



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

“ Onze brasserie staat in de steigers “

De heropbouw is in volle gang en wij kijken vol verwachting uit naar het resultaat. Ergens eind maart hopen we daar onze nieuwe deuren voor jullie te openen !

Volg alle nieuwtjes over de werken via onze social media (Facebook, Instagram).

INTUSSEN blijft iedereen van harte welkom, want wij blijven OPEN :
Onze brasserie bevindt zich nu tijdelijk naast de Bar, ingang via het hotel.

Wij zijn dus nog steeds 7/7 open, en wel vanaf 11 uur 's morgens.

Tom en Elsie Vanhaecke – Bruynoghe, Jules & Zoé en het Bassin - team.

* Onze lekkere, pretentieloze keuken omvat een selectie van traditionele en herkenbare gerechten. Wij werken met verse en streekgebonden producten, en dragen zo ons steentje bij voor een kleinere ecologische voetafdruk

Heeft u voedselallergieën of -intoleranties, meld het ons. Niet alle ingrediënten worden op de kaart vermeld. De samenstelling van de gerechten kan soms wijzigen.

**Wij zijn 7/7 open van 11u 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.

Aperitieven

Glas Cava 'Pupitre'	8.50	Campari	9.00
Coupe Champagne Vazart&Coquart Extra Brut	15.00	Negroni	13.50
Porto wit - Noval	7.00	Henri Bardouin Pastis	8.50
Porto rood - Noval	8.00	Whisky Monkey Shoulder	9.00
Sherry dry – Hidalgo Fino	7.00	Rum Embargo Blanco - wit	9.00
Pineau de Charentes	9.00	Rum Embargo Anejo - bruin	9.50
Kirr vin blanc	7.50	→Extra whisky's en rums vindt u bij de digestieven	
Kirr royal Prosecco	9.50	Ice Eyes Vodka	9.00
Kirr royal Champagne	15.50	Hierbas Ibicencas Ginger Ale	10.50
Picon vin blanc	10.50	Aperol Spritz / Campari Spritz	12.00
Gancia	8.00	Supplement frisdrank	3.00
		Supplement vers sinaasappelsap	3.50

Non-alcoholische dranken

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

It's gin-o'-clock

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

Vermouth Padro & Co

Blanco Reserve	wit / fruitig	8.50
Dorado Amargo	wit / kruidig	9.00
Rojo Classico	rood / fruitig	9.00
Rojo Reserva	rood / kruidig	9.50

Zin in een hapje?

Neem een kijkje tussen onze tapas of kies een gerechtje voor de kleine honger op de volgende pagina's.

Sommige gerechtjes zijn doorlopend te verkrijgen!



... Of ontdek 'Le Bar du Bassin' !

De fijnste kazen, vers gesneden charcuterie, met een uitgelezen glas wijn, madeira, porto, vermouth....

Vraag gerust meer info !

Bieren van't vat

	25cl	33cl	37,5cl
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!

Bieren op fles

Witbier:	Baptiste white	4.00	
	Krevet 't Koelschip	4.80	
	→ Samenwerking tussen Kobe Desramaults & onze stadsbrouwerij → Ideaal bij garnalen!		
Amber:	Quintine Ambré	5.20	
Blond:	Duvel	5.00	
	Omer	5.00	
	Martha Sexy Blond	5.00	
	Zeevonk	5.00	
	→ Lokaal, volmondig en moutig speciaalbier met florale toetsen van 7,2% Alc. <i>Een Zeevonk degusteren = propere stranden</i>		
Tripel:	St. Idesbald tripel	5.00	
	Tripel Karmeliet	5.00	
	Fourchette	5.50	
	→ Huwelijk tussen een gastronomische tripel en witbier		
Trappisten:	Achel 8° bruin	5.00	
	Orval	5.80	
Quadruppel:	Martha Brown Eyes Brew Society	5.50	
	Gouden Carolus whisky infused	5.80	
	Cuvée Château - Kasteelbrouwerij Vanhonselbrouck	5.50	
Rood Bruin:	Rodenbach Classic (25cl)	4.00	
Geuze:	Geuze Mariage Parfait Boon		8.60
	Oude Geuze Beersel		9.20
Fruitbier:	Bacchus framboos		6.50
	Kriek Boon (25cl)	3.50	
Alcoholvrij:	Carlsberg 0.0.	3.50	
	Kwaremont 0.3.		4.50

Wijnen per glas

Glas Fles

Wit

FR Vent de Mer – Cave de Cers – Pays D’Oc	6.20	30.00
100% Sauvignon Blanc (<u>fris</u> , droog en licht fruitig)		
ZA Tin Mine – Zevenwacht – Stellenbosch	8.50	37.00
Chardonnay - Chenin Blanc (droge <u>volle</u> witte wijn, notig)		
IT Moscato d’Asti – Luigi Einaudi – Piemonte	7.00	33.00
100% Moscato (<u>zoete</u> , licht sprankelende witte wijn)		

Rosé

IT Komaros Rosato – Casa Garofoli – Marche	6.20	30.00
100% Montepulciano (frisse, florale rosé)		

Rood

FR Carignan 100ans d’age – Claude Vialade – Pays d’Oc	6.20	30.00
100% Carignan – van meer 100j. oude wijnstokken (medium body, zachte smaak)		
ES Viña Salceda Crianza – Rioja	8.00	35.00
100% Tempranillo (vol, kruidig en droog)		

Overige wijnen per glas : op suggestiekaartje

Frisdranken

Eaumege plat / bruis (25cl)	3.50	Sinaasappelaere	4.00
Eaumege plat / bruis (50 cl)	6.00	Appelaere	4.00
Coca-Cola	3.50	Ritchie limonade pompelmoes	3.80
Cola Zero	3.50	Ritchie limonade citroen-framboos	3.80
Lipton Ice Tea	3.50	Tonic / tonic light	3.80
Ginger Ale	3.80	Sicilian Bitter lemon	3.80
		Versgeperst sinaasappelsap	5.50

° doorlopend verkrijgbaar

Tapas to share

Visreepjes van kabeljauw met tartaar	18.00		
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd	12.00		
Paté van wilde eend	18.00		
sinaas briochetoast geconfijte witte ui			
Plankje Ibericoham (12 maand gerijpt)	18.00 (2 pers.)	30.00 (4 pers.)	



Wijnkaart per fles



Wit

AU	Markowitsch - Gruner Veltliner	33.00
FR	Domaine 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

Rood

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

Voorgerechten

→ U kunt ook opteren voor onze tapas to share.

! *VOORGERECHTEN KUNNEN NIET AFZONDERLIJK ALS HOOFDGERECHT BESTELD WORDEN*

Verse dagsoep		6.90
Noordzeevissoepje (rouille kaas croûtons)		18.90
Ambachtelijk zacht gerookte zalm 'vishandel Lorre' toast appel-venkelsla		19.50
**Handgepelde Grijze garnalen jonge sla tomaat hardgekookt ei verse cocktailsaus		21.50
Garnaalkroketjes van Oostendse Grijze garnalen, volgens ons recept :		
	1 stuk* (enkel als voorgerecht)*	11.00
	2 stuks	20.50
Ensorkroket (witte vis, garnalen, mosseljus [zie volgende pag.])	1 stuk* (enkel als voorgerecht)*	12.00
	2 stuks	22.00

****Verse handgepelde garnalen verkrijgbaar volgens aanvoer onze lokale vissers**



Hoofdgerechten

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

Vlees:

Filet mignon (Blonde d'Aquitaine) 300 gr. + Saus : + 3 € (zie keuze hieronder)	33.00
Côte à l'os (Limousin 3 weken gerijpt) (1kg 2 pers.) salade	72.00
saus naar keuze : béarnaise peperroom lookboter champignon	
Steak tartaar salade frietjes	30.00
Rundstoverij (Limousin) appelcompote frietjes	31.00

Vis :

Tomaat **handgepelde Grijze garnalen jonge sla verse mayonaise frietjes	40.00
Zetong "Meunière" (2 stuks) salade frietjes verse tartaar	45.00
Gebakken kabeljauwfilet jonge prei kokkels gebakken aardappel met tijm	
**handgepelde Grijze garnalen mousseline met jus van krab	42.00
Gegratineerde Noordzeevis "catch of the day" 3 soorten prei	
nieroogkreeftje en mosselen	36.00
Paling "Meunière" of "in 't groen" of "in de room" salade frietjes	40.00
Bouillabaisse "à l'Ostendaise" Noordzeevis nieroogkreeftje toast rouille	38.00

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

Verse dagsoep en hoofdgerecht	25.00 €
Voorgerecht en hoofdgerecht	28.00 €

Suggesties

<u>VG</u> - Escargots Petits Gris de Namur 'Ferme du Vieux Tilleul' kruidenboter (8 st.)	22.00
- Brandade van Noordzeekrab in limoenboter	21.00
<u>HG</u> - Ossobuco van kalfsschenkel tagliatelle of frietjes parmesan	39.00
- Skreifilet knolselderpuree kokkels sinaasappelboter jonge wortel groene aspergepunten	40.00
<u>NG</u> - Mousse van witte chocolade gecarameliseerde vijg munt nougat	12.00
- Baba Au Rhum 'Caruso' sinaas vanille slagroom	12.00

MENU du BASSIN



Twee Oostendse garnaalkroketten, huisgemaakt
of

Twee Ensor kroketten, huisgemaakt
of

Escargots Les Petits Gris de Namur in kruidenboter
of

Brandade van Noordzeekrab in limoenboter
of

Ambachtelijk zacht gerookte zalm | toast | zoete uien crème | appel-venkelsla

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

Skreifilet | knolselderpuree | kokkels | sinaasappelboter |
jonge wortel | groene aspergepunten
of

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

Coupe "Bassin" of Crème Brulée of Irish Coffee
of

Mousse van witte chocolade | gecarameliseerde vijg | munt | nougat
of

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

65 € pp

Kleine honger

Duo van tomaat met **handgepelde Griuze garnalen en huisgemaakte garnaalkroket	25.50
Croque Monsieur° Ensorkaas Breydelham	14.90
Croque Madame° spiegelei	15.90
Croque "boem boem" ° spaghettisaus	16.90
Dagsoep met brood°	8.90
Oostendse Noordzeevissoep rouille kaas korstjes	20.50
Spaghetti bolognaise°	17.50
Garnaalkroketjes van Oostendse grijze garnalen, volgens ons recept °	
2 stuks	22.00
3 stuks	28.00
Supplement frietjes	3.50
Supplement (extra) brood & boter	3.00



° Deze gerechten zijn doorlopend te verkrijgen.

****Verse handgepelde garnalen verkrijgbaar volgens aanvoer onze lokale vissers**



**Ook welkom @ Le Bar du Bassin voor een hapje & een drankje !
Een selectie van topwijnen en artisanale kazen / charcuterie / bieren.**

Salades

Salade warme geitenkaas toast bacon reepjes appel walnoot pistache pecannoten	23.90
Frisse salade met **handgepelde Griuze garnalen en ambachtelijk zacht gerookte zalm	26.90
'Chicken Salad' met gebakken kipfilet gerookte kipfilet babyleaf kropsla pecannoten mosterd-honingdressing	22.50
Salade Folle 'Ensor' mini garnaalkroket mini Ensorkroket paté Dierendonck "la fête du cochon" ambachtelijk gerookte zalm gepaneerde visreepjes	25.90

Veggie

Falafel balletjes 'Napolitana' tomaat salade warme groenten zoete aardappelfrietjes	22.00
Hazelnootburger gebakken groenten zoete aardappelfrietjes	22.00

Voor de kleintjes (tot 10 jaar)

Kippennuggets frietjes	12.50
Spaghetti bolognaise	12.90
Kinderzeetong tomatensalade frietjes	24.00
Gefrituurde visreepjes puree verse tartaar	18.00
Gehaktballetjes tomatensaus puree	14.50
—————> * Extra persoon (bestek) *	5.00

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 NorthSeaChef vinden we tegenwoordig schelvis, een uitstekende vervanger voor de zeetong.

Tom & Christine, onze eigen ‘Cuisiniers dangereux’, gingen hiermee aan de slag.

Onze kroket heeft als basisingrediënten :

SCHELVIS HANDGEPELDE GRIJZE GARNALEN MOSSELJUS 		
REMOULADESAUS ZUURDESEMTOAST		
1 stuk (enkel als voorgerecht)	12 €	
2 stuks (als voor- of hoofdgerecht)	22 of 23,5 €	opgediend met een slaatje
3 stuks (hoofdgerecht)	28 €	opgediend met een slaatje



‘Les Cuisiniers Dangereux’

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

Er is het ongekende verhaal van de stoomtreiler ‘0.301 James Ensor’, gebouwd bij Béliards.

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

En in die Bassing vielen ook de 2 gendarmes die Ensor op doek zette in 1892 :

Na schermutselingen tussen vissers en gendarmes in 1887 waren dat de 2 slachtoffers :



‘Les gendarmes’

Desserts

Crème brûlée	10.00
Warme appeltaart vanille slagroom	12.00
Le Kolonel digestief (citroensorbet huisgemaakte limoncello)	12.00
Nougat glacé (IJstijd) coulis van rood fruit	10.50
Trio van sorbets <i>Passievrucht framboos citroen coulis van rode vruchten</i>	11.50
Mousse van witte chocolade gecarameliseerde vijg munt nougat	12.00
Café glacé	11.00
Baba au rhum 'Caruso' sinaas vanille slagroom	12.00



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	5.80
Karamelsaus	6.00
Mikado ijs chocoladesaus	7.00
Huisgemaakte advocaat ijs	8.50

Artisanaal Roomijs

Dame Blanche (vanille chocoladesaus slagroom)	10.50
Dame Noire (chocolade chocoladesaus slagroom)	10.50
Brésilienne (vanille mokka caramel nootjes slagroom)	10.50
Coupe Advocaat (vanille huisgemaakte advocaat slagroom)	10.50
Coupe Meringue (vanille meringue frambozencoulis slagroom)	10.50
Coupe "Bassin" (vanille butterscotch caramel fleur de sel)	10.50
Kinderijsje (1 bol)	4.80
Klein ijsje (2 bollen)	6.50
Coupes (3 bollen)	9.00
<i>keuze uit: vanille / chocolade / mokka / stracciatella</i>	
Supplement chocoladesaus	1.80

Warme Dranken

Koffie - Lungo	3.50
Espresso	3.30
Doppio – dubbele espresso	5.00
Déca	3.50
Koffie verkeerd	4.80
Cappuccino slagroom	4.80
Cappuccino melkschuim	4.80

Irish coffee (whiskey)	11.50
French coffee (cognac)	11.50
Parisian coffee (grand marnier)	11.50
Italian coffee (amaretto)	11.50

Verse biologische thee – Mighty Leaf

4.20

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 |
subtiële fruitstukjes

Wild Berry Hibiscus – rozenbottel thee

Infusie van rozenbottel, vlierbessen, bosbessen
en aardbei

Digestieven

Jenever – jong / oud	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

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!



Tom & Elsie Vanhaecke - Bruynoghe heten 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 34 charmante hotelkamers en 2 appartementen (voor 4 personen), met smaak ingericht. Er is gratis wifi, een uitgebreid tv-aanbod en bovenal een uitstekende service!

Wenst u meer informatie over ons hotel? Aarzel niet een foldertje te vragen of neem een kijkje op onze website: www.hoteldubassin.be

