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.

Boudin Blanc Spéciale 9
Those who know, know.
Boudin blanc van Dierendonck, met onze eigen versie van de spéciale.

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.
Extra 30g of 50g Royal Belgian Caviar 'Platinum'
+ 49 / 69 euro

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

Garnaalcocktail 39
Handgepelde Zeebrugse garnalen in onze versie van de ultieme klassieker. Fris, genereus & puur nostalgisch genieten.

Poireau vinaigrette 23 V
Een ode aan de Franse bistro!
Zijdezachte jonge prei met frisse lauwwarme vinaigrette & hoeve-ei.
Extra handgepelde garnalen + 7 euro

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.

Pomme 'Moscovite' 59 / 79
Aardappel met Champagnejus &
Royal Belgian Platinum Caviar 30g of 50g.

Onze menu's

WILDMENU

Het beste van dit seizoen in 3 heerlijke gangen

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

-

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

-

Millefeuille
Krokante laagjes, zijdezachte chiboust van Tahitiaanse vanille & karamel.

89

LUNCH

Elke middag verkrijgbaar!

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!

V = *Vegetarisch*

Hoofdgerechten

Kabeljauw 42
Op het vel gebraden kabeljauw met verfijnde tomatenvierge & zijdezachte aardappelmousseline.

Steak tartaar 'Bar Bulot' 31
Versgemalen Hereford-rund à la minute bereid. Geserveerd met romeinse sla & verse frietjes.

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

Noorse wilde zalm 34
Krokant gebakken. Geserveerd met romige dijonaise, spinazie & fluweelzachte aardappelmousseline.

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.

Rigatoni Cacio e Pepe 29
Romig & intens met Pecorino Romano, zwarte peper & oesterzwammen. Puur comfort.

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.

Fazant 'Fine Champagne' 49 p.p.
Gebraden fazant met ragout van de boutjes, verfijnd met een romige Fine Champagne-jus, zachte crème van knolselder & verse aardappelkroketten.

Hazenrug 'Arlequin' 49 p.p.
Op de karkas gegaarde hazenrug met gekaramelliseerd witlof & twee karaktervolle sauzen: een fluwelige Fine Champagne-jus en een zachte mosterdsaus met diepgang. Geserveerd met huisgemaakte aardappelkroketten.

Vol-au-vent 'Klassiek' 39 p.p.
Huisgemaakt bladerdeeg met krokante Bressekip, mousselinesaus en verse frietjes.
+ Zwezeriken & handgepelde garnalen. €10 p.p.



DESSERT

À déguster? À partager? À adorer!

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

Millefeuille 12
Krokante laagjes, zijdezachte chiboust van Tahitiaanse vanille & karamel.

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!