



HAPPY OYSTER DU JEUDI SOIR :
L'Huître Fine à 1€, par Douzaine
La Bouteille de Sauvignon 29€
La Pinte 5€ Le Crab Roll 17€
10% sur tout le reste de la carte "Food" (hors dessert)

**BULOT
BULOT**
COMPTOIR MARIN



Des produits frais livrés toute l'année en fonction des marées, des saisons, des arrivages...



NOS ASSIETTES 100% PRODUCTEURS :

Découvrez dans un style "Tapas", le Savoir-Faire de nos Producteurs qui sélectionnent et produisent chaque jour ces produits de qualité que nous ne retravaillons pas
À partager... ou pas !

Côté Froid :

Bulots de Granville IGP, mayo maison 12,9
pêchés à Granville, et cuits lentement au court-bouillon poivré et épicé, un vrai régal

Belles crevettes roses Label Rouge, mayo maison 13,5
cuites en France, couleur rouge orangée, chair ferme et croquante, 8 pièces

Anchois marinés au naturel, pas salés ! 8,5
filets fins et fondants, marinés à l'huile de tournesol. Tout simplement

Côté Chaud :

Panier de beignets de la mer, mayo maison relevée 19
selon arrivage, crevettes, anneaux de calamars, accras

LE "FAIT MAISON" :

Des recettes originales, faites maison, dans le respect des produits pour ravir vos papilles
Idem, c'est à partager... ou pas !

Tarama maison au Tobiko Wasabi, pas rose ! 14,9
À base d'oeufs de cabillaud fumés, et accompagné de 2 blinis géants

Double saumon Gravlox Label Rouge, 72h de marinade originale, un duo de choc 15,5
L'un servi brut avec sa crème au lait cru, l'autre snacké à la flamme et sa sauce chimichurri maison

Rillettes de maquereau maison, pas de la boîte ! 9
Faites de filets fumés et poivrés, le reste est un secret

Coquillages farcis, au chorizo & à la provençale 12,5
Moules farcies de chorizo, herbes, parmesan et ail, palourdes farcies au beurre à l'ail et persil



CRUSTACÉS ou COQUILLAGES du moment :

Gros Homard Français grillé - Tourteau entier - Belles Langoustines

Voir prix sur l'ardoise du Jour

NOS HÙÎTRES NATURELLES :

Dégustez les huîtres naturelles de Romain Verneuil, nées et élevées en pleine mer, Caractérisées par leur jolie forme bien creuse et leur goût iodé accentué par ce grand brassage de masse d'eau qu'offrent les plages de Normandie.

Découvrez l'huître de David en Charentes-Maritimes, toute petite, bien creuse, aux saveurs étonnantes



Par familles d'huîtres, pour les puristes :

Huîtres fines naturelles N° 3, Gouville-sur-mer, Cotentin, Normandie
Une huître véritablement iodée, tonique et pleine de caractère en bouche

13
à la
douzaine

X6 X12

17 34

Huîtres spéciales naturelles N° 3, Veules-les-roses, Seine-Maritime, Normandie
Une huître charnue, croquante et douce à la fois. Rare et convoitée, produite en quantité limitée

23 44

Huîtres BB N° 6, Charentes-Maritimes

Une huître qui a refusé de grandir, chair généreuse et savoureuse ++, note de noisette, exclusivité

26 49

Par mix d'huîtres, pour une belle découverte :



Petit Chelem 22

2 fines + 2 spéciales + 2 BB

Grand Chelem 43

4 fines + 4 spéciales + 4 BB

Méga Chelem 64

6 fines + 6 spéciales + 6 BB

Giga Chelem 83

8 fines + 8 spéciales + 8 BB

LOBSTER ROLL 'N' MORE :

Un pain brioché artisanal, aux farines bio, toasté au beurre clarifié AOP, garni de chair, assaisonné de jus de citron, échalotes, ciboulette, sel et poivre.

Nos rolls sont accompagnés de coleslaw et chips de pommes de terre violettes

Accompagnement remplacé par des frites + 3,5€

Les classiques :

Original Lobster Roll, 100% Homard bleu
Homard bleu, décortiqué à la main, pas de mélange !

32 42

Crab Roll, chair de crabe
fines miettes de crabe, corps et pinces

23 28

Les spéciaux by VLAD :

Magic Lobster Roll, bien copieux & gourmand
homard bleu et crevettes grillées, mayo maison au Jalapeños, oignons frits

39

Gravlax Insanity, tendre & goûtu
saumon gravlax snacké à la flamme et sauce chimichurri maison

26

MAXI
VERSION

même pain, double chair



UN PEU DE DOUCEUR :

Pavlova maison, mmhhh c'est doux 9
fruits de saison, doux & frais

Coulant au chocolat, coulis de caramel beurre salé 7,5
pas maison, mais très bon !

Café gourmand, le trio des minis 8,5
coulant choco, pavlova maison, financier maison

Oyster Shooter, surprise pour les plus courageux 9,5

Un énorme merci à nos super Producteurs :
Romain & Laëtitia, Lili, David, Erwan Le Caër, 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.

Toute la Team Bulot Bulot vous souhaite un bon appétit et un excellent moment parmi nous