



Bienvenu Au Bassin : Restaurant, Bar & Hotel***^{sup.}

“ Notre brasserie est en cours de reconstruction “

Nous sommes en plein travaux et attendons avec impatience le résultat.
A la fin du mois de mars, nous espérons vous ouvrir nos nouvelles portes !

Suivez toutes les nouvelles concernant les travaux via nos médias sociaux (Facebook, Instagram).

Pendant ce temps tout le monde est le bienvenu, car nous restons OUVERT :
Notre brasserie est temporairement situé à côté du Bar, entrée par l'hôtel.

Tom en Elsie Vanhaecke – Bruynoghe, Jules & Zoé et l'équipe du Bassin.

La cuisine de cette brasserie est toujours savoureux et sans prétention. La carte contient un choix sélectif de plats traditionnels, préparés avec des ingrédients frais et saisonniers.

*Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires, veuillez nous en informer!
Tous les ingrédients ne sont pas toujours mentionnés sur la carte. La composition des plats peut changer.*

**On est ouvert 7/7 et de 11h à 21h.
La cuisine est ouvert de midi à 15h et de 17h30 à 21h.**

Nous vous demandons de bien vouloir limiter votre choix à 4 plats différents par table
- ainsi que le respect de la règle “une seule facture par table”.

Apéritifs

Verre de Cava 'Pupitre'	8.50	Campari	9.00
Coupe Champagne Vazart & Coquart Extra Brut	15.00	Negroni	13.50
Porto blanc – Noval	7.00	Henri Badouin Pastis	8.50
Porto rouge – Noval	8.00	Whisky Monkey Shoulder	9.00
Pineau de Charentes	9.00	Rum Embargo Blanco - blanc	9.00
Kirr vin blanc	7.50	Rum Embargo Anejo - brun	9.50
Kirr royal Prosecco	9.50	→ Voir digestifs pour plus de whiskies/rums	
Kirr royal Champagne	15.50	Ice Eyes Vodka	9.00
Picon vin blanc	10.50	Hierbas Ibicencas Ginger Ale	10.50
Gancia	8.00	Aperol Spritz / Campari Spritz	12.00
Sherry dry – Hidalgo Fino	7.00	Supplément sodas	3.00
		Supplément jus d'orange pressé	3.50

Boissons non-alcooliques

Aperol Spritz 0.0. - by Guts	10.50
Seedlip Spice 94 gin Indian Tonic	11.50
Crodino avec Tonic	6.50 9.00

It's gin-o'-clock

Bombay Indian Tonic	13.00
Z E A L Gin Mallorcan Tonic	15.00
Blind Tiger Piper Cubeba Indian Tonic	15.00
7 Sins Pride Mallorcan Tonic	15.00
Marula Pomegranate Grapefruit Tonic	15.00

Vermouth Padro & Co

Blanco Reserve	<i>blanc / fruité</i>	8.50
Dorado Amargo	<i>blanc / épicé</i>	9.00
Rojo Classico	<i>rouge / fruité</i>	9.00
Rojo Reserva	<i>rouge / épicé</i>	9.00

Un petit faim?

Choisissez un de nos tapas ou un petit plat sur les pages suivantes.

Disponible en continu!



... Ou visitez 'Le Bar du Bassin' !

Les meilleurs fromages, fine charcuterie... Avec une verre exquis de vin, madeira, porto, vermouth...

Demandez-nous plus d'info !

Les pressions

	25cl	33cl	50cl
Stella	3.30	4.00	4.90
De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere		4.50	
→	Bière blonde fraîche de fermentation haute – Alc. 6,5% Vol. Caractère têtu, goût doux !		

Bières en bouteille

Bière blanche:	Baptiste white	4.00	
	Krevet 't Koelschip	4.80	
	→	Coopération de Kobe Desramaults & notre brasserie de la ville	
	→	Idéal avec des crevettes!	
Amber:	Quintine Ambré	5.20	
Blond:	Duvel	5.00	
	Omer	5.00	
	Martha Sexy Blond	5.00	
	Zeevonk	5.00	
	→	Bière locale, corsée et maltée aux notes florales de 7,2% Alc. <i>Dégustation d'un Zeevonk : plages propres !</i>	
Tripel:	St. Idesbald tripel	5.00	
	Tripel Karmeliet	5.00	
	Fourchette	5.50	
	→	Mariage entre une triple gastronomique et une bière blanche	
Trappisten:	Achel 8° brun	5.00	
	Orval	5.80	
Quadruppel:	Martha Brown Eyes Brew Society	5.50	
	Gouden Carolus whisky infused	5.80	
	Cuvée Château - Kasteelbrouwerij Vanhonsbrouck	5.50	
Rouge Brun:	Rodenbach Classic (25cl)	4.00	
Geuze:	Geuze Mariage Parfait Boon		8.60
	Oude Geuze Beersel		9.20
Bière aux fruits:	Bacchus framboise		6.50
	Kriek Boon (25cl)	3.50	
Sans Alcool:	Carlsberg 0.0.	3.50	
	Kwaremont 0.3.		4.50

Vins au verre

Blanc

	Verre	Bouteille
FR Vent de Mer – Cave de Cers – Pays D’Oc 100% Sauvignon Blanc (<u>frais</u> , sec et légèrement fruité)	6.20	30.00
ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch Chardonnay - Chenin Blanc (vin blanc sec <u>complet</u> , noisette)	8.50	37.00
IT Moscato d’Asti – Luigi Einaudi – Piemonte 100% Moscato (vin blanc <u>doux</u> et légèrement pétillant)	7.00	33.00

Rosé

IT Komaros Rosato – Casa Garofoli – Marche 100% Montepulciano (rosé fraîche et florale)	6.20	30.00
--	------	-------

Rouge

FR Carignan 100ans d’age – Claude Vialade – Pays d’Oc 100% Carignan – vieille vignes (+100 ans) (corps moyen, goût doux)	6.20	30.00
ES Viña Salceda Crianza – Rioja 100% Tempranillo (plein, épicé et sec)	8.00	35.00

Autres vins au verre : voir carte de suggestions

<u>° en service continue</u>	Tapas à partager	
Goujonettes de cabillaud frits avec sauce tartare	18.00	
Boudin blanc poêlé avec de la moutarde Tierenteyn	12.00	
Paté de canard sauvage orange toast brioché oignon blanc confit	18.00	
Plateau Iberico (12 mois d’âge)	18.00 (2 pers.)	30.00 (4 pers.)



Soda's

Eaumege plat / pétillant (25cl)	3.50	Sinaasappelaere	4.00
Eaumege plat / pétillant (50cl)	6.00	Appelaere	4.00
Coca-Cola	3.50	Ritchie limonade pamplemousse	3.80
Cola Zero	3.50	Ritchie limonade citron-ramboise	3.80
Lipton Ice Tea	3.50	Tonic / tonic light	3.80
Ginger Ale	3.50	Sicilian bitter lemon	3.80
		Jus d'orange pressé	5.50

Carte des Vins



Blancs

AU Markowitsch - Gruner Veltliner	33.00
FR Reserve Grand Veneur – Alain Jaume – Viognier – Côtes du Rhone	35.00
ES Bodega de Bardos – Rueda – Verdejo	33.00
IT Assuli Grillo “Fiordiligi”, Sicilia 2020 bio	32.00
IT Nicolas Bergaglio - Gavi del Comune di Gavi Rovereto	34.00
FR H.Bourgeois - Haute victoire-Quincy - sauvignon blanc	36.00
FR Pouilly Fumée – Claude Vialade - sauvignon blanc	36.00
ES Libre y Salvaje – Cariñena – DOP Garnacha blanca	36.00
IT Cantina Kurtatsch - Pinot Grigio	40.00
PT Kompassus Vinhos – Branco reserva – Bical	38.00
FR Les Maillettes - Saint-Véran - Chardonnay	42.00
DE Weissburgunder (Pinot Blanc) reserve – Weingut Salwey – Baden	55.00
HU Juris Villa – Pinot Gris – Badascony	52.00
FR Chablis 1 ^e cru – Montmains - Garnier	69.00
FR Meursault – Rodolphe Demougeot – Chardonnay	85.00

Rouge

DE Weingut Salwey - Spätburgunder Gutswein (Pinot Noir)	36.00
ES Bodegas Fulcro – Pescuda tinto – Mencia – Bierzo	35.00
FR Domaine de la Villadière – Sancerre Rouge (Pinot Noir)	45.00
ES Pascona – Monsant – Garnacha , Cariñena	39.00
IT G.D. Vajra - Langhe Nebbiolo 2021	45.00
FR Chateau Franc Pipeau - St Emilion grand cru 2019	46.00
PT Kompassus Vinhos – reserva Baga (Touriga Nacional)	38.00
ES 90 MinutesTrossos del Priorat - (cab sauvignon,garnacha)	44.00
FR Château Yveline Lalande-de- Pomerol - (merlot, cab. Sauv., cab. franc)	47.00
ZA Whole berry Cabernet Sauvignon – Springfield Estate – Robertson Valley	48.00
FR Cuvée du Baron – Château Fortia – Chateauneuf du Pape – Côtes du Rhône	58.00
IT Tenuta La Colombina - Brunello di Montalcino DOC (sangiovese) 2017	69.00
IT Amarone della Valpolicella – Vignetti di Ettore – Veneto 2018	70.00
FR Chateau Deyrem Valentin – Cru Bourgeois Margaux 2015	75.00
FR H. Geoffroy - Gevrey Chambertin – 2015	85.00

Entrées

→ Vous pouvez également choisir nos tapas comme entrée.

* LES ENTRÉES NE SONT PAS SERVIES SEPARÉMENT COMME PLAT *

Potage du jour		6.90
Mini-bouillabaise à l'Ostendaise rouille fromage croûtons)		18.90
Saumon fumé artisanal doux 'Poissonnerie Lorre' toast salade pomme-fenouil		19.50
**Crevettes épluchées à la main salade tomate oeuf dur sauce cocktail		21.50
Croquettes aux crevettes, selon notre recette:	1 pièce* (uniquement comme entrée)*	11.00
	2 pièces	20.50
Croquette 'Ensor' (poisson blanc, crevettes, jus de moules, voir page suiv.)	1 pièce *	12.00
	2 pièces	22.00

**** Les crevettes grises épluchées à la main, sont disponibles selon la pêche locale**



Plats principaux

...Possibilité de remplacer frites ou purée par une portion de **légumes chaudes**

Viande :

Filet mignon (Blonde d'Aquitaine) + sauce : + 3 € (voir ci-dessous)	33.00
Côte à l'os Limousin 3 semaines mûri (kg, 2 pers) salade	72.00
sauce au choix : béarnaise / poivre / beurre à l'ail / archiduc	
Steak tartare salade frites	30.00
Carbonades Flamandes (Limousin) compôte de pomme frites	31.00

Poisson :

Tomate **crevettes grises épluchées main salade mayo fraîche frites	40.00
Soles "Meunière" (2 pièces) salade frites sauce tartare maison	45.00
Filet de cabillaud jeune poireau palourdes sauce mousseline au jus de crabe	
**crevettes grises épluchées à la main pommes de terre au thym	42.00
Poissons du Mer du Nord gratinées légumes fins purée ou frites	
quelques moules et une langoustine	36.00
Anguilles "meunière" sce tartare ou "au vert" ou "crème" salade frites	40.00
Bouillabaisse Poisson de la Mer du Nord langoustine toast rouille	38.00

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

Potage du jour + plat principal	25.00 €
Entrée + plat principal	28.00 €

Suggestions

<u>ENTR.</u> - Escargots Petits Gris de Namur 'Ferme du Vieux Tilleul' beurre à l'ail (8 pc.)	22.00
- Brandade de crabe de la mer du Nord au beurre de citron vert	21.00
<u>PLAT</u> - Ossobuco de veau tagliatelle ou frites parmesan	39.00
- Filet de skrei purée palourdes beurre à l'orange jeune carotte asperges vertes	40.00
<u>DESS.</u> - Mousse au chocolat blanc figue caramélisée menthe nougat	12.00
- Baba au rhum 'Caruso' orange vanille crème fraîche	12.00

MENU du BASSIN



Deux croquettes aux crevettes maison |

ou deux croquettes Ensor

Ou

Saumon fumé artisanal | toast | crème d'oignons doux |
salade pommes-fenouil

ou

Escargots Les Petits Gris de Namur | beurre à l'ail

ou

Brandade de crabe de la mer du Nord au beurre de citron vert

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

ou

Filet de skrei | beurre d'orange | purée de céleri rave | palourdes
jeunes carottes | asperges vertes

ou

Poissons du Mer du Nord gratinées | poireau | purée ou frites

Coupe "Bassin" ou Crème brûlée ou Irish Coffee

ou

Mousse au chocolat blanc | figue caramélisée | menthe | nougat

ou

Baba au rhum 'Caruso' | orange | vanille | crème fraîche

65 € pp

Petit faim

Duo de ** crevettes épluchées main & croquette de crevette maison	25.50
Croque Monsieur ° jambon Breydel fromage Ensor	14.90
Croque Madame ° oeuf sur le plat	15.90
Croque "boem boem" ° sauce bolognaise	16.90
Potage du jour, servi avec du pain °	8.90
Soupe de poisson à l'Ostendaise rouille fromage croûtons	20.50
Spaghetti bolognaise °	17.50
Croquettes aux crevettes fait maison, selon notre recette °	
2 pièces	22.00
3 pièces	28.00
Supplément frites	3.50
Supplément (extra) pain & beurre	3.00



° Ces plats sont disponible en service continue

**** Les crevettes grises épluchées à la main, sont disponibles selon la pêche locale .**



**Bienvenu @ Le Bar du Bassin pour un petit faim, une petite envie :
Une sélection des vins spéciaux, charcuterie, fromages & bières artisanales.**

Salades

Salade au fromage de chèvre chaud toast bacon pomme noix de pecan pistache	23.90
Salade fraîche aux ** crevettes grises épluchées à la main et saumon fumé artisanal	26.90
'Chicken Salad' filet de poulet poêlé poulet fumé moutarde-miel vinaigrette laitue noix de pécan salade mesclun	22.50
Salade Folle 'Ensor' mini-croquette de crevettes mini- croquette Ensor paté Dierendonck "la fête du cochon" saumon fumé artisanal goujonettes	25.90

Veggie

Boulettes Falafel 'Napolitana' salade légumes chaudes frites de patate douce sce tomate	22.00
Veggie burger de noisettes légumes au four frites de patate douce	22.00

Pour les petits (jusqu'à 10 ans)

Chicken nuggets frites	12.50
Spaghetti bolognaise enfant	12.90
Sole tomate frites	24.00
Goujonettes de poisson purée tartare	18.00
Boulettes de viande à la sauce tomate purée	14.50
→ * Couvert en plus	5.00

Notre croquette "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 crevettes grises, servie 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.

Notre croquette contient les ingrédients de base suivants :

AIGLE FIN | CREVETTES GRISES ÉPLUCHÉES À LA MAIN | JUS DE MOULES |

SAUCE REMOULADE | TOAST AU LEVAIN

1 pièce (uniquement en entrée) 12 €

2 pièces (en entrée ou en plat) 22 of 23,5 € accompagné d'une salade

3 pièces (plat) 28 € accompagné d'une salade



'Les Cuisiniers dangereux'

Mais plus encore, Le Bassin est lié à Ensor...

Il y a l'histoire inédite du chalutier à vapeur '0.301 James Ensor', construit à Béliards.

Ce bateau islandais existait avant l'Amandine et était amarré au 'Bassing'...tout près du 'Bassin'.

Et là dans le 'bassing' tombèrent aussi les 2 gendarmes qu'Ensor mit sur toile en 1892.

Après des escarmouches entre pêcheurs et gendarmes en 1887, voici les 2 victimes :



'Les gendarmes'

Desserts

Crème brûlée	10.00
Tarte aux pommes chaude vanille chantilly	12.00
Le Kolonel digestif sorbet citron limoncello maison	12.00
Nougat glacé coulis de fruits rouge	10.50
Trio de sorbets Fruits de la passion framboise citron coulis fruits rouges	11.50
Mousse au chocolat blanc figue caramélisée menthe nougat	12.00
Café Glacé	11.00
Baba au rhum 'Caruso' orange vanille crème fraîche	12.00



Vous adorez un bon fromage ? Bienvenu au Bar ! *(fermé le mercredi)*

Sélection Fromages 'Van Tricht' **@ Le Bar du Bassin**

Crêpes (à la minute) 15h – 17h30

Beurre sucre confiture	5.80
Sauce caramel	6.00
Mikado glace chocolat chaud	7.00
Liqueur d'avocat fait maison glace	8.50

Crème glace artisanale

Dame Blanche (vanille sauce au chocolat chantilly)	10.50
Dame Noire (chocolat sauce au chocolat chantilly)	10.50
Brésilienne (vanille mokka caramel noix chantilly)	10.50
Coupe Avocat (vanille avocat chantilly)	10.50
Coupe Meringue (vanille meringue coulis de framboise chantilly)	10.50
Coupe "Bassin" (vanille butterscotch caramel fleur de sel)	10.50
Glace enfant (1 boule)	4.80
Petite glace (2 boules)	6.50
Coupes (3 boules) au choix : vanille / chocolat / mokka / stracciatella /	9.00
Supplément sauce au chocolat	1.80

Boissons chaudes

Café - Lungo	3.50
Espresso	3.30
Doppio – double espresso	5.00
Déca	3.50
Latte macchiato	4.80
Cappuccino crème fraiche	4.80
Cappuccino à la mousse de lait	4.80

Irish coffee (whiskey)	10.50
French coffee (cognac)	10.50
Parisian coffee (grand marnier)	10.50
Italian coffee (amaretto)	10.50

Thé frais biologique – Mighty Leaf

4.20

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

Jenever – jeune / vieux	5.50 6.50
Cognac Hennessy VS	9.50
Calvados 8 ans	11.50
Armagnac	8.50
Cointreau	8.50
Grand Marnier	8.50
Amaretto Disaronno	8.50

Baileys	8.50
Poire Williams	9.50
Grappa Bianco	8.50
Sambuca	8.50
Limoncello	8.00
Hierbas Ibicencas	8.50

Rum Old Monk 7 years 42,8°

India 8.50

Rum Plantation Xaymaca 'special dry'

Jamaica 10.00

Rum World's End Dark Spiced 40°

Caraïben 9.50

Whisky Edradour 10 years 40° - highland single malt

Schotland 11.00

Whiskey Redbreast 12 years 40° - pure pot still

Ierland 12.00

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

Schotland 14.00

Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated

Schotland 14.00

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

Japan 13,00

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

Hôtel du Bassin

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



Tom & Elsie Vanhaecke - Bruynoghe vous souhaitent chaleureusement les bienvenus au Bassin.

L'hôtel est idéalement situé près de la gare, du port de plaisance et du centre-ville.

La plage, la promenade et l'estacade sont accessibles à pied.

Hotel du Bassin dispose de 34 chambres confortables, décorés avec du goût. Vous pouvez y profiter d'un petit-déjeuner copieux et délicieux. Il y a plusieurs chaînes de télévision et du Wi-Fi gratuit.

Vous souhaitez en savoir plus ? N'hésitez pas à demander une brochure ou allez vous informer sur notre site www.hoteldubassin.be

