

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:

Droge worst met Tierenteyn mosterd - Deschildre	3,50
Bordje Zwarte Woud ham “gechiffoneerd”	10,00
Bordje Salami Muletta d’Oggiono - Lombardia	10,00
Bordje Coppa de Boeuf ‘Oedslach’ - Dierendonck	15,00
Gebakken Witte pens met Tierenteyn mosterd	12,00
Plankje 1 soort kaas naar keuze - selectie zie volgende pagina	10,00
Plankje kaas - <u>Comte</u> Marcel Petite - Fort St. Antoine (Jura) +24 maand	14,00

PATE & TERRINE:

Bordje rilette van Belgasconne varken (150gr.) met brood	14,00
Terrine van Bekegemse Foie Gras met garnituur en toast van notenbrood	20,00
Wildpaté ‘Royal’ van patrijs met appel - met garnituur en brood	15,00

EEN BEETJE VAN BEIDE:

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

WARME TEASERS :

Mini garnaalkroketjes /	<i>2 stuks</i>	10,00
Mini kroketjes van Ibérico ham	<i>4 stuks</i>	18,00
	<i>6 stuks</i>	26,00
	<i>8 stuks</i>	32,00

Huisgemaakte visreepjes met verse tartaar	14,00
---	-------

Albondigas	14,00
------------	-------

Spaanse gehaktballen met lichtpikante tomatensaus, mozzarella en foccacia

KAASSUGGESTIE :

Zwitserse kaasfondue ‘selectie Van Tricht’ (vanaf 2pers.) <u>natuur</u>	35,00/pers.
	<u>met truffel</u> 38,00/pers.

Geserveerd met fijne vleeswaren, ambachtelijk brood, pickels en frisse salade

CHARCUTERIE :

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

Coppa de Porc Belgasconne – **Mosterdspek** St. Amandshof – **Smokey Beef** van DeLaet&VanHaver

Pastrami West Vlaams rood rund – **Coppa de Boeuf** Oedslach van Dierendonck

Geserveerd met artisaanaal brood en huisgemaakte Pickels

- **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** 26,00
100% raszuivere Ibérico ofwel Pata Negra, heeft vrije uitloop in de weilanden en wordt de laatste maanden gevoed op natuurgras en eikels.



Cinco Jotas
JABUGO 1879

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 : **MATHILDE (met vijgenconfituur)**

BE



rauwe melk - Kaasboerderij Karditsel - Lummen



Eira dos Mouros (Treixadura)



Baptiste White

SCHAAP : **PERAIL DE BREBIS**

FR



rauwe melk - Midi Pyrenees



Oldenburg (Chenin Blanc)



Geuze Boon Mariage Parfait

WITSCHIMMEL : **BRIE DE MEAUX**

FR



rauwe koemelk - Seine & Marne



Vila Closa (Chardonnay)



Enfant Terrible

HALFHARD : **SAINT NECTAIRE**

FR



rauwe koemelk - rijping 5-6 weken - Auvergne



Assuli Astolfo (Grillo)



De Ezel Blond

HARD : **TEXELSE OUDE**

NL



schapenmelk - eiland Texel



Quinta dos Carvalhais (Encruzado)



Ouwen Duiker

HARD : **ALEX**

DE



koemelk - rijping 8 maand - Allgäu



Oldenburg (Chenin Blanc)



Troubadour Magma

ROODBACTERIE : **MONT D'OR**

FR



rauwe koemelk - gewassen korstkaas - Doubs



Madeira Boal 15Y



Bornem Tripel

BLAUWSCHIMMEL : **GORGONZOLA DOLCE** IT



rauwe koemelk - Gorgonzola (Milaan)



Ettore Germano (Nebbiolo)



Achel 8°

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

Tasting Menu – To Share

Enkel per 2pers. € 35 /pers.

4 stuks huisgemaakte mini garnaalkroketjes

Battle of the Butchers

5 soorten charcuterie van slagerijen *Dierendonck* en *DeLaet&VanHaver*

+ huisgemaakte pickels 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!

Duno Mule

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

Amber: Quintine Brasserie de Légendes 5,20

Blond: Duvel Moortgat 4,50

St. Feuillien *Grand Cru* St. Feuillien 4,80

Ouwen Duiker Hedonis 5,00

IPA : Golden Tricky 'T Verzet 4,50

Tripel: Bornem tripel Van Steenberge 4,20

Enfant Terrible De Leite 4,80

Troubadour Magma The Musketeers 5,00

➔ 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	5,20	
Quadruppel:	Martha Brown Eyes	Brew Society	4,80	
	Gouden Carolus whisky infused		5,80	
	Cuvée Château	Vanhonsebrouck	5,50	
Rood Bruin:	Duchesse de Bourgogne (25cl)	Verhaege	4,00	
	Ichtegems Grand Cru	Strubbe	4,50	
Geuze:	Geuze Mariage Parfait	Boon		8,60
	Oude Geuze Beersel	Oud Beersel		9,20
Fruitbier:	Bacchus framboos	Vanhonsebrouck		6,50
	Kriek Boon (25cl)	Boon	3,50	
	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

ES Eira dos Mouros – Casal de Armán – Ribeiro (Galicië)

7,00

33,00



100% Treixadura
witte perzik - peer - mineraal - citrus

ES Vila Closa – Cellar La Bottera – Terra Alto

8,00

35,00



100% Chardonnay
geconfijte ananas - vanille - honing



ZA Oldenburg Vineyards – Stellenbosch

9,00

38,00



100% Chenin Blanc
rijpe witte perzik - peer - vanille - hout



IT Astolfo – Cantina Assuli – Sicilië

10,00

42,00



100% Grillo
ananas - peer - citrus - licht mineraal



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 vanilletonen

- IT** Anarkos – Azienda Feline – Puglia 7,00 33,00
 60% Negroamaro - 30% Primitivo - 10% Malvasia Nera
 pruim - zwarte kers - violet - roos
- FR** Mirambeau Papin – Bordeaux Superieur 8,00 35,00
 Merlot - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot
 rood fruit - ceder - kruidig - eucalyptus

- ES** Lopez de Haro Reserva – Bodega Lopez de Haro – Rioja 9,00 38,00
 100% Tempranillo
 rode kers - leder - kruidig - tabak

- AT** Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein – Burgenland 10,00 42,00
 100% Zweigelt
 kers - braambes - cuberdon - framboos - violet
- 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 11,50 44,50



100% Tibouren



mandarijn - sinaasappelschil - mineraal - roze peper

Zoet wit

IT Moscato d'Asti – Poderi Luigi Einaudi – Piemonte 6,50 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 Giralan – Alto Adige	34,00
	Pinot Grigio	
FR	Alsace dream – Jostmeyer – 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	

1/2



<u>ES</u>	Albariño – Lagar de Costa – Rias Baixas  Albariño	41,00
<u>AT</u>	Ried Steinsetz – Schloss Gobelsburg – Kamptal  Grüner Veltliner	44,00
<u>DE</u>	Piesporter – Julian Haart – Mosel  Riesling	46,00
<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	65,50
<u>FR</u>	Meursault – Rodolphe Demougeot – Bourgogne  Chardonnay	72,00

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 Giralan – Alto Adige	26,50 43,50
	 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	47,00
	 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	68,00
	 Tinta de Toro (Tempranillo)	
<u>IT</u>	Pinot Nero ‘Patricia’ – Cantina Giralan - Alto Adige	75,00
	 Pinot Nero (Pinot Noir)	
<u>FR</u>	Les Haldes de Luchey – Pessac-Léognan	80,00
	 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, stroopachtig</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	4,50
	5 years	5,50
Cognac Hennessy VS		8,50
Armagnac Cles des Ducs VSOP		8,50
Calvados Clos de la Hurvanière	8 years	11,50
	12 years	13,00
Hierbas Ibiciencas		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
Whiskey 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
Perentaart van Bakkerij Sanders met ijs van rum en rozijnen	9,80
Huisgemaakte warme appeltaart met vanille-ijs	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

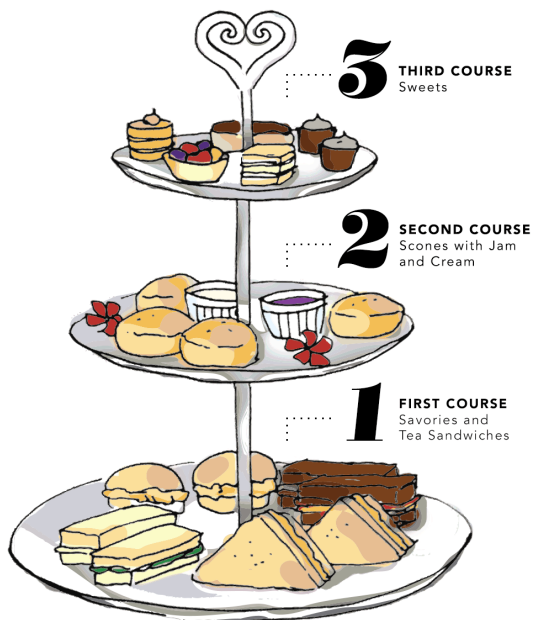
Organic Earl Grey – zwarte thee	4,00
Organic Green Dragon – groene thee	
Organic African Nectar – rooibos thee	
Chamomile Citrus – kamille thee	
Wild Berry Hibiscus – rozebottel thee met wilde bessen	

HIGH TEA:

€ 32 pp

Elke zondag kun je reserveren bij ons voor high tea tussen 12u en 16u.
Dit ten laatste 1 dag op voorhand.

Wat houdt dit in?



laag 1 :

hartige hapjes en broodjes

laag 2:

scones met clotted cream en
confituur

laag 3:

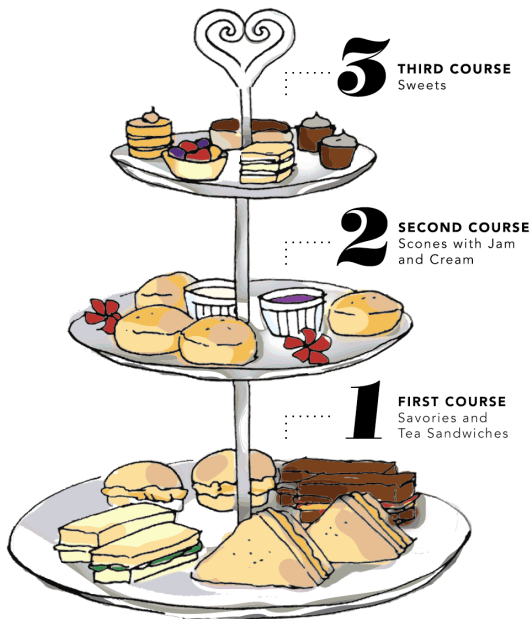
zoetigheden

HIGH TEA:

€ 32 pp

Elke zondag kun je reserveren bij ons voor high tea tussen 12u en 16u.
Dit ten laatste 1 dag op voorhand.

Wat houdt dit in?



laag 1 :

hartige hapjes en broodjes

laag 2:

scones met clotted cream en
confituur

laag 3:

zoetigheden