Om te starten

Bij het aperitief

Huisgemaakte Ibéricokroketjes *(3 stuks)* 18
Rijk & zijdezacht, huisgemaakt met passie.

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 17
Krokant goud, geserveerd met aioli & Pimentón De La Vera.

Nootham 'Duke of Berkshire' 8
Un petit goût de noblesse.
Een verfijnde nootham van Duke of Berkshire.
Omdat eenvoud pas écht luxe wordt met het juiste product.



Voorgerechten

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

Boeuf Tonnato 26
De vitello heruitgevonden.
Tartaar van Hereford-rund met zuurdesem & zijdezachte crème van tonijn. Een klassieker met een onmiskenbare Bar Bulot twist!

Tartaar Noorse zalm 27
Komkommer, dille-olie & jus van champagne.

Coquilles uit Dieppe 35
Krokant gebakken met gesmolten tomaat & zuiderse aromaten.

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

Krokante kalfshersentjes 23
Pure nostalgie op het bord.
Beurre noisette, kappertjes & citroen.
Een gerecht dat herinneringen oproept bij de eerste hap.

WILDMENU

Het beste van dit seizoen in 3 heerlijke gangen

Huisgemaakte garnaalkroketten
Rijk gevuld, knapperig & geserveerd met gefruite peterselie & citroen.

-

Filet van hert
Filet van hert met zachte savooikool, mousseline van polderaardappel & een royale fine champagnesaus.

-

Dame Blanche
Vers gedraaid ijs van Tahitiaanse vanille, warme chocolade & slagroom.

89

= Vegetarisch

Hoofdgerechten

Sliptongen meunière *(2 of 3 stuks)* 35 / 45
Gebakken in hoeveboter,
met goudgele verse frietjes & frisse romeinse sla.

Brandade van kabeljauw 35
Romige smeus van kabeljauw & aardappel met gepocheerd hoeve-ei, handgepelde garnalen & Champagnejus.

Gegrild Hereford rund (180g) 43
Afkomstig van het iconische Britse Hereford-rund, een ras dat wereldwijd geroemd wordt om zijn volle smaak, mooie marmering & natuurlijke sappigheid.
Geserveerd met romeinse sla & verse frietjes.
Keuze uit pepersaus of béarnaise.

Filet van hert 49
Filet van hert met zachte savooikool, mousseline van polderaardappel & een royale fine champagnesaus.

ONZE KLASSIEKERS

Per 2 personen

Côte à l'os Bar Bulot Selection 59 p.p.
Geserveerd met romeinse sla & verse frietjes.
Keuze uit pepersaus of béarnaise.
Hou rekening met 45 minuten bereidingstijd.

Vol-au-vent 'Klassiek' 39 p.p.
Huisgemaakt bladerdeeg met krokante Bressekip, mousselinesaus en verse frietjes.



DESSERT

À déguster? À partager? À adorer!

Dame Blanche 16
Vers gedraaid ijs van Tahitiaanse vanille, warme chocolade & slagroom.

Moelleux au chocolat XXL 19
Een royale moelleux van Belgische Callebaut chocolade. Krokant aan de buitenkant, warm & onweerstaanbaar vloeibaar binnenin.
Geserveerd met vers vanille-ijs.
Om te delen. Of voor jou alleen, als je durft!

Coupe Colonel 'Bar Bulot' 14
Frisse citroensorbet,
citruskrokant & Grey Goose vodka.
Een tijdloze klassieker om mee af te sluiten.

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!