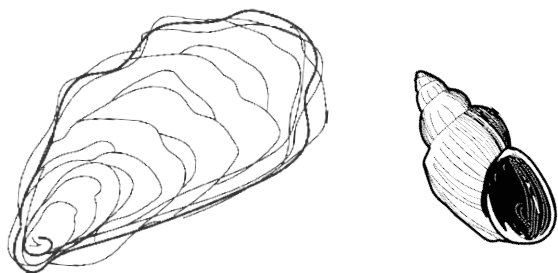


## À QUAI

RECETTES MAISON, PRÉPARÉES SUR PLACE  
PRODUITS DIRECT PRODUCTEURS

Anchois marinés au nature <i>pas salés !</i>	6,5
Assiette de palourdes farcies au chorizo <i>beurre persillé maison, chorizo rapé</i>	14
Bulots de Granville (100% producteur) <i>cuisson lente au court-bouillon, mayo maison</i>	12,5
Crevettes roses Label Rouge <i>mayo maison, 6 pièces</i>	12,5
Sain-Jacques Françaises au chalumeau X4 <i>grillées à l'extérieur, nacrées à l'intérieur, un régal !</i>	17
Tarama maison, au tobiko wasabi <i>ça ne pique pas ! Mais ça se partage !</i>	12
Homard Bleu entier grillé, le Best ! <i>au chalumeau, assaisonné au Old Bay</i>	52
Duo de saumon fumé & gravlax <i>gravlax fait maison, 48h de marinade</i>	13,5
Soupe de poissons (100% producteur) <i>5 poissons sauvages &amp; 5 légumes bio</i>	13,5



## SWEET

Moëlleux au Chocolat, <i>pas maison mais très bon</i> <i>Glace Vanille</i>	7,5
Oyster Shooter, Surprise ! 🔥🔥🔥 <i>ça décoiffe, pour les plus courageux...</i>	9

**LES PRÉ-COMMANDES  
DE NOËL  
SONT OUVERTES**

## 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>	16 / 29
Huîtres spéciales n°3 (charnues et croquantes) <i>Veules-les-roses, Romain Verneuil, multi-médailles</i>	21 / 39
Huîtres BB PETER (petites n°6, saveurs +++) <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>	74

## LOBSTER ROLL & MORE

CHAUD

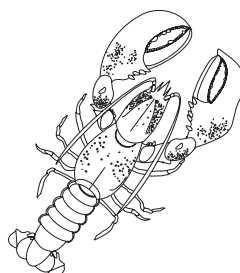
Pain brioché toasté au beurre AOP, avec des farines bio.  
Accompagné de frites «AirFryer» :



Crab Roll, <i>chair de crabe</i>	19
Lobster Roll, 100% lobster frais décortiqué à la main	28
Spécial Vlad, crevettes & St-Jacques <i>copieux, mayo légèrement relevée</i>	24
Saint-Jacques Roll	19

Grosse faim ? Maxi Crab, St-Jacques ou Gravlax +6, Maxi  
Lobster +8 (même pain, double portion de chair)

*Des produits frais toute l'année !*





## VINS BLANCS

12cl / 75cl

Sauvignon - Les Petites Sardines, Pays d'Oc <i>Sec et fruité</i>	6,5 / 33
Tonnerre - AOC Bourgogne by Bulot Bulot '22 <i>Sec et minéral, from Chablis - Louis &amp; Cathy Poitout</i>	8 / 43
Muscadet - Sèvre et Maine AOP '22 <i>Rond et minéral</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	8,5
Eau minérale, 75cl	8
Citronnade maison	4
FuzeTea Pêche	4,5
Coca-Cola & Zero 25cl	4
Jus (pomme, tomate)	4,5

## BIÈRES

Pression CADETTE blonde	demi 5 / pinte 9
Bière Blanche Bretonne bouteille 33cl	7

## 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

Cidre Brut artisanal 33cl, maison Plouay	6,5
Prosecco nature Brut spumante	7,5 / 37
Champagne brut blanc de blancs - Cocteaux	75

## 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>

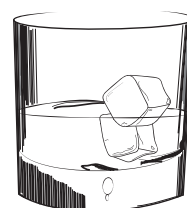
## WHISKY

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>



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.

MERCII !!

Toute l'équipe Bulot Bulot