

PRINTEMPS / ÉTÉ 22

Notre carte est susceptible de varier chaque jour en fonction des marées,
des saisons, des arrivages...

SANTÉ !

HUÎTRES

x6 / x12

Huîtres fines n°3 (iodées, toniques) 13 / 25
Gouville-sur-mer, Romain Verneuil

Huîtres spéciales n°3 (charnues et croquantes) 18 / 35
Veules-les-roses, Romain Verneuil

Huîtres BB PETER (petites n°6, saveurs +++) 22 / 43
Exclusivité - Charente-maritime, David Hervé

ASSORTIMENTS

Petit Chelem 19
2 fines + 2 spéciales + 2 BB Peter

Grand Chelem 34
4 fines + 4 spéciales + 4 BB Peter

Méga Chelem 68
8 fines + 8 spéciales + 8 BB Peter

SEAFOOD EVERYDAY

À QUAI

RECETTES MAISON, PRÉPARÉES SUR PLACE
PRODUITS DIRECT PRODUCTEURS

Anchois marinés au naturel 6
pas salés !

Chipirons marinés 8
marinade maison légèrement épicée

Bulots de Granville IGP, 9,5
mayo maison

Crevettes roses Label Rouge, 8,5
mayo maison, 6 pièces

Langoustines, Atlantique Nord-Est, 11
mayo maison, 5 pièces

Tarama maison, selon l'humeur du chef 10,5
demandez-nous.

Rillettes de poisson maison, 7
selon arrivage.

Saumon Gravlax maison façon tataki 12
gravlax à la betterave et herbes fraîches

Demi tourteau ou tourteau entier 8,5 / 14
mayo maison

Soupe de poissons, 8
5 poissons sauvages & 5 légumes bio

LOBSTER ROLL & MORE

CHAUD

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

Crab Roll, chair de crabe 17

Octopus Roll, tentacule de poulpe 16

Gravlax Roll façon tataki, saumon gravlax maison 15

Lobster Roll, homard bleu Normand et écrevisse 26

SWEET

Dessert du moment, fait maison 6,5

Assiette de deux fromages, Maison Beillevaire 7

Oyster Shooter, à découvrir pour les plus courageux... 9

HAPPY OYSTER !

Tous les mercredis :

*huître fine 1€ / random roll 10€
pinte de bière 4,5€ / cocktail 8€ / sur tous les softs -1€ !*





VINS BLANC

12cl / 75cl

Tourraine Sauvignon - Mardon '20 <i>Sec, fruité</i>	5 / 24
Tonnerre - AOC Bourgogne <i>Sec, équilibré</i>	6 / 32
Riesling - Becht '18 <i>Sec, citronné</i>	7 / 36
Petit Chablis-Poitout by Bulot Bulot '21 <i>Sec, minéral</i>	8 / 39
Pouilly Fuissé bio - Cornin '15 <i>Sec, fin, fruité</i>	74

L'Inextinct - 100% Chardonnay '18 <i>Vignes franches de pieds, Le coup de coeur de l'équipe sur un vin d'exception. Demandez nous son histoire</i>	89
---	----

SOFTS

Chateldon, eau pétillante 75cl	5,5
Evian, eau minérale, 75cl	5
Citronnade maison	4
Limonade maison	4,5
Coca-Cola & Coca-Cola Zero	4,5
Fever Tree Tonic	4,5

Un grand merci à nos producteurs, Romain & Laëtitia, David, Isaac, Mickaël Sarfati, Famille Demarne, L&C Poitout, La Maison Nordique, 5 Degrès Ouest, Maison Beillevaire ... 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 !

(Beaucoup)

Toute l'équipe Bulot Bulot
Ajoy, Marius, Eva, Tom & Vlad

BOISSONS

COCKTAILS

Granville Spritz <i>St Germain, Suze, Fino, Prosecco naturel, thym fumé</i>	10
Dark & Stormy <i>Dark rhum, jus de citron frais, cordial gingembre, ginger beer</i>	11
Apple Rubis Blanc <i>Un cocktail du terroir à découvrir rapidement</i>	11
Gin To' <i>Gin Tanqueray, tonic Fever Tree (Citadelle : +1€)</i>	10
Gin Sour <i>Gin organic français, jus de citron, angustara</i>	9
Mojito Cubain <i>Rhum blanc et brun, limonade, menthe fraîche, citrons</i>	9,5

VINS ROUGE & ROSÉ

12cl / 75cl

Côtes de Castillon - Château Fontbaude '16	7 / 42
Fleur de Sel Rosé - Pays d'Oc IGP '20	5 / 24

BULLES ET PETILLANT

12cl / 75cl

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

BIÈRE PRESSION

Vedett extraordinary, blonde	demi 4 / pinte 7
------------------------------	------------------



**BULOT
BULOT**
COMPTOIR MARIN