

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

Karnemelkstampers met gepocheerd hoeve-ei, handgepelde Zeebrugse garnalen en bruine boter
-
Kraaibiefstuk 'à l'échalote deluxe' met bordelaisesaus, fine champagne en gesmolten ganzenlever
-
Sabayon met compote van veenbes en amandel

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

Huisgemaakte kaaskroketten met Comté (2 stuks)	19
Kalfshersentjes in krokante korst met beurre noisette, kappertjes en citroen	19
Tête de veau 'Bar Bulot' met tartaarsaus	21
Mosselen à l'Ostendaise, gesmolten kalfsvlees, citroenthijm & peultjes	24
Huisgemaakte kroketten met handgepelde Zeebrugse garnalen (2 stuks)	27
Gemarineerde Sint-Jakobsvrucht met aardpeer, licht gerookte haringeitjes en curry	27
Brioche met gerookte paling, zoetzure rode biet, appel en geraspte ganzenlever	29
Karnemelkstampers met gepocheerd hoeve-ei, handgepelde Zeebrugse garnalen en bruine boter	33
Aardappel 'Moscovite' met Royal Belgian Platinum kaviaar & jus van champagne (30 of 50 gram kaviaar)	59 / 89

Hoofdgerechten

Handgesneden steak tartaar 'Bar Bulot', van de bavette van West-Vlaams Rood Rund	29
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
Sliptong Meunière met frisse kropsla (2 of 3 stuks)	37 / 42
Kraaibiefstuk 'à l'échalote deluxe' met bordelaisesaus, fine champagne en gesmolten ganzenlever	39
Gebraden hertenkalf 'Arlequin', met fine champagnesaus, crème van mosterd, mousseline van aardappel en gekarameliseerde spruitjes	49
Patrijs, gebraden in druivenblad, geserveerd op toast met gesmolten spitskool en eigen braadjus	59

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

Desserts

Sabayon met compote van veenbes en amandel	12
Luchtige mousse van Belgische chocolade met nougatine van hazelnoot en vanille-ijs	13
Tiramisu 'Bar Bulot' afgewerkt aan tafel	14
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	17

Zin in iets sterkers?

Irish koffie / Italian koffie / French koffie / Baileys koffie	13
Espresso Martini	15
... of vraag naar onze digestievenkaart!	