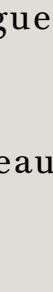


Comptoir

LA BUTTE

1952



RUE DE LA MER
PLOUIDER

Le comptoir est un lieu de vie comme nous les aimons. Des produits locaux, frais et de saison avec des plats travaillés avec passion.

Nicolas et Solène Conraux

APÉRITIFS

Gin Bombay Tonic 20cl	8.50
Kir royal 12,5cl	12.20
Kir breton 12,5cl	5.00
Whiskey Woodford(Kentucky) 4cl	9.00
Martini 4cl	5.00
Pastis Breton «Ty jaune»	7.00
Cocktail du moment 20 cl	9.50
Kir pêche ou cassis 12,5cl	4.80
Cidre brut de Kerveguen 12,5cl	4.20
Spritz 16cl (apérol, prosecco et eau pétillante)	9.50

Champagne Devaux Grande réserve	11.50 / 12cl 59.00 / 75 cl
Prosecco Bonotto Delle Tezze (brut pétillant bulles fines)	5.80 / 12cl 27.00 / 75 cl

BIERES

Baril White (blanche/Brest)	6.50
Baril Originale (blonde/Brest)	5.80
D'istribilh (blonde/Plouider)	5.80
D'istribilh (ambrée/Plouider)	5.80

SANS ALCOOL

Nectar & jus du moment 25cl	5.80
Cryo plate ou fines bulles 75cl	4.40
Limonade Phénix 25cl	4.50
Cola / Cola Zéro 33 cl	4.80
Verre jus de pomme artisanal 25cl	3.00
Thé glacé Fuzetea 33cl	4.80

A PARTAGER

Jambon à la coupe 80g	12
6 Huitres creuses Legris n°3	13,50
Assiette de fromages sélectionnés et affinés par Sten Marc 4 variétés	12

Planches apéritives :

2 personnes minimum

- Terre <i>saucisse aux algues, langouille, graisse salée, terrines presskopf</i>	7,50/ pers.
--	----------------

- Mer <i>bigorneaux, poisson fumé, beurre et tartare aux algues</i>	7,50/ pers.
--	----------------

À LA CARTE

ENTRÉES

Huitres Le Gris, vinaigrette asiatique et quartier de citron (6pièces)	13.50
Complète Kraz - plat signature	14
Terrine La Butte comptée d'oignons au porto et vinaigre de Xères	15
Les coquilles St Jacques dans la coque, beurre blanc acidulé (3pièces)	17.50

PLATS

Burger de La Butte, pommes de terre rôties (uniquement à la carte) *Pain de notre fournil	18
Cotriade de pêche locale, légumes de saison	20
Les coquilles St Jacques dans la coque, beurre blanc acidulé et far noir (5 pièces)	25
Plat du menu	24

DESSERTS

Assiette de fromages sélectionnés et affinés par Sten Marc	12
Vacherin vanille et blé noir de Bretagne	9,80
Tarte au citron meringuée du fournil	9,80
Dessert du menu	9,80

MENU

ENTRÉE . PLAT . DESSERT

— 33

ENTRÉE . PLAT

— 26,50

PLAT . DESSERT

— 25

ENTRÉE

****Soupe de Courge à la badiane**

ou

Dés de cochon, croustons et
mesclun des voisins

ou

Truite fumée du Leguer, brioche
aux algues et crème acidulée

PLAT

****Quinoa et betteraves acidulées**

ou

Lieu vapeur et crème de choux
fleur

ou

Saucisson de Bourg Blanc
brioché et sauce vigneronne

DESSERTS

****Barre crémeuse au chocolat
crû, noisettes et amandes**

ou

Poire comice rôtie et pain
d'épices

ou

Crème brûlée à la vanille de
Madagascar

**** Menu végétal**

Menu enfant (moins de 12 ans)

ENTRÉE . PLAT . DESSERT

— 20

ENTRÉE . PLAT OU

PLAT . DESSERT

— 16

ROSÉS

Provence Domaine Turenne «Camille» 75cl	27
Rosé du moment 12,5cl	6.20

BLANCS

Coteaux de l'Aubance Montgilet <i>moelleux, léger et fruité</i> 12,5cl	8.20
75cl	42

Macon Azé Bourgogne <i>fruité et floral</i> 12,5cl	7.50
75cl	36

IGP Pays d'Oc Domaine de Gayda <i>fruits rouges, poivre et épices</i> 12,5cl	5.20
75cl	23

Menetou Salon Clément <i>léger et fruité</i> 12,5cl	6
75cl	32

Bourgogne Vézelay Le clos Domaine Régnard 75cl	35.00
--	-------

Crozes Hermitage Domaine Combier 75cl	52.00
---	-------

Saint Joseph Jaboulet <i>fraîcheur et belle élégance</i> 37.5cl	27.00
--	-------

Menetou salon Clément sauvignon, vif et fruité 37.5cl	19.00
--	-------

ROUGES

IGP Pays d'Oc Domaine de Gayda <i>fruits rouges, poivre et épices</i> 12,5cl	6.40
75cl	28.00

Loire, Les Pierres d'Aurèle <i>souple et fruité</i> 12,5cl	5.20
75cl	30.00

IGP Côtes catalanes Domaine Les enfants «le jouet» 12,5cl	6.20
75cl	31.00

Château Langlais Puisseguin St-Emilion 75cl	35.00
---	-------

Crozes-Hermitage Emmanuel Darnaud 75cl	50.00
--	-------

Bourgogne Pinot noir rosignol 75cl	61.00
--	-------

Bordeaux Puisseguin-St-Emilion Château Beauséjour <i>fine note boisée</i> 37.5cl	21.00
---	-------

Menetou Salon Clément 37.5cl	19.00
------------------------------------	-------

DIGESTIFS

Rhum L'arrangé du moment 4cl	6.50
Ron Roble Vénézuéla 4 cl (Rhum vieux)	7.20
Eau de vie du moment Nussbaumer	7.20
Get 27 4cl	6.50

CAFÉS

Expresso & allongé	2.80
Café au lait	3.20
Cappucino	3.80
Décaféiné	3.00
Chocolat chaud maison	4.90

THÉS

<i>Emile AUTE, paysan du thé, bio et made in France</i>	4.00
---	------

Thé vert aronia cassis <i>aronia (ressemble à la baie de Goji), cassis</i>	
Thé vert Corée du Sud <i>feuilles taniques</i>	
Rooibos fruits rouges	
gôut fruits rouges	
Thé noir Earl Grey <i>bergamote</i>	
Thé noir baies sauvages <i>pomme, fraise, myrtille, mûre, cassis</i>	

INFUSIONS

<i>L'Amante Verte, champs à tisane, bio et made in France</i>	4.00
---	------

Verveine Citron du jardin

Melisse ou Sauge de notre paysan
Breton «Emile Aute»

Bib Gourmand

Cette distinction est décernée par
les inspecteurs du guide Michelin à
des restaurants offrant «une cuisine
soignée à prix modéré».

RUE DE LA MER
PLOUIDER

PAIEMENTS ACCEPTÉS

prix TTC en euro - service compris

Espèces, Chèques, CB Visa,

Mastercard, Chèques vacances

Chaque changement à votre
demande induira un supplément.

Toute commande de dessert en cours
de repas sera facturée à la carte.

Les produits de notre carte
peuvent contenir des allergènes, gluten,
arachides, fruits à coques... Cette liste
est consultable sur simple demande.

www.labutte.fr

Établissement accessible PMR