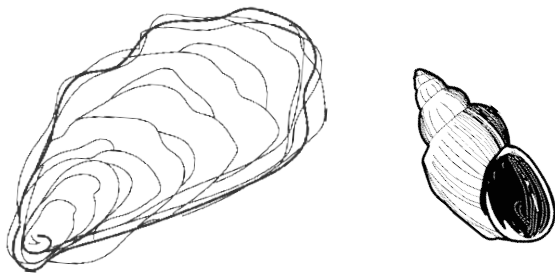


## À QUAI

RECETTES MAISON, PRÉPARÉES SUR PLACE  
 PRODUITS DIRECT PRODUCTEURS

Anchois marinés au naturel <i>pas salés !</i>	7,5
Anneaux de calamars frits <i>pas de chez nous mais ça fait le taff ! mayo maison</i>	8
Bulots de Granville (100% producteur) <i>cuisson lente au court-bouillon, mayo maison</i>	12,5
Crevettes roses Label Rouge <i>chair ferme, mayo maison, 6 pièces</i>	12,5
Assiette de Langoustines d'Atlantique <i>juste cuites, mayo maison, un régal !</i>	18
Tarama maison, tobiko wasabi <i>pas rose, et ça ne pique pas ! Mais ça se partage !</i>	12
<b>La P'tite Cassolette de mouclade Charentaise</b> <i>vin blanc et curry, on adore !</i>	12
Saumon Gravlax Label Rouge à la betterave <i>48h de marinade, fait maison</i>	14
Petites Sardines fondantes à l'huile d'olive <i>de la maison Peita, Pays-Basque</i>	13,5
Rillettes de poisson maison, selon arrivage <i>poisson selon arrivage</i>	7,5



## SWEET

Moëlleux au Chocolat, <i>pas maison mais très bon</i> <i>boule de glace vanille</i>	7,5
Oyster Shooter, Surprise ! 🍷🍷🍷🍷 <i>ça décoiffe, pour les plus courageux...</i>	9

**Les 5 produits rouges  
 sont les préférés de  
 la Team !!!**

## HÙITRES NATURELLES

ÉLEVÉES PLUS DE 3 ANS EN PLEINE MER  
 UNIQUEMENT

x6 / x12

Huîtres fines n°3 (iodées, toniques) <i>Gouville-sur-mer, Romain Verneuil, multi-médailles</i>	17 / 31
Huîtres spéciales n°3 (charnues et croquantes) <i>Veules-les-roses, Romain Verneuil, multi-médailles</i>	21 / 39
<b>Huîtres BB PETER (petites n°6, saveurs +++)</b> <i>Exclusivité - Charente-maritime, David Hervé</i>	23 / 44

## Assortiments d'huîtres

Petit Chelem <i>2 fines + 2 spéciales + 2 BB Peter</i>	20
Grand Chelem <i>4 fines + 4 spéciales + 4 BB Peter</i>	39
Méga Chelem <i>8 fines + 8 spéciales + 8 BB Peter</i>	76

## LOBSTER ROLL & MORE

CHAUD

Pain brioché toasté au beurre AOP, avec des farines bio.  
 Accompagné de chips de pommes de terre violettes

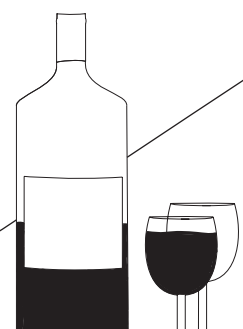
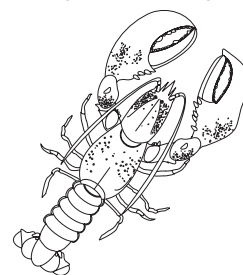


Accompagnement frites +3 €

Crab Roll, <i>chair de crabe</i>	18
Lobster Roll, 100% homard frais décortiqué à la main	26
<b>Spécial Vlad Roll, fresh&amp;sun</b> <i>Saumon, avocat, herbes fraîches, crème relevée</i>	22

Grosse faim ? Maxi Crab ou Spécial Vlad +6, Maxi Lobster  
 +8 (même pain, double portion de chair)

*Des produits frais toute l'année !  
 Quand y'en a plus, y'en a plus !!*





## VINS BLANCS

12cl / 75cl

Sauvignon - Les Petites Sardines, Pays d'Oc 6 / 33  
*Sec et fruité*

**Petit Chablis by Bulot Bulot 8,5 / 46**  
*Sec et minéral - L&C Poitout*

Tonnerre - AOC Bourgogne by Bulot Bulot '22 7,5 / 41  
*Sec et minéral, from Chablis - Louis & Cathy Poitout*

Muscadet - Sèvre et Maine AOP '22 7 / 36  
*Rond et minéral*

## SOFTS

Eau pétillante 75cl 8,5

Eau minérale, 75cl 8

Citronnade maison 4

Ice Tea Pêche 4,5

Coca-Cola & Zero 25cl (l'original en verre) 4

Jus (pomme, tomate) 4,5

## BIÈRE &amp; CIDRE

Pression LUXE du Moulin blonde demi 4,5 / pinte 8

Cidre Brut artisanal 33cl, maison Plouay 6,5

## VINS ROUGES &amp; VIN ROSÉ

12cl / 75cl

Grand Manoir - AOC Lalande de Pomerol '21 8 / 46

Grand Cobin - St Emilion Grand Cru '16 72

Fleur de Sel Rosé - Pays d'Oc IGP '20 7 / 36

## DIGESTIFS (4CL)

7

Cognac île de ré

Dolin vermouth de Chambéry (rouge)

Suze

Eau de vie mirabelle

Calvados

Eau de vie de poire Williams

30&40 double jus

Get 27

## BULLES ET PETILLANT

12cl / 75cl

Prosecco nature Brut spumante 7,5 / 37

Champagne brut blanc de blancs - Cocteaux 75

## SHOT (2CL)

5

## COCKTAILS

Granville Spritz 12

*St Germain, Suze, Fino, Prosecco naturel, thym fumé*

Purple Vodka Tonic 12

*Vodka, sirop de violette, tonic water*

**GN'P (le Kiff de la maison) 12,5**

*Alcool surprise, pamplemousse, jus de pomme, tonic*

Gin Sour 12

*Gin organic français, jus de citron, angustara*

## SPIRITUEUX (4CL)

9

## GIN

Citadelle

*Épices et agrumes*

G'Vine

*Floral*

Hendriks classicisme

*Floral et fraîcheur*

Citadelle bois vieux

*Aromatique*

Christian Drouin

*Équilibré*

## WHISKY

Nikka from the barrel

*Intense, rond*

Dalwhinnie

*Notes de miel*

Lagavulin 16 ans

*Suave et fumé, note d'algues et fruits secs*

Laphroaig quarter cask

*Doux et crémeux*

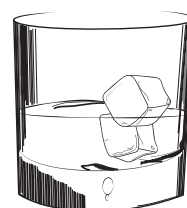
## RHUM

Presidente

*Fruité*

Havana Blanc 3 ans

*Équilibré, fruité, Vanille*



Un grand merci à nos producteurs,  
 Romain & Laëtitia, Lili, David, Mickaël Sarfati, L&C Poitout,  
 Seb & Prisc... qui nous livrent chaque jours tous ces supers  
 produits.

Nous tenons à votre disposition le registre des allergènes  
 présents dans nos plats.

Chèques et TR non acceptés. Taxes et services compris, prix  
 en euros TTC.

**MERCI !!**

Toute l'équipe Bulot Bulot

**BULOT  
 BULOT**  
 COMPTOIR MARIN