



BAR BULOT
BY HERTOOG JAN***

OM TE STARTEN (BIJ HET APERITIEF)

Buik van tonijn 'Ramon Franco' (in blik)	€ 14,90
Goujonettes van inktvis met tartaarsaus	€ 14,50
Gedroogde ham "presunto bisaro" 30m - Noord Portugal (50g of 90g)	€ 19/ € 31
Wulken 'Szechuan'	€ 17,50

VOORGERECHTEN

Rolmops van jonge maatjesharing, vinaigrette van groene boontjes, kropsla en lavasolie	€ 23,5
Aardappelpuree 'Moscovite' (30 of 60 g)	€ 65/ € 130
Tomaat gevuld met handgepelde garnalen uit Nieuwpoort (1 stuk)	€ 26
In huis bereide garnaalkroketten (2 stuks)	€ 23,5
Preskop "Seigneur de Vidaigne" met mosterdvinaigrette met bieslook en sjalot	€ 19,5
Gepanneerde kalfshersentjes met beurre noisette, kappertjes en citroen	€ 21,5

LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

À la minute gekookte lauwe Noordzeekrab met ei, mayonaise en bieslook (beperkte aanvoer)	€ 29
Gesmoorde Zeeuwse paling met groene kruiden	€ 36,5
Gesmoorde kabeljauw, beurre blanc 'deluxe'	€ 49
Steak tartaar van de bavette van West-Vlaams Rood Rund	€ 26
Tournedos	€ 39
Licht gegrilde kalfstong in madeirasaus	€ 28
Vol-au-vent van Bressekip met zwezerik, handgepelde garnalen en mouselinesaus	€ 41

BIJGERECHTEN

Carpaccio van gemarineerde tomaat	€ 5,5
'Millefeuille' van ijsbergsla	€ 5,5
Groene boontjes 'Bar Bulot'	€ 5,5
Mousseline van polderaardappel	€ 4,5
Echte Belgische frietjes	€ 4,5
Huisgemaakte aardappelkroketten	€ 4,5

DESSERTS

Café glacé	€ 12,5
Tiramisu 'Bar Bulot'	€ 12,5
Crème brûlée	€ 13,5
À la minute gedraaid vanille-ijs met chocoladesaus	€ 13,5

VOOR BIJ HET DESSERT

Espresso martini	€ 12
------------------	------