

Des produits frais livrés toute l'année en fonction des marées, des saisons, des arrivages...

À QUAI

le Direct Producteur



Côté froid :

Bulots de Granville IGP 12,5
cuisson lente au court-bouillon, mayo maison

Anchois marinés au naturel 7,5
pas salés !

Crevettes roses Label Rouge 12,5
chair ferme, mayo maison, 6 pièces

Petites sardines de la maison Péita 13,5
à l'huile d'olive, fondantes, du Pays-Basque

Côté chaud :

Soupe de poisson & croûtons maison 13,5
5 poissons sauvages, 5 légumes bio

Panier trio de beignets de la mer 17
calamars, crevettes, acras de morue - duo de sauces maison

CÔTÉ CABANE

le Fait maison



Nos recettes fraîcheur :

Tarama maison, selon l'humeur du chef 14,5
pas rose !! Accompagné de 2 blinis géant maison

Saumon gravlax Label Rouge 14
72h de marinade, confit et cuit à froid par le sel

Rillettes de maquereau maison 9
à partager !

Suppléments : mayo ou mayocat +0,5 / 2 x blinis géant +1,5

Nos recettes qui réchauffent :

Cassolette de la mer 17
Saint-jacques, crevettes, 3è ingrédient selon arrivage

Palourdes farcies au beurre persillé maison 14

Saint-jacques normandes au chalumeau 16

NOS HUÎTRES NATURELLES

ÉLEVÉES PLUS DE 3 ANS EN PLEINE MER UNIQUEMENT



EN ÉQUIPE SIMPLE

x6 / x12

Huîtres fines naturelles n°3 (iodées, toniques) 18 / 34
Gouville-sur-mer, Romain Verneuil, multi-médailles

Huîtres spéciales naturelles n°3 (charnues, croquantes) 23 / 41
Veules-les-roses, Romain Verneuil, multi-médailles

Huîtres BB Peter (petites n°6, saveurs +++) 26 / 48
Exclusivité - naturelles - Charente-Maritime, David Hervé

EN ÉQUIPE MIXTE

Petit Chelem 21
2 fines + 2 spéciales + 2 BB Peter

Grand Chelem 41
4 fines + 4 spéciales + 4 BB Peter

Méga Chelem 78
8 fines + 8 spéciales + 8 BB Peter



LOBSTER ROLL & MORE

Pain brioché artisanal à la farine bio toasté au
beurre clarifié AOP

Accompagné de chips de pommes de terre
violette et coleslaw

Remplacement frites +3€



**MAXI
VERSION**
même pain, double portion de
chair

Les classiques :

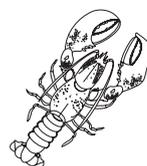
Original Lobster Roll, 100% homard bleu décortiqué à la main 28 36

CrabRoll, chair de crabe corps et pinces 19 25

Les spéciaux :

Magic Lobster Roll by Vlad, copieux & gourmand 33
homard bleu grillé, mayocat épicée maison, oignons frits, coriandre

Scallop Roll, frais & savoureux 24
saint-jacques tout juste snackées au chalumeau



**Les produits rouges sont les
préférés de la Team**

UN PEU DE DOUCEUR

Moëlleux au chocolat, glace vanille 7,5
pas maison mais très bon

Pavlova maison, fruits rouges doux 9
& frais

Oyster Shooter, 9
ça décoiffe, pour les plus courageux...

Café&son duo de Madeleines 8,5
attention, l'une n'est pas celle de Proust

Pensez à regarder notre ardoise du moment !

* Tarifs Happy Oyster uniquement sur réservation



VINS BLANCS

12cl / 75cl

Sauvignon - Les Petites Sardines, Pays d'Oc 6,5 / 36
Sec et fruité

Petit Chablis by Bulot Bulot 8,5 / 47
Sec et minéral - L&C Poitout

Tonnerre - AOC Bourgogne by Bulot Bulot '22 7,5 / 41
Sec et minéral, from Chablis - Louis & Cathy Poitout

Muscadet AOP - Luneau Michel & Fils - Loire 7 / 37
Rond et légèrement minéral

SOFTS

Eau pétillante 75cl 8,5

Eau minérale, 75cl 8

Citronnade maison 4

Thé glacé Pêche 4,5

Coca-Cola & Zero 33cl 4,5

Jus (pomme, tomate) 4,5

BIÈRE & CIDRE

Pression LUXE du Moulin blonde demi 5 / pinte 8,5

Cidre Brut artisanal 33cl, maison Plouay 7

VINS ROUGES & VINS ROSÉS

12cl / 75cl

LePlan - Côtes du Rhône AOP '22 - Rouge 7 / --

Grand Manoir - AOC Lalande de Pomerol '21 - Rouge -- / 57

LePlan - Côtes du Rhône AOP '22 - Rosé 7 / --

Domaine Montaudé - Pays d'Oc IGP '20 - Rosé -- / 36

DIGESTIFS (4CL)

7,5

Cognac île de ré **Génépi maison**

Calvados Eau de vie mirabelle

Calvados vieux + 2 Eau de vie de poire Williams

Calvados hors d'age +3 Get 27

30&40 double jus

BULLES ET PETILLANT

12cl / 75cl

Prosecco Brut Spumante - Martinotti 7,5 / 39

Champagne brut blanc de blancs - Cocteaux 75

SHOT (2CL)

5

COCKTAILS

Granville Spritz 12

St Germain, Suze, Fino, Prosecco naturel, thym

Purple Vodka Tonic 12

Vodka, sirop de violette, tonic water

GN'P (le Kiff de la maison) 12,5

Alcool surprise, pamplemousse, jus de pomme, tonic

Gin Sour 12

Gin organic français, jus de citron, angustara

SPIRITUEUX (4CL)

9

GIN

Citadelle
Épices et agrumes

G'Vine
Floral

Rivage
Filtré à la coquille d'huître

Citadelle bois vieux
Aromatique

Christian Drouin
Équilibré

RHUM

Presidente
Fruité

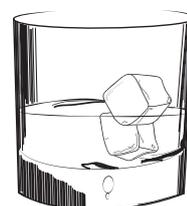
Fair
Équilibré, fruité, Vanille

WHISKY

Nikka from the barrel
Intense, rond

Dalwhinnie
Notes de miel

Laphroaig quarter cask
Doux et crémeux



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.

MERCI !!

Toute l'équipe Bulot Bulot