

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

— 36

ENTRÉE . PLAT

— 29,50

PLAT . DESSERT

— 27,50

ENTRÉE DU MENU	15,00
PLAT DU MENU	22,00
PLATS A PARTAGER A 2, par pers.	
Fondue de la mer	36,00
ASSIETTE DE FROMAGES SELECTION DE FROMAGES BRETONS	13,00
DESSERT DU MENU	11,00

ENTRÉES

Velouté de saison

ou

Complète Kraz - plat signature

ou

Radis croquants frais et lactofermentés, yaourt de brebis de la Bergerie des Abers

ou

Lotte marinée, capucine du jardin et pickles

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)

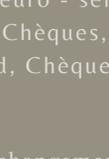
ENTRÉE . PLAT . DESSERT

— 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».


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