

Om te starten

Bij het aperitief

Gevulde mimosa hoeve-eitjes (3 stuks) 9,9
*Extra 10g, 30g of 50g Royal Belgian Caviar 'Platinum'
+ 37/54/72 euro.*

Oester Irish Mór (per stuk) 6,5
*Vlezige, creuse oester uit de wateren van Galway Bay aan de Ierse
westkust. Geserveerd met een frisse vinaigrette.*

Goujonettes van inktvis 17,9
Krokant goud, geserveerd met aioli & Pimentón De La Vera.

Huisgemaakte Ibéricokroketjes (3 stuks) 19,5
Rijk & zijdezacht, huisgemaakt met passie.

Cullata di Canossa ham (60 gram) 18,9
Artisanale Italiaanse ham uit Emilia-Romagna.

La Grande Croustille 39 / 59 / 79
*Chique nonchalance op z'n best!
Krokante chips met zure room & de zilte finesse van
Royal Belgian Platinum Caviar 10g, 30g of 50g.*



Voorgerechten

Huisgemaakte garnaalkroketten (2 stuks) 29
Rijk gevuld, knapperig & geserveerd met gefruite peterselie & citroen.

Poireau vinaigrette 21 
*Een ode aan de Franse bistro!
Jonge prei met frisse lauwwarme vinaigrette & hoeve-ei.
Extra handgepelde garnalen + €15*

Boeuf Tonnato 25
*De vitello heruitgevonden.
Tartaar van Berugirund met zuurdesem & zijdezachte crème van tonijn.
Een klassieker met een onmiskenbare Bar Bulot twist!*

Krokante kalfshersentjes 21
Geserveerd met verse tartaarsaus.

Saumon à l'oseille 25
*Gemarineerde zalm met frisse zuring.
Geserveerd met een heerlijke beurre blanc met zalm- & haringeitjes.*

Karnemelkstampers, hoeve-ei & garnalen 35
*Een bord uit onze jeugd, herwerkt met respect.
Zeebrugse garnalen, gepocheerd hoeve-ei & bruine boter
over smeugige karnemelkstampers.*

Terrine van eendenlever 31
Chutney van vijgen & huisgemaakte brioche.

Pomme 'Moscovite' 75 / 95
*Aardappel met champagnejus &
Royal Belgian Platinum Caviar 30g of 50g.*

Ook kindergerechtigd mogelijk!

Kip / kindersteak / vis van de dag
Frietjes, kroketjes of aardappelmousseline

Onze menu's

WINTERMENU

Het beste van dit seizoen in 3 heerlijke gangen

Saumon à l'oseille

*Gemarineerde zalm met frisse zuring.
Geserveerd met een heerlijke beurre blanc met zalm &
haringeitjes.*

Parmentier van Holstein

*Langzaam gegaard rundsvlees, een diepe jus van bruin
bier, zoete ui, aardappelcrème & een heerlijke
Bourguignon-garnituur.*

Sabayon

Met compote van veenbessen & amandel.

79

LUNCH

Elke middag van dinsdag tot en met zaterdag.

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

49

*Elke week het lunchmenu in je mailbox?
Scan de QR-code & schrijf je in
op onze Bar Bulot nieuwsbrief!*



 = Vegetarisch

Hoofdgerechten

Steak tartaar 'Bar Bulot' 32

Versgemalen Berugi rund à la minute bereid & geserveerd met romeinse sla & verse frietjes.

Gegrild Berugi rund (180g) 42

Geserveerd met choron- of pepersaus, romeinse sla & verse frietjes.

Parmentier van Holstein 43

Langzaam gegaard rundsvlees, een diepe jus van bruin bier, zoete ui, aardappelcrème & een heerlijke Bourguignon-garnituur.

Rigatoni Cacio e Pepe 31

Ambachtelijke pasta met pecorino Romano & zwarte peper. Drie ingrediënten, één focus: puur comfort.

Brandade van kabeljauw 35

Romige smeus van kabeljauw & aardappel met gepocheerd hoeve-ei, handgepelde garnalen & champagnejus.

Krokante kabeljauw 'Vichyssoise' 39

Met crème van polderaardappel & een lichte vichyssoise van waterkers & curry.

Gegrilde tarbot 59

Op de graat, geserveerd met spinazie, choronsaus & aardappelmousseline.

ONZE KLASSIEKERS

Per 2 personen

Vol-au-vent 'Klassiek' 39 p.p.

Huisgemaakt bladerdeeg met krokante Bressekip, mousselinesaus & verse frietjes.

Vol-au-vent 'Royal' 49 p.p.

De Royale versie van onze 'Klassiek' verrijkt met zwezeriken & handgepelde garnalen.

Eend uit Bekegem 39 p.p.

Filet van Bekegemse eend, gebraden op het vel. Geserveerd met een heerlijke jus van gerookt merg, groene olijf, gekonfijte citroen & aardappelkroketten.



DESSERT

À déguster? À partager? À adorer!

Sabayon 15

Met compote van veenbessen & amandel.

Dame Blanche 16

Vers gedraaid vanille-ijs met Tahitiaanse bourbon, warme chocolade & slagroom.

Baba au Rhum 17

Een klassieker uit de Franse patisserie. Heerlijke baba, vanille-oranjebloesemroom, vanille-ijs, afgewerkt met Don Papa rum.

Snickers 15

Millefeuille met chocolade, pinda & karamel. Geserveerd met vanille-ijs met Tahitiaanse bourbon.

Crêpe Suzette 19

Flensjes met sinaas en vers vanille-ijs. Geflambeerd met Grand Marnier.

Een zoete afsluiter mag ook vloeibaar zijn!

Espresso Martini 15

Lavazza espresso – Grey Goose vodka – Koffielikeur

Espresso NO Martini 13

*Alcoholvrij
Lavazza espresso – Opius Nigredo*

Irish / Italian / French / Baileys koffie 13

... of vraag naar onze digestievenkaart!

Openingsuren

Woensdag - Zaterdag

12u – 17u • 18.30u – 24u

Elke zondag open

12u - 17u

Maandag en dinsdag gesloten