

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 + 37/59 euro	9
Goujonettes van inktvis met aioli en pimenton	16
Preskop van 'Seigneur de Vidaigne' varken met mosterdvinaigrette, bieslook en sjalot	14
Huisgemaakte kroketjes van Ibérico ham (3 stuks)	18
Cullata di Canossa ham (60 gram)	24

Onze menu's

Wildmenu

89

Proef de herfst in 3 voortreffelijke gangen:

Salade van gepofte bietjes met bramen, gekarameliseerde amandel, gerookte eendenborst en eendenlever uit Bekegem

-

Gebraden hertenkalf 'Arlequin', met fine champagne, crème van mosterd, mousseline van aardappel en gekarameliseerde spruitjes

-

Warme tartelette van Belgische chocolade met vers gedraaid vanille-ijs

Petit Bulot (Enkel 's middags van dinsdag t.e.m. zaterdag)

49

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

Grand Bulot

79

Het beste van onze klassiekers volgens aanbod, in drie exquise gangen (voor-, hoofdgerecht en dessert)

Onze menu's worden geserveerd voor het hele gezelschap

Voorgerechten

De klassiekers

Kalfshersentjes in krokante korst met beurre noisette, kappertjes en citroen	19
In huis bereide kroketten met Zeebrugse garnalen (2 stuks)	25
Brioche met gerookte paling, zoetzure rode biet, appel en geraspte ganzenlever	28

Suggesties

Gebakken Sint-Jakobsschelpen met gesmolten tomaat & zuiderse aromaten	32
Zacht gegaarde kalfskop uit Corrèze met gribiche saus en kervel	21
Garnalencocktail 'Bar Bulot'	33
Salade van gepofte bietjes met bramen, gekarameliseerde amandel, gerookte eendenborst en eendenlever uit Bekegem	26
Gravad lax 'label rouge' met komkommer, zure room en groene kruiden	27

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

De klassiekers

Brandade van kabeljauw met gepocheerd hoeve-ei, mousselinesaus en Zeebrugse garnalen Verwen jezelf met 30g of 50g Royal Belgian Caviar 'Platinum' bij dit gerecht + €37/59	33
Handgesneden steak tartaar 'Bar Bulot', van de bavette van West-Vlaams Rood Rund	28
Kraaibiefstuk 'à l'échalote deluxe' met bordelaisesaus, fine champagne en gesmolten ganzenlever	37

Suggesties

Slibtong meunière met frisse kropsla (2stuks)	37
Gesmoorde, lauwwarme lijngevangen kabeljauw met beurre blanc deluxe, handgepelde Zeebrugse garnalen en mosseltjes	47
Gebraden hertenkalf 'Arlequin', met fine champagne, crème van mosterd, mousseline van aardappel en gekarameliseerde spruitjes	49

Onze klassiekers per 2 personen

Vol-au-vent met Bressekip, kalfszwezerik, handgepelde garnalen en mousselinesaus	46 pp.
Op houtskool gegrilde entrecôte van dry aged Holsteinrund met groene pepersaus en lavas	49 pp.
Op de graat gebakken Tarbot meunière	57 pp.

Wildklassiekers per 2 personen

Fazant haan 'fine champagne' met ragout van de boutjes en creme van knolselder	49 pp.
Hazenrug op de karkas gebraden 'Arlequin' met gebraseerd witlof en frisse appel-witlofsalade	53 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

De klassiekers

Sabayon met veenbessencompote en vanille-ijs	11
Café glacé met Baileys	13
Dame Blanche met à la minute gedraaid ijs van echte vanille uit Tahiti, warme chocoladesaus en slagroom	16
Espresso Martini	16

Suggesties

Warme tartelette van Belgische chocolade met vers gedraaid vanille-ijs	15
Crêpes Suzette 'Bar Bulot' met vanille-ijs	18
'Dessert per 2' Crumble van veenbessen met amandel & crème anglaise	16 pp.