

## LES AMUSES

Ventrèche de thon 'Ramon Franco' (en conserve)	€ 14,9
Goujonettes de calamar à la sauce tartare	€ 14,5
Les bulots 'Szechuan'	€ 17,5
Jamón Ibérico 'Maldonado' (50g ou 90g) 100% Ibérico Bellota	€ 19/31

## LES ENTRÉES

Huitres plates de Zélande 4/0 nature	€ 31
Saumon cru mariné, crème d'aneth grains d'anis et citron (Supplément 30g Royal Belgian Caviar +€55)	€ 23,5
Pomme 'moscovite' 30/60 gramme	€ 65/130
Purée au lait battu, oeuf poché crevette grise et beurre noisette	€ 27,5
Croquettes de crevettes fait à la maison (2 pièces)	€ 23,5
Cervelle de veau panée au beurre noisette citron et câpres	€ 22,5
Tete pressee 'Seigneur de Vidaigne' vinaigrette au ciboulette et moutarde	€ 19,5

## LES PLATS

Crabe cuite à la minute aux oeufs mayonnaise et ciboulette	€ 29
L'Anguille aux fines herbes	€ 36,5
Cabillaud 'beurre blanc Deluxe'	€ 49
Steak tartare de boeuf Rouge de Flandre Occidentale, coupé à la main	€ 26
Onglet à l'échalote	€ 29
Langue de veau Légèrement grillée à la sauce madère	€ 28
Vol-au-vent de poulet de Bresse riz de veau et crevettes grises	€ 41

## A CÔTÉ

Carpaccio de tomate aux échalots	€ 5,5
Salade de chicorée Belge	€ 4,5
'Millefeuille' de laitue	€ 5,5
Mousseline van pomme de terre	€ 4,5
Des vraies pommes frites Belges	€ 4,5
Des croquette de pomme de terre	€ 4,5

## LES DESSERTS

Café glacé	€ 12,5
Tiramisu 'Bar Bulot'	€ 12,5
Crème brûlée	€ 13,5
Glace vanille sauce au chocolat	€ 13,5
Sélection fromage affiné	€ 15