

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	9,9
Preskop van 'Seigneur de Vidaigne' varken met mosterdvinaigrette, bieslook en sjalot	16
Goujonettes van inktvis met aioli en pimenton	17,9
Huisgemaakte kroketjes van Ibérico ham (3 stuks)	19
Cullata di Canossa ham (60 gram)	23

Onze menu's

Grand Bulot 79

Proef het beste van dit seizoen in 3 heerlijke gangen

Oeuf en cocotte: morilles met hoeve ei, jonge tuinboontjes, lavas en jus van morilles

-

Roggevlugel met kappertjes, frisse kropsla en frietjes

-

Tiramisu 'Bar Bulot' geflambeerd en afgewerkt aan tafel

Ontdek de lente in het glas, 3 heerlijke wijnen speciaal voor het Grand Bulot-menu geselecteerd 29

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
Tartaar van zalm met komkommer, olie van dille en jus van champagne	27
Tomaat met handgepelde Zeebrugse garnalen	28
Asperges op z'n Vlaams	26
Asperges op z'n Vlaams met handgepelde Zeebrugse garnalen	39
Oeuf en cocotte: morilles met hoeve ei, jonge tuinboontjes, lava's en jus van morilles	32

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	34
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	45

Lentesuggesties

Kalfstong in Madeirasaus	29
Hoevekip met morilles, jonge wortel en jus van vin jaune	39
Roggeveugel met kappertjes en frisse kropsla	38
Paling in 't groen	39

Onze klassiekers per 2 personen

Vol-au-vent met Bressekip, kalfszwezerik, handgepelde garnalen en mousselinesaus	47 pp.
Entrecote van rund 'Berugi', gegrild op houtskool, groene pepersaus, lavas en knapperige kropsla <i>Berugi (Japans voor België) biedt 100% Belgisch vlees van melkkoeien. Deze selectie omvat Holstein en Jersey koeien van eigen bodem, voor een authentieke en smaakvolle ervaring.</i>	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	12
Tiramisu 'Bar Bulot' geflambeerd en afgewerkt aan tafel	13
Framboosjes met gelei van sambathee, crumble en amandelroom	14
Moelleux 'Snicker's style' met bittere chocolade, vanille-ijs, pindanoot en gezouten karamel	15
Dame Blanche met à la minute gedraaid ijs van echte vanille uit Tahiti, warme chocoladesaus en slagroom	16
Crêpes Suzette 'Bar Bulot' met vanille-ijs, geflambeerd en afgewerkt aan tafel	16

Zin in iets sterkers?

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

... of vraag naar onze digestievenkaart!