

BELANGRIJK! Deze kaart kan ten allen tijde wijzigen, kan in Brugge of Antwerpen kleine afwijkingen vertonen en is afhankelijk van de dag aanvoer en de daarbij horende prijsschommelingen.

Om te starten (bij het aperitief)

tussen 14,50 en 29 euro

Goujonettes van inktvis met aioli en pimenton

Kroket van Ibérico ham, 3 stuks

Jamon Ibérico 'Maldonado' 50 gram

Jamon Ibérico 'Maldonado' 90 gram

Onze exclusieve producten van La Brújula

tussen 19,90 en 29 euro

Dit is een samenwerking met een klein artisanaal bedrijf in Spanje die volgens Gert's recept topproducten oplegt en inblijkt. Deze worden geserveerd met baba ganoush, gepofte puntpaprika en tostado's.

Sardientjes in olijfolie (pikant) 12/16 stuks

Mosseltjes in escabèche 16/20 stuks

Sardientjes in olijfolie

Yellowfin tonijn, ventresca (buik van tonijn)

Ansjovis in olijfolie (beperkte voorraad)

Voorgerechten

tussen 19,50 en 31 euro

In huis bereide garnaalkroketten (2 stuks)

Zeeuwse mosseltjes met chorizo, zoete ui en Pimenton de la Vera

Garnalencocktail 'Bar Bulot'

Oesters Irish Mór, natuur (6 stuks)

Preskop 'Seigneur de Vidaigne' met mosterdvinaigrette, bieslook en sjalot

Gepaneerde kalfshersentjes met beurre noisette, kappertjes en citroen

Onze klassiekers met Royal Belgian Caviar 'Gold Label'

tussen 49,90 en 79,90 euro

Aardappel 'Moscovite' met jus van champagne en Royal Belgian Caviar (30 gram)

Gemarineerde zalm met zure room, komkommer, dille-olie en Royal Belgian Caviar (30 gram)

Witte asperges uit Sijsele à la flamande met handgepelde Zeebrugse garnalen en Royal Belgian Caviar (30 gram) (hoofdgerecht)

Aardappel 'Moscovite' met jus van champagne en Royal Belgian Caviar (50 gram)

BELANGRIJK! Deze kaart kan ten allen tijde wijzigen, kan in Brugge of Antwerpen kleine afwijkingen vertonen en is afhankelijk van de dag aanvoer en de daarbij horende prijsschommelingen.

Hoofdgerechten

tussen 26,00 en 49,00 euro

Witte asperges uit Sijsele à la flamande met handgepelde Zeebrugse garnalen
Gesmoorde Zeeuwse paling met groene kruiden
Met de lijn gevangen kabeljauw, gebraiseerd, beurre blanc 'deluxe'

Handgesneden steak tartaar van de bavette van West-Vlaams Rood Rund
Kraaibiefstuk 'onglet à l'échalote'

Onze klassiekers per 2 personen

Lotte à la meunière, op de graat gebakken (per 2 personen)

Entrecote van Holstein

groene pepersaus met lavas (per 2 personen)

Ragoût van Bressekip met kalfszwezeriken, handgepelde garnalen
en mousselinesaus (per 2 personen)

Bijgerechten

tussen 4,90 en 5,90 euro

Carpaccio van gemarineerde tomaat
Kropsla met vinaigrette
Echte Belgische frietjes
Mousseline van polderaardappel
Huisgemaakte aardappelkroketten

Kaas

Assortiment geaffineerde kazen

€ 17,50

Desserts

tussen 12,50 en 14,50 euro

Café glacé
Warme chocoladetaart (extra vanille-ijs € 4)
Sabayon met versgedraaid vanille-ijs, veenbessen en gebrande amandel
Tiramisu 'Bar Bulot'
Crème Brûlée
À la minute gedraaid vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom