

la butte

1952



RUE DE LA MER
PLOUIDER



Nous aimons croire que nos clients sont une famille et nous souhaitons qu'ils se sentent ici comme à la maison. De l'ancienne auberge traditionnelle, nous avons conservé cet état d'esprit.

Solène & Nicolas Conraux

TERRE NOURRICIERE* 89,00

Complète Kraz
Truite du Leguer, écailles d'agrumes préservées
Pêche durable de la pointe Finistère
Viande d'élevage raisonné
Prune d'Ente et amandon
Crêpe dentelle et pralin au sarrazin

**ce menu ne sera pas disponible le samedi soir à partir du 1er avril 2023*

FORCE DU VIVANT 120,00

Complète Kraz
Truite du Leguer, écailles d'agrumes préservées
Coquille Saint Jacques de plongée
Pêche durable de la pointe Finistère
Viande d'élevage raisonné
Pomme et hydromel d'agrumes
Crêpe dentelle et pralin au sarrazin

CHEMINS DE TRAVERSE (VÉGÉTAL*) 89,00

Estran : algues et chanvre
Fricassée de champignons
Céleri acidulé
Récolte de nos maraîchers, vinaigrette végétale
Variétés de poires et cuir au miso
Crème Glacée Végétale

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

SAISON CLAIRE 180,00

Complète Kraz
Truite du Leguer, écailles d'agrumes préservées
Céleri acidulé
Coquille Saint Jacques de plongée
Pêche durable de la pointe Finistère
Ormeau élevé en pleine mer, safran de Pouldreuzic
Viande d'élevage raisonné
Pomme et hydromel d'agrumes
Crêpe dentelle et pralin au sarrazin

Fromages du Bout du Monde 22,00
affinés par Sten Marc

Nous conseillons le choix d'un menu unique pour l'ensemble des convives

ACCORD METS ET VINS

Guillaume, notre chef sommelier, vous propose ses belles découvertes

2 verres 42,00

3 verres 62,00

4 verres 78,00

À LA TABLE DE JEANNE-YVONNE

Ormeau élevé en pleine mer, safran de Pouldreuzic et topinambour 88,00

Pêche durable de la pointe Finistère 62,00

Viande d'élevage raisonné 72,00

Fromages du Bout du Monde 22,00
affinés par Sten Marc

Soufflé de far breton 28,00
et crème glacée à la vanille de Madagascar

MENU ENFANTS (- 12 ANS) 38,00

Complète Kraz
Truite du Leguer fumée
Culoiselle et légumes du Boutoc
Cornet maison et glace ou sorbet de Benjamin
Crêpe dentelle et pralin au sarrasin



RUE DE LA MER

PLOUIDER

www.labutte.fr

Prix TTC en euros, service compris

Paiements acceptés : CB Visa et Mastercard, AMEX, espèces, chèques, chèques vacances

Les produits de notre carte sont tracés et peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides, fruits à coques. Liste consultable sur simple demande.