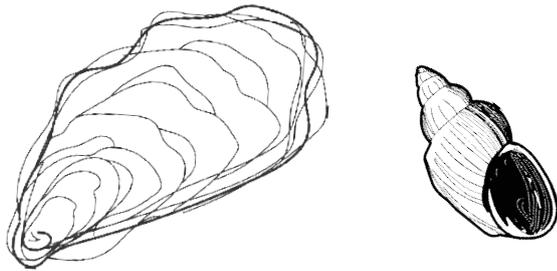


## À QUAI

RECETTES MAISON, PRÉPARÉES SUR PLACE  
PRODUITS DIRECT PRODUCTEURS

Anchois marinés au naturel <i>pas salés !</i>	6,5
Coquilles Saint Jacques X4 <i>Marinées puis passées au Chalumeau</i>	16
Bulots de Granville IGP, <i>mayo maison</i>	11
Crevettes roses Label Rouge (grosse), <i>mayo maison, 6 pièces</i>	11,5
Petites Sardines Peita, pain légèrement toasté <i>Du Pays Basque, à partager sans attendre !</i>	12
Tarama maison, selon l'humeur du chef <i>demandez-nous...</i>	12
Rillettes de poisson maison, <i>selon arrivage.</i>	8
Saumon Gravlax maison façon tataki <i>gravlax à la betterave et herbes fraîches</i>	12,5
Tourteau entier <i>mayo maison</i>	19,5
Soupe de poissons, <i>5 poissons sauvages &amp; 5 légumes bio</i>	10,5



## SWEET

Moëlleux au Chocolat, <i>pas maison mais très bon</i> <i>Crème Anglaise</i>	6,5
Oyster Shooter, <i>à découvrir pour les plus courageux...</i>	9

## HAPPY OYSTER !

Tous les mercredis :  
L'Huître Fine à 1€ (vendue à la douzaine)  
Pinte de bière 5€, Crab Roll 12€  
- 10% sur tout le SeaFood

## HUÎTRES NATURELLES

x6 / x12

Huîtres fines n°3 (iodées, toniques) <i>Gouville-sur-mer, Romain Verneuil</i>	14 / 26
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>	22 / 43

## ASSORTIMENTS

Petit Chelem <i>2 fines + 2 spéciales + 2 BB Peter</i>	19
Grand Chelem <i>4 fines + 4 spéciales + 4 BB Peter</i>	36
Méga Chelem <i>8 fines + 8 spéciales + 8 BB Peter</i>	69

## LOBSTER ROLL & MORE

CHAUD



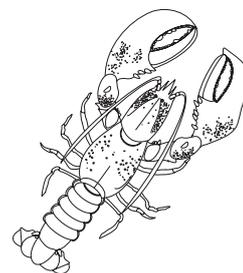
*Pain brioché toasté au beurre AOP, avec des farines bio.  
Accompagné de chips de pommes de terres violettes :*

Crab Roll, <i>chair de crabe</i>	18
Gravlax Roll façon tataki, <i>saumon gravlax maison</i>	17
Lobster Roll, <i>100% homard bleu Normand</i>	27
Saint-Jacques Roll, <i>de Normandie</i>	22

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

*Des produits frais toute l'année !*

*N'hésitez pas à commander en livraison ou à emporter sur bulotbulot.fr*





## VINS BLANCS

12cl / 75cl

Muscadet - Domaine de la Guipière '20 Généreux, Minéral	5 / 26
Tourraine Sauvignon - Mardon '20 <i>Sec, fruité</i>	6 / 31
Petit Chablis-Poitout by Bulot Bulot '20 <i>Sec, minéral</i>	7 / 37
Tonnerre - AOC Bourgogne by Bulot Bulot <i>Sec, équilibré</i>	39
L'Inextinct - 100%Chardonnay'18 Vignes franches de pieds, <i>Le coup de coeur de l'équipe sur un vin d'exception. Demandez-nous son histoire</i>	94

## SOFTS

Chateldon, eau pétillante 75cl	6,5
Evian, eau minérale, 75cl	6
Citronnade maison	4
Limonade maison	4,5
Coca-Cola & Coca-Cola Zero	4,5
Fever Tree Tonic	4,5

## BIERE PRESSION

Vedett extraordinary, blonde	demi 5 / pinte 9
------------------------------	------------------

## VIN ROUGE &amp; VIN ROSÉ

12cl / 75cl

Côtes de Bordeaux - Château Fontbaude '19	7 / 42
Pont du Gard Rosé - Mas des Plantades '20	6 / 28

## 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>	10
Moscow Mule <i>Vodka, jus de citron frais, cordial gingembre, ginger beer</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

## SPIRITUEUX (4CL)

9

## GIN

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

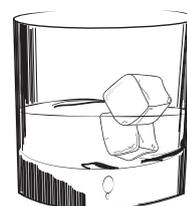
## WHISKY

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>

Tanqueray (export strenght)  
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>
Black tears dry spiced <i>Sec, fruités, bois de</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.

## MERCİ !

Toute l'équipe Bulot Bulot  
Clara, Tom & Vlad