

Om te starten (bij het aperitief)

Oester Irish Mór met frisse vinaigrette (per stuk)	6
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

Brioche met gerookte paling, zoetzure rode biet, appel en geraspte ganzenlever

-

Gegrild piepkuiken 'en Crapaudine' met bospaddenstoelen

-

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

Kalfshersentjes in krokante korst met beurre noisette, kappertjes en citroen	19
Mosselen à l'Ostendaise, gesmolten kalfsvlees, citroenthijm en peultjes	24
Huisgemaakte kroketten met handgepelde Zeebrugse garnalen (2 stuks)	27
Tartaar van zalm met komkommer, olie van dille en jus van champagne	29
Brioche met gerookte paling, zoetzure rode biet, appel en geraspte ganzenlever	29
Gebakken Sint-Jakobsvrucht met gesmolten tomaat en zuiderse aromaten	35
Oesters Irish Mór met frisse vinaigrette (6 stuks)	35
Aardappel 'Moscovite' met Royal Belgian Platinum kaviaar en 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 handgepelde Zeebrugse garnalen Verwen jezelf met 30g of 50g Royal Belgian Caviar 'Platinum' bij dit gerecht + €37/59	34
Kalfsniertjes met dragon en mosterdsaus	35
Gegrild piepkuiken 'Crapaudine' met bospaddenstoelen	39
Tarbot, op de graat gegrild met gesmolten spinazie en choronsaus	54
Vol-au-vent met Bressekip, kalfszwezerik, handgepelde Zeebrugse garnalen en mousselinesaus (per 2 personen)	47 pp.
Entrecote van rund 'Berugi', gegrild op houtskool, groene pepersaus (per 2 personen) 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'	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!