


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	9.50
Kir royal 12,5cl	12.20
Kir breton 12,5cl	5.50
Whisky 4cl	9.50
Martini 4cl	5.50
Pastis Breton «Ty jaune» 4cl	7.20
Cocktail du moment 20 cl	9.80
Kir pêche ou cassis 12,5cl	5.20
Cidre brut de Kerveguen 12,5cl	4.80
Spritz 16cl (apérol, prosecco et eau pétillante)	9.80

Champagne Devaux Grande réserve	11.80 / 12cl 63.00 / 75 cl
Prosecco Bonotto Delle Tezze (brut pétillant bulles fines)	5.80 / 12cl 27.00 / 75 cl

BIERES

Baril White (blanche/Brest)	7.10
Baril Originale (blonde/Brest)	6.50
D'istribilh (blonde/Plouider)	6.50
D'istribilh (ambrée/Plouider)	6.50

SANS ALCOOL

Nectar & jus du moment 25cl	5.80
Cryo plate ou fines bulles 75cl (eau microfiltrée)	4.40
Limonade Phénix 25cl	4.80
Cola / Cola Zéro 33 cl	4.80
Verre de jus de pomme artisanal 25cl	3.50
Thé glacé Fuzetea 33cl	4.80

A PARTAGER

Jambon à la coupe 80g	12
Assiette de fromages sélectionnés et affinés par Sten Marc 4 variétés	12
Planches apéritives Terre et Mer: 2 personnes minimum	7,50/ pers.

Saucisse et saucisson d'Olivier Hébert, truite du Léguer fumée par nos soins et tartare d'algues de Roscoff

Tous les gastronomes le savent, une bonne recette, aussi sophistiquée soit-elle, c'est d'abord de bons produits. Et derrière bien sûr de bons producteurs, passionnés par leur profession exercée avec une forme d'inspiration qui séduit le chef Nicolas Conraux et son équipe.

MENU

ENTRÉE . PLAT . DESSERT
— 33

ENTRÉE . PLAT
— 26,50

PLAT . DESSERT
— 25

ENTRÉE DU MENU	14.00
PLAT DU MENU	19.50

ASSIETTE DE FROMAGES SELECTIONNES ET AFFINES PAR STEN MARC	12.00
---	-------

DESSERT DU MENU	9.80
-----------------	------

**** Menu végétal sans oeuf, pauvre en gluten, sans lactose, sans viande, sans poisson**

ENTRÉE

**** Asperges blanches du Finistère en vinaigrette**

ou

Truite du Léguer fumée, faisselle de brebis et brioche aux algues

ou

6 huîtres Le Gris de Plouguerneau

ou

Complète Kraz «plat signature»

ou

Terrine de La Butte, compotée d'oignons au porto

PLAT

**** Boulgour, bulbes et fanes de fenouil du jardin**

ou

Pêche de petits bateaux, carottes, citron et gingembre

ou

Volaille de Tréfle au Noilly Prat et légumes de saison

ou

Burger de La Butte, tomme de Keroudy et pommes de terre rôties

DESSERTS

Assiette de fromages sélectionnés et affinés par Sten Marc +2.20

ou

Mousse au chocolat tiédie, fleur de sel et sarrasin

ou

Crème mingaux et fraises de pleine terre

ou

****Sorbet pomme, pommes et gelée de menthe fraîche du jardin**

ou

Sundae vanille, chocolat et caramel

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

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

IGP Pays d'Oc Viognier La violette «COLOMBO» <i>vif, frais et belle acidité</i> 12,5cl	5.20
75cl	23

Bourgogne Vézelay Le clos Domaine Régnard 75cl	35
--	----

Crozes Hermitage Domaine Combier 75cl	52
---	----

Saint Joseph Domaine Jaboulet <i>fraîcheur et belle élégance</i> 37.5cl	27
--	----

Menetou salon Clément vif et fruité 12,5cl	7.50
37,5cl	21
75cl	36

ROUGES

IGP Pays d'Oc Domaine de Gayda <i>fruits rouges, poivre et épices</i> 12,5cl	6.50
75cl	30

Loire, Chinon “ La cuisine de ma mère ” Domaine Grosbois 12,5cl	6.50
75cl	30

IGP Côtes catalanes Domaine Les enfants «le jouet» 12,5cl	7
75cl	33

Château Langlais Puisseguin St-Emilion 75cl	35
---	----

Crozes-Hermitage Emmanuel Darnaud 75cl	50
--	----

Bordeaux Puisseguin-St-Emilion Château Beauséjour <i>fine note boisée</i> 37.5cl	21
---	----

Menetou Salon Clément 37.5cl	21
------------------------------------	----

DIGESTIFS

Rhum L'arrangé du moment 4cl	6.50
------------------------------	------

Rhum Diplomatico Reversa	7.20
--------------------------	------

Eau de vie du moment Nussbaumer	7.20
------------------------------------	------

Get 27 4cl	6.50
------------	------

CAFÉS

Expresso & allongé	3
--------------------	---

Café au lait	3.40
--------------	------

Cappucino	4
-----------	---

Décaféiné	3.20
-----------	------

Chocolat chaud maison	5
-----------------------	---

THÉS

<i>Emile AUTE, paysan du thé, bio et made in France</i>	4.20
---	------

Thé vert aronia cassis

Thé vert Corée du Sud

Rooibos fruits rouges

Thé noir Earl Grey

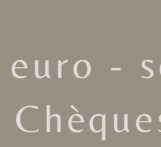
Thé noir baies sauvages
pomme, fraise, myrtille, mûre, cassis

INFUSIONS

<i>L'Amante Verte, champs à tisane, bio et made in France</i>	4.20
---	------

Verveine Citron du jardin

Melisse ou Sauge de notre paysan
Breton «Emile Aute»



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