

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 + 45/65 euro	9,9
Goujonettes van inktvis met aioli en pimenton	17,9
Cullata di Canossa ham (60 gram)	18,9
Huisgemaakte kroketjes van Ibérico ham (3 stuks)	19,5
Chips van Iberico met Royal Belgian Caviar 30g of 50g	49 / 69

Onze menu's

Menu Grand Bulot

79

Proef het beste van dit seizoen in 3 heerlijke gangen.

Asperges op z'n Vlaams

-

Piepkuiken met bospaddenstoelen en aardappelkroketten

-

Belgische frambozen met gelei van sambathee, crumble en amandelroom

Lunchmenu

49

Elke middag van woensdag tot en met zaterdag.

Voor- en hoofdgerecht van de chef, inclusief koffie of thee.

Wil je vlot lunchen of liever rustig de tijd nemen? Laat het ons gerust weten, wij passen ons graag aan.

Elke week het lunchmenu in je mailbox?

Scan de QR-code en schrijf je in op onze Bar Bulot nieuwsbrief!



Voorgerechten

Kalfshersentjes in krokante korst met beurre noisette, kappertjes en citroen	22
Huisgerookte zalm met zure room en luchtige brioche	25
Huisgemaakte kroketten met handgepelde Zeebrugse garnalen (2 stuks)	27
Foie gras de canard 'en torchon' met huisgemaakte brioche en compote van vijg	32
Asperges op z'n Vlaams	29
Asperges op z'n Vlaams met handgepelde Zeebrugse garnalen	39
Terrine van wagyu en gerookte paling met gribichesaus	39
Aardappel 'Moscovite' met Royal Belgian Platinum kaviaar en jus van champagne (30 of 50 gram kaviaar)	65 / 95

Hoofdgerechten

Vis

Brandade van kabeljauw met gepocheerd hoeve-ei, mousselinesaus en handgepelde Zeebrugse garnalen	34
Zeeduivel meunière met frisse kropsla	45
Tarbot, op de graat gegrild met gesmolten spinazie en choronsaus	57

Vlees

Handgesneden steak tartaar 'Bar Bulot', van de bavette van West-Vlaams Rood Rund	29
Boeuf Bourguignon op z'n Vlaams	35
Krokante kalfskop uit Corrèze 'Sauce Tortue'	39
Krokante varkenspoot 'moutarde à l'ancienne'	39
Tournedos van Berugirund* op houtskool gegrild, choronsaus of groene pepersaus en knapperige sla	45
Tournedos van Berugirund* op houtskool gegrild 'Bordelaise' met knapperige sla	49
Entrecôte van Beirugirund* op houtskool gegrild (700g, per 2 personen), choronsaus of groene pepersaus en knapperige sla	59 p.p.
Vol-au-vent van Bressekip met zwezerik, handgepelde Zeebrugse garnalen en mousselinesaus (per 2 personen)	49 p.p.

** 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

Krokante popcorn met ijs van popcorn, olijfolie en gezouten boterkaramel	12
Belgische frambozen met gelei van sambathee, crumble en amandelroom	14
Millefeuille met chibouste van vanille en gezouten karamel	16
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	19

Zin in iets sterkers?

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

... of vraag naar onze digestievenkaart!

Alle prijzen in euro, dienst en BTW inbegrepen