

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	13

Planches apéritives Terre et Mer: 2 personnes minimum	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*

ENTRÉES

**** Tomates bio de nos voisins, crème de chanvre et huile d'olive fruité noir**

ou

6 huîtres Le Gris de Plouguerneau

ou

Complète Kraz «plat signature»

ou

Terrine de La Butte, compotée d'oignons au porto

ou

Truite du Leguer fumée et oeufs de St Vougay

PLATS

**** Crêpe soufflée de céréales, chou kale du jardin**

ou

Volaille de Plouider au Noilly Prat

ou

Retour de pêche, beurre blanc et fenouil

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

Abricot façon Tatin, sorbet fromage blanc

ou

****Crème de pêche au Mycélium et fruits frais**

ou

Sundae Cookies noisettes moelleux, sauce 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	8,00
---	------

75cl	39,00
------	-------

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
------	----

Menetou salon Clément <i>vif et fruité</i> 12.5cl	7.50
--	------

37.5cl	21
--------	----

75cl	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	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
---	----

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
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 Saugé 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