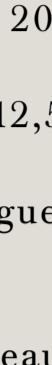


Comptoir

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	12.50
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 Originale (blonde/Brest)	6.50
D'istribilh Ribin (blonde/Plouider)	6.50
D'istribilh Riboul (ambrée/Plouider)	6.50
D'istribilh Fresk (blanche/Plouider)	7.00

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 Breton (Emile Aute) 25cl	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.
<i>Saucisse et saucisson d'Olivier Hélibert, truite du Leguer fumée par nos soins et tartare d'algues de Roscoff</i>	

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 13.00

SELECTIONNES ET AFFINES PAR STEN MARC

DESSERT DU MENU 10.50

ENTRÉES

Entrée jour

ou

Complète Kraz «plat signature»

ou

Terrine de La Butte, compotée
d'oignons au porto

PLATS

Plat jour

ou

Tempeh de coco de paimpol et
légumes de nos voisins
*Plat végétal sans oeuf, pauvre en gluten,
sans lactose, sans viande, sans poisson*

ou

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

DESSERTS

Dessert jour

ou

Assiette de fromages sélectionnés et
affinés par Sten Marc +2.50

ou

Mousse au chocolat tiédie, fleur de
sel et sarrasin

ou

Sundae Cookies noisettes moelleux,
sauce caramel

Menu enfant (moins de 12 ans)

ENTRÉE . PLAT . DESSERT

— 22

ENTRÉE . PLAT OU

PLAT . DESSERT

— 18

ROSÉS

Côtes de Provence «Cuvée Prunelle» 75cl	26
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
AOC Saumur Chenin Domaine des Guyons 12.5cl 75cl	5.90 29
Menetou salon Clément <i>vif et fruité</i> 12.5cl 37.5cl 75cl	7.50 21 36
Crozes Hermitage Domaine Combier <i>gras et floral</i> 75cl	55

ROUGES

Loire, Chinon “ La cuisine de ma mère ” Domaine Grosbois 12,5cl 75cl	6.50 30
Toscane, L'angelo Domaine de la Doucette 12,5cl 75cl	6 26
IGP Cévennes «Les montagnes bleues» Maison Foulaquier 12,5cl 75cl	7,40 39
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 31 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 bergamote	
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 nôtre 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