



BAR BULOT
BY HERTOG JAN***

OM TE STARTEN (BIJ HET APERITIEF)

Buik van tonijn 'Ramon Franco' (in blik)	€ 14,50
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 (00000) natuur	€ 24,0
Aardappelpuree 'Moscovite' (30 of 50 g)	€ 65/ € 95
À la minute gekookte lauwe Noordzeekrab met ei, mayonaise en bieslook (beperkte aanvoer)	€ 25
In huis bereide garnaalkroketten (2 stuks)	€ 21
Carpaccio van Sint-Jakobsschelp met vinaigrette van gegrild beenmerg, curry en aardpeer	€ 26
Kokkels "Bar Bulot" met chorizo, pimenton, look en zoete ui	€ 21
Preskop "Seigneur de Vidaigne" met mosterdvinaigrette met bieslook en sjalot	€ 19
Gepanneerde kalfshersentjes met beurre noisette, kappertjes en citroen	€ 19
Kroket van ontbeende varkenspoot, zwarte wintertruffel uit Carpentras en remoulade van knolselder	€ 25

LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Gevulde tomaat met hand gepelde garnalen uit Nieuwpoort (1 of 2 stuks)	€ 19/ € 34
Wilde tarbot op de graat gebakken met sjalot, aromaten en choronsaus	€ 49
Gesmoorde Zeeuwse paling met groene kruiden	€ 34
Steak tartaar van de bavette van West-Vlaams Rood Rund	€ 26
Tournedos "Holstein" met groene pepersaus	€ 35
Kraaibiefstuk 'onglet à l'échalote'	€ 29
Licht gegrilde kalfstong in madeirasaus	€ 28
Parmentier van ossenstaart met morieljes en zwarte wintertruffel uit Carpentras	€ 49

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
Tiramisu 'Bar Bulot'	€ 11,5
À la minute gedraaid vanille-ijs met chocoladesaus	€ 10,5
Crème brûlée	€ 11,5
Warme tartelette met chocolade	€ 11,5



BAR BULOT
BY HERTOOG JAN***

APPETIZERS (WITH YOUR APERITIF)

Tuna Belly 'Ramon Franco' (canned)	€ 14,5
Deep fried squid with tartare sauce	€ 13,5
Dried ham "presunto porco bisaro" 30m – Portugal (50g or 90g)	€ 15/27
Porc rilette 'Seigneur de Vidaigne' with pickled gurnards and onions	€ 8,5

STARTERS

6 flat Zeeland Oysters (0000)	€ 24
Pomme 'Moscovite' (30 of 50 g)	€ 65/95
À la minute cooked crab with egg, mayonnaise and chives	€ 25
Home made shrimp croquettes (2 pieces)	€ 21
Scallop carpaccio with Jerusalem artichoke and a curry and bone marrow	€ 26
Cockles "Bar Bulot" with chorizo, pimento, sweet onion and garlic	€ 21
Porc terrine 'Seigneur de Vidaigne', mustard vinaigrette with chives	€ 19
Veal brains with hazelnut butter, capers and lemon	€ 19
Pork trotter croquette with black winter truffle from Carpentras and celery	€ 25

LA CARTE

MAIN COURSES

Tomato filled with North Sea shrimps from Nieuwpoort (1 or 2 pieces)	€ 19/34
Wild Turbot with shallot and choron sauce	€ 49
Eel with fresh, green herbs	€ 34
Steak tartare 'West Flemish Red Beef'	€ 26
Tournedos 'Holstein' with green pepper sauce	€ 35
Beef tab with shallots	€ 29
Veal tongue with madeira sauce	€ 28
Oxtail parmentier with morrels and black winter truffle from Carpentras	€ 49

SIDE DISHES

Tomato carpaccio	€ 3,5
Belgian chicory salad	€ 3,5
Grilled romian lettuce "Bar Bulot"	€ 3,5
Potato mousseline	€ 3,5
The real Belgian fries	€ 3,5

CHEESE

Cheese platter selected by maître fromager Van Tricht	€ 15
---	------

DESSERTS

Café glacé	€ 10,5
Tiramisu 'Bar Bulot'	€ 11,5
À la minute made vanilla ice cream with chocolate sauce	€ 10,5
Crème brûlée	€ 11,5
Hot chocolate tartelette	€ 11,5



BAR BULOT
BY HERTOG JAN***

A GRIGNOTER (AVEC VOTRE APÉRO)

Ventrèche de thon 'Ramon Franco' (en conserve)	€ 14,5
Goujonettes de calamar à la sauce tartare	€ 13,5
Jambon cru 'presunto porco bisaro' 30m – Portugal (50g ou 90g)	€ 15/27
Rillettes de lard 'Seigneur de Vidaigne' aux cornichons et petits oignons	€ 8,5

ENTRÉES

6 huîtres plats de Zélande (0000) nature	€ 24
Pomme 'Moscovite' (30g ou 50g)	€ 65/95
Crabe cuite à la minute aux oeufs, mayonnaise et ciboulette	€ 25
Croquettes de crevettes fait à la maison (2 pièces)	€ 21
Carpaccio de coquille Saint-Jacques, vinaigrette de moelle grille et curry	€ 26
Coques "Bar Bulot" au chorizo, pimento, oignon doux et l'ail	€ 21
Cervelle de veau panée au beurre noisette, citron et câpres	€ 19
Tête pressée 'Seigneur de Vidaigne', vinaigrette de moutarde et ciboulette	€ 19
Croquette de pied de porc, truffe noir de Carpentras et remoulade de céleri rave	€ 25

LA CARTE

PLATS

Tomate aux crevettes de Nieuwpoort (1 ou 2 pièces)	€ 19/34
Turbot sauvage roti aux aromates et sauce choron	€ 49
L'Anguille aux fines herbes	€ 34
Steak tartare de boeuf Rouge de Flandre Occidentale	€ 26
Tournedos "Holstein" au poivre vert	€ 35
Onglet a'l'échalote	€ 29
Langue de boeuf Légèrement grillée à la sauce madère	€ 28
Joue de boeuf Rouge de Flandre Occidentale braisée et laquée à la bière brune et oignon	€ 28
Parmentier de queue de boeuf aux morilles et truffe noir de Carpentras	€ 49

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Carpaccio de tomate au échalot	€ 3,5
Salade de le chicorée Belge	€ 3,5
Laitue romaine "Bar Bulot"	€ 3,5
Mousseline de pomme de terre	€ 3,5
Des vraies pommes frites Belges	€ 3,5

FROMAGE

Plateau de fromage affiné par maître fromager Van Tricht	€ 15
--	------

DESSERTS

Café glacé	€ 10,5
Tiramisu 'Bar Bulot'	€ 11,5
Glace à la vanille et sauce chocolat	€ 10,5
Crème brûlée	€ 11,5
Tartelette chaude au chocolat	€ 11,5