



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.

Wij werken vooral met streekproducten en maken ook deel uit van :
'Het Lekkere Westen' & 'Een Zee van Smaak'.

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

Alle prijzen zijn in euro vermeld.

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

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

Aperitieven

Glas Cava	7.50	Ricard	7.90
Glas Prosecco rosé	8.00	Jack Daniel's Whiskey	8.50
Coupe Champagne Gobillard	12.50	William Lawson's Whiskey	8.50
Martini Bianco/Rosso	7.00	Johnnie Walker Whiskey	8.50
Porto rood/wit Offley	7.00	Bacardi Carta Blanca	8.00
Pineau de Charentes	7.00	Havana Club rum 7 años	8.50
Kir vin blanc	7.50	The Kraken black spiced rum	9.00
Kir royal	9.00	Don Papa small batch rum	10.00
Picon vin blanc	9.50	Eristoff Vodka	8.00
Gancia	7.00	Huisaperitif	9.00
Sherry dry	7.00	Hierbas Ibicencas Ginger Ale	9.50
Campari	7.50	Aperol Spritz	9.50
Pisang Ambon	7.50	<i>Supplement frisdrank</i>	2.50
Sangria met vers fruit (zomer)	9.50	<i>Supplement vers sinaasappelsap</i>	3.00

Non-alcoholische dranken

Funny Pisang orange	9.50
Funny Safari orange	9.50
Seedlip gin Fever Tree	11.50
Crodino met Tonic	6.00 9.00

It's gin-o'-clock

Bombay Fever-Tree Gold	12.00
Hendrick's Fever-Tree Gold	13.00
Vones Fever-Tree Gold	13.50
Bobby's Fever-Tree Clementine	14.00
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.

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 !

Try me!

Sang De Pascual / Spritz (ESP)

8.50 / 13.50

Ook lekker: geserveerd met Fever-Tree Mediterranean Tonic 11.50

Sang De Pascual is een traditionele, ambachtelijke likeur op basis van 100 % biologische Spaanse bloedsinaasappelen

Bieren van't vat

	25cl	33cl	50cl
Stella	3.00	3.50	4.90
Petrus Dubbel Bruin	3.50	4.00	
Petrus Blond	3.50	4.00	
Filou	3.50		
Kasteel Cuvée du Château (Quadrupel) = suggestie bij stoofpotjes		4.50	

Bieren op fles

Hoegaarden	3.20	Vedett	3.60
Rodenbach	3.20	Orval	4.50
Omer Traditional blond	4.00	Kasteelbier bruin	4.50
Westmalle Dubbel	4.50	Kasteelbier rouge	4.50
Westmalle Triple	4.50	Karmeliet	4.50
Duvel	4.50	Kriek Liefmans 0.0°	3.20
La Chouffe Blond	4.50	Carlsberg 0.0°	3.20
Kriek Liefmans	3.20		

Artisanale "Ostènsche" Bieren

Tripel Achiël (lekkere tripel uit eigen streek 8,5° 33cl-Haekse brouwers)	4.50
Keyte blond (blond bier van hoge gisting 7,7° 33cl - Brouwerij Strubbe)	4.00
Dikke Mathile (amberkleuring bier van hoge gisting 6° 25cl - Brouwerij Strubbe)	4.00
Jus de Mer (hoppig bier van hoge gisting met mooie helderheid 7,2° 33cl)	4.50
Blonde Betsy (goudblond met fruitige smaak en peperig aroma 6,9° 33cl)	4.50
Bruine Betsy (4 verschillende speciaalmouten 6,9° 33cl volle smaak en complex aroma van donkere chocolade en koffie)	4.50
Tres Hombres (helder bier met licht zacht en zoet aroma 6° 33cl - Brouwerij 't Koelschip)	4.00
Krevet : Ostends bier (samenwerking tussen Kobe Desramaults & stadsbrouwer 't Koelschip, ideaal bij onze garnaalkroketjes)	4.50

Wijnen per glas

	Glas	½	Fles
Witte wijn Chardonnay	6.00	21.00	29.00
Rosé wijn Grenache-Syrah	6.00	21.00	29.00
Rode wijn Merlot	6.00	21.00	29.00

Overige wijnen en warme dranken achteraan

Tapas to share		
Goujonettes van kabeljauw met tartaar	14.00	
Gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd	12.00	
Terroir plankje Huyze Deschildre	22.00 (2 pers.)	32.00 (4 pers.)
filet d'Anvers mosterdspek witte pens droge worst smout met kaantjes traag gegaard buikspek huisgemaakte pickles gepekeld sevenne ui paterskaas		
Plankje Ibericoham (12 maand gerijpt)	16.00 (2 pers.)	28.00 (4 pers.)



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

Frisdranken

Eaumege plat / bruis (25cl)	3.00	Schweppes Tonic	3.10
Eaumege plat / bruis (50cl)	5.00	Schweppes Agrum	3.10
Eaumege plat / bruis (75cl)	7.00	Ice Tea	3.00
Coca-Cola	3.00	Ice Tea Green	3.00
Cola Zero	3.00	Gini	3.10
Sprite	3.00	Fristi	3.10
Fanta	3.00	Tönissteiner Orange / Citron	3.10
Minute Maid Sinaas	3.10	Tönissteiner Vruchtenkorf	3.20
Minute Maid Appel	3.10	Versgeperst sinaasappelsap	4.90
		Fever Tree tonic / light	3.50

Kleine honger

Duo van tomaat met **handgepelde Griuze garnalen en huisgemaakte garnaalkroket	24.50
Croque Monsieur° (Ensorkaas & Breydelham)	14.20
Croque Madame° (spiegelei)	14.80
Croque "boem boem" ° (spaghettisaus)	15.50
Dagsoep met brood°	8.90
Oostendse Noordzeevissoep rouille kaas korstjes	19.90
Spaghetti bolognaise°	15.50
Garnaalkroketjes van Oostendse grijze garnalen, volgens ons recept °	
2 stuks	21.50
3 stuks	26.50
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**

Salades

Salade warme geitenkaas jonagold spekjes yoghurt dressing selder	22.00
Frisse salade met **handgepelde Griuze garnalen en gravlax	25.90
'Chicken Salad' met gebakken kipfilet gerookte kipfilet witloof eikenblad pecannoten mosterd-honing dressing	22.00
Wintersalade met Bekegemse eendeleverterrine reebokpaté Coppa Oedslach toast champignons een glaasje pastinaaksoep	25.90

Veggie

Falafel balletjes 'Napolitana' sla mixte keuze : pasta of puree of frietjes	19.80
Hazelnootburger pastinaak pompoen wortel pasta	19.80

Voor de kleintjes (tot 10 jaar)

Kippennuggets frietjes	12.50
Spaghetti bolognaise	11.90
Kinderzeetong tomatensalade frietjes	20.00
Gefrituurde visreepjes puree verse tartaar	14.00
Gehaktballetjes tomatensaus puree	12.50
Extra persoon (bestek)	5.00

Voorgerechten



U kunt ook opteren voor onze tapas to share.

VOORGERECHTEN KUNNEN NIET AFZONDERLIJK ALS HOOFDGERECHT BESTELD WORDEN

Verse dagsoep	6.90
Gravlax witloofsalade honingmosterdsaus	17.80
Carpaccio van kabeljauw citroenboter gebakken spekjes parmesan	18.00
Gebakken St-Jacobsnootjes truffel fettuccine parmesan crumble	20.50
Noordzeevissoepje (rouille kaas croûtons)	18.50
Bekegemse ganzenleverterrine duindoornbesgelei gebakken peer brioche met rozijnen	19.90
Reebokpaté brioche toast confit van witloof duindoornbesgelei hazelnoot	19.90
**Handgepelde Grijze garnalen jonge sla tomaat hardgekookt ei verse cocktailsaus	20.50
Garnaalkroketjes van Oostendse Grijze garnalen, volgens ons recept :	
1 stuk* (enkel als voorgerecht)*	11.00
2 stuks	19.50





****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 : + 2 € (zie keuze hieronder) 	30.00
 Hiervoor kregen we 10/10 in HLN van Luc Bellings !	
Côte à l'os (Limousin 3 weken gerijpt) (1kg 2 pers.) salade mixte	72.00
saus naar keuze : béarnaise peperroom lookboter champignon	2.00
Steak tartaar salade frietjes	26.50
Rundstoverij (Limousin) appel-peren-compote frietjes	27.90
Ossobuco huisgemaakt parmesan pasta of frietjes	32.00
Stoofpotje van hert pastinaak wortel pompoen aardappel	36.00
Fazant witloof boschampignons pastinaakcrème kroketje zoete aardappel	36.00

Vis :

Tomaat **handgepelde Grijze garnaal jonge sla verse mayonaise frietjes	34.00
Zee tong "Meunière" (2x200 gr.) sla frietjes verse tartaar	39.00
Gebakken kabeljauwfilet cantharellen beurre blanc knolselder	
**Grijze garnalen pastinaakpuree	39.00
Gegratineerde Noordzeevis" catch of the day " 3 soorten spinazie venkel prei	34.00
Paling "Meunière" of "in 't groen" of "in de room" salade frietjes	36.00
Bouillabaisse "à l'Ostendaise" Noordzeevis nieroogkreeftje toast rouille	34.00

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

Verse dagsoep en hoofdgerecht	22.00 €
Voorgerecht en hoofdgerecht	25.00 €



Bent u al eens hiernaast in onze gloednieuwe 'Le Bar du Bassin' geweest?
Altijd welkom voor vers gesneden charcuterie, lekker geaffineerde kazen...
Als hapje of ook als hoofdgerecht, naar keuze!

MENU du BASSIN



Twee Oostendse garnaalkroketten, huisgemaakt

of

Carpaccio van kabeljauw | citroenboter | gebakken spekjes | parmesan

of

Reebokpaté | brioche toast | confit van witloof | duindoornbesgelei | hazelnoot

of

Bekegemse ganzenleverterrinen | duindoornbesgelei | gebakken peer | brioche met rozijnen

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

of

Gebakken kabeljauwfilet | cantharellen | beurre blanc | knolselder

****grijze garnalen** | pastinaakpuree

of

Gegratineerde Noordzeevis” catch of the day “ 3 soorten | spinazie | venkel | prei

of

Stoofpotje van hert | pastinaak | wortel | pompoen | aardappel

Coupe “Bassin”

of

Perentaartje met frangipane (Bakkerij Sanders)

bolletje ijs vanille-rum-rozijnen | een klets kopje

of

Irish Coffee

58 € pp

Wijnen per glas



1/2



Mousserend

ES Dignitat- Cava Seleccio Brut	7.50		32.00
FR Champagne Premier Cru Gobillard Grande Réserve Brut	12.50		60.00
IT Fidora prosecco – Rosé – millesime	8.00		35.00

Wit

FR Belle Epine – Chardonnay , Viognier – Pays D’Oc (zacht en licht fruitig, goede afdrank)	6.00	21.00	28.00
ZA Zevenwacht - Chenin Blanc -Stellenbosch (droge witte wijn, licht vettig)	6.00	21.00	29.00
FR Touraine – Christal Buissé – P.Buissé (sauvignon blanc, florale witte wijn, bloemig)	6.00	21.00	29.00
ES Nivarius- tempranillo blanco, Rioja (frisse witte wijn met steenfruit-smaken)	6.50	23.00	31.00
FR Bordeaux moelleux – Chateau Pierron (zoete witte wijn)	6.50	21.00	29.00

Rosé

FR Domaine Ferrandière – Pur Rosé (grenache, syrah)	6.00	21.00	28.00
ES Lopez de Haro rosado- Crianza (tempranillo, garnacha)	6.00	21.00	29.00
FR La Garrigue Etincelle Grande Réserve (grenache)	6.00	21.00	29.00

Rood

FR Cheval Quancard, Ch de Bordes-Quancard, Bordeaux AOP (merlot)	6.00	21.00	28.00
FR Paul Jaboulet Aîné- Côtes du Rhône - Les Traverses (grenache-syrah-mourvèdre)	6.50	23.00	32.00
ES Bodega de Bardos – Crianza – Ribera del Duero (tempranillo)	6.50	23.00	32.00

Wijnkaart



Wit

AU Gruner Veltliner - Markowitsch 2018	29.00
FR Cheval Quancard- Cuvée Clémence – Sauvignon blanc ,sémillion	31.00
ES Bodega de Bardos – Rueda – Verdejo	33.00
IT Assuli Grillo “Fiordiligi” ,Sicilia 2020 bio	32.00
IT Milleuve Bianco-IGT- Friuli-Venezia Giulia- Borgo del Tiglio (ch,malvasia,friulano)	34.00
FR Rijckaert – Macon Villages - Chardonnay	34.00
ES Libre y Salvaje – Cariñena – DOP Garnacha blanca	36.00
FR H.Bourgeois-Haute victoire- Quincy (sauvignon blanc)	35.00
IT La Tunella, Colli Orientali del Friuli, Pinot Grigio	36.00
FR Saint-Véran -Roche Mer – G. Morat	42.00
CA Russian River Valley Chardonnay – Folie à deux (Sonoma coast)	62.00
FR Chablis 1 ^e cru – Montmains - Garnier	65.00

Rood

FR Domaine Des Creisses, vin de pays d'oc (cabernet, syrah, grenache)	31.00
DE Spätburgunder Gutswein- Weingut Salwey	34.00
ES Bodegas Fulcro – Pescuda tinto – Bierzo	35.00
FR Domaine le grand veneur- Cotes du Rhone - Les Champauvins – Alain Jaume	35.00
ES Baigorri - Rioja - Crianza (Tempranillo)	40.00
FR Chateau Franc Pipeau - St Emilion grand cru	44.00
ES 90 MinutesTrossos del Priorat - (cab sauvignon,garnacha)	44.00
IT Langhe Nebbiolo – G.D. Vajra	45.00
FR Château Yveline Lalande-de- Pomerol - (merlot, cab. Sauv., cab. franc)	47.00
IT Langhe Barbera – Luigi Einaudi	44.00
FR Saint-Estèphe – Château Petit-Bocq 2016	65.00
IT Tenuta La Colombina- Brunello di Montalcino DOC (sangiovese) 2016	68.00
FR Chateau Deyrem Valentin – Cru Bourgeois Margaux 2015	75.00
FR Gevrey Chambertin – H. Geoffroy – 2015	80.00

Desserts

Crème brûlée	8.00
Warme appeltaart vanille slagroom	9.50
Le Kolonel digestief	10.50
Nougat glacé (IJstijd) coulis van rood fruit	9.50
Trio van sorbets <i>Passievrucht framboos citroen coulis van rode vruchten</i>	9.90
Bordje vers fruit volgens seizoen	8.90
Perentaartje frangipane (Bakkerij Sanders) bolletje ijs vanille-rum-rozijnen een kletsopje	9.80



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) 14u30 – 17u30

Boter suiker confituur	5.50
Karamelsaus	6.00
Mikado	7.00
Huisgemaakte advocaat ijs	8.50
Vers fruit	8.50

Artisanaal Roomijs

Dame Blanche (vanille stracciatella chocoladesaus slagroom)	9.50
Dame Noire (chocolade chocoladesaus slagroom)	9.50
Brésilienne (vanille mokka caramel nootjes slagroom)	9.50
Coupe Advocaat (vanille huisgemaakte advocaat slagroom)	9.50
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)	9.50
Kinderijsje (1 bol)	4.50
Klein ijsje (2 bollen)	6.50
Coupes (3 bollen)	8.00
<i>keuze uit: vanille / chocolade / mokka / stracciatella</i>	
Supplement chocoladesaus	1.80

Warme Dranken

Espresso	3.20
Mokka / Ristretto	3.10
Doppio	4.00
Déca	3.20
Koffie verkeerd	3.80
Cappuccino melkschuim	3.80
Cappuccino slagroom	3.80
Verse chocolademelk	3.80
Kannetje thee	3.30
natuur / melk / citroen	

Irish coffee (whiskey)	9.50
French coffee (cognac)	9.50
Parisian coffee (grand marnier)	9.50
Italian coffee (amaretto)	9.50
Hasseltse Koffie (jenever)	9.50
Warme wijn (winter)	7.00

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 theeblederen | sinaasappel | kaneel | kardemom | peper | kruidnagel

Green Tea Tropical

Gladde groene theeblederen | zoete tropische vruchten | Antioxidant

Ginger Twist

Citroengras | tropische vruchten | munt | gember

Organic Mint Mélange

Muntbladeren uit Marokko

Organic Detox Infusion

Ontgiftende kruideninfusie | munt | basilicum

Camomille 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	7.00

Calvados- Roger Groult - 12 ans	13.00
Cognac Hennessy VS	8.50
Glenfarclas highland single malt 12y	9.50
Nikka Pure Malt Taketsuru	12.00
Gouden Carolus – Single Malt Premium	10.50
Connemara - Peated Single Malt	9.50
The Ardmore Traditional peated	9.50

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

