

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:

Bordje Zwarte Woud ham "gechiffoneerd"	10,00
Bordje Salami Muletta d'Oggiono - Lombardia	10,00
Bordje Mortadella Bologna – Golferia	10,00
Lauwe grillworst St. Amandshof met Tierenteyn mosterd	10,00
Plankje Old Groendal - oude Belgische brokkelkaas – 18maand gerijpt	10,00
Plankje 1 soort kaas naar keuze – selectie zie volgende pagina	10,00

PATE & TERRINE:

Bordje rilette van Belgasconne varken (150gr.) met brood	14,00
--	-------

EEN BEETJE VAN BEIDE:

Plankje "Best of Both worlds" <u>kaas + charcuterie</u>	24,00
---	-------

WARME TEASERS :

Mini garnaalkroketjes /	2 stuks	10,00
Mini kroketjes van Ibérico ham	4 stuks	16,00
	6 stuks	24,00
	8 stuks	30,00
Huisgemaakte visreepjes met verse tartaar		14,00
Albondigas		14,00
Spaanse gehaktballen met lichtpikante tomatensaus, mozzarella en foccacia		

KAASSUGGESTIE :

Gemarineerde carpaccio van 'De Laet & Van Haver' met <i>stracciatella</i> (vulling van een burrata) - tomaten - rucola sla - croutons	20,00
--	-------

CHARCUTERIE :

- **“BATTLE OF THE MEDITERRANEAN”** 25,90
+supplement 50 gr Jamon Iberico de Cebo 10,00

Salami Muletta D'Oggiono Lombardia – licht pikante *Coppa Pimentón* Alto Mijares – gerijpte kruidige *Coppa* met venkel Franchi – *Lomo Serrano* Monte Nevado – *Mortadella* Chiara Bologna met pistaches

Geserveerd met artisanaal brood en gemarineerde artisjokharten

- **Bordje Jamón Ibérico de Cebo** 18,50
50% Ibérico gekruist met andere rassen, opgegroeid op boerderijen. De voeding is gebaseerd op voedergranen en peulvruchten.
- **Bordje Jamón Ibérico de Bellota – Pata Negra** 24,00
100% raszuivere Ibérico ofwel Pata Negra, heeft vrije uitloop in de weilanden en wordt de laatste maanden gevoed op natuurgras en eikels.



KAZEN

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

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

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

Kaasselectie :

GEIT : JULIETTE

BE



rauwe melk - Kaasmakerij Karditsel - Limburg



Vent de Mer (sauvignon blanc)



Baptiste White

SCHAAP : LE SAULZAIS DE BERRY

FR



rauwe melk - Centre



Watervale Riesling



Geuze Boon Mariage Parfait

WITSCHIMMEL : COULOMMIERS

FR



rauwe koemelk - Kaasmakerij Dongé - Île de France



Oldenburg (Chenin Blanc)



Enfant Terrible

HALFHARD : AAREWASSER

CH



rauwe koemelk - Bern - rijping 2 à 3 maanden



Cuvée Lorenzo (Johanniter)



De Ezel Blond

HARD : OSSAU-IRATY

FR



schapenmelk - bergkaas - Frans Baskenland (Pyreneeën)



Mad (Furmint – dry Tokaji)



Ouwen Duiker

HARD : MAHON

ES



koemelk – rijping 4-6 maanden - eiland Menorca



Quinta dos Carvalhais Reserva



Ouwen Duiker

ROODBACTERIE : MANIGODINE

FR



rauwe koemelk - gewassen korstkaas - Savoie



Madeira Boal 15Y



Bornem Tripel

BLAUWSCHIMMEL : BLEU D'Auvergne

FR



rauwe koemelk - stijl van Roquefort - rijping 10 weken - Auvergne



Tawny Port 10Y



Martha Brown Eyes

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

Tasting Menu – To Share

Enkel per 2pers. 32,00/pers.

4 stuks huisgemaakte mini garnaalkroketjes

Mediterranean Meats

5 soorten Mediterraanse charcuterie

+ gemarineerde artisjokharten en foccacia

Kaasplank Kaasmeesters keuze

4 soorten kaas in samenwerking met kaasaffineurs Vantricht

+ seizoensgarnituur, salade en noten- en krentenbrood



Aperitieven

Vermouth Padro&Co :	blanco reserve	<i>wit/fruitig</i>	7,50
	dorado amargo suave	<i>wit/kruidig</i>	7,50
	rojo classic	<i>rood/fruitig</i>	8,00
	rojo amargo reserva	<i>rood/kruidig</i>	9,00
7 sins pride gin - fever tree Mediterranean tonic		<i>citrus</i>	15,00
Blind Tiger Piper Cubeba - fever tree Indian tonic		<i>kruidig</i>	15,00
Copperhead gin 'Gibson Edition' - fever tree Indian tonic		<i>kruidig</i>	15,00
Marula pomegranate gin - fever tree elderflower tonic		<i>fruitig</i>	15,00
Negroni			9,50
Campari			7,50
Aperol Spritz / Campari Spritz			10,50
Gancia			7,00
Picon vin blanc			9,50
Kirr vin blanc			7,50
Kirr Royal Prosecco			9,50
Kirr Royal Champagne			13,50
Hierbas Ibicencas - fever tree ginger ale			9,50
Henri Bardouin Pastis			7,50
Pineau de charentes premier cru		<i>wit of rood</i>	8,50
Ice eyes vodka			9,00
Rum	embargo blanco	<i>wit</i>	8,00
	embargo exquisite	<i>bruin</i>	8,50
Whiskey Monkey Shoulder			8,50
<i>Supplement frisdrank</i>			3,00

Apero Suggestie!

<i>Duno Mule</i>	12,50
→ Duno (likeur van duindoornbes, een bes uit onze duinen!) met limoensap en gemberbier	

Alcoholvrije aperitieven

Crodino + fever tree Indian tonic	6,50	9,00
Seedlip spice 94 gin + fever tree Indian tonic		11,50
Mocktail 'Le Bar' – appel, limoen, gember, Seedlip spice 94 gin		10,50

Frisdranken

Eaumege plat / bruis 25cl	3,00
Eaumege plat / bruis 50cl	5,00
Ritchie cola	3,50
Coca cola zero	3,00
Ritchie limonade citroen en framboos	3,50
Ritchie limonade pompelmoes	3,50
Maté icetea - ChariTea	3,80
Sinaasappelaere - sinaasappelsap	3,80
Appelaere - appelsap	3,80
Fever tree ginger ale	3,30
Fever tree Indian tonic / Indian light tonic	3,30

Bieren



Op tap

25cl

33cl

75cl

Stella artois

3,00

3,50

De Ezel Blond – Brouwerij de Brabandere

3,80

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

Op fles

Witbier: Baptiste white Van Steenberge 3,80

St. Bernardus wit St. Bernardus 4,00

Saison: Dupont Dupont 3,80

Blond: Duvel Moortgat 4,50

St. Feuillien *Grand Cru* St. Feuillien 4,70

Ouwen Duiker Hedonis 5,00

IPA : Duvel tripel hop cashmere Moortgat 5,00

Tripel: Bornem tripel Van Steenberge 4,20

Gulden draak Van Steenberge 4,60

Enfant Terrible De Leite 4,70

Troubadour Magma The Musketeers 4,50

➔ Tripel met de bitterheid van een IPA,
aroma's van exotisch fruit

1894 (75cl)

De Brabandere

26,00



33cl

37,5cl

Dubbel:	Achel 8°	Achel	5,10
Quadruppel:	Martha Brown Eyes	Brew Society	4,70
	Rochefort 10°	Rochefort	6,40
	Cuvée Château	Vanhonsebrouck	5,50
Rood Bruin:	Duchesse de Bourgogne (25cl) Verhaege		4,00
	Liefmans Goudenband	Moortgat	5,20
Geuze:	Geuze Mariage Parfait	Boon	8,60
	Oude Geuze Beersel	Oud Beersel	9,20
Fruitbier:	Bacchus framboos	Vanhonsebrouck	6,50
	Kasteel rouge	Vanhonsebrouck	4,50
	Lindemans Pêcheresse (25cl)		3,50
	➔ Fruitbier gemaakt met perziken		

Alcoholarme bieren

Sportzot 0.4	4,90
Kwaremont 0.3	4,00
Liefmans fruitesse 0.0	3,60

Wijn per glas

Mousserend



IT Prosecco Superiore 'Brunei' brut – La Torderra 8,50 36,00



85% Glera - 10% Bianchetta - 5% Verdiso



groene appel - peer – litchi

BE Ruffus 'Blanc de Blancs' – Vignoble des Agaises 11,50 46,00



100% Chardonnay



rijpe appel - honing - licht kruidig

FR Champagne Ayala Brut Majeur – Ayala 13,50 64,00



40% Chardonnay - 40% Pinot Noir - 20% Pinot Meunier



floraal - groene appel - brood

ES Lia by Nivarius (rosé) – Bodega Nivarius 10,00 40,00



100% Garnacha Tinta



peer - rode vruchten - witte bloemen

Wit



FR Le Vent de Mer – Cave de Cers – Pays d’Oc	6,20	30,00
 100% Sauvignon Blanc  floraal - citrus - tropisch fruit		
HU Mad – Szent Tamás – Tokaji	7,50	34,00
 100% Furmint (droog)  witte perzik - floraal - mineraal - licht boterig - gebrand		
ZA Oldenburg Vineyards – Stellenbosch	8,50	36,00
 100% Chenin Blanc  rijpe witte perzik - peer - vanille - hout		
AUS Watervale – Jim Barry – Clare Valley	9,50	38,00
 100% Riesling  citroen - limoen zeste - sinaasappelbloesem		
BE Cuvée Lorenzo – Domein Vigna – Wijnegem	10,00	40,00
 100% Johanniter  honing - citrus - vuursteen - lychee		
PT Quinta Dos Carvalhais Reserva – Dão (Portugal)	11,00	45,00
 100% Encruzado  toast - boterig - vanille - stro - mineraal		

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

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

Rood



ES Goru – Bodega EGO – Jumilla	6,20	30,00
 50% Monastrell - 30% Syrah - 20% Petit Verdot		
 framboos - rode kers - zwarte peper - lichte vaniljetonen		
		
CA Showdown 'the unfaithfull messenger' - Lodi	7,00	33,00
 100% Zinfandel		
 pruim - rood fruit - zoete kruiden - eik		
		
ES Lopez de Haro Reserva – Bodega Lopez de Haro – Rioja	8,50	36,00
 100% Tempranillo		
 rode kers - leer - kruidig - gebrand		
		
DE Cuvee Guillaume – Weingut Friedrich Becker – Pfalz	9,50	38,00
 50% Cabernet Sauvignon - 25% Dornfelder - 25% Merlot		
 zwarte kers - animaal - wilde bessen		
		
IT Primitivo – Carvinea – Puglia	10,00	40,00
 100% Primitivo		
 cassis - braambes - chocolade - vanille		
		
IT Ettore Germano – Langhe (Piemonte)	11,00	45,00
 100% Nebbiolo		
 koffieboon - aalbes - rode kers – aardbei		
FR Pommard – Domaine Génot-Bou langer – Côte-de-Beaune	15,00	72,00
 100% Pinot Noir		
 rode kers - ceder - kruiden		
		

Rosé



IT Komaros Rosato – Casa Garofoli – Marche 6,20 30,00



100% Montepulciano
floraal - witte perzik

ES Larrosa Rosado – Bodega Aroa – Navarra 7,00 33,00



100% Garnacha Tinta
bosaardbei - framboos - lactisch

FR Clos Cibonne 'Tradition' Cru Classé – Provence 11,90 44,50



100% Tibouren
mandarijn - sinaasappelschil - mineraal - roze peper

Zoet wit

IT Moscato d'Asti – Poderi Luigi Einaudi – Piemonte 6,20 33,00



100% Moscato
appel - peer - litchi - geconfijte ananas

ES Melante colección – Castillo de Maetierra – Rioja 7,50 30,00



100% Muscat
perzik - abrikoos - honing – vanille
→50cl

FR Jurançon Symphonie de Novembre – Sud-Ouest 11,50 32,00







100% Petit Manseng
gedroogde abrikoos - gele nectarine - honing - noten
→37,5cl

Wijn per fles

Champagne

½



FR	Deutz Brut Classic	72,00
	34% Pinot Noir - 33% Chardonnay - 33% Pinot Meunier	
FR	Ayala Rosé Majeur	75,00
	50% Chardonnay - 40% Pinot Noir - 10% Pinot Meunier	
FR	Bollinger Special Cuvée Brut	95,00
	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	32,00
	Viognier - Clairette	
IT	Pinot Grigio – Cantina Giran – Alto Adige	33,80
	Pinot Grigio	
FR	Alsace dream – Josmeyer – Alsace	24,70 34,50
	Riesling - Pinot Gris - Pinot Blanc - Pinot Auxerrois	
ZA	Z Collection 360° – Zevenwacht – Stellenbosch	36,00
	Sauvignon Blanc	
ES	Atlantisch Godello – Vintae – Valdeorras	40,50
	Godello	

½



<u>ES</u>	Albariño – Lagar de Costa – Rias Baixas  Albariño	41,00
<u>AT</u>	Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal  Grüner Veltliner	43,80
<u>DE</u>	Piesporter – Julian Haart – Mosel  Riesling	45,50
<u>HU</u>	Pinot Gris – Juris Villa – Badascony  Pinot Gris	46,00
<u>FR</u>	Arbois Savagnin Grand Elevage – Rijckaert – Jura  Savagnin	50,50
<u>FR</u>	Chablis 1°cru – Samuel Billaud – Bourgogne  Chardonnay	35,70 51,00
<u>ES</u>	Abracadabra – Trossos del Priorat – Priorat  Garnacha Blanca - Macabeu	56,50
<u>SI</u>	Ribolla Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA  Ribolla	65,80
<u>FR</u>	Meursault – Rodolphe Demougeot – Bourgogne  Chardonnay	68,50

Rood





½



<u>AT</u>	Blaufränkisch – Markowitsch – Carnuntum	33,20
	 Blaufränkisch	
<u>IT</u>	Piancarda – Casa Garofoli – Marche	23,70 34,00
	 Montepulciano	
<u>ES</u>	Tocat de l’Ala – Coca i fitó – Emporda (Catalunya)	36,00
	 Cariñena - Garnacha - syrah	
<u>ES</u>	Matsu ‘El Recio’ – Matsu – Toro	42,50
	 Tinta de Toro (Tempranillo)	
<u>IT</u>	Pinot Nero ‘Patricia’ – Cantina Giran – Alto Adige	26,50 43,80
	 Pinot Nero (Pinot Noir)	
<u>FR</u>	Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan	29,80 44,50
	 Cabernet Sauvignon - Merlot	
<u>ES</u>	La Locomotora Reserva – Uvas Felices – Rioja	45,00
	 100%Tempranillo	
<u>FR</u>	Morgon – Marcel Lapierre – Beaujolais	46,50
	 Gamay	
<u>ZA</u>	Z Collection Reserve – Zevenwacht – Stellenbosch	54,00
	 Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc – Merlot	

<u>FR</u>	Cuvée de Baron – Château Fortia – Chateauneuf du Pape	56,00
	 Grenache - Mourvèdre – Syrah	
<u>AT</u>	Pinot Noir Reserve – Juris – Burgenland	61,00
	 Pinot Noir	
<u>IT</u>	Amarone della Valpolicella – Salvaterra – Veneto	64,50
	 Corvina - Corvinone - Rondinella – Oseleta	
<u>ES</u>	Pam de Nas – Trossos del Priorat – Priorat	67,00
	 Garnacha – Cariñena	
<u>CA</u>	Earthquake – Michael David Winery – Lodi	75,00
	 Cabernet Sauvignon	
<u>SI</u>	Merlot Opoka Cru – Marjan Simcic – BRDA	79,00
	 Merlot	

Magnums rood

<u>ES</u>	Matsu ‘El Recio’ – Matsu – Toro	64,00
	 Tinta de Toro (Tempranillo)	
<u>IT</u>	Pinot Nero ‘Patricia’ – Cantina Giralan - Alto Adige	72,50
	 Pinot Nero (Pinot Noir)	
<u>FR</u>	Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan	74,00
	 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>	6,50
Don Nuño Oloroso 18°	<i>Lustau</i>	<i>gerijpt, licht zoetig</i>	8,00
Triana Pedro Ximénez 17°	<i>Hidalgo</i>	<i>zoet, stroopachtige</i>	9,50

Porto – Quinta Do Noval

Witte port			6,50
Ruby port	Late bottled vintage 2010		8,00
Tawny port	10years old		9,50
Tawny port	20years old		12,00
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 years	4,50 5,50
Cognac Hennessy VS		8,50
Armagnac Cles des Ducs VSOP		8,50
Calvados Clos de la Hurvanière	8 years 12 years	11,50 13,00
Hierbas Ibicencas		7,50
Amaro Averna Siciliano		7,50
Cointreau		7,80
Grand Marnier		7,80
Amaretto Adriatico – geroosterde amandelen		8,50
Amaretto Adriatico Blanco – gecrushte amandelen		8,50
Baileys		7,80
Poire Williams Massenez		9,50
Grappa Alexander Bianco	jong	7,00
Grappa di Barolo – Poderi Luigi Einaudi	gerijpt	9,00
Sambuca		7,80
Rum Old Monk 7 years 42,8°	<i>India</i>	7,80
Rum Plantation OFTD 69°	<i>Caraïben</i>	9,50
Rum World's End Dark Spiced 40°	<i>Caraïben</i>	9,50
Whisky Edradour 10 years 40° - highland single malt	<i>Schotland</i>	9,50
Whisky Redbreast 12 years 40° - pure pot still	<i>Ierland</i>	11,00
Whisky Macallan 'Double Cask' 12 years 40° - single malt	<i>Schotland</i>	12,00
Whisky Lagavulin 8 years 48° - single malt, peated	<i>Schotland</i>	12,00
Whisky Nikka 'from the barrel' 51,4° - blended malt	<i>Japan</i>	12,00
Huisgemaakte limoncello		7,00

Desserts

Crème brûlée	8,00
Tartelette melkchocoladeganache passievrucht chocoladebiscuit en framboos (Bakkerij Sanders)	9,80
Trifle van aardbeien zandkoekjes witte chocolade	9,50
Dame Blanche (vanille stracciatella verse chocoladesaus)	9,50
Coupe 'Bassin' (vanille butterscotch karamel fleur de sel)	9,50

Warme dranken

Espresso	3,20
Doppio – dubbele espresso	4,00
Lungo – koffie	3,20
Deca koffie	3,20
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	3,80
Verse muntthee op Marokkaanse wijze	4,50
Verse gemberthee met citroen	4,50
Irish Coffee	10,50
Italian Coffee	10,50

Verse thee – Mighty Leaf

Organic Earl Grey – zwarte thee	4,00
Organic Green Dragon – groene thee	
Organic African Nectar – rooibos thee	
Chamomile Citrus – kamille thee	
Wild Berry Hibiscus – rozebottel thee met wilde bessen	