

# 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 \* 92,00

Complète Kraz

Truite du Leguer légèrement confite et fumée

Moules des Abers, champignons

Pêche durable de la pointe Finistère

Poires et mûres préservées de la Côte des Légendes

Crêpes dentelle

*\*ce menu n'est pas disponible le samedi soir, ni les veilles de jours fériés*

FORCE DU VIVANT 134,00

Complète Kraz

Estran, algues et chanvre

Truite du Leguer légèrement confite et fumée

Moules des Abers, champignons

Viande raisonnée de Plouider

Pêche durable de la pointe Finistère

Poires et mûres préservées de la Côte des Légendes

Crêpes dentelle

CHEMINS DE TRAVERSE (VÉGÉTAL\*) 120,00

Fenouil marin et pollen

Estran, algues et chanvre

Jardin, jeunes pousses et fumaison

Le Jusant

Chou-fleur et condiments

Mycélium et champignon

Prunes du jardin, en papillotes de sauge

Avoine et pétales infusés

SAISON CLAIRE 192,00

Complète Kraz

Estran, algues et chanvre

Truite du Leguer légèrement confite et fumée

Moules des Abers, champignons

Viande raisonnée de Plouider

Pêche durable de la pointe Finistère

Lieu jaune de ligne en pétales

Homard de nos côtes

Poires et mûres préservées de la Côte des Légendes

Crêpes dentelle

Fromages de notre région 25,00  
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

5 verres 98.00

Nos boissons vivantes sont réalisées avec nos propres ferments, le rythme des saisons et notre imagination... Nous vous invitons à les découvrir avec nos accord mets et boissons vivantes en 4 services.

---

À LA TABLE DE JEANNE-YVONNE

Lieu jaune de ligne en pétales (entrée) 62.00

Homard de nos côtes (plat) 110.00

Fromages de notre région 25.00  
affinés par Sten Marc

Soufflé de far breton et 28.00  
crème glacée à la vanille de Madagascar

MENU ENFANTS (- 12 ANS) 45.00

Complète Kraz

Truite du Leguer fumée

Viande d'élevage raisonné et légumes de nos maraîchers

Cornet maison et glace ou sorbet de Benjamin

Crêpes dentelle



RUE DE LA MER

PLOUIDER

[www.labutte.fr](http://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.*