



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

Keyte blond (blond bier van hoge gisting   7,7°  33cl - Brouwerij Strubbe)	3,80
Dikke Mathile (amberkleuring bier van hoge gisting   6°  33cl - 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)	4,50
Sleeping Dog (donker volmouten bier met frisse afdronk   9°  75cl – Brouwerij 't Koelschip)	14,90

## Wijn

	<b>Glas</b>	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	<b>Fles</b>
Witte wijn – La Belle Vie	5,00	8,50	17,00	25,00
Rosé wijn – La Belle Vie	5,20	8,90	17,50	26,00
Rode wijn - Château Fontaréche	5,00	8,50	17,00	25,00

\*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 witte pens   droge worst Huyze Terroir   Duroc spek   paté Duke of Berkshire   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 dierendonck   witloof   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
Gravlax   wortel   gember   appel   zure room	17,90
Handgepelde grijze garnalen   jonge sla   tomaat   hardgekookt ei   verse cocktailsaus (Volgens aanvoer 0.62 DINI)	18,90
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	27,50
Tomaat   handgepelde grijze garnaal   jonge sla   verse mayonaisse   frietjes (Volgens aanvoer 0.62 DINI)	29,90
Zeetong "Meunière" (2x200 gr.) sla   frietjes   verse tartaar	32,00
Gebakken kabeljauwfilet   venkel   groene saperges   curry   kokos	29,50
Noordzeevis gegratineerd   prei   venkel   aardappelpuree of frietjes	27,90
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:

Bekegemse ganzenleverterrine | mango chutney | peperkoek | vijg | krentenbrood 18.90

Witloofcrème | gebakken st-jacobsnootjes | Oostendse grijze garnalen 16.90

### Hoofdgerechten:

Gamba's à la plancha | verse pasta | zeekraal | puntpaprika | aioli 27.50

Gebakken zeewolffilet | aardpeer | Bretoense wortel | pastinaak | polenta 28.90

Kalfsblanquette | kalfszwezerik | verse aardappelkroketjes 27.50

### Nagerecht:

Krokant van kokos | framboos | vanille *made by patisserie Sanders(Jabbeke)* 8.50

## VALENTIJNSMENU

Twee Oostendse garnaalkroketten

of

Witloofcrème | gebakken st-jacobsnootjes | Oostendse grijze garnalen

of

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

of

Bekegemse ganzeleverterrine | chutney van peer | crumble van peperkoek | vijg | krentenbrood

\*\*\*\*\*

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

of

Gebakken zeewolffilet | aardpeer | Bretoense wortel | pastinaak | polenta

of

Gamba's à la plancha | verse pasta | zeekraal | puntpaprika | aioli

of

Verse Noordzeevis gegratineerd | prei | venkel | aardappelpuree of frietjes

\*\*\*\*\*

Coupe "Bassin"

of

Krokant van kokos | framboos | vanille *made by patisserie Sanders(Jabbeke)*

of

Irish Coffee

**€49,00 per persoon**

## Wijnkaart

<b>Witte wijn per glas</b>	<b>Glas</b>	<b>¼</b>	<b>½</b>	<b>Fles</b>
La Belle vie, Domaine de Gournier, Pays d'Oc (FR) Assemblage van Riesling, Rolle, Grenache, Sauvignon, Chardonay en Pinot gris	5,00	8,50	17,00	25,00
Ars romantica verdejo (ES) Heerlijke, florale maar verfrissende wijn uit de Rueda. Gemaakt van 100% Verdejo	5,50	10,00	20,00	27,00
Cantina Mabis, Veneto, Oropasso IGT (IT) Assemblage van Chardonay met Garganega uit Veneto-streek	5,50	10,00	20,00	27,00
Buitengewoon Chenin Blanc (ZA) Lekkere, frisse Chenin Blanc zoals de Zuid-Afrikanen hem graag drinken	5,00	9,00	17,00	25,00
Entre-Deux-Monts Pinot Gris (BE) 100% West-Vlaams; een frisse, aromatische wijn met lengte en spanning	6,00	10,00	20,00	29,00
Domaine de Picardon 'La Soleillerie' (FR) Goed evenwicht tussen zoet en aciditeit, lange afdronk	5,80	9,50	18,00	28,00
<b>Witte wijn per fles</b>				
Les Mattes 'Barrel fermented' Blanc (FR) Een houtgerijpte 100% chardonay met een complex bouquet				28,00
Grüner Veltliner, Domaene Gobelsburg (AUT) De referentie voor witte Oosterrijkse wijnen				28,00
Mount Riley Marlborough Sauvignon Blanc (NZL) Overheerlijke minerale en frisse wijn				30,00
Bodegas Ontañón Tempranillo Blanco (ES) Unieke wijn uit de Rioja streek, gemaakt met de witte Tempranillo druif				27,00
Macon-Fuissé 'Le Moulin du pont', Auvigne (FR) Heerlijke Chardonay met afdronk die nazindert				33,00
Chablis 1° cru 'Les Fourchaumes', Samuel Billaud (FR) Pareltje uit de Bourgogne				49,00
<b>Cava</b>				
Pont de Ferro brut	6,50			29,00
<b>Champagne</b>				
Champagne Gobillard Premier Cru Grande Réserve brut	12,00			55,00



<b>Rode wijn per glas</b>	<b>Glas</b>	<b>¼</b>	<b>½</b>	<b>Fles</b>
Château Fontaréche (FR) Lekkere assemblage van Carignan, Syrah en Grenache	5,00	8,50	17,00	25,00
Cantina Mabis, Veneto, Neropasso - IGT (IT) Corvina, Corvinone met een vleugje Cabernet Sauvignon	5,50	10,00	20,00	27,00
Mas de la Doux 'Pinot Noir' - Pays d'Oc IGP (FR) 100% pinot noir gemaakt door 3 Belgische vrienden	5,80	10,00	20,00	29,00
Aroa Jauna, Crianza (ES) Ecologische eerlijke Spanjaard die 12 maand heeft gerijpt op eiken vaten	5,80	10,00	20,00	29,50
Buitengewoon, Syrah, grenache (ZA) Lekker, sappig wijntje met middellange afdronk	5,00	9,00	17,00	25,00

### **Rode wijn per fles**

Les Romains Cuvée Reserve (FR) 100% Cabernet Sauvignon uit de Languedoc-Roussillon				26,00
Wente Vineyards, Livermore Valley, Sandstone, Merlot (USA) 100% Amerikaanse Merlot die minimum 16 maanden houtgelagerd werd				32,00
Montmayou Mendoza Malbec reservado (ARG) Elegante wijn met krachtige afdronk zoals een Malbec hoort te zijn				33,00
Brunello di Montalcino, Renuta La Colombina, Toscana (IT) Lekkere Italiaanse Brunello, 100% Sangiovese				59,00
Baigorrri, Reserva Rioja Tempranillo (ES) Zeer goede Spanjaard die naar meer smaakt				47,00

### **Rosé wijn**

La Belle vie rosé (FR) Subtiele rosé met neus van rood fruit	5,20	8,90	17,50	26,00
Lopez de Haro rosado (ES) Rosé uit de Rioja-streek met goede combo van Viura en Garnacha	5,50	9,20	18,50	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   yoghurt   coulis van vlierbloesem</i>	9,90
Moelleux au chocolat   vanille ijs	7,50

## Pannenkoeken

Boter / suiker / confituur	3,90
Karamelsaus	4,20
Mikado	5,50
Banaan   warme chocolade	5,80
Huisgemaakte advocaat   ijs	6,50
Vers fruit	6,20

## Artisanaal Roomijs

Dame Blanche (vanille   stracciatella   chocoladesaus   slagroom)	8,90
Dame Noire (chocolade   chocoladesaus   slagroom)	8,90
Brésilienne (vanille   mokka   caramel   nootjes   slagroom)	8,90
Coupe Advocaat (vanille   huisgemaakte advocaat   slagroom)	8,90
Banana Split (vanille   banaan   chocolade   slagroom)	9,20
Coupe Meringue (vanille   meringue   frambozencoulis   slagroom)	9,10
Coupe Vers Fruit (vanille   vers fruit   slagroom)	9,20
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)	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	Baileys	7,50
Cognac Baron Otard VS	7,50	Poire William	7,50
Calvados Pere Magloire VSOP	7,50	Grappa	7,50
Armagnac	7,50	Sambuca	7,50
Cointreau	7,50	Limoncello	7,00
Grand Marnier	7,50	Hierbas Ibicencas	6,80
Amaretto	7,50		

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.

**G**eniet 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](http://www.hoteldubassin.be)

