

BELANGRIJK! Deze kaart kan ten allen tijde wijzigen, kan in Brugge of Antwerpen kleine afwijkingen vertonen en is afhankelijk van de dag aanvoer en de daarbij horende prijsschommelingen.

Om te starten (bij het aperitief)

Gevulde mimosa hoeve-eitjes (3 stuks) Verwen jezelf met 30g of 50g Royal Belgian Caviar 'Platinum' bij dit hapje + 35/59 euro	9
Goujonettes van inktvis met aioli en pimenton	15
Rilette van 'Seigneur de Vidaigne' varken met gepekeld groentjes	12
Huisgemaakte kroketjes van Ibérico ham (3 stuks)	17
Jamon Ibérico 'Maldonado 100% Bellota' 48m gerijpt (50 gram)	21

Onze menu's

Petit Bulot (Enkel 's middags)	49
--------------------------------	----

*Enkele seizoensgebonden klassiekers,
in twee verfijnde gangen (voor- en hoofdgerecht)*

Grand Bulot	79
-------------	----

*Het allerbeste van onze klassiekers, volgens seizoen en aanvoer,
in vier exquisite gangen (amuse, voor-, hoofdgerecht en dessert)*

Onze menu's worden geserveerd voor het hele gezelschap

Voorgerechten

In huis bereide kroketten met Zeebrugse garnalen (2 stuks)	24
Fijngesneden, gerookte paling met zure room uit Isigny, groene kruiden en lauwe brioche Verwen jezelf met 30g of 50g Royal Belgian Caviar 'Platinum' bij dit gerecht + 35/59 euro	27
Tartaar van 'Mowi' zalm met zure room uit Isigny, dille-olie en champagnejus Verwen jezelf met 30g of 50g Royal Belgian Caviar 'Platinum' bij dit gerecht + 35/59 euro	29
Goudgeel gebakken Sint-Jakobschelpen uit Cancale met zuiderse aromaten en broodcroûtons	31
Preskop van 'Seigneur de Vidaigne' varken met mosterdvinaigrette, bieslook en sjalot	17
Kalfshersentjes in krokante korst met beurre noisette, kappertjes en citroen	19
Tartelette met zwarte pens, gemarineerde rode biet en zwarte truffel uit Carpentras	31

Onze klassiekers met Royal Belgian Caviar 'Platinum'

Aardappel 'Moscovite' met jus van champagne	
Met 30 gram Royal Belgian Caviar 'Platinum'	59
Met 50 gram Royal Belgian Caviar 'Platinum'	89

BELANGRIJK! Deze kaart kan ten allen tijde wijzigen, kan in Brugge of Antwerpen kleine afwijkingen vertonen en is afhankelijk van de dag aanvoer en de daarbij horende prijsschommelingen.

Hoofdgerechten

Handgesneden steak tartaar 'Bar Bulot', van de bavette van West-Vlaams Rood Rund met krokant, gefruite zuurkool	26
Kraaibiefstuk 'à l'échalote deluxe' met bordelaisesaus, fine champagne en gesmolten ganzenlever	35
Brandade van kabeljauw met gepocheerd hoeve-ei, mousselinesaus en handgepelde Zeebrugse garnalen Verwen jezelf met 30g of 50g Royal Belgian Caviar 'Platinum' bij dit gerecht + 35/59 euro	32
Paling in 't groen met gesmoorde prei, doperwtjes en groene kruiden uit onze tuin	37
Lauwwarm gebraseerde kabeljauw met beurre blanc 'deluxe' en preipatatjes	45

Onze klassiekers per 2 personen

Vol-au-vent met Bressekip, kalfszwezerik, handgepelde garnalen en mousselinesaus	45 pp.
Op houtskool gegrilde entrecôte van Holsteinrund met groene pepersaus en lavas	46 pp.
Op de graat gebakken tarbot meunière	54 pp.

Onze seizoensspecialiteiten – beperkte aanvoer en per 2 personen

Fazanthaan 'fine champagne' met ragoût van de bouten en knolseldercrème	49 pp.
---	--------

Kies uw favoriete aardappelbereiding

Echte Belgische frietjes	5,90
Mousseline van polderaardappel	5,90
Huisgemaakte aardappelkroketten	5,90

Kaas

Assortiment geaffineerde kazen	17
--------------------------------	----

Desserts

Sabayon met veenbessencompote en vanille-ijs	11
Café glacé	13
Tiramisu 'Bar Bulot'	14
Dame Blanche met à la minute gedraaid ijs van echte vanille uit Tahiti, warme chocoladesaus en slagroom	16
Moelleux 'Snickers style' met bittere chocolade, vanille-ijs, pindanoot en gezouten karamel	16