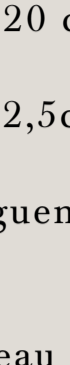


Comptoir

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 <i>4 variétés</i>	13
Planches apéritives Terre et Mer: <i>2 personnes minimum</i>	7,50/ pers.

Saucisse et saucisson d'Olivier Hélibert, truite du Leguer 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

— 35

ENTRÉE . PLAT

— 28,50

PLAT . DESSERT

— 26,50

ENTRÉE DU MENU	15.00
PLAT DU MENU	21.00

ASSIETTE DE FROMAGES SELECTIONNES ET AFFINES PAR STEN MARC	13.00
DESSERT DU MENU	10.50

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

ENTRÉE

**** Velouté froid de tomates bio et basilic du jardin**

ou

6 huîtres Le Gris de Plouguerneau

ou

Complète Kraz «plat signature»

ou

Terrine de La Butte, compotée d'oignons au porto

PLAT

**** Dosas de céréales et lentilles, chou kale du jardin**

ou

Poulpe de nos côtes, petit pois et AOC Pimenton de la Vera

ou

Nage de petite pêche et tagliatelle de courgettes

ou

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

DESSERTS

Assiette de fromages sélectionnés et affinés par Sten Marc +2.50

ou

Mousse au chocolat tiédie, fleur de sel et sarrasin

ou

Crème mingaux et fruits de pleine terre

ou

****Clafoutis rhubarbe des voisins bio**

ou

Sundae vanille, chocolat et caramel

Menu enfant (moins de 12 ans)

ENTRÉE . PLAT . DESSERT

— 22

ENTRÉE . PLAT OU

PLAT . DESSERT

— 18

ROSÉS

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

BLANCS

AOC Vouvray 1/2 sec «Les Fauves» Domaine Perrault-Jadaud 12,5 cl 75cl	8,00 39,00
Macon Azé La Garenne Bourgogne <i>fruité et floral</i> 12,5cl 75cl	7.50 36

IGP Pays d'Oc Viognier La violette «COLOMBO» <i>vif, frais et belle acidité</i> 12.5cl 75cl	5.20 23
Menetou salon Clément <i>vif et fruité</i> 12.5cl 37.5cl 75cl	7.50 21 36

IPG Côtes Catalanes Pithon 357 Olivier Pithon 75cl	32
Crozes Hermitage Domaine Combier 75cl	52
Bourgogne Vézelay Le clos Domaine Régnard 37.5cl	18

ROUGES

IGP Pays d'Oc Domaine de Gayda <i>fruits rouges, poivre et épices</i> 12,5cl 75cl	6.50 30
Loire, Chinon “ La cuisine de ma mère ” Domaine Grosbois 12,5cl 75cl	6.50 30
IGP Côtes catalanes Domaine Les enfants «le jouet» 12,5cl 75cl	7 33

Château Langlais Puisseguin St-Emilion 75cl	35
Bordeaux Puisseguin-St-Emilion Château Beauséjour <i>fine note boisée</i> 37.5cl	21

St-Joseph «Le Grand Pompée» Jaboulet 37.5cl	28
---	----

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

Espresso & 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 <i>pomme, fraise, myrtille, mûre, cassis</i>	

INFUSIONS

<i>L'Amante Verte, champs à tisane, bio et made in France</i>	4.20
Verveine Citron du jardin	
Melisse ou Saugé 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