

RESTAURANT GURU 2024

RESTAURANT GURU 2025

HAPPY OYSTER DU JEUDI SOIR :

L'Huître Fine à 1€, par Douzaine

La Spéciale à 30€ (x12)

La BB à 36€ (x12)

La Bouteille de Sauvignon 29€

La Pinte 5€

Le Crab Roll 16€

BULOT BULOT

COMPTOIR MARIN



**EN ROUGE
NOS PRODUITS PREF'**



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

pêchés à Granville, et cuits lentement au court-bouillon poivré et épicé, un vrai régal

12,9

Belles crevettes roses Label Rouge, mayo maison

cuites en France, couleur rouge orangée, chair ferme et croquante, 6 pièces

11,5

Anchois marinés au naturel, pas salés !

filets fins et fondants, marinés à l'huile de tournesol. Tout simplement

8,5

Côté Chaud :

Panier de beignets de la mer, mayo maison relevée

selon arrivage, crevettes, anneaux de calamars, accras

19

Soupe de poisson, 5 poissons sauvages, 5 légumes bio

croûtons maison, rouille, emmental rapé

14

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 !

à base d'oeufs de cabillaud fumés, et accompagné de 2 blinis géants

14,5

Saumon Gravlax Label Rouge, 72h de marinade originale,

snacké à la flamme et sa sauce chimichurri maison

12,5

Rillettes de maquereau maison, pas de la boîte !

faites de filets fumés et poivrés, le reste est un secret

9

Poêlon de la mer, de saison, un régal

Saint-Jacques Normandes & crevettes grillées, beurre en persillade, et chorizo rapé

17

CRUSTACÉS ou COQUILLAGES du moment :

Gros Homard Français grillé - Tourteau entier - Saint-Jacques Normandes

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 33

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 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

21

28

Les spéciaux by VLAD les + copieux:

Magic Lobster Roll, méga copieux & gourmand
homard bleu, saint-jacques Normandes, beurre persillé, oignons frits

39

Shrimp Insanity, tendre & goûtu
crevettes grillées à la flamme et beurre persillé

26



MAXI
VERSION

même pain, double chair

Un énorme merci à nos super Producteurs :
Romain & Laëtitia, 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 culis, c'est doux & frais

9

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

7,5

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

8,5

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