

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

A PARTAGER

Jambon à la coupe 80g 12

Assiette de fromages sélectionnés et affinés par Sten Marc 13
4 variétés

Terrine de La Butte 14

Planches apéritives Terre et Mer: 7,50/
2 personnes minimum 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

PLATS A PARTAGER A 2, par pers.

Fondue de la mer 35.00

Ragoût de homard 41.00

ASSIETTE DE FROMAGES 13,00
SELECTIONNES ET AFFINES PAR STEN MARC

DESSERT DU MENU 10,50

ENTRÉES

Velouté de saison

ou

Complète Kraz «plat signature»

ou

Poireaux de nos voisins préservés

ou

Maquereaux côtiers

ou

Assiette d'huîtres creuses Maison Legris (6 pièces)

PLATS

Pêche de Petit Bateau, légumes de nos voisins et pommes de terre rôties

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 d'élevage raisonné, légumes de nos voisins et pommes de terre rôties

Plats à partager à deux :

Fondue de la mer (+16,00/pers)

ou

Ragoût de homard (+22,00/pers)

DESSERTS

Notre sélection de desserts du Fournil de La Butte

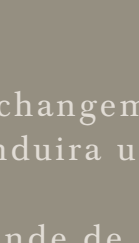
un dessert gaspillé, c'est un supplément facturé (+10,00 euros / assiette)

ou Assiette de fromages sélectionnés et affinés par Sten Marc (+2,50 /pers)

Menu enfant (moins de 12 ans)

ENTRÉE . PLAT . DESSERT
— 22

ENTRÉE . PLAT OU
PLAT . DESSERT
— 18



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