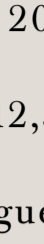


# Comptoir

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	11.80
Kir royal 12,5cl	12.50
Kir breton 12,5cl	6.50
Whisky 4cl	9.50
Martini 4cl	6.00
Pastis Breton «Ty jaune» 4cl	7.20
Cocktail du moment 20 cl	11.80
Kir pêche ou cassis 12,5cl	5.20
Cidre brut de Kerveguen 12,5cl	6.00
Spritz 16cl (apérol, prosecco et eau pétillante)	11.80
Champagne Devaux Grande réserve	11.80 / 12cl 63.00 / 75 cl
Prosecco Bonotto Delle Tezze (brut pétillant bulles fines)	6.00 / 12cl 27.00 / 75 cl

## BIERES

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	4.00
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 SELECTIONNES ET AFFINES PAR STEN MARC	13.00
DESSERT DU MENU	10.50

## ENTRÉES

Entrée jour

ou

Velouté de saison

ou

Complète Kraz «plat signature»

ou

Terrine de La Butte, compotée  
d'oignons au porto

ou

Coquille St-Jacques dans la coque  
(3 pcs), vapeur de  
gingembre(+3,50)

## 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

Viande raisonnée, légumes de saison

ou

Coquille St-Jacques dans la coque  
(5 pcs), vapeur de  
gingembre et Farz Du (+7.00)

## 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

Pomme rôtie au four

*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	8,00
75cl	39,00
Macon Azé La Garenne Bourgogne <i>fruité et floral</i> 12,5cl	7.50
75cl	36
Languedoc Blanc Le Petit Camartel Domaine Guillaume Armand 12.5cl	6.00
75cl	29
Menetou salon Clément <i>vif et fruité</i> 12.5cl	7.50
37.5cl	21
75cl	36
Crozes Hermitage Domaine Combiér <i>gras et floral</i> 75cl	55

## ROUGES

Loire, Chinon “ La cuisine de ma mère ” Domaine Grosbois 12,5cl	6.50
75cl	30
Toscane, L'angelo Domaine de la Doucette 12,5cl	6
75cl	26
IGP Cévennes «Les montagnes bleues» Maison Foulaquier 12,5cl	7,40
75cl	39
Château Langlais Puisseguin St-Emilion 75cl	35
VDF Une tranche Sudiste Denis Tardieu 75cl	30
Bordeaux Puisseguin-St-Emilon Château Beauséjour <i>fine note boisée</i> 37.5cl	21
Menetou Salon tradition Clément 37.5cl	21

## DIGESTIFS

Rhum L'arrangé du moment 4cl	7.20
Rhum Diplomatico Reversa	7.20
Eau de vie du moment Nussbaumer	7.20
Get 31 4cl	7.20

## 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 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