



Bienvenue au Bassin, hotel et restaurant.

La cuisine de cette brasserie est toujours savoureux et sans prétention. La carte contient un choix sélectif de plats traditionnels, préparés avec des ingrédients frais et saisonniers.

Comme ambassadeur de North Sea Chefs et en pionnier de "à l'Ostendaise" on offre plusieurs plats avec du poisson du Mer du Nord et des produits de Terroir.

Pour un bon fonctionnement : Veuillez choisir un maximum de 4 plats différents par table et une 1 addition par table.

Amusez-vous!

Tom en Elsie Vanhaecke - Bruynoghe et l'équipe du Bassin

*Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires, veuillez nous en informer!
Tous les ingrédients ne sont pas toujours mentionnés sur la carte. La composition des plats peut changer.*

Tous les prix sont mentionnés en euro.

On est ouvert 7/7 et de 10h à 22h.

La cuisine est ouvert de midi à 15h et de 17h30 à 21h.

Apéritifs

Verre de Cava	6.50	Ricard	7.90
Coupe Champagne Gobillard	12.50	Jack Daniel's Whiskey	7.20
Martini Bianco/Rosso	6.50	William Lawson's Whiskey	7.90
Porto rouge/blanc Offley	6.50	Johnnie Walker Whiskey	7.90
Pineau de Charentes	6.50	Bacardi Carta Blanca	7.50
Kir vin blanc	6.10	Havana Club rum 7 años	8.00
Kir royal	9.50	The Kraken black spiced rum	8.50
Picon vin blanc	7.90	Don Papa small batch rum	9.50
Gancia	6.50	Eristoff Vodka	7.50
Sherry dry	6.50	Apéritif Maison	8.50
Campari	6.50	Hierbas Ibicencas Ginger Ale	9.00
Pisang Ambon	6.50	Aperol Spritz	8.90
Sangria	8.50	<i>Supplément sodas</i>	2.50
<i>Supplément jus d'orange frais</i>	3.00		

Boissons non-alcooliques

Funny Pisang orange	8.50
Funny Safari orange	8.50
Seedlip gin Fever Tree	9.50
Crodino avec Tonic	5.00 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
Gin Mare Fever-Tree Mediterranean	14.50

Un petit faim?

Choisissez un de nos tapas ou un petit plat sur les pages suivantes.

Disponible en continu!



... Ou visitez '**Le Bar du Bassin**' !
Les meilleurs fromages, fine charcuterie... Avec une verre exquis de vin, madeira, porto, vermouth...

Demandez-nous plus d'info !

Try me!

Bandarra Rose Vermouth (ESP) 7.80

Aussi bon : servi avec Fever-Tree Mediterranean Tonic 10.50

Vermouth du cépage Grenache, couleur rose avec un arôme épicé et des note de fruits rouge et vanille

Les pressions

	25cl	33cl	50cl
Stella	3.00	3.50	4.90
Petrus Double Brun	3.50	4.00	
Petrus Blonde	3.50	4.00	
Brugse Zot	3.50	4.00	
Kriek liefmans	3.20	3.80	4.90

Bières en bouteille

Hoegaarden	3.00	Vedett	3.20
Rodenbach	3.10	Orval	4.40
Omer Traditional blond	4.00	Kasteelbier brun	4.30
Trappist Westmalle	4.30	Karmeliet	4.30
Tripel Westmalle	4.30	Carlberg 0,0°	3.10
Duvel	4.30	Filou	4.30
La Chouffe blond	3.30	Liefmans kriek 0.0°	3.20

Bières d'Ostende

Tripel Achiel (bonne bière de propre région 8.5° 33cl-Haekse brouwers)	4.30
Keyte blond (7,7° 33cl - Brouwerij Strubbe)	4.00
Dikke Mathile (6° 25cl - Brouwerij Strubbe)	4.00
Jus de Mer (7,2° 33cl)	4.20
Blonde Betsy (6,9° 33cl)	3.90
Bruine Betsy (6,9° 33cl)	3.90
Harlekijn (6° 33cl - Brouwerij 't Koelschip)	4.10
Krevet (bière d'Ostende, une collaboration entre Kobe Desramaults & brasserie locale 't Koelschip, idéal à déguster avec nos croquettes de crevettes)	4. 50

Vins

	Verre	½	Bouteille
Vin blanc Chardonnay	5.90	20.00	28.00
Vin rosé Shyrah	5.90	20.00	28.00
Vin rouge Merlot	5.90	20.00	28.00

Autres vins et boissons chaudes plus loin dans la carte

Tapas to share		
Barres de poisson frits avec sauce tartare fait maison	12.00	
Boudin blanc poêlé avec de la moutarde Tierenteyn D' Atelier Deschildere	10.00	
Plateau Terroir maison 'Deschildre'	22.00 (2 pers.)	32.00 (4 pers.)
boudin blanc saucisson sec Huyze Terroir jambon fermier Terroir jambon cuit saintdoux aux bacon bacon à la moutarde Belgasconne cuit légumes marinés oignons aigre-doux moutarde Tierenteyn		
Plateau Iberico (12 mois d'âge)	16.00 (2 pers.)	28.00 (4 pers.)



**Bienvenu @ Le Bar du Bassin pour un petit faim, une petite envie :
Une sélection des vins spéciaux, charcuterie, fromages & bières artisanales.**

Soda's

Eaumege plat / pétillant (25cl)	3.00	Schweppes Tonic	3.10
Eaumege plat / pétillant (50cl)	5.00	Schweppes Agrum	3.10
Eaumege plat / pétillant (75cl)	7.00	Ice Tea	3.00
Coca-Cola	3.00	Ice Tea Green	3.00
Cola Light	3.00	Gini	3.10
Cola Zero	3.00	Fristi	3.10
Sprite	3.00	Tönissteiner Orange / Citron	3.10
Fanta	3.00	Tönissteiner Vruchtenkorf	3.20
Minute Maid Orange	3.10	Jus d'orange pressé	4.90
Minute Maid Pomme	3.10		

Petit faim

Duo de crevettes & croquette de crevette	23.50
Croque Monsieur* (Jambon Breydel & fromage Ensor)	11.80
Croque Madame (oeuf sur le plat)	12.80
Croque "boem boem" (sauce bolognaise)	12.80
Potage du jour, servi avec du pain *	6.90
Mini-bouillabaise à l'Ostendaise rouille fromage croutons	18.50
Spaghetti bolognaise*	14.50
Croquettes aux crevettes fait maison, selon notre recette*	
2 pièces	19.50
3 pièces	22.00
Supplément frites	3.00

**Ces plats sont disponible en service continue*

Salades

Salade au fromage de chèvre chaud pomme bacon vinaigrette de miel célerie	19.90
Salade de chicon et cressonnette Filet d'Anvers & boudin blanc 'Deschildre' crème de vieux fromage 'Postel' poire poêlée	20.00
Salade de poulet fumé et pôlelet cuit pommes vinaigrette de yaourt carottes	19.90
Salade fraîche aux crevettes grises épluchées à la main e Gravlax	24.90

Veggie & Healthy

Cabillaud à la vapeur légumes braisés pâtes fraîches	32.00
Veggie burger de noisettes légumes braisés pâtes fraîches	18.00

Pour les petits (jusqu'à 10 ans)

Chicken nuggets frites	9.50
Spaghetti bolognaise enfant	10.50
Sole tomate purée	14.50
Goujonettes de poisson purée tartare	10.50
Boulettes de viande à la sauce tomate purée	12.50



Entrées

Vous pouvez également choisir nos tapas comme entrée.

Potage du jour	6.90
Mini-bouillabaise à l'Ostendaise (rouille fromage croûtons)	17.50
Gravlax, crème sure, toast de pain d'abbaye	16.80
Crevettes épluchées à la main salade tomate oeuf dur sauce cocktail (selon fournissage)	19.90
Salade de chicon et cressonnette Filet d'Anvers 'Deschildre' crème de vieux fromage 'Postel' poire poêlée	17.50
Terrine de foie d'oie terroir pain perdu chutney de mandarines figue caramélisée	18.90
Crevettes grises gnocchi de pomme de terre épinards tiède mousseline ciboulette	19.90
Croquettes aux crevettes, selon notre recette:	
1 pièce (uniquement comme entrée)	10.50
2 pièces	18.50

Plats principaux

Viande :

Filet mignon (Blonde d'Aquitaine) + sauce : + 2 € (voir ci-dessous)	28.00
Côte à l'os Limousin 3 semaines mûri (1kg ,2 pers) salade mixte sauce au choix : béarnaise / poivre / beurre à l'ail / archiduc	68.00 2.00
Steak tartare salade frites	25.50
Carbonades Flamandes (Limousin) compôte de pomme/poire frites	25.50
Faisan chicorée rhubarbe champignons de bois croquettes (DÈS LE 20 OCT.)	34.00
Civet de chevreuil gratin Dauphinois légumes "oubliés" (DÈS LE 8 OCT.)	34.00

Poisson :

Tomate crevettes grises (selon la pêche) salade mayonnaise fraîche frites	34.00
Soles "Meunière" (2x200gr.) salade frites sauce tartare maison	34.00
Filet de Cabillaud potiron patate douce champignons sauvages jus de veau	35.00
Filets de Sole à l'Ostendaise Crevettes grises coques moules passe-pierre pommes nature	38.00
Poissons du Mer du Nord gratinées légumes fins purée ou frites	29.90
Anguilles "Meunière" sce tartare ou "Au Vert" ou "crème" salade frites	33.00
Bouillabaisse Poisson de la Mer du Nord langoustine toast rouille	32.00

...Possibilité de remplacer frites ou purée par une portion de **légumes chaudes**...

Lunch de la semaine : du lundi au vendredi, de 12h à 15h
(pas pendant les vacances scolaires et jours fériés)

Potage du jour + plat principal	22 €
Entrée + plat principal	25 €



Avez-vous déjà découvert notre tout nouveau 'Le Bar du Bassin' ?
Venez déguster nos fromages affinés, notre charcuterie, ...
Un petit plat, ou une grande assiette... à vous le choix !

MENU du BASSIN 'Le Goût de la Mer' (55 € pp) (15/10 -15/11)



Deux croquettes aux crevettes, maison (menu de la mer)

ou

Crevettes grises | gnocchi | épinards tiède | mousseline | ciboulette (menu de la mer)

ou

Salade de chicon et cressonnette | Filet d'Anvers 'Deschildre' |
crème du fromage vieux 'Postel' | poire poêlée

ou

Terrine de foie d'oie terroir | pain perdu | chutney de mandarines | figue caramélisée

Côte à l'os Limousin (2 pers.) | sla mixte | sauce au choix

ou

Filet de sole à l'Ostendaise | crevettes grises | coques | moules
passe-pierre | pommes nature **+ 2 €** (menu de la mer)

ou

Poissons du Mer du Nord gratinées | jeunes épinards & poireaux (menu de la mer)

Coupe "Bassin"

ou

Soufflé de Grand Marnier | chocolat | orange

ou

Ganache au lait | caramel | nougat croustillant ('pâtisserie Sanders')

ou

Irish Coffee

Nos Vins au verre

Mousseux



1/2



ES	Cava-Rigol, brut	6.50		29.00
FR	Champagne Premier Cru Gobillard Grande Réserve Brut	12.50		58.00

Blanc

FR	Ropiteaux Les plants Nobles chardonnay pays D'oc	5.90	20.00	28.00
ZA	Shortwood, sauvignon blanc , Western Cape	6.00	21.00	29.00
FR	Cheval Quancard, Cuvée Clémence, Entre Deux Mers AOP (sauvignon blanc, sémillon)	6.00	21.00	29.00
ES	Nivarius, tempranillo blanco , Rioja	6.00	21.00	28.00
FR	La Soleillerie - Domaine de Picardon AOP (petit manseng, gros manseng) zoete witte wijn	6.00	21.00	28.00

Rosé

FR	Domaine Lalaurie, Mas des Lauriers, Coteaux de Narbonne IGP (grenache, cinsault, syrah)	5.90	20.00	28.00
ES	Lopez de Haro rosado, Crianza (tempranillo, garnacha)	6.00	21.00	29.00

Rouge

FR	Cheval Quancard, Ch de Bordes-Quancard, Bordeaux AOP (merlot)	5.90	20.00	28.00
IT	Casabianca, Montepulciano d'Abruzzo DOC	6.00	21.50	29.00
ES	Lopez de Haro, edicion limitada, tempranillo	6.50	23.00	32.00

Carte de Vins



Blanc

FR	Ropiteaux Les plants Nobles chardonnay pays D'oc	28.00
ZA	Shortwood, sauvignon blanc , Western Cape	29.00
FR	Cheval Quancard,Cuvée Clémence,Entre Deux Mers AOP	29.00
ES	Nivarius, tempranillo blanco ,Rioja	29.00
FR	La Soleillerie - Domaine de Picardon AOP (zoet)	29.00
AU	Kremstal Grüner Veltliner - Classic style - S. Moser	29.00
BE	Entre-Deux-Monts, Pinot Gris ,Pinot Auxerois	34.00
FR	Le Moulin du pont- Macon-fuissé - Auvigue (chardonnay)	33.00
FR	Bott-Geyl,points Cardinaux, Alsace AOP (pinot blanc)	34.00
FR	H.Bourgeois-Haute victoire- Quincy (sauvignon blanc)	36.00
IT	La Tunella,Colli Orientali del Friuli, Pinot Grigio ,	36.00
FR	Les Maillettes,Domaine de la Denante- Saint-Véran (chardonnay)	39.00

Rosé

FR	Domaine Lalaurie,Mas des Lauriers,Coteaux de Narbonne IGP	28.00
ES	Lopez de Haro rosado,Crianza	29.00

Rouge

FR	Cheval Quancard,Ch de Bordes-Quancard, Bordeaux AOP (merlot)	28.00
IT	Casabianca, Montepulciano d'Abruzzo DOC	29.00
ES	Lopez de Haro, edicion limitada (tempranillo)	32.00
FR	Domaine Des Creisses, vin de pays d'oc (cabernet, syrah, grenache)	31.00
IT	Torre del Falasco Valpolicella Superiore Ripasso (corvina veronese,corvinone,rondinella)	31.00
ES	Baigorri -Rioja -Crianza (Tempranillo)	38.00
AU	Rubin Carnuntum- Markowitsch (zweigelt)	38.00
FR	Château de Chamilly- Bourgogne -coté Chalonnaise (pinot noir)	39.00
ES	90 MinutesTrossos del Priorat - (cab sauvignon,garnacha)	42.00
FR	Château Yveline Lalande-de- Pomerol - (merlot,cab sauv,cab franc)	43.00
FR	Château Croque Michotte - Saint-Emilion Grand cru (merlot,cab sauv,cab franc)	52.00
IT	Tenuta La Colombina- Brunello di Montalcino DOC (sangiovese)	59.00
FR	Labruyère Prieur Sélection, bourgogne (pinot noir)	59.00

Desserts

Crème brûlée	8.00
Tarte aux pommes vanille chantilly	9.50
Le Kolonel digestif	10.50
Soufflé van Grand Marnier (IJstijd) chocolade sinaasappel	9.90
Trio de sorbets Fruits de la passion framboise citron coulis fruits rouges	9.90
Ganache au lait caramel nougat croustillant ('pâtisserie Sanders')	9.90
Assiette de fruits frais saison	8.90



Vous adorez un bon fromage ? Bienvenu au Bar ! (fermé mercredi)

Sélection Fromages 'Van Tricht' @ **Le Bar du Bassin**

Crêpes (à la minute)

Beurre sucre confiture	4.90
Sauce caramel	5.50
Mikado	6.20
Liqueur d'avocat fait maison glace	6.90
Fruits frais	7.20

Crème glace artisanale

Dame Blanche (vanille stracciatella sauce au chocolat chantilly)	9.50
Dame Noire (chocolat sauce au chocolat chantilly)	9.50
Brésilienne (vanille mokka caramel noix chantilly)	9.50
Coupe Advocat (vanille advocat chantilly)	9.50
Banana Split (vanille banane chocolat chantilly)	9.80
Coupe Meringue (vanille meringue coulis de framboise chantilly)	9.50
Coupe "Bassin" (vanille butterscotch caramel fleur de sel)	9.20
Glace enfant (1 boule)	4.50
Petite glace (2 boules)	6.50
Coupes (3 boules) au choix : vanille / chocolat / mokka / stracciatella /	8.00
Supplément sauce au chocolat	1.80

Boissons chaudes

Espresso	3.00
Mokka / Ristretto	3.10
Doppio	4.00
Déca	3.00
Latte macchiato	3.60
Cappuccino à la mousse de lait	3.60
Cappuccino chantilly	3.80
Chocolat chaud	3.80
Thé	3.10
Nature / lait / citron	

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

Thé biologique – Mighty Leaf

3.90 €

Organic Earl Grey

Ginger Twist

Organic Green Dragon

Organic Mint Mélange

Organic African Nectar

Organic Detox Infusion

Bombay Chai

Camomille Citrus

Green Tea Tropical

Wild Berry Hibiscus

Digestifs

Jenever – jeune / vieux	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
Glenfarclas highland single malt 12y	9.50
Nikka Pure Malt Taketsuru	9.50
Gouden Carolus – Single Malt Premium	9.50
Connemara - Peated Single Malt	9.50
The Ardmore Traditional peated	9.50

Hôtel du Bassin

Découvrez notre hôtel 3 étoiles ***Supérieur !



Tom & Elsie Vanhaecke - Bruynoghe vous souhaitent chaleureusement les bienvenus au Bassin.

L'hôtel est idéalement situé près de la gare, du port de plaisance et du centre-ville.

La plage, la promenade et l'estacade sont accessibles à pied.

Hotel du Bassin dispose de 34 chambres confortables, décorés avec du goût. Vous pouvez y profiter d'un petit-déjeuner copieux et délicieux. Il y a plusieurs chaînes de télévision et du Wi-Fi gratuit.

