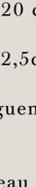


Comptoir

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.

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
-----------------	-------

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 Combier <i>gras et floral</i> 75cl	55
--	----

Vin de Savoie «Chasselas» 12.5cl	7.50
75cl	36.00

ROUGES

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

St Nicolas de Bourgueil Entre vin et marée 75cl	26
---	----

Vi del Mas Celler Communica Montsant Espagne 12.5 cl	6.50
75cl	30

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
--	----

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

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
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 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».

www.labutte.fr

Établissement accessible PMR