

Le Bar du Bassin

Als sommelier en kaasmeester wil ik met jullie mijn passie delen, namelijk de pairing tussen kwalitatieve dranken, lekkere kazen en charcuterie. In samenwerking met kaasaffineurs Van Tricht en charcuterie Joka , Fag creative foods, streekprodukten Deschildre & Chocolatier Olivier Willems hebben we het volgende assortiment voor jullie.

Geniet ervan
Zoé & Le Bar-team

“TO SHARE OR NOT TO SHARE”:

KLEINE PLANKJES:

Ardense ‘fuet’ - droge worst met Tierenteyn mosterd	4,00
Plankje Zwarte Woud ham “gechiffoneerd”	10,00
Plankje Salami Muletta d’Oggiono uit Lombardia	12,00
Plankje gedroogde Picanha (onderrug rund) - De Laet en Van Haver	18,00
Plankje 1 soort kaas naar keuze - selectie zie volgende pagina	10,00

PATÉ:

Boerenpaté ‘ <i>la fête du cochon</i> ’ van Dierendonck, met brood	16,00
‘Ostendsche’ Rilette – <i>streekproducten Deschildre</i> met brood	14,00

WARME TEASERS :

Mini garnaalkroketjes of	2 stuks	10,00
Mini kroketjes van Pata Negra ham of	4 stuks	18,00
Mini Ensor-kroketjes (<i>schelvis, garnalen, mosseljus</i>)	6 stuks	26,00
	8 stuks	32,00

Huisgemaakte visreepjes met verse tartaar 18,00

Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd 12,00

Albondigas 18,00

Spaanse gehaktballen van lam met lichtpikante tomatensaus en mozzarella

SUGGESTIES:

Sardinellas con aceite de oliva “Felisa Gourmet” met brood 18,00

Croque ‘Ensor’ 13,00

- croque monsieur met Ostendse Ensorkaas, gekookte Breydelham van streekproducten Deschildre geserveerd ‘uit het vuistje’ met licht pikante mayonaise

Verkrijgbaar tussen 12u - 15u (op zondag) en 17u30 – 21u

CHEF'S SPECIALS :

Tagliata van rund – Blonde d'Aquitaine +/-300gr. geserveerd met rucola, Merx gekruid (kruidige kaas) en foccacia ➔ Om de kwaliteit van het vlees te kunnen garanderen serveren wij deze bereiding <i>enkel bleu of saignant</i>	30,00
Tom's nacho's cheddar tomaat paprika zure room	14,00
Camembert (150 gr) uit de oven noten brood	19,50
Ambachtelijk gerookte zalm toast appel-venkelsla	19,50

ZWITSERSE KAASFONDUE

Zwitserse kaasfondue 'selectie Van Tricht'	
<i>natuur</i>	37,00/pers.
<i>met blauwschimmel kaas</i>	39,00/pers.

Onze kaasfondue's worden geserveerd met verschillende soorten charcuterie, brood, huisgemaakte pickels en grote kom salade 'to share'.

EXTRA'S:

Supplement salade	3,00
Supplement extra brood	3,00

CHARCUTERIE :

- **“BATTLE OF THE BUTCHERS“** 26,90
+supplement 50 gr Jamon Iberico de Cebo 10,00

Mosterdspek St-Amandshof – *gedroogde Picanha Enigma* van DeLaet&VanHaver
Coppa de Boeuf Oedslach – *Boerenpaté ‘La fête du cochon’* van Dierendonck
Gerookte ham uit het Zwarte Woud in Duitsland
→ *Geserveerd met artisanaal brood en huisgemaakte pickels*

- **Bordje Jamón Ibérico de Cebo** 21,00
50% Ibérico gekruist met andere rassen, opgegroeid op boerderijen.
De voeding is gebaseerd op voedergranen en peulvruchten.
- **Bordje Jamón Ibérico de Bellota – Pata Negra** 28,00
100% raszuivere Ibérico ofwel Pata Negra, heeft vrije uitloop in de
weilanden en wordt de laatste maanden gevoed op natuurgras en eikels.



- **Bordje Secreto 07 – slagerij De Laet en Van Haver** 28,00
Entrecote van Rubia Gallega die wordt ingewreven met een mengeling van
7 kruiden en daarna maar liefst 7 weken wordt gerijpt en gedroogd.
- **Bordje Duo Pata Negra en Secreto 07** 28,00
De top van van de Spaanse charcuterie! Varken en rund naast elkaar!

EEN BEETJE VAN BEIDE:

Plankje "Best of Both worlds" <u>kaas + charcuterie</u>	klein	19,50
	groot	26,00

KAZEN

Plankje kaasmeesters keuze (kan als sharing of als hoofdgerecht):

Plankje <i>1 stuk kaas naar keuze</i>	10,00
Plankje <i>3 stukken kaas</i>	18,50
Plankje <i>5 stukken kaas</i>	25,00
Plankje <i>7 stukken kaas</i>	32,00

Onze kaasplankjes worden geserveerd met ambachtelijk brood, salade (optioneel vanaf 3 stuks) en garnituur volgens seizoen. **Kaasselectie vindt u op de volgende pagina.**



Kaasselectie :

GEIT : SAINT MAURE

FR



rauwe melk – Touraine (Loire)



Vent de Mer (Sauvignon blanc)



Fourchette

SCHAAP : REGINELLA

IT



koe- en schapenmelk – Langhe



Tapiz (Chardonnay)



Zeevonk blond

WITSCHIMMEL : NAPOLEON

BE



rauwe koemelk – kaasboerderij Catharinadal – Hamont-Achel



Tin Mine White (Chenin, Chard.)



St. Idesbald tripel

HALFHARD : AAREWASSER

CH



Rauwe koemelk – gewassen korst – Bern



Tapiz (Chardonnay)



Martha Blond

HARD : OUSSAU IRATY

FR



gepasteuriseerde schapenmelk – 5-6 maanden rijping – Frans Baskenland



Ruffus blanc de blancs



Tripel Karmeliet

HARD : POSTEL +4J

BE



gepasteuriseerde koemelk – brokkelkaas, +4 jaar rijping – Antwerpen



madeira Sercial



Orval

ROODBACTERIE : DRIE MUSSEN

BE



rauwe koemelk – gewassen korst – Diksmuide



madeira Boal



Achel 8 bruin

BLAUWSCHIMMEL : GORGONZOLA

IT



gepasteuriseerde koemelk – +6 maand rijping – Lombardije



Tawny Port 10y



Cuvée Château

Er kunnen soms vervangingen zijn omdat de kaas niet voldoende is geaffineerd

Tasting Menu – To Share

Vanaf 2pers. € 38 /pers.

2 stuks huisgemaakte mini garnaalkroketjes pp.

Battle of the Butchers

5 soorten charcuterie van slagerijen *Dierendonck* en *DeLaet&VanHaver*

+ huisgemaakte pickels en foccacia

Kaasplank Kaasmeesters keuze

4 soorten kaas in samenwerking met kaasaffineurs Vantricht

+ seizoensgarnituur, noten- en krentenbrood



Aperitieven

Vermouth Padro&Co :	blanco reserve	<i>wit/fruitig</i>	8,50
	dorado amargo suave	<i>wit/kruidig</i>	9,00
	rojo classic	<i>rood/fruitig</i>	9,00
	rojo amargo reserva	<i>rood/kruidig</i>	9,50
7 sins pride gin - Franklin&Sons Mallorcan tonic		<i>citrus, fruitig</i>	15,00
'Zeal' gin llokaal! - Franklin&Sons Mallorcan tonic		<i>fris, zacht</i>	15,00
Blind Tiger Piper Cubeba - Franklin&Sons Indian tonic		<i>kruidig, floraal</i>	15,00
Marula pomegranate gin - Franklin&Sons grapefruit tonic		<i>fruitig, zoet</i>	15,00
Capo Tonic - Italiaans kruidenlikeur met limoensap en tonic			13,50
Negroni Negroni Sbagliato			13,50
Campari			9,00
Aperol Spritz Campari Spritz			12,00
Gancia			8,00
Picon vin blanc			10,50
Kirr vin blanc			7,50
Kirr Royal Prosecco			9,50
Kirr Royal Champagne			15,50
Hierbas Ibicencas - ginger ale			10,50
Henri Bardouin Pastis			8,50
Pineau de charentes premier cru		<i>wit of rood</i>	9,00
Ice eyes vodka			9,00
Rum	embargo blanco	<i>wit</i>	9,00
	embargo exquisite	<i>bruin</i>	9,50
Whiskey Monky Shoulder			9,00
<i>Supplement frisdrank</i>			3,00

Apero Suggestie!

Cherry Whisky Sour

14,00

→ klassieke whisky sour met een twist : zoet-zuur door de kersen, toch licht smokey door de whisky, zeker het proberen waard!

Alcoholvrije aperitieven

Crodino + fever tree Indian tonic	(zonder tonic) 6,50	9,00
Seedlip spice 94 gin + fever tree mediteranean tonic		11,50
OPIUS tonic – 0.0 amaro (kruidenlikeur), limoensap en tonic		11,50
Aperol Spritz 0.0 – by Guts		10,50

Frisdranken

Eaumege plat / bruis 25cl	3,50
Eaumege plat / bruis 50cl	6,00
Coca Cola	3,50
Coca cola zero	3,50
Ritchie limonade citroen en framboos	3,80
Ritchie limonade pompelmoes	3,80
Lipton Ice Tea	3,50
Sinaasappelaere - sinaasappelsap	3,80
Appelaere - appelsap	3,80
Ginger ale	3,80
Tonic / light tonic	3,80
Sicilian bitter lemon	3,80

Bieren



Op vat

25cl

33cl

75cl

Stella Artois

3,30

4,00

De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere

4,50

➔ Fris blond bier van hoge gisting – Alc. 6,5% Vol.
Koppig van karakter, zacht van smaak!

Op fles

Witbier: Baptiste white Van Steenberge 4,00

Krevet 't Koelschip 4,00

Amber: Quintine Brasserie de Légendes 5,20

Blond: Duvel Moortgat 5,00

Omer Vanderghinste 5,00

Martha Sexy Blond Brew Society 5,00

Zeevonk Zeevonk 5,00

➔ Lokaal, volmondig en moutig speciaalbier met florale toetsen
7,2% Alc. Per verkocht bier gaat een deel van de opbrengst naar de
fundatie 'Proper Strand Lopers vzw'.

Dus Zeevonk degusteren = propere stranden

IPA : Sloeber Roman 4,50

Tripel: St. Idesbald tripel Huyghe 5,00

Tripel Karmeliet 5,00

Fourchette Van Steenberge 5,50

➔ Huwelijk tussen een tripel en witbier

**33cl****37,5cl**

Trappist:	Achel 8°	Achel	5,20	
	Orval		5,80	
Quadruppel:	Martha Brown Eyes	Brew Society	5,50	
	Gouden Carolus whisky infused		5,80	
	Cuvée Château	Vanhonsebrouck	5,50	
Rood Bruin:	Rodenbach Classic (25cl)		4,00	
Geuze:	Geuze Mariage Parfait	Boon		8,60
	Oude Geuze Beersel	Oud Beersel		9,20
Fruitbier:	Bacchus framboos	Vanhonsebrouck		6,50
	Kriek Boon (25cl)	Boon	3,50	
	Lindemans Pêcheresse (25cl)		3,50	
	➔ Fruitbier gemaakt met perziken			

Alcoholarme bieren

Carlsberg 0.0	<i>pils</i>	3,50
Kwaremont 0.3	<i>zacht blond</i>	4,50
Liefmans fruitesse 0.0	<i>kriek</i>	3,60

Wijn per glas

Mousserend



ES Cava Pupitre brut 'Gold Label' - Cellers de l'Arboç 8,50 38,00



Macabeo - Parellada - Xarello



groene appel - peer - witte bloemen

IT Pet Nat 3 POP! – Castello di Cigognola – Provincia di Pavia 10,00 40,00



100% Barbera (**rosé**)



peer - rode vruchten - zoete pomelmoes

→ *Pet Nat staat voor pétillante naturel, dit wil zeggen natuurlijk gemaakt en desondanks uitmuntende kwaliteit, ook niet gefilterd !*

BE Ruffus 'Blanc de Blancs' – Vignoble des Agaises 11,50 50,00



100% Chardonnay



rijpe appel - honing - brood

FR Champagne Vazart-Coquart Extra Brut – Chouilly 15,00 79,00



100% Chardonnay



amandel - geconfijte citroen - hazelnoot - acacia bloemen

→ *Deze rijkelijke Grand Cru Champagne bevat slechts 1,5gram restsuiker, dit is uitzonderlijk weinig !*

Wit



FR Le Vent de Mer – Cave de Cers – Pays d’Oc 6,20 30,00



100% Sauvignon Blanc
floraal - citrus - tropisch fruit (*fris, fruitig*)

AR Tapiz Chardonnay – Mendoza (Argentinië) 7,00 33,00



100% Chardonnay
witte perzik - peer - citrus - licht vanille (*medium, zacht*)



ZA The Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch 8,50 37,00



Chenin Blanc - Chardonnay - Roussanne - Viognier
abrikoos - peer - nootmuskaat (*vol, elegant*)



IT Astolfo – Cantina Assuli – Sicilië 11,00 45,00



100% Grillo
peer - geconfijte citrus - gestoofde ananas (*vol, vettig*)





Overige wijnen per glas op suggestiekaartje



➔ **Wijnen per fles : verder in de kaart te vinden**




➔ **Vraag ook eens om eventuele kelderrestjes per fles!**




Rood






FR Le Carignan 100 ans – Claude Vialade – Languedoc 6,20 30,00
 100% Carignan (van meer dan 100 jaar oude wijnstokken)
 cassis - kers - blonde tabak - licht kruidig (*medium, zacht*)

IT Anarkos – Azienda Feline – Puglia 7,00 33,00
 60% Negroamaro - 30% Primitivo - 10% Malvasia Nera
 pruim - zwarte kers - violet - roos (*vol, sappig*)

ES Viña Salceda Crianza – Rioja 8,00 35,00
 95% Tempranillo - 3% Graciano - 2% Mazuelo
 rijp rood fruit - leder - koffie - kruidig (*vol, kruidig*) 









FR Sancerre Rouge – J.M. Reverdy & Fils – Loire 11,00 45,00
 100% Pinot Noir
 rode kers - aalbes - ceder - kruiden (*fris, elegant*) 

ZA Whole Berry CS – Springfield Estate – Robertson Valley 12,00 48,00
 100% Cabernet Sauvignon
 braambes - leder - gerookt vlees - tabak (*smokey, kruidig*) 







Overige wijnen per glas op suggestiekaartje

Rosé



- IT** Komaros Rosato – Casa Garofoli – Marche 6,20 30,00
 100% Montepulciano
 acacia - witte perzik (*floraal*)
- ES** Larrosa Rosado – Bodega Aroa – Navarra 7,00 33,00
 100% Garnacha Tinta
 bosaardbei - framboos - lactisch (*fruitig*)
- FR** Love by Château Léoube – Côtes de Provence 9,00 38,00
 40% Grenache - 40% Cinsault - 20% Syrah
 rode vruchten - citrus - mineraal - licht zilt (*droog*)
- FR** Clos Cibonne 'Tradition' Cru Classé – Provence 45,00
 100% Tibouren
 mandarijn - sinaasappelschil - mineraal - roze peper

Zoet wit





- IT** Moscato d'Asti – Poderi Luigi Einaudi – Piemonte 7,00 33,00
 100% Moscato
 appel - peer - litchi - geconfijte ananas (*licht sprankelend*)
- ES** Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja 7,50 30,00
 100% Muscat →50cl
 perzik - abrikoos - honing - vanille
- FR** Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest 11,50 32,00
 100% Petit Manseng →37,5cl
 gedroogde abrikoos - gele nectarine - honing - noten

Wijn per fles

Champagne

½



FR	Deutz Brut Classic	88,00
	 34% Pinot Noir - 33% Chardonnay - 33% Pinot Meunier	
FR	Salmon 'Blanc de Noirs'	92,00
	 100% Pinot Meunier	
FR	Bollinger Special Cuvée Brut	102,00
	 60% Pinot Noir - 25% Chardonnay - 15% Pinot Meunier	
FR	Perle d'Ayala	133,00
	 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir	

Wit











FR	Reserve Grand Veneur – Alain Jaume – Côtes de Rhône	35,00
	 Viognier - Clairette	
IT	Pinot Grigio – Kurtatsch – Alto Adige	40,00
	 Pinot Grigio	
FR	Alsace dream – Joscmeier – Alsace	24,70 40,00
	 Riesling - Pinot Gris - Pinot Blanc - Pinot Auxerrois	
ZA	Z Collection 360° – Zevenwacht – Stellenbosch	40,00
	 Sauvignon Blanc	
FR	Emotions – Château Cap de Fousté – Côtes de Roussillon	40,00
	 Marsanne - Grenache blanc	







<u>ES</u>	Idoia Blanco – Ca N’estruc – Catalonië	45,00
	 Chardonnay - Macabeu - Garnacha blanca - Xarello	
<u>ES</u>	Albariño – Lagar de Costa – Rias Baixas	45,00
	 Albariño	
<u>AT</u>	Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal	48,00
	 Grüner Veltliner	
<u>HU</u>	Pinot Gris – Juris Villa – Badascony	52,00
	 Pinot Gris	
<u>DE</u>	Piesporter – Julian Haart – Mosel	55,00
	 Riesling	
<u>DE</u>	Weissburgunder Reserve – Weingut Salwey – Baden	55,00
	 Weissburgunder (Pinot Blanc)	
<u>FR</u>	Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura	55,00
	 Savagnin	
<u>ES</u>	Abracadabra – Trossos del Priorat – Priorat	58,00
	 Garnacha Blanca - Macabeu	
<u>FR</u>	Chablis 1°cru – Samuel Billaud – Bourgogne	35,70 (1/2) 65,00
	 Chardonnay	
<u>SI</u>	Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	65,50
	 Ribolla	
<u>FR</u>	Meursault – Rodolphe Demougeot – Bourgogne	82,00
	 Chardonnay	

Rood





½



<u>ES</u>	Fenómeno – Barahonda – Yecla (Murcia)		35,00
	 Monastrell		
<u>IT</u>	Piancarda – Casa Garofoli – Marche	23,70	38,00
	 Montepulciano		
<u>ES</u>	Matsu ‘El Recio’ – Matsu – Toro		42,50
	 Tinta de Toro (Tempranillo)		
<u>IT</u>	Pinot Nero ‘Patricia’ – Cantina Giralan – Alto Adige	26,50	45,00
	 Pinot Nero (Pinot Noir)		
<u>FR</u>	Morgon – Marcel Lapierre – Beaujolais		47,00
	 Gamay		
<u>FR</u>	Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan	29,80	48,00
	 Cabernet Sauvignon - Merlot		
<u>ES</u>	La Locomotora Reserva – Uvas Felices – Rioja		48,00
	 100%Tempranillo		
<u>LB</u>	Château Aurora – Batroun (Noord Libanon)		50,00
	 Cabernet Franc		
<u>ZA</u>	Z Collection Reserve – Zevenwacht – Stellenbosch		54,00
	 Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot		
<u>IT</u>	Sobi – Bentu Luna – Sardinië		58,00
	 Barbera – Bovale		

<u>FR</u>	Cuvée de Baron – Château Fortia – Chateauneuf du Pape	58,00
	 Grenache - Mourvèdre - Syrah	
<u>AT</u>	Pinot Noir Reserve – Juris – Burgenland	61,00
	 Pinot Noir	
<u>ES</u>	Pam de Nas – Trossos del Priorat – Priorat	67,00
	 Garnacha – Cariñena	
<u>IT</u>	Amarone della Valpolicella – Vigneti di Ettore – Veneto	70,00
	 Corvina - Corvinone - Rondinella – Oseleta	
<u>FR</u>	Pommard ‘vieilles vignes’ – Domaine Génot Boulanger	75,00
	 Pinot Noir	
<u>CA</u>	Earthquake – Michael David Winery – Lodi	75,00
	 Cabernet Sauvignon	
<u>ES</u>	Venta Las Vacas Reserva – Uvas Felices – Ribera del Duero	75,00
	 Tinta Fino (Tempranillo)	
<u>SI</u>	Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	79,00
	 Merlot	

Magnums rood

<u>ES</u>	Matsu ‘El Recio’ – Matsu – Toro	75,00
	 Tinta de Toro (Tempranillo)	
<u>IT</u>	Pinot Nero ‘Patricia’ – Cantina Giran - Alto Adige	82,00
	 Pinot Nero (Pinot Noir)	
<u>FR</u>	Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan	95,00
	 Cabernet Sauvignon - Merlot	
<u>SI</u>	Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	122,50
	 Merlot	

Versterkte wijnen

Sherry

Fino Clasica 15°	<i>Hidalgo</i>	<i>droog, fris</i>	7,00
Don Nuño Oloroso 18°	<i>Lustau</i>	<i>gerijpt, licht zoetig</i>	8,00
Triana Pedro Ximénez 17°	<i>Hidalgo</i>	<i>zoet, stroopachtig</i>	9,50

Porto – Quinta Do Noval

Witte port			7,00
Ruby port	Late bottled vintage 2010		8,00
Tawny port	10years old		10,00
Tawny port	20years old		13,00
Tawny port	Colheita 2003		11,00

Madeira – Henriques & Henriques

Sercial 15 years old	<i>droog</i>		14,00
Boal 15 Years old	<i>half zoet</i>		14,00
Malvasia 15 years old	<i>zoet</i>		14,00

Digestieven

Jenever Filliers	jong	5,50
	5 years	6,50
Cognac Hennessy VS		9,50
Armagnac Cles des Ducs VSOP		8,50
Calvados Clos de la Hurvanière	8 years	11,50
	12 years	13,00
Hierbas Ibicencas (kruidenlikeur uit ibiza)		8,50
Vecchio Amaro Del Capo (Italiaans kruidenlikeur)		9,50
Cointreau		8,50
Grand Marnier		8,50
Amaretto Adriatico – geroosterde amandelen		9,50
Amaretto Adriatico Blanco – gecrushte amandelen		9,50
Baileys		8,50
Poire Williams Massenez		9,50
Grappa Bianco	jong	8,50
Grappa di Barolo - Poderi Luigi Einaudi	gerijpt	10,50
Sambuca		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
Huisgemaakte limoncello		8,00

Desserts

Crème brûlée	8,00
Café Glacé	9,80
Huisgemaakte warme appeltaart met vanille-ijs	10,80
Dame Blanche (vanille stracciatella verse chocoladesaus)	9,80
Coupe 'Bassin' (vanille butterscotch karamel fleur de sel)	9,80
Trio van Sorbets (passievrucht framboos citroen)	9,90

Warme dranken

Espresso	3,30
Doppio – dubbele espresso	5,00
Lungo – koffie	3,50
Deca koffie	3,50
Cappuccino – melkschuim	4,80
Latte Macchiato	4,80
Irish Coffee – Whisky	11,50
Italian Coffee – Amaretto	11,50

Verse thee – Mighty Leaf 4,20

Organic Earl Grey – zwarte thee
Organic Green Dragon – groene thee
Organic African Nectar – rooibos thee
Chamomile Citrus – kamille thee
Wild Berry Hibiscus – rozebottel thee met wilde bessen
Organic Mint Mélange – muntthee
Ginger Twist – gemberthee