



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, préparé 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	7,10
Coupe Champagne Gobillard	12,00	Jack Daniel's Whiskey	7,20
Martini Bianco/Rosso	6,50	William Lawson's Whiskey	7,10
Porto rouge/blanc 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	Apéritif Maison	8,50
Campari	6,50	Hierbas Ibicencas Ginger Ale	9,00
Pisang Ambon	6,50	Aperol Spritz	8,50
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 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

Un petit faim?

Choisissez un de nos tapas ou un snack sur les pages suivantes.

Disponible en continu!

Try me!	Turmeon Rosé Vermut	7,80
	Aussi bon servi avec Fever-Tree Mediterranean Tonic	10,50

Les pressions

	25cl	33cl	50cl
Pils	2,90	3,50	4,90
Petrus Double Brun	3,20	3,80	
Petrus Blonde	3,20	3,80	
Liefmans Kriek* *D'avril à septembre	3,20	3,80	4,90
Liefmans fruitesse (avec des glaçons)		3.50	

Bières en bouteille

Hoegaarden	2,90	Vedett	3,20
Rodenbach	3,00	Orval	4,30
Omer Traditional blond	4.00	Kasteelbier brun	4,20
Trappist Westmalle	4,20	Karmeliet	4,20
Trippel Westmalle	4,20	Carlberg 0,0°	2,90
Duvel	4,20	Filou	4.20
La Chouffe blond	3.20	Liefmans kriek 0.0°	3,20

Bières d'Ostende

Tripel Achiel (bonne bière de propre région 8.5° 33cl-Haekse brouwers)	4,20
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

Vins

	Verre	¼	½	Bouteille
Vin blanc – La Belle Vie	5,50	8,90	17,50	26,00
Vin rosé – La Belle Vie	5,50	8,90	17,50	26,00
Vin rouge - Château Fontarèche	5,50	8,90	17,50	26,00

Autres vins et boissons chaudes à l'arrière de 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 'Deschildere'	22,00 (2 pers.)	32,00 (4 pers.)
boudin blanc saucisse Huyze Terroir tête pressée paté Duke of Berkshire jambon cuit fromage Ensor		
Plateau Iberico	16,00 (2 pers.)	28,00 (4 pers.)

Sodas

Eaumege plat / pétillant (25cl)	2,90	Schweppes Tonic	2,90
Eaumege plat / pétillant (50cl)	5,00	Schweppes Agrum	2,90
Eaumege plat / pétillant (75cl)	7,00	Ice Tea	2,90
Coca-Cola	2,90	Ice Tea Green	2,90
Cola Light	2,90	Gini	2,90
Cola Zero	2,90	Cécémel	2,90
Sprite	2,90	Fristi	2,90
Fanta	2,90	Tönisteiner Orange / Citron	2,90
Minute Maid Orange	2,90	Tönisteiner Vruchtenkorf	3,10
Minute Maid Pomme	2,90	Appletiser	3,00
Minute Maid Tomate	2,90	Jus d'orange pressé	4,50

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 *	6.50
Mini-bouillabaise à l'Ostendaise rouille fromage croutons	18,50
Spaghetti bolognaise*	14.50
Croquettes aux crevettes fait maison, selon notre recette*	
2 pièces	18,90
3 pièces	21.00
Supplément frites	3.00
<i>*Ces plats sont disponible en service continue</i>	

Salades

Salade au fromage de chèvre chaud pomme bacon vinaigrette de miel selerie	19,90
Salade de poulet	19,90
poulet fumé et pôlelet cuit carottes et paprika pommes vinaigrette de yaourt	
Salade Christine	24.00
magret de canard fumé foie gras champignons de bois poire figue noix	
Salade au saumon fumé Norvégien et crevettes grises	24.90
Salade "Le Bar" :	
Burrata 'Van tricht' Coppa fromage chèvre St-Maure de Touraine pesto rucola tomates radis	23.90

Veggie & Healthy

Cabillaud salade quinoa légumes de Printemps jus de poireau	32,00
Veggie burger: légumes chaudes sce tomate basilique salade quinoa concombre célerie	18,90
Veggie pasta: pâtes légumes de saison sauce tomate-légumes	17,50

Pour les petits (jusqu'à 10 ans)

Chicken nuggets frites	9,50
Spaghetti bolognaise enfant	10,50
Sole tomate purée	14,50
Goujonettes de plie purée tartare	10,50
Boulettes de viande à la sauce tomate purée	12,50

Entrées

Potage du jour	6.50
Mini-bouillabaise à l'Ostendaise (rouille fromage croûtons)	17.20
Saumon fumé Norvégien persil oignon toast	16.50
Crevettes épluchées à la main salade tomate oeuf sauce cocktail	18,90
Croquettes aux crevettes, selon notre recette:	1 pièce* 10,50
	2 pièces 18,50
*uniquement possible comme entrée	
Carpaccio de boeuf foie de 'Bekegem' parmesan	20.50

Vous pouvez également choisir nos tapas comme entree.

Plats principaux

Viande de boeuf :

Tournedos 300 gr.	28,00
Côte à l'os Sélection Oedslach mûrie Dierendonck (500 gr./1p)	34,00
Côte à l'os 'Rouge Flandres Occ.' (1kg) (2 p.) bouquetière	68,00
sauce au choix (béarnaise / poivre / beurre à l'ail / archiduc)	2,00
Steak tartare salade frites	24.50
Carbonades Flamandes compôte de pomme frites	24,90
Ossobuco poireau poêlé frites ou des pâtes	29,90
Tomate crevettes grises salade mayonnaise frais frites	29,90
Filet de barbue pomme de terre écrasée mâche câpres vinaigrette de tomates	32,00
Soles "Meunière" (2x200gr.) salade frites sauce tartare maison	32,00
Filet de Cabillaud moules-coque puree crevettes grises sauce moutarde	32.00
purée au fromage 'Oud Brugge' et poireau salsa de tomates et câpres	
Poissons du Mer du Nord gratinées poireau fenouil purée ou frites	28,90
Anguilles "meunière" salade sauce tartare frites	32,00
Anguilles "au vert" salade frites	32,00
Bouillabaisse Poisson du Mer du Nord langoustine toast rouille	29,90

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

Lunch

De lundi à vendredi, de midi à 15h (***pas pendant les vacances et jours fériers***)

Potage du jour et plat	18.90
Entrée et plat	20,50
Plat principal et café	17,90

MENU du BASSIN

2 croquettes aux crevettes

ou

Carpaccio de boeuf | foie de canard fumé | parmesan

ou

Crevettes grises, épluchées à la main | salade | tomate | oeuf | sauce cocktail

Côte à l'os de boeuf Rouge Flandre Occ. (2 pers.) | légumes | sauce au choix (+ 2€ **pp**)

ou

Filet de barbu | pomme de terre écrasée | mâche | câpres | vinaigrette de tomates

ou

Ragoût de joues de veau belge | purée de céleri rave | poireau braisé

Coupe "Bassin"

ou

Tartelette | poire | frangipane | glace vanille

ou

Irish Coffee

€49,00 par personne

Carte de vins

Vins blancs	verre	¼	½	bouteille
La Belle vie, Domaine de Gournier, Pays d'Oc (FR) Assemblage de Riesling, Rolle, Grenache, Sauvignon	5.50	8.90	17.50	26.00
Zevenwacht, Stellenbosch, Chenin Blanc (Z-AFR) vin blanc riche, sec et frais	5.50	8.90	17.50	26.00
Atlantis Albarinho-Rias Baixas (ES) Vin doux et frais	5.50	9.50	18.00	27.00
Gruner Veltliner Sepp Moser Classic style (AT) Lekkere, verfrissende Oostenrijker (asperges)	5.80	9.50	18.00	27.00
Chardonnay Les Plants Nobles (FR) Balance parfaite dans le chardonnay plein et pur	5.80	9.50	18.00	27.00
Entre-Deux-Monts Pinot Gris (BE) Vin frais et aromatique, 100% flandre occidentale	6,00	10.00	19.00	28.00
Domaine de Picardon 'La Soleillerie' (FR) Bonne balance en sure et sucré	5.80	9.50	18.00	27.00
Vins blancs en bouteille				
Les Mattes 'Barrel fermented' Blanc (FR) 100% chardonnay avec bouquet complet				28.00
Roberto Sarotto Impuro (IT) Lekkere blend van chardonnay en Sauvignon blanc(bij witte vis)				29.50
Quincy 'Haute Victoire'-Henri Bourgeois (FR) Bon vin de la région de la Loire				36.00
Macon-Fuissé 'Le Moulin du pont', Auvigne (FR) Chardonnay excellent				33.00
Chablis 'Les grands Terroirs', Samuel Billaud (FR) Perle de la Bourgogne				40.00
Cava				
Pont de Ferro brut	6.50			29.00
Champagne				
Champagne Gobillard Premier Cru Grande Réserve brut	12.00			55.00

Vins rouges par verre	verre	¼	½	bouteille
Château Fontarèche (FR) Bel assemblage de Carignan, Syrah en Grenache	5.50	8.90	17.50	26.00
Chateau de la Grande Mothe (FR) Bon vin rouge de la région du Médoc	5.50	9.50	18.00	27.00
Matsu El picaro (ES) 100% tempranillo	6.00	9.80	18.50	28.00

Vins rouges en bouteille

Les Romains Cuvée Reserve (FR) 100% Cabernet Sauvignon de la Languedoc-Roussillon				28.00
La Garnacha Salvaje del Moncayo (ES) Volle en intense Spanjaard, 100% Garnacha				29.00
Valpolicella Doc Superiore-Tenuta Campocroce (IT) Elegance et souplesse d'un vin Italien				32.00
Baigorrri, Crianza Rioja Tempranillo (ES) Un Espagnol pur sang, 100% Tempranillo				39,00
Château Croque Michotte, Saint-Emilion grand cru (FR) Fruitig, vol en complex				45.00
Chateau Yveline, Lalande-de-Pomerol (FR) Vin rouge structuré, 100% merlot				42.00
Brunello di Montalcino, Renuta La Colombina, Toscana (IT) Brunello, 100% Sangiovese				59,00

Vins rosé

La Belle vie rosé (FR) Vin Rosé au fruit rouges	5,50	8,90	17,50	26,00
Lopez de Haro rosado (ES) Rosé de la région Rioja, la bonne combinaison de Viura et Garnacha	5,80	9,50	18,00	27,00

Desserts

Crème brûlée	7.50
Tarte aux pommes vanille chantilly	9.50
Le Kolonel digestif	10.50
Nougat glacé fait maison avec un coulis de fruits rouges	7,80
Trio de sorbets Fruit de la passion / framboise / yaourt	9,90
Moelleux au chocolat / glace au vanille	8.50
Assiette de fruit frais saison	8.90
Tartelette vanille aardbei framboos	9.50
Profiterolles glace vanille sauce chocolat chantilly	9.50

Crêpes (à la minute)

Beurre sucre confiture	4,90
Sauce caramel	5,50
Mikado	6,20
Banane sauce chocolat chaude	6,30
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 Fruit Frais (vanille fruits frais chantilly)	9,80
Coupe "Bassin" (vanille butterscotch caramel fleur de sel)	9,20
Coupe Fraise (en saison)	9,90
Glace enfant (1 boule)	4,50
Petite glace (2 boules)	6.50
Coupes (3 boules) au Choix : vanille / chocolat / mokka / stracciatella / fraise / banane	8.00
Supplément sauce au chocolat	1,80

Boissons chaudes

Espresso	2,90
Mokka / Ristretto	3,00
Doppio	3,90
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)	8,50
French coffee (cognac)	8,50
Parisian coffee (grand marnier)	8,50
Italian coffee (amaretto)	8,50
Hasseltse Koffie (jenever)	8,50

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

Chamomille Citrus

Green Tea Tropical

Wild Berry Hibiscus

Digestifs

Jenever – jeune / vieux	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
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!



Tom & Elsie Vanhaecke - Bruyoghe vous souhaitent chaleureusement la bienvenue 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 31 chambres confortables, décoré 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.

