

Om te starten

Bij het aperitief

Goujonettes van inktvis 18,9

Krokant goud, geserveerd met aioli & Pimentón De La Vera.

Oester Irish Mór (per stuk) 7

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

Huisgemaakte Ibéricokroketjes (3 stuks) 19,5

Rijk & zijdezacht, huisgemaakt met passie.



Voorgerechten

Huisgemaakte garnaalkroketten (2 stuks) 29

Rijk gevuld, knapperig & geserveerd met gefruïte peterselie & citroen.

Saumon à l'oseille 27

Gemarineerde zalm met frisse zuring.

Geserveerd met een heerlijke beurre blanc met zalm- & haringeitjes.

Boeuf Tonnato 26

De vitello heruitgevonden.

Tartaar van Berugirund met zuurdesem & zijdezachte crème van tonijn.

Een klassieker met een onmiskenbare Bar Bulot twist!

Zeeuwse mosselen 29

Sudderend in zuiderse jus met chorizo & mediterrane kruiden.

Zomerse terrine 'Bar Bulot' 28

Wagyu rund & gerookte paling met fijne gribichesaus.

Burrata Provençale 26 

Romige burrata met zomerse groenten & frisse kruiden.

Een zonnig gerecht vol zuiderse charme.

Pomme Ostendaise 42

Een ode aan onze Belgische kust.

Met handgepelde garnalen & een zachte champagnejus.

Pomme 'Moscovite' 59 / 79

Aardappel met Champagnejus &

Royal Belgian Platinum Caviar 30g of 50g.

Onze menu's

ZOMERMENU

Het beste van dit seizoen in 3 heerlijke gangen

Boeuf Tonnato

De vitello heruitgevonden.

Tartaar van Berugirund met zuurdesem & zijdezachte crème van tonijn. Een klassieker met een onmiskenbare Bar Bulot twist!

-

Gekonfijte kabeljauw

Zacht gegaard & lauwwarm gebracht met mediterrane smaken van tomaat, geitenkaas & fijne kruiden.

Geserveerd met aardappelmousseline.

-

Belgische frambozen

Zomers dessert met zachte sorbet van yoghurt & heerlijke frambozen.

79

 = Vegetarisch

Hoofdgerechten

Brandade van kabeljauw 35

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

Sliptongen meunière (2 of 3 stuks) 35 / 45

Perfect gebakken in hoeveboter, met goudgele verse frietjes en frisse Romeinse sla.

Steak tartaar 'Bar Bulot' 34

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

Gegrild Hereford rund (180g) 43

Afkomstig van het iconische Britse Hereford-rund, een ras dat wereldwijd geroemd wordt om zijn volle smaak, mooie marmering en natuurlijke sappigheid. Geserveerd met pepersaus, romeinse sla & verse frietjes.

Black Angus Bar Bulot Burger 27

Flame-grilled Angus burger met smeltende cheddar, goudgebakken bun & onze heerlijke Bar Bulot-saus. Geserveerd met romeinse sla & verse frietjes.

Rigatoni Cacio e Pepe 29

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

Gekonfijte kabeljauw 42

Zacht gegaard & lauwwarm gebracht met mediterrane smaken van tomaat, geitenkaas & fijne kruiden. Geserveerd met aardappelmousseline.

ONZE KLASSIEKERS

Per 2 personen

Côte à l'os 'Bar Bulot Selection' 59 p.p.

Afkomstig van geselecteerde Argentijnse farms waar generaties vakmanschap samenkomen. Door Gert De Mangeleer gekozen voor zijn rijke smaak, fijne marmering & uitzonderlijke malsheid.

Geserveerd met pepersaus, romeinse sla & verse frietjes. Hou rekening met 45 minuten bereidingstijd.

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.

Belgische frambozen 16

Zomers dessert met zachte sorbet van yoghurt & heerlijke frambozen.

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!