

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

Zeeuwse maatjesharing met gepekeld ui en vinaigrette van groene boontjes

-

Lijngevangen kabeljauw, lauwwarm geserveerd met gesmolten spinazie & zuiderse specerijen

-

Luchtige mousse van Belgische chocolade met nougatine van hazelnoot en vanille-ijs

Ontdek de zomer 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

Zomersuggesties

Artisjok met mosterdvinaigrette en frisse kruidensla	21
Carpaccio van Coeur de Boeuf tomaat uit Zedelgem met Burrata van Van Tricht, cardamom en citrusafrikaan	25
Toast vitello tonnato	19
Zeeuwse maatjesharing met gepekeld ui en vinaigrette van groene boontjes	23
Tartaar van zalm met komkommer, olie van dille en jus van champagne	27
Tomaat met handgepelde Zeebrugse garnalen	28

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

Sliptong Meunière met frisse kropsla (3 stuks) 39

Tournedos van dry aged Holstein met groene pepersaus, lavas en frisse kropsla 45

Zomersuggesties

Lijngevangen kabeljauw, lauwwarm geserveerd met gesmolten spinazie & zuiderse specerijen 49

Op de graat gebakken tarbot met gekonfijte sjalot, botersaus, wulken en lavas 59

Krokante kalfszwezerik met gesmoorde prei, groene boontjes, vin jaune en mousselinesaus 49

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 49 pp.

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.

Kies uw favoriete aardappelbereiding

Echte Belgische frietjes 5,9

Mousseline van polderaardappel 5,9

Huisgemaakte aardappelkroketten 5,9

Desserts

Café glacé 12

Luchtige mousse van Belgische chocolade met nougatine van hazelnoot en vanille-ijs 13

Belgische aardbeitjes met crème van verveine, granité van lychee en vlierbloesem 14

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

Zin in iets sterkers?

Irish koffie / Italian koffie / French koffie / Baileys koffie 13

Espresso Martini 15

... of vraag naar onze digestievenkaart!