

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
Maquereau, condiment umami et beurre blanc
Moules des Abers, champignons
Pêche durable de la pointe Finistère
Pommes acidulées au verjus, agrumes Bachès
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
Maquereau, condiment umami et beurre blanc
Saint Jacques en tartare acidulé
Moules des Abers, champignons
Pêche durable de la pointe Finistère
Pommes acidulées au verjus, agrumes Bachès
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
Fruits préservés, lerigs et kouzou
Prunes d'ente et yaourt végétal glacé

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

SAISON CLAIRE 192,00

Complète Kraz
Estran, algues et chanvre
Maquereau, condiment umami et beurre blanc
Saint Jacques en tartare acidulé
Moules des Abers, champignons
Pêche durable de la pointe Finistère
Lieu jaune de ligne en pétales
Ormeaux d'élevage de Sylvain
Pommes acidulées au verjus, agrumes Bachès
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

Ormeaux d'élevage de Sylavin (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

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.