



Welkom in Le Bassin, hotel en restaurant.

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.

Als ambassadeur van North Sea Chefs en als pionier van “à l'Ostendaise”, focussen wij ons op gerechten met Noordzeevis.

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.

Geniet ervan!

Tom en Elsie Vanhaecke – Bruynoghe en het Bassin - team

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

Alle prijzen worden vermeld in euro.

Wij zijn 7/7 open van 10u tot 22u.

De keuken is geopend van 12u tot 15u en 17u30 tot 21u.

Aperitieven

Glas Cava	6,50	Ricard	7,10
Coupe Champagne Gobillard	12,00	Jack Daniel's Whiskey	7,20
Martini Bianco/Rosso	6,50	William Lawson's Whiskey	7,10
Porto rood/wit Offley	6,50	Johnnie Walker Whiskey	7,10
Pineau de Charentes	6,50	Bacardi Carta Blanca	7,10
Kir vin blanc	6,10	Havana Club rum 7 años	7,90
Kir royal	9,50	The Kraken black spiced rum	8,00
Picon vin blanc	7,90	Don Papa small batch rum	9,50
Gancia	6,50	Eristoff Vodka	7,50
Sherry dry	6,50	Huisaperitif	8,50
Campari	6,50	Hierbas Ibicencas Ginger Ale	9,00
Pisang Ambon	6,50	Aperol Spritz	8,50
<i>Supplement vers sinaasappelsap</i>	<i>3,00</i>	<i>Supplement frisdrank</i>	<i>2,50</i>

Non-alcoholische dranken

Funny Pisang orange	8,50
Funny Safari orange	8,50
Seedlip gin Fever Tree	9,50
Crodino Tonic	7,50

It's gin-o'clock

Bombay Fever-Tree Gold	10,50
Hendrick's Fever-Tree Gold	12,50
Vones Fever-Tree Gold	12,50
Bobby's Fever-Tree Clementine	14,50
Ibiza Fever-Tree Mediterranean	12,50
Gin Mare Fever-Tree Mediterranean	14,50

Zin in een hapje?

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

Deze snacks zijn doorlopend te verkrijgen!

Try me!

Turmeon Rosé Vermut

7,80

Ook lekker: geserveerd met Fever-Tree Mediterranean Tonic 10,50

Vermouth van Grenache druiven, roze kleur met een verfijnd kruidig aroma en toetsen van jasmijn & kers

Bieren van't vat

	25cl	33cl	50cl
Pils	2,80	3,10	4,90
Petrus Dubbel Bruin	3,10	3,30	
Petrus Blond	3,00	3,30	
Lindemans Kriek*	3,10	3,40	4,90

*Te verkrijgen van april tem september

Bieren op fles

Hoegaarden	2,90	Vedett	3,00
Rodenbach	3,00	Orval	4,20
Omer Traditional blond	3,90	Kasteelbier bruin	4,10
Trappist Westmalle	4,00	Karmeliet	4,10
Trippel Westmalle	4,10	Jupiler 0,0°	2,80
Duvel	4,10	Lindemands kriek	3,10

Artisanale "Ostènsche" Bieren

Tripel Achiël (lekkere triple uit eigen streek 8,5° 33cl - Haeckse brouwers)	4,10
Keyte blond (blond bier van hoge gisting 7,7° 33cl - Brouwerij Strubbe)	3,80
Dikke Mathile (amberkleuring bier van hoge gisting 6° 25cl - Brouwerij Strubbe)	3,90
Jus de Mer (hoppig bier van hoge gisting met mooie helderheid 7,2° 33cl)	4,10
Blonde Betsy (goudblond met fruitige smaak en peperig aroma 6,9° 33cl)	3,80
Bruine Betsy (4 verschillende speciaalmouten 6,9° 33cl volle smaak en complex aroma van donkere chocolade en koffie)	3,80
Harlekijn (helder bier met licht zacht en zoet aroma 6° 33cl - Brouwerij 't Koelschip)	4,10
Sleeping Dog (donker volmouten bier met frisse afdronk 9° 75cl - Brouwerij 't Koelschip)	10,00

Wijn

	Glas	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	Fles
Witte wijn – La Belle Vie	5,00	8,90	17,50	25,00
Rosé wijn – La Belle Vie	5,00	8,90	17,50	26,00
Rode wijn - Château Fontaréche	5,00	8,90	17,50	26,00

Overige wijnen en warme dranken achteraan

Tapas to share

Goujonettes met huisgemaakte tartaar	9,00		
Artisanale paté met Harlekijn bier broodhompjes	10,00		
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd van Atelier Dierendonck (glutenvrij)	10,00		
Terroir plankje Huyze Deschildere witte pens hoofdvlees droge worst paté gekookte beenham Ensorkaas,...	18,00 (2 pers.)		30,00 (4 pers.)
Plankje Ibericoham (12 maand gerijpt)	14,00 (2 pers.)		25,00 (4 pers.)

Frisdranken

Eaumege plat / bruis (25cl)	2,80	Schweppes Tonic	2,90
Eaumege plat / bruis (50cl)	5,00	Schweppes Agrum	2,90
Eaumege plat / bruis (75cl)	7,00	Ice Tea	2,90
Coca-Cola	2,80	Ice Tea Green	2,90
Cola Light	2,80	Gini	2,90
Cola Zero	2,80	Cécémel	2,90
Sprite	2,80	Fristi	2,90
Fanta	2,80	Tönissteiner Orange / Citron	2,90
Minute Maid Sinaas	2,90	Tönissteiner Vruchtenkorf	3,10
Minute Maid Appel	2,90	Appletiser	3,00
Minute Maid Tomaat	2,90	Versgeperst sinaasappelsap	4,50

Kleine honger

Duo van tomaat met handgepelde grijze garnalen en huisgemaakte garnaalkroket	19,80
Croque Monsieur* (Ensorkaas & Breydelham)	11,80
Croque Madame* (spiegelei)	12,80
Croque "boem boem"* (spaghettisaus)	12,80
Dagsoep met brood*	5,90
Oostendse mini bouillabaise rouille kaas korstjes	17,50
Fishburger & frietjes (kabeljauwfilet iceberg & tomaat tartaar)	17,50
Spaghetti bolognaise*	12,90
Garnaalkroketjes van Oostendse grijze garnalen, volgens ons recept*	
2 stuks	18,50
3 stuks	19,50
Supplement frietjes	2,50

**Deze gerechten zijn doorlopend te verkrijgen.*

Salades

Salade warme geitenkaas jonagold spekjes honingdressing	18,20
Chicken Salad	18,20
gebakken kipfilet gerookte kipfilet vijg appel yoghurtvinaigrette	
Salade Christine	20,50
Geb st-jacobsnootjes witte worst asperges Breydelspek balsamico	

Veggie & Healthy

Gestoomde kabeljauwfilet quinoa warme groentjes jus van prei	28,90
Veggie Burger: courgette warme groenten tomaatbasilicumsaus	18,90
Veggie pasta: tagliatelli courgette wintergroentjes tomaatbasilicumsaus	17,50

Voor de kleintjes (tot 10 jaar)

Kippennuggets frietjes	9,50
Spaghetti bolognaise	9,50
Kinderzeetong tomatensalade puree	14,50
Gefrituurde visreepjes puree verse tartaar	10,50
Gehaktballetjes tomatensaus puree	12,50

Voorgerechten

Verse dagsoep	5,90
Noordzeevissoepje (rouille kaas croutons)	16,50
Gerookte Schotse zalm ui peterselie toast	17,90
Handgepelde grijze garnalen jonge sla tomaat hardgekookt ei verse cocktailsaus	18,90
(Volgens aanvoer 0.62 DINI)	
Garnaalkroketjes van Oostendse grijze garnalen, volgens ons recept	
1 stuk*	9,50
2 stuks	17,50

*Enkel mogelijk als voorgerecht.

U kunt ook opteren voor onze tapas to share.

Hoofdgerechten

Tournedos (wit/blauw) 300 gr.	26,90
Côte à l'os van Holsteiner rund (1kg) (voor 2 personen)	68,00
Saus naar keuze (béarnaise peperroom lookboter champignon)	2,00
Steak tartaar kropsla frietjes	23,60
Rundstoverij op Grootmoeders wijze appelcompote frietje	22,90
Ossobuco tagliatelle van courgette frietjes of pasta	29,50
Tomaat handgepelde grijze garnaal jonge sla verse mayonaisse frietjes	29,90
(Volgens aanvoer 0.62 DINI)	
Zeetong "Meunière" (2x200 gr.) sla frietjes verse tartaar	32,00
Gebakken kabeljauwfilet Mechelse asperges grijze garnaal mousselinesaus	29,50
Noordzeevis gegratineerd prei venkel aardappelpuree of frietjes	28,90
Paling "Meunière" salade frietjes	32,00
Paling "in 't groen" salade frietjes	32,00
Bouillabaisse "à l'Ostendaise" Noordzeevis nieroogkreeftje toast rouille	28,50

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

Lunch

Van maandag tot vrijdag, van 12u tot 15u *(niet in vakanties en op feestdagen)*

Verse dagsoep en hoofdgerecht	17,50
Voorgerecht en hoofdgerecht	19,50
Hoofdgerecht en koffie	16,90

Suggesties

Voorgerechten:

Vitello tonato kalfsfilet | ansjovisdressing | Thaise asperges | mousse van artisjok en limoen 18,90

Aspergecrème | gebakken st-jacobsnootjes | Oostendse grijze garnalen 16,90

Hoofdgerechten:

Gamba's à la plancha | venkelsalade | gepofte aardappel met zure room en bieslook 27,50

Gebakken koolvisfilet | groene groentenwok | langoustine | jus van grijze garnaal 28,90

Lamsfilet | zandwortelcreme | asperges | erwtjes en kropsla | rozemarijnsaus | gratin 27,50

Asperges à la Flamande | natuuraardappelen VG 20,00

HG 28,00

Nagerecht:

Taartje met passievrucht en chocolade . Made by patisserie Sanders (Jabbeke) 8,50

MENU du BASSIN

Twee Oostendse garnaalkroketten

of

Aspergecrème | gebakken st-jacobsnootjes | Oostendse grijze garnalen

of

Handgepelde grijze garnalen | jongesla | tomaat | hardgekookt ei | verse cocktailsaus

of

Vitello tonato | ansjovisdressing | Thaise asperges | mousse van artisjok en limoen

Côte à l'Os van Holsteiner rund (voor 2 personen) / sla mix / saus naar keuze

of

Gebakken koolvisfilet | groentenwok | langoustine | jus van grijze garnaal

of

Gamba's à la plancha | venkelsalade | gepofte aardappel met zure room en bieslook

of

Verse Noordzeevis gratineerd | prei | venkel | aardappelpuree of frietjes

Coupe "Bassin"

of

Taartje met passievrucht en chocolade . Made by patisserie Sanders (Jabbeke)

of

Irish Coffee

€49,00 per persoon

Wijnkaart

Witte wijn per glas	Glas	¼	½	Fles
La Belle vie, Domaine de Gournier, Pays d'Oc (FR) Assemblage van Riesling, Rolle, Grenache, Sauvignon	5,00	8,90	17,50	25,00
Ars romantica verdejo (ES) Heerlijke, florale maar verfrissende wijn uit de Rueda. Gemaakt van 100% Verdejo	5,50	9,50	18,00	27,00
Sauvignon Blanc 'Gutenberg' Genheimer Kiltz (GER) Lekkere, verfrissende Sauvignon	5,50	9,50	18,00	27,00
Gérard Bertrand extra blanc (FR) Lekker als apero bij finger food of met asperges	5,30	9,20	17,70	26,00
Entre-Deux-Monts Pinot Gris (BE) 100% West-Vlaams; een frisse, aromatische wijn met lengte en spanning	6,00	10,00	19,00	28,00
Les Clefs de Terre Dieu (FR) Lekkere 100% chardonnay met zuidelijke warmte	5,50	9,50	18,00	28,00
Domaine de Picardon 'La Soleillerie' (FR) Goed evenwicht tussen zoet en aciditeit, lange afdronk	5,80	9,50	18,00	27,00
Witte wijn per fles				
Les Mattes 'Barrel fermented' Blanc (FR) Een houtgerijpte 100% chardonnay met een complex bouquet				28,00
Grüner Veltliner, Domaene Gobelsburg (AUT) De referentie voor witte Oosterrijkse wijnen				28,00
Girilan 448 bianco (IT) Heerlijke blend van pinot bianco-chardonnay en sauvignon				27,00
Quincy 'Haute Victoire'-Henri Bourgeois Lekkere wijn uit de Loire streek				36,00
Macon-Fuissé 'Le Moulin du pont', Auvigne (FR) Heerlijke Chardonnay met afdronk die nazindert				33,00
Chablis 'Les grands Terroirs', Samuel Billaud (FR) Pareltje uit de Bourgogne				40,00
Cava				
Pont de Ferro brut	6,50			29,00
Champagne				
Champagne Gobillard Premier Cru Grande Réserve brut	12,00			55,00

Rode wijn per glas	Glas	¼	½	Fles
Château Fontarèche (FR) Lekkere assemblage van Carignan, Syrah en Grenache	5,00	8,90	17,50	25,00
Le Vent de Terre Rouge (FR) Merlot,syrah,cabernet sauvignon	5,00	8,90	17,50	25,00
Cantina Mabis,Veneto,Neropasso - IGT (IT) Corvina, Corvinone met een vleugje Cabernet Sauvignon	5,50	9,50	18,00	27,00
Aroa Jauna ,Crianza (ES) Ecologische eerlijke Spanjaard die 12 maand heeft gerijpt op eiken vaten	5,80	9,80	18,50	28,00
A-Mano Negroamaro (IT) Uit Puglia,fruitig,kan ook fris worden gedronken	5,50	9,50	18,00	27,00
Rode wijn per fles				
Les Romains Cuvée Reserve (FR) 100% Cabernet Sauvignon uit de Languedoc-Roussillon				27,00
Wente Vineyards, Livermore Valley,Sandstone, Merlot (USA) 100% Amerikaanse Merlot die minimum 16 maanden houtgelagerd werd				32,00
Valpolicella Doc Superiore-Tenuta Campocroce Elegante,soepele Italiaan				32,00
Clos De May,Haut-Médoc 2010 !! (FR) Ideaal bij stukje vlees				35,00
Brunello di Montalcino, Renuta La Colombina, Toscana (IT) Lekkere Italiaanse Brunello, 100% Sangiovese				59,00
Baiguirri, Crianza Rioja Tempranillo (ES) Op en top Spaans,100% Tempranillo				39,00
Rosé wijn				
Gris blanc Gerard Bertrand (FR) Strakke minerale zomerse rosé	5,00	8,90	17,50	25,00
La Belle vie rosé (FR) Subtiële rosé met neus van rood fruit	5,00	8,90	17,50	25,00
Lopez de Haro rosado (ES) Rosé uit de Rioja-streek met goede combo van Viura en Garnacha	5,30	9,20	18,00	27,50

Desserts

Crème brûlée	6,90
Warme appeltaart vanille slagroom	7,50
Le Kolonel digestief	9,50
Huisgemaakte nougat glacé coulis van rode vruchten passievrucht	7,20
Trio van sorbets <i>Passievrucht framboos citroen coulis van vlierbloesem</i>	9,90
Moelleux au chocolat vanille ijs	7,50
Taartje Made by patisserie Sanders(Jabbeke) Zie suggestie	8,50

Pannenkoeken (à la minute gebakken)

Boter / suiker / confituur	4.20
Karamelsaus	4,50
Mikado	5,80
Banaan warme chocolade	6.20
Huisgemaakte advocaat ijs	6,80
Vers fruit	6,80

Artisanaal Roomijs

Dame Blanche (vanille stracciatella chocoladesaus slagroom)	9.20
Dame Noire (chocolade chocoladesaus slagroom)	9.20
Brésilienne (vanille mokka caramel nootjes slagroom)	9.20
Coupe Advocaat (vanille huisgemaakte advocaat slagroom)	9.20
Banana Split (vanille banaan chocolade slagroom)	9.80
Coupe Meringue (vanille meringue frambozencoulis slagroom)	9.50
Coupe Vers Fruit (vanille vers fruit slagroom)	9.80
Coupe "Bassin" (vanille butterscotch caramel fleur de sel)	9.20
Coupe Aardbei (seizoensgebonden)	9.90
Kinderijsje (1 bol)	4,50
Klein ijsje (2 bollen)	6,50
Coupes (3 bollen)	7,00
<i>keuze uit: vanille / chocolade / mokka / stracciatella / aardbei / banaan</i>	
Supplement chocoladesaus	1,30

Warme Dranken

Espresso	2,90
Mokka / Ristretto	3,00
Doppio	3,90
Déca	3,00
Koffie verkeerd	3,00
Cappuccino melkschuim	3,50
Cappuccino slagroom	3,60
Verse chocolademelk	3,60
Kannetje thee	2,90
natuur / melk / citroen	

Irish coffee (whiskey)	8,50
French coffee (cognac)	8,50
Parisian coffee (grand marnier)	8,50
Italian coffee (amaretto)	8,50
Hasseltse Koffie (jenever)	8,50
Bombardino (advocaat, rum, melk)	8,50

Verse biologische thee – Mighty Leaf

3,90

Organic Earl Grey

Zwarte thee | citroenachtig door bergamot

Organic Green Dragon

Longjing groene thee | notensmaak

Organic African Nectar

Rooibostheeblederen | tropisch fruit | bloesem

Bombay Chai

Zwarte theebladeren | sinaasappel | kaneel | kardemom | peper | kruidnagel

Green Tea Tropical

Gladde groene theebladeren | zoete tropische vruchten | Antioxidant

Ginger Twist

Citroengras | tropische vruchten | munt | gember

Organic Mint Mélange

Muntbladeren uit Marokko

Organic Detox Infusion

Ontgiftende kruideninfusie | munt | basilicum

Chamomille Citrus

Kalmerende Egyptische kamillebloempjes | subtiele fruitstukjes

Wild Berry Hibiscus

Infusie van rozenbottel, vlierbessen, bosbessen en aardbei

Digestieven

Jenever – jong / oud	4,50
Cognac Baron Otard VS	7,50
Calvados Pere Magloire VSOP	7,50
Armagnac	7,50
Cointreau	7,50
Grand Marnier	7,50
Amaretto	7,50

Baileys	7,50
Poire William	7,50
Grappa	7,50
Sambuca	7,50
Limoncello	7,00
Hierbas Ibicencas	6,80

Calvados Clos de la Hurvaniere - 12 ans	9,50
Cognac Brugerolle Napeleon VSOP	9,50
Kilchoman Machir Bay Single Malt Scotch	9,50
Nikka Pure Malt Taketsuru	9,50
Gouden Carolus – Single Malt Premium	9,50
Connemara - Peated Single Malt	9,50

Hotel du Bassin

Ontdek ons gezellig 3* 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 31 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

