

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	9,5
Preskop van 'Seigneur de Vidaigne' varken met mosterdvinaigrette, bieslook en sjalot	15
Goujonettes van inktvis met aioli en pimenton	17
Huisgemaakte kroketjes van Ibérico ham (3 stuks)	19
Cullata di Canossa ham (60 gram)	22

Onze menu's

Grand Bulot

79

Proef de lente in 3 heerlijke gangen:

Asperges op z'n Vlaams

-

Hoevekip met morilles, jonge wortel, jus van vin jaune en krielaardappels

-

Café glacé

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

49

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

Onze menu's worden geserveerd voor het hele gezelschap

Voorgerechten

De klassiekers

Kalfshersentjes in krokante korst met beurre noisette, kappertjes en citroen	19
Huisgemaakte kaaskroketten met Comté (2 stuks)	19
Huisgemaakte kroketten met Zeebrugse garnalen (2 stuks)	27
Brioche met gerookte paling, zoetzure rode biet, appel en geraspte ganzenlever	29

Lentesuggesties

Toast vitello tonnato	19
Oeuf en cocotte: morilles met hoeve ei, jonge tuinboontjes, lava's en jus van morilles	26
Tartaar van zalm met komkommer, olie van dille en jus van champagne	26
Tomaat met handgepelde Zeebrugse garnalen	27
Asperges op z'n Vlaams	25
Asperges op z'n Vlaams met handgepelde Zeebrugse garnalen	39

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	29
Kraaibiefstuk 'à l'échalote deluxe' met bordelaisesaus, fine champagne en gesmolten ganzenlever	37
Tournedos van dry aged Holstein met groene pepersaus, lavas en frisse kropsla	44

Lentesuggesties

Roggevluegel met kappertjes	37
Paling in 't groen	39
Kalfstong in Madeirasaus	29
Hoevekip met morilles, jonge wortel en jus van vin jaune	42

Onze klassiekers per 2 personen

Vol-au-vent met Bressekip, kalfszwezerik, handgepelde garnalen en mousselinesaus	47 pp.
Op houtskool gegrilde entrecôte van dry aged Holsteinrund met groene pepersaus en lavas	49 pp.

Kies uw favoriete aardappelbereiding

Echte Belgische frietjes	5,9
Mousseline van polderaardappel	5,9
Huisgemaakte aardappelkroketten	5,9
Krielaardappeltjes met peterselie	5,9

Desserts

Café glacé	11
Tiramisu 'Bar Bulot' geflambeerd en afgewerkt aan tafel	12
Framboosjes met gelei van sambathee, crumble en amandelroom	14
Dame Blanche met à la minute gedraaid ijs van echte vanille uit Tahiti, warme chocoladesaus en slagroom	16
Moelleux 'Snicker's style' met bittere chocolade, vanille-ijs, pindanoot en gezouten karamel	16
Crêpes Suzette 'Bar Bulot' met vanille-ijs	18

Zin in iets sterkers?

Irish koffie / Italian koffie / French koffie / Baileys koffie	13
Espresso Martini	15

... of vraag naar onze digestievenkaart!