

Om te starten (bij het aperitief)

| | |
|--|----|
| Gevulde mimosa hoeve-eitjes (3 stuks) Verwen jezelf met 30g of 50g Royal Belgian Caviar 'Platinum' bij dit hapje + 35/59 euro | 9 |
| Goujonettes van inktvis met aioli en pimenton | 15 |
| Rillette van 'Seigneur de Vidaigne' varken met gepekeld groentjes | 12 |
| Huisgemaakte kroketjes van Ibérico ham (3 stuks) | 17 |
| Jamon Ibérico 'Maldonado 100% Bellota' 48m gerijpt (50 gram) | 21 |

Onze menu's

| | |
|--------------------------------|----|
| Petit Bulot (Enkel 's middags) | 49 |
|--------------------------------|----|

*Enkele seizoensgebonden klassiekers,
in twee verfijnde gangen (voor- en hoofdgerecht)*

| | |
|-------------|----|
| Grand Bulot | 79 |
|-------------|----|

*Het allerbeste van onze klassiekers, volgens seizoen en aanvoer,
in drie exquisite gangen (voor-, hoofdgerecht en dessert)*

Onze menu's worden geserveerd voor het hele gezelschap

Voorgerechten

| | |
|--|----|
| In huis bereide kroketten met Zeebrugse garnalen (2 stuks) | 24 |
| Fijngesneden, gerookte paling met zure room uit Isigny, groene kruiden en lauwe brioche * | 27 |
| Tartaar van 'Mowi' zalm met dille-olie en champagnejus * | 29 |
| Asperges op z'n Vlaams met handgepelde, Zeebrugse garnalen * | 34 |
| Gebraden halve Canadese kreeft, geserveerd met frisse kruidensalade | 35 |
| Preskop van 'Seigneur de Vidaigne' varken met mosterdvinaigrette, bieslook en sjalot | 17 |
| Kalfshersentjes in krokante korst met beurre noisette, kappertjes en citroen | 19 |
| Kalfskop uit Corrèze, lauwwarm met gekarameliseerde spruitjes, saus gribiche en groene kruiden | 21 |

* Verwen jezelf met 30g of 50g Royal Belgian Caviar 'Platinum' bij dit gerecht + 35/59 euro

Onze klassiekers met Royal Belgian Caviar 'Platinum'

| | |
|---|----|
| Aardappel 'Moscovite' met jus van Champagne | |
| Met 30 gram Royal Belgian Caviar 'Platinum' | 59 |
| Met 50 gram Royal Belgian Caviar 'Platinum' | 89 |

Hoofdgerechten

| | |
|---|----|
| Brandade van kabeljauw met gepocheerd hoeve-ei, mousselinesaus en Zeebrugse garnalen Verwen jezelf met 30g of 50g Royal Belgian Caviar 'Platinum' bij dit gerecht + €35/59 | 32 |
| Lauwwarme, gebraiseerde kabeljauw met gesmolten spinazie en vierge met zuiderse aromaten | 45 |
| Gebraden hele Canadese kreeft, geserveerd met frisse kruidensalade | 59 |
| Handgesneden steak tartaar 'Bar Bulot', van de bavette van West-Vlaams Rood Rund met krokant gefruite zuurkool | 26 |
| Kraaibiefstuk 'à l'échalote deluxe' met bordelaisesaus, fine champagne en gesmolten ganzenlever | 35 |
| Gekonfijte lamsschouder uit de Pyreneeën met primeurgroenten, daslook en groene kruiden | 54 |

Onze klassiekers per 2 personen

| | |
|--|--------|
| Vol-au-vent met Bressekip, kalfszwezerik, handgepelde garnalen en mousselinesaus | 45 pp. |
| Op houtskool gegrilde Entrecôte van Holsteinrund met groene pepersaus en lavas | 46 pp. |
| Op de graat gebakken Tarbot meunière | 54 pp. |

Kies uw favoriete aardappelbereiding

| | |
|---------------------------------|------|
| Echte Belgische frietjes | 5,90 |
| Mousseline van polderaardappel | 5,90 |
| Huisgemaakte aardappelkroketten | 5,90 |

Kaas

| | |
|---|----|
| Assortiment geaffineerde kazen van Van Tricht | 19 |
|---|----|

Desserts

| | |
|--|----|
| Sabayon met veenbessencompote en vanille-ijs | 11 |
| Café glacé | 13 |
| Tiramisu 'Bar Bulot' | 14 |
| Dame Blanche met à la minute gedraaid ijs van echte vanille uit Tahiti, warme chocoladesaus en slagroom | 16 |
| Crêpe Normande 'à la minute' geflambeerd met calvados, vanilleroom en ijs van tonka bonen | 19 |