

la butte

1952



RUE DE LA MER
PLOUIDER



Pour les fêtes de fin d'année, La Butte s'invite chez vous.

Les achats, la sélection et la préparation des produits sont réalisés avec la même rigueur que celle pratiquée dans notre restaurant La Table de La Butte.

Découvrez la sélection de Guillaume, notre sommelier.

Une sélection qui s'accordera parfaitement avec notre menu des fêtes et nos plats à emporter.

L'équipe de La Butte vous souhaite de belles fêtes de fin d'année.

Nicolas et Solène Conraux

CARTE DES PRODUITS

À EMPORTER

À LA CARTE

Coquilles Saint-Jacques dans la coque, vapeur de Gingembre (12 pièces) 44,00

Pâté en croûte de La Butte 100g* 14,80

Truite fumée par nos soins 250g 14,50

*Le poids affiché correspond au poids d'une part

CHAMPAGNES

Champagne Chartogne-Taillet «Brut» 75 cl 47,00

Champagne Chartogne-Taillet «Brut Rosé» 75 cl 47,00

BLANCS

Bourgogne Côte d'Or 2022
Domaine Bourzereau & Fils
Chardonnay vif et minéral, il se déguste aussi bien à l'apéritif qu'avec les plats 75 cl 41,00

Saumur «Clos Paulette» 2023
Domaine de Nerleux
Chenin au profil frais et ciselé produit au domaine familial 75 cl 21,00

Pouilly-fumé 2022
Domaine des Poète
A la fois aromatique et frais, parfait pour débiter le repas et accompagner les produits de la mer 75 cl 36,00

Meursault 2022
Domaine Henri Germain
Appellation reconnue dans le monde, donnant un vin complexe et pur. Idéal pour les belles occasions 75 cl 56,00

ROUGES

Bourgogne Hautes Cotes de nuits, «Le Prieuré» 2022
Domaine Aurélien Verdet
Superbe Pinot Noir aux notes de fruits rouges, donnant un vin frais et digeste 75 cl 34,00

Vin de France «La Source» 2022
Domaine Richaud
Assemblage de cépages en provenance de la Vallée du Rhône. Vin fruité et croquant 75 cl 19,00

Chateauneuf du Pape 2017
Domaine de Villeneuve
Stanislas magnifie cette grande appellation du Rhône et donne un vin profond et complexe sans trop de richesses 75 cl 48,00

Vin de Pays de l'Herault, «Le Pigeonnier» 2020
Domaine Les Terrasses d'Elise
Cépage Carignan montre une belle structure. Tanins mûrs et persistants, aux notes de fruits noirs 75 cl 28,00

Commandez à la réception ou par téléphone au 02 98 25 40 54.

Pour réceptionner votre commande, merci de bien vouloir confirmer un créneau horaire entre 10h et 15h afin de vous réserver un meilleur accueil (disponibilités toutes les 30 minutes).



RUE DE LA MER
PLOUIDER

PAIEMENTS ACCEPTÉS

Paiement dès la réservation effectuée.

Les produits de notre carte peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides, fruits à coques... Cette liste est consultable sur simple demande.

Annulation sans frais jusqu'à 48h avant la date de retrait.

www.labutte.fr

Établissement accessible PMR