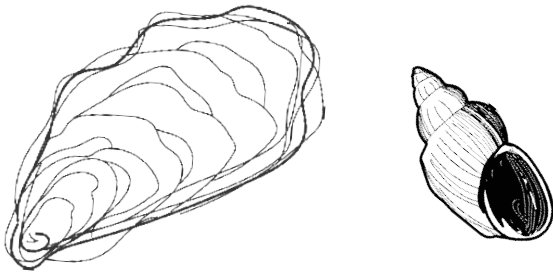


À QUAI

RECETTES MAISON, PRÉPARÉES SUR PLACE
PRODUITS DIRECT PRODUCTEURS

Anchois marinés au naturel <i>pas salés !</i>	7
Langoustines X5 <i>mayo maison</i>	17
Bulots de Granville IGP <i>mayo maison</i>	11,5
Crevettes roses Label Rouge <i>mayo maison, 6 pièces</i>	12
Petites Sardines Peita, pain légèrement toasté <i>du Pays Basque, à partager sans attendre !</i>	12,5
Tarama maison, selon l'humeur du chef <i>demandez-nous...</i>	12
Pinces de Homard X2 <i>mayo maison</i>	15
Saumon Gravlax <i>fait maison</i>	12,5
Petites Crevettes Grises <i>à picorer, tout simplement !</i>	6,5
Soupe de poissons <i>5 poissons sauvages & 5 légumes bio</i>	11



SWEET

Moëlleux au Chocolat, <i>pas maison mais très bon</i> <i>Crème Anglaise</i>	6,5
Oyster Shooter, <i>Voyage de 0 à 3200m d'altitude</i>	9

HÙITRES NATURELLES

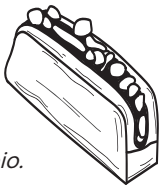
x6 / x12

Huîtres fines n°3 (iodées, toniques) <i>Gouville-sur-mer, Romain Verneuil</i>	15 / 28
Huîtres spéciales n°3 (charnues et croquantes) <i>Veules-les-roses, Romain Verneuil</i>	19 / 37
Huîtres BB PETER (petites n°6, saveurs +++) <i>Exclusivité - Charente-maritime, David Hervé</i>	23 / 44

Assortiments

Petit Chelem <i>2 fines + 2 spéciales + 2 BB Peter</i>	19,5
Grand Chelem <i>4 fines + 4 spéciales + 4 BB Peter</i>	38
Méga Chelem <i>8 fines + 8 spéciales + 8 BB Peter</i>	72

LOBSTER ROLL & MORE
CHAUD

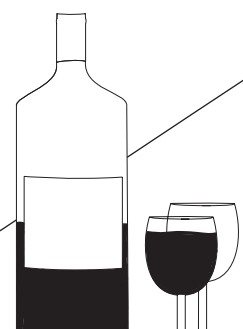
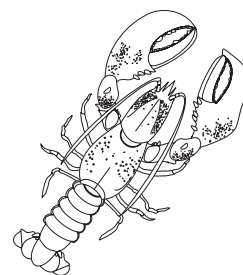


*Pain brioché toasté au beurre AOP, avec des farines bio.
Accompagné de chips de pommes de terre :*

Crab Roll, <i>chair de crabe</i>	19
Lobster Roll, <i>100% homard frais décortiqué à la main</i>	28
Roll du Moment, <i>surprise !</i>	21

Une Grosse faim ? Maxi Crab +6, Maxi Lobster +8

Des produits frais toute l'année !





VINS BLANCS

12cl / 75cl

Tourraine Sauvignon - Mardon '20 <i>Sec, fruité</i>	6 / 31
Petit Chablis-Poitout by Bulot Bulot '22 <i>Sec, minéral</i>	8 / 42
Tonnerre - AOC Bourgogne by Bulot Bulot '22 <i>Sec, équilibré</i>	7 / 39
L'Inextinct - 100%Chardonnay'19 Vignes franches de pieds, <i>Le coup de coeur de l'équipe sur un vin d'exception. Demandez-nous son histoire</i>	94

SOFTS

Eau pétillante 75cl	6,5
Eau minérale, 75cl	6
Citronnade maison	4
Limonade maison	4,5
Coca-Cola & Coca-Cola Zero	4,5
Jus (pomme, tomate)	4,5

BIERE PRESSION

Blonde pression	demi 5 / pinte 9
-----------------	------------------

VINS ROUGES & 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	6,5 / 31

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

Proseco nature Brut spumante	7 / 35
Champagne brut blanc de blancs - Cocteaux	65

SHOT (2CL)

5

COCKTAILS

Granville Spritz <i>St Germain, Suze, Fino, Prosecco naturel, thym fumé</i>	11
Vodkatini Frosty <i>Vodka, Martini Bianco, Zeste de citron, Olive</i>	12
Gin To' <i>Gin Tanqueray, Fever Tree Tonic Mediterranean</i>	11
Gin Sour <i>Gin organic français, jus de citron, angustara</i>	10

SPIRITUEUX (4CL)

9

GIN

Citadelle <i>Épices et agrumes</i>
G'Vine <i>Floral</i>
Hendriks classicisme <i>Floral et fraîcheur</i>
Citadelle bois vieux <i>Aromatique</i>

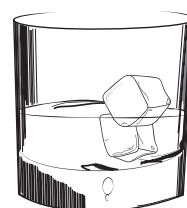
WHISKY

Nikka from the barrel <i>Intense, rond</i>
Dalwhinnie <i>Notes de miel</i>
Lagavulin 16 ans <i>Suave et fumé, note d'algues et fruits secs</i>
Laphroaig quarter cask <i>Doux et crémeux</i>

Christian Drouin
Équilibré

RHUM

Fair XO Belize <i>Fruité</i>
Havana Blanc 3 ans <i>Équilibré, fruité, Vanille</i>
Plantation 3 stars <i>Épicées et florales</i>



**BULOT
BULOT**
COMPTOIR MARIN

Un grand merci à nos producteurs,
Romain & Laëtitia, David, Mickaël Sarfati, L&C Poitout,
La Maison Nordique, Péita, 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