



**HAPPY OYSTER DU JEUDI SOIR :**  
L'Huître Fine à 1€, par Douzaine  
Découverte du Grand Chelem à 26€  
La Bouteille de Sauvignon 26€  
La Pinte 5€      Le Crab Roll (seul) 15€

**BULOT  
BULOT**  
COMPTOIR MARIN

**EN ROUGE  
NOS PRODUITS PREF'**



Des produits frais livrés toute l'année en fonction des marées, saisons, et 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** 11,5  
*cuites en France, couleur rouge orangée, chair ferme et croquante, 6 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*

**Moules farcies, beurre en persillade** 7,5  
*beurre persillé, oignons frits, tout simplement*

**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 !** 14,5  
*à base d'oeufs de cabillaud fumés, et accompagné de 2 blinis géants*

**Saumon Gravlax Label Rouge, 72h de marinade originale,** 12,9  
*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*

**Le Super produit de saison, voir notre ardoise** 18  
*selon la saison, saint-jacques snackées au chalumeau, sauce secrète, ou langoustines mayo*

**CRUSTACÉS du moment :**

**Gros Homard Français grillé - Tourteau entier**

*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

X6 X12

16 28

**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

26 49

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

## Par mix d'huîtres, pour une belle découverte :



**Petit Chelem**

22

2 fines + 2 spéciales + 2 BB

**Grand Chelem**

42

4 fines + 4 spéciales + 4 BB

**Méga Chelem**

62

6 fines + 6 spéciales + 6 BB

**Giga Chelem**

82

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.

Accompagnement remplacé par des pommes frites + 3,5€

### Les classiques :

**Original Lobster Roll**, 100% Homard bleu

Homard bleu, décortiqué à la main, pas de mélange !

31

43

**Crab Roll**, chair de crabe

fines miettes de crabe, corps et pinces

21

27

### Les spéciaux by VLAD les + copieux:

**Shrimp Insanity**, tendre & goûtu

crevettes grillées à la flamme, petit cuillère de mayo chimichurri maison, piment frais et oignons frits

28

**Scallop Roll**, doux & fondant (de octobre à mai)

Saint-Jacques, cuites à la flamme, juteuses, et sauce chimichurri maison

31

**MAXI  
VERSION**

même pain, double chair



Un énorme merci à nos super Producteurs :  
Romain & Laëticia, Lili, David, Erwan Le Caër, L&C  
Poitou, 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.

### UN PEU DE DOUCEUR :

**Pavlova maison**, mmhhh c'est doux  
des fruits, du coulis, c'est doux & frais

9

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

7,5

**Café ou dijo gourmand**, le trio des minis  
moelleux choco, pavlova maison, financier maison

8,5/10,5

**Oyster Shooter**, surprise pour les plus courageux

9,5

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