



**BAR BULOT**  
BY HERTOG JAN\*\*\*

## OM TE STARTEN (BIJ HET APERITIEF)

Wulken "Bar Bulot" met sechuandressing	€ 10,50
In zuur gemarineerde mosseltjes met groen anijszaad	€ 12,50
Goujonettes van inktvis met tartaarsaus	€ 13,50
Gedroogde ham "presunto bisaro" 30m - Noord Portugal (50g of 90g)	€ 15/ € 27
Rillette van keelspek "Seigneur de Vidaigne" met augurkjes en gepekeld zilveruitjes	€ 8,50

## VOORGERECHTEN

6 Platte Zeeuwse oesters (oooo) natuur	€ 24,0
Royal Belgian Kaviaar met krokante aardappel, mimosa van ei en zure room (30 of 50 g)	€ 65/ € 95
Licht gegrilde kalfstong "tonato"	€ 21
Preskop "Seigneur de Vidaigne" met mosterdvinaigrette met bieslook en sjalot	€ 19
Carpaccio van Sint-Jakobsschelp met vinaigrette van gegrild beenmerg, curry en aardpeer	€ 26
À la minute gekookte lauwe Noordzeekrab met ei, mayonaise en bieslook	€ 25
In huis bereide garnaalkroketten (2 stuks)	€ 21
Kokkels "Bar Bulot" met chorizo, pimenton, look en zoete ui	€ 21

**LA CARTE**

## HOOFDGERECHTEN

Gevulde tomaat met hand gepelde garnalen uit Nieuwpoort (1 of 2 stuks)	€ 19/ € 34
Ragoût van op houtskool gegrilde Canadese kreeft met specerijen en tomaat	€ 59
Op de graat gebakken tarbot meunière met zuiderse aromaten en broodcroûtons	€ 45
Gesmoorde Zeeuwse paling met groene kruiden	€ 34
Steak tartaar van de bavette van Westvlaams Rood Rund	€ 26
Tournedos "Black Pearl" met groene pepersaus	€ 35
Stoofpotje "Seigneur de Vidaigne" met gepekeld groentjes en mosterdjus	€ 26

## BIJGERECHTEN

Carpaccio van gemarineerde tomaat	€ 3,5
Salade van Belgisch grondwitlof	€ 3,5
Romeinse sla "Bar Bulot"	€ 3,5
Mousseline van polderaardappel	€ 3,5
Echte Belgische frietjes	€ 3,5

## KAAS

Kaasplank met selectie kazen geaffineerd door kaasmeester Van Tricht	€ 15
--	------

## DESSERTS

Café glacé	€ 10,5
Crème brûlée	€ 10,5
Sabayon met vanille-ijs, amandel en compote van veenbessen	€ 10,5
À la minute gedraaid vanille-ijs met chocoladesaus	€ 10,5
Millefeuille van chocolade, krokant brood, olijfolie en grof zout	€ 10,5