

# 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 sec 12 mois - 12  
Maison Guèze Ardèche 80g

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

Terrine de La Butte 14

Planches apéritives Terre et Mer: 8,50/  
*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  
— 36

ENTRÉE . PLAT  
— 29,50

PLAT . DESSERT  
— 27,50

ENTRÉE DU MENU 15,00

PLAT DU MENU 22,00

PLATS À PARTAGER À 2, par pers.

Fondue de la mer 29.00

ASSIETTE DE FROMAGES 13,00  
SELECTION DE FROMAGES BRETONS

DESSERT DU MENU 11,00

## ENTRÉES

Velouté de saison  
ou

Complète Kraz - plat signature  
ou

6 huîtres creuses Legris à Plouguerneau  
ou

Truite du Léguer confite et fumée,  
pickles et crème citron

## PLATS

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

Tempeh de coco de paimpol, bouillon dashi et champignons  
*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

Burger de boeuf de la côte des Légendes - 150g (+ 3,00), pommes de terre rôties

**Plat à partager à deux :**

Fondue de la mer (+12,00/pers)

## DESSERTS

Notre sélection de desserts du Fournil en buffet

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

ou

Assiette de fromages Bretons, 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

MENU DE LA ST VALENTIN 58,00

*Ce menu est disponible le vendredi 14 février (midi et soir) et proposé en plus de la carte le samedi 15 février (midi et soir)*

Araignée en salade, poivre timut

Coquille Saint-Jacques et Hollandaise acidulée


Filet de bar, crème de sarrasin

Mousse de chocolat tiède



**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*