

# 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 <i>4 variétés</i>	13
Terrine de La Butte	14
Planches apéritives Terre et Mer: <i>2 personnes minimum</i> <i>Saucisse et saucisson d'Olivier Hélibert, truite du Leguer fumée par nos soins et tartare d'algues de Roscoff</i>	8,50/ pers.

*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

Maquereau côtier

ou

Coquilles St-Jacques dans la coque (3 pcs), vapeur de gingembre (+3,50)

## 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

ou

Coquilles St-Jacques dans la coque (5 pcs), vapeur de gingembre et Farz Du (+7,00)

**Plat à partager à deux :**

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

## DESSERTS

Notre sélection de desserts du Fournil de La Butte

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

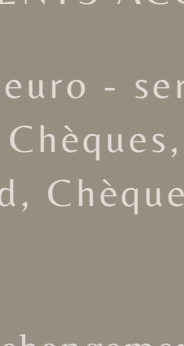
ou

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».

www.labutte.fr

*Établissement accessible PMR*

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.