 stuks	30
Ensorkroket (schelvis, garnalen, mosseljus)	2 stuks	24
	3 stuks	30
Supplement friet		3,5

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

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

Soep en hoofdgerecht	26
Voorgerecht en hoofdgerecht	29

Suggesties

Voorgerecht

Escargots Petits Gris de Namur 'Ferme du Vieux Tilleul' kruidenboter (8 st.)	22
Gegrilde mergpijp rozemarijn gremolata toast van boerenbrood	20
Mechelse Asperges huisgerookte zalm saus van Parmezaan	22
Mechelse Asperges à la Flamande ei botersaus	20

Hoofdgerecht

Mechelse Asperges huisgerookte zalm saus van Parmezaan natuuraardappelen	30
Mechelse Asperges à la Flamande ei botersaus natuuraardappelen	28
Ossobuco van kalfsschenkel tagliatelle of frietjes parmesan	39

Dessert

Baba Au Rhum 'Caruso' sinaas vanille slagroom	12
Taartje 'Bakkerij Sanders' pinda karamel chocolade	12

Menu du Bassin

Twee huisgemaakte Oostendse garnaalkroketten

of

Twee huisgemaakte **Ensor** kroketten

of

Gegrilde mergpijp | rozemarijn | gremolata | toast van boerenbrood

of

Mechelse Asperges à la Flamande | ei | botersaus

of

Ambachtelijk zacht huisgerookte zalm | toast | zoete uiencrème | appel-venkelsla

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

of

Gebakken kabeljauwfilet | Noordzeekrab | Mechelse Asperge | geplette aardappel | limoenboter

of

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

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

of

Taartje 'Bakkerij Sanders' | pinda | karamel | chocolade

of

Baba Au Rhum 'Caruso' | sinaas | vanille | slagroom

Onze Ostènsche “Ensor kroket”

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



‘Les Cuisiniers Dangereux’

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

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

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

In die ‘Bassing’ vielen ook 2 gendarmes, slachtoffers na schermutselingen tussen vissers en gendarmes.
Op uw bord Ensor-kroket(ten) vindt je een leuke verwijzing naar die stoomtrailer.

Laat je verrassen! Smakelijk.

Ontdek ‘Le Bar du Bassin’

Dochter Zoé Vanhaecke is sommelier, kaasmeester en zythologe en deelt haar passie in onze Bar. De perfecte combinatie van kwaliteitsdranken, zorgvuldig geselecteerde kazen en fijne vleeswaren. In samenwerking met kaasaffineurs Van Tricht en charcuterie van De Laet & Vanhaver en Dierendonck biedt ons etablissement u een ruime selectie aan heerlijke sharing gerechten. Ook onze huisgemaakte garnaal- en Ensorkroketjes zijn hier in kleinere versie verkrijgbaar. In deze wijn-, kaas- en bierbar wordt je smaakpallet meer dan verwend. Dagelijks open vanaf 16u, op zondag vanaf 12u. Gesloten op woensdag.

Vraag gerust meer info!



Wijnkaart per fles



Geselecteerd en geproefd door onze huissommelier Zoé Vanhaecke.

Mousserend

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

Witte wijn

Frankrijk

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

Italië

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

Spanje

- Bodega de Bardos – Rueda – Verdejo 35
(frisse wijn met aroma's van citrus, perzik, anijs en lichte toetsen van verse groene kruiden)
- Libre y Salvaje – Aragón – Garnacha blanca 39
(gestructureerde, vatgerijpte wijn met aroma's van kweepeer, abrikoos en honing, ideaal bij visgerechten met een rijke saus, wit vlees of kazen)
- Lagar de Costa – Rias Baixas – Albariño 44
(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)

Europees en wereldwijn

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

Halve flessen

37.5cl

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

Rode wijn

Frankrijk

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

Italië

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

Spanje

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

Europees en wereldwijn

DE Weingut Knipser – Pfalz – Spätburgunder (Pinot Noir)	55
<i>(vlezige Pinot Noir met tonen van rode bessen en kersen en fijne houtige toetsen zoals een sigarenkistje en espressopoeder)</i>	
PT Kompassus reserva – Bairrada – Baga, Touriga Nacional	42
<i>(gebrand hout, rood fruit, tabak, pruim en leder zijn de geuren die deze krachtige wijn typeren)</i>	
ZA Whole berry – Springfield Estate – Robertson Valley - Cabernet Sauvignon	52
<i>(rokerige, kruidige stijl met aroma's van braambes, leder, gerookt vlees en tabak)</i>	
ZA Rhebokskloof – Paarl – Pinotage	42
<i>(aardse stijl, licht geroosterd en hints van zwart fruit, leder en specerijen, ideaal met wildgerechten)</i>	
CL La Mision <u>Carmenère</u> Gran Reserva – William Fèvre – Maipo Valley	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
IT Cantina Giralan 'Patricia' – Alto Adige – Pinot Noir	29	99
<i>(frisse, florale Pinot Noir met aroma's van roos, rode kers en framboos)</i>		
FR Château les Haldes de Luchey – Pessac Léognan – Cabernet Sauvignon, Merlot	28	95
<i>(2de wijn van Château Luchey Haldes, aroma's van rood fruit, verse kruiden zoals tijm en rozemarijn en ceder)</i>		
SP Matsu 'el Recio' – Toro – Tinto de Toro (Tempranillo)		89
<i>(chocolade, zwart fruit en vanille zijn aroma's die je terugvindt in deze volle zijdezachte wijn)</i>		

Rosé wijn

ES Goru Rosado – Jumilla – Garnacha	32
<i>(rode bes, framboos, bramen, zachte stijl)</i>	
IT Komaros Rosato – Marche – Montepulciano	32
<i>(acacia, witte perzik, floraal)</i>	
FR La Garrigue Etincelle – Languedoc-Rousillon – Grenache Noir	35
<i>(fruitig, acacia, witte perzik, floraal)</i>	
FR Clos Cibonne 'Tradition' – Côtes de Provence – Tibourin	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	10,5
Trio van sorbets passievrucht framboos citroen coulis van rode vruchten	11,5
Taartje 'Bakkerij Sanders' pinda karamel chocolade	12
Café glacé	11
Baba au rhum 'Caruso' sinaas vanille slagroom	12



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

Kaasselectie 'Van Tricht' @ Le Bar du Bassin

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

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

Artisanaal Roomijs

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

keuze uit: vanille / chocolade / mokka

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

Warme Dranken

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

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

Verse biologische thee – Mighty Leaf

5

Organic Earl Grey – zwarte thee

Zwarte thee | citroenachtig door bergamot

Organic Green Dragon – groene thee

Longjing groene thee | notensmaak

Organic African Nectar – rooibos thee

Rooibostheebladeren | tropisch fruit | bloesem

Ginger Twist – gemberthee

Citroengras | tropische vruchten | munt | gember

Organic Mint Mélange – muntthee

Muntbladeren uit Marokko

Camomille Citrus – kamille thee

Kalmerende Egyptische kamillebloempjes | subtiele fruitstukjes

Wild Berry Hibiscus – rozenbottel thee

Infusie van rozenbottel, vlierbessen, bosbessen en aardbei

Digestieven

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

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



Hotel du Bassin

Ontdek ons gezellig 3*** Superior hotel!

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

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](#).

