

# 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*

*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 DES FÊTES 56.00

Ce menu est disponible du 20 décembre 2024 au 5 janvier 2025 inclus.

### MISE EN BOUCHE

Pâté en croûte et petit mesclun

### ENTRÉE

Coquilles St-Jacques dans la coque, vapeur de gingembre (3 pièces)

### PLAT

Boeuf Angus de Plouider braisé, crème de pomme de terre et truffes

### DESSERT

Assiette de fromages bretons sélectionnés et affinés par Sten Marc (+2.50)

Notre sélection de desserts

du Fournil de La Butte

*Un dessert gaspillé, c'est un supplément facturé (+10.00 assiette)*

*Chaque changement à votre demande induira un supplément. Toute commande de dessert en cours de repas sera facturée à la carte. Nous travaillons essentiellement des produits de nos producteurs locaux et de nos jardins en permaculture.*

## MENU

ENTRÉE . PLAT . DESSERT  
— 36

ENTRÉE . PLAT  
— 29,50

PLAT . DESSERT  
— 27,50

ENTRÉE DU MENU 15,00

PLAT DU MENU 22,00

DESSERT DU MENU 11,00

### ENTRÉES

Truite du Léguer confite et fumée, pickles et crème citron

ou

Velouté de saison

ou

Complète Kraz - plat signature

### PLATS

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

ou

Nage de petit bateau, légumes de nos voisins et pommes de terre rôties

ou

Tempé de coco de Paimpol et champignons

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

ou

Coquilles St-Jacques dans la coque (5 pièces), vapeur de gingembre et Farz Du (+7.00)

ou

Fondue de la mer (plat à partager à deux) (+16.00 par personne)

### DESSERTS

Assiette de fromages bretons sélectionnés et affinés par Sten Marc (+2.50)

Notre sélection de desserts du Fournil de La Butte

*Un dessert gaspillé, c'est un supplément facturé (+10 /assiette)*



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

*Établissement accessible PMR*