

Om te starten

Bij het aperitief

Gevulde mimosa hoeve-eitjes (3 stuks) 9,9

Extra 10g, 30g of 50g Royal Belgian Caviar 'Platinum'
+ 32 / 45 / 59 euro.

Oester Irish Mór (per stuk) 7

Vlezige creuse oester uit de wateren van Galway Bay aan de Ierse westkust. Geserveerd met een frisse vinaigrette.

Goujonettes van inktvis 18,9

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) 19,9

Artisanale Italiaanse ham uit Emilia-Romagna.

La Grande Croustille 39 / 49 / 65

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 gefruïte peterselie & citroen.

Zomerse terrine 'Bar Bulot' 32

Wagyu rund & gerookte paling met fijne gribichesaus.

Asperges op z'n Vlaams 29 

Dé klassieker, verfijnd gebracht met witte asperges uit Sijsele, hoeve-ei, rijke boter & peterselie.

Asperges op z'n Vlaams 'Royal' 39

De klassieker der klassiekers, verrijkt met een royale portie handgepelde garnalen uit Zeebrugge.

Asperges 'Bar Bulot' 29

Lente op haar mooist met witte asperges uit Sijsele, beurre monté, gemarineerde zalmeitjes & frisse groene kruiden.

Saumon à l'oseille 28

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

Tartaar van zeebaars 32

Zacht en zilt met gegrilde puntpaprika, krokante focaccia & een levendige kruidigheid.

Terrine van eendenlever 35

Chutney van vijgen & huisgemaakte brioche.

Pomme 'Moscovite' 59 / 79

Aardappel met Champagnejus & Royal Belgian Platinum Caviar 30g of 50g.

Onze menu's

LENTEMENU

Het beste van dit seizoen in 3 heerlijke gangen

Asperges op z'n Vlaams

Dé klassieker, verfijnd gebracht met witte asperges uit Sijsele, hoeve-ei, rijke boter & peterselie.

-

Bressekip 'Vin Jaune'

Een icoon van de Franse gastronomie!
Geserveerd met morilles, een fluwelen jus met vin jaune & aardappelkroketten.

-

Millefeuille met frambozen

Elegant en verfijnd met smeuïge amandelroom.

89

LUNCH

Elke middag van dinsdag tot en met zaterdag.

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

49

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



Hoofdgerechten

Steak tartaar 'Bar Bulot' 34

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

Gegrild Berugi rund (180g) 43

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

Rigatoni Cacio e Pepe 31

Romig en intens met pecorino Romano, zwarte peper & oesterzwammen. Puur comfort.

Brandade van kabeljauw 35

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

Krokante gebakken kabeljauw 44

Met jonge prei, frisse dijonaise, jus van champagne & aardappelmousseline.

Ragout van Mechelse koekoek en morilles 42

Rijk en vol van smaak, geserveerd met jus van groene peper & gesmolten eendenlever.

Gegrilde tarbot 59

Op de graat geserveerd met spinazie, choronsaus & aardappelmousseline.

ONZE KLASSIEKERS

Per 2 personen

Bressekip 'Vin Jaune' 49 p.p.

*Een icoon van de Franse gastronomie!
Geserveerd met morilles,
een fluwelen jus met vin jaune & aardappelkroketten.*

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.



DESSERT

À déguster? À partager? À adorer!

Dame Blanche 16

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

Flan Caramel 17

*Chef's absolute favoriet!
Zijdezacht, diep van smaak en perfect in balans.*

Millefeuille met frambozen 15

Elegant en verfijnd met smeuije amandelroom.

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 – Opium Nigredo*

Irish / Italian / French / Baileys koffie 13

... of vraag naar onze digestievenkaart!