

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)

Goujonettes van inktvis met aioli en pimenton	€ 14,90
Gemarineerde makreel met gepofte puntpaprika, tostada	€ 22,90
Kroket van Ibérico ham, 3 stuks	€ 14,90
Jamon Ibérico 'Maldonado' 50 gram	€ 19,90

Menu's

Petit Bulot (niet mogelijk op vrijdagavond en zaterdagavond) € 49,00

*Enkele seizoensgebonden classics,
in twee verfijnde en elegante gangen (voor- en hoofdgerecht).*

Grand Bulot € 69,00

*Het allerbeste van onze classics, volgens seizoen en aanvoer,
in vier exquise gangen (amuse, voor-, hoofdgerecht en dessert).*

*Onze menu's worden geserveerd voor het hele gezelschap.

Voorgerechten

In huis bereide garnaalkroketten (2 stuks)	€ 23,90
Rolmops van jonge maatjesharing, vinaigrette van groene boontjes	€ 22,90
Gemarineerde zalm 'Mowi' met zure room, dille-olie en haringkaviaar	€ 27,90
Preskop 'Seigneur de Vidaigne' met mosterdvinaigrette, bieslook en sjalot	€ 19,90
Krokante zuurdesemtoast met tartaar van kalfshersentjes, radijs en groene kruiden	€ 21,90
Gepaneerde kalfshersentjes met beurre noisette, kappertjes en citroen	€ 21,90

Onze klassiekers met Royal Belgian Caviar 'Gold Label'

Aardappel 'Moscovite' met jus van champagne en 30 gram Royal Belgian Caviar	€ 49,90
Gemarineerde zalm 'Mowi' met zure room, dille-olie en 30 gram Royal Belgian Caviar	€ 59,90
Brandade van Noordzeevis, gepocheerd hoeve-ei, mousselinesaus, Handgepelde Zeebrugse garnalen en 30 gram Royal Belgian Caviar (Hoofdgerecht)	€ 65,00
Aardappel 'Moscovite' met jus van champagne en 50 gram Royal Belgian Caviar	€ 79,90

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

Brandade van Noordzeevis, gepocheerd hoeve-ei, mousselinesaus en handgepelde Zeebrugse garnalen	€ 31,00
Met de lijn gevangen gebraseerde kabeljauw met beurre blanc 'deluxe', lauwwarm geserveerd	€ 44,90
Handgesneden steak tartaar van de bavette van West-Vlaams Rood Rund	€ 26,00
Kraaibiefstuk 'onglet à l'échalote'	€ 29,90

Onze klassiekers per 2 personen

Op de graat gebakken zeeduivel 'meunière' (per 2 personen)	€ 49,00 p.p.
Entrecôte van Holstein groene pepersaus met lavas (per 2 personen)	€ 44,90 p.p.
Ragoût van Bressekip, geserveerd in bladerdeeg met kalfszwezeriken, handgepelde garnalen en mousselinesaus (per 2 personen)	€ 44,90 p.p.

Bijgerechten

Carpaccio van gemarineerde tomaat	€ 4,90
Slaharten met vinaigrette	€ 4,90
Echte Belgische frietjes	€ 5,90
Mousseline van polderaardappel	€ 5,90
Huisgemaakte aardappelkroketten	€ 5,90

Kaas

Assortiment geaffineerde kazen	€ 17,50
--------------------------------	---------

Desserts

Café glacé	€ 12,50
Framboosjes met gelei van sambathee, crumble en amandelroom	€ 13,90
Cavaillon meloen, geïmpregneerd met vlierbloesemsiroop, groen anijszaad en limoen	€ 14,90
À la minute gedraaid vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	€ 14,50
Baba au rhum	€ 19,00