

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 !

Petites Crevettes Grises 7
Tout simplement

Bulots de Granville IGP, 10,5
mayo maison

Crevettes roses Label Rouge, 9
mayo maison, 6 pièces

Encornets Marinés, 9,5
Ail, Huile d'Olive, Espelette

Tarama maison, selon l'humeur du chef 11
demandez-nous.

Rillettes de poisson maison, 7,5
selon arrivage.

Saumon Gravlax maison façon tataki, 12,5
gravlax à la betterave et herbes fraîches

Tourteau entier, 19,5
mayo maison

Mouclade Charentaise, 9,5
Faite maison, recette de Grand-Mère

LOBSTER ROLL & MORE

CHAUD

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

Crab Roll, chair de crabe 17

Gravlax Roll façon tataki, saumon gravlax maison 16

Lobster Roll, 100% homard bleu Normand 27

Une Grosse Faim ? Maxi Crab +6, Maxi Lobster +10

SWEET

Dessert du moment, fait maison 6,5

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

HAPPY OYSTER !

Tous les mercredis :

*huître fine 1€ / random roll 12€
pinte de bière 4,5€ / sur tous les softs -1 € !*





VINS BLANC

12cl / 75cl

Tourraine Sauvignon - Mardon '20 6 / 28
Sec, fruité

Petit Chablis-Poitout by Bulot Bulot '21 7 / 37
Sec, minéral

Tonnerre - AOC Bourgogne by Bulot Bulot 8 / 39
Sec, équilibré

Pouilly Fuissé bio - Cornin '15 74
Sec, fin, fruité

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

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

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, Eva, Tom & Vlad

BOISSONS

COCKTAILS

Granville Spritz 10
St Germain, Suze, Fino, Prosecco naturel, thym fumé

Moscow Mule 11
Vodka, jus de citron frais, cordial gingembre, ginger beer

Apple Rubis Blanc 11
Un cocktail du terroir à découvrir rapidement

Gin To' 10
Gin Tanqueray, tonic Fever Tree (Citadelle : +1€)

Gin Sour 9
Gin organic français, jus de citron, angustara

VINS ROUGE & ROSÉ

12cl / 75cl

Côtes de Castillon - Château Fontbaude '16 7 / 42

Fleur de Sel Rosé - Pays d'Oc IGP '20 6 / 28

BULLES ET PETILLANT

12cl / 75cl

Proseco nature Brut spumante 7 / 35

Champagne brut blanc de blancs - Cocteaux 65

BIÈRE PRESSION

Vedett extraordinary, blonde demi 4,5 / pinte 8



**BULOT
BULOT**
COMPTOIR MARIN