

# 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 - Maison Guèze Ardèche 80g	12
Assiette de fromages Bretons, 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> Saucisse et saucisson d'Olivier Hélibert, truite du Leguer fumée par nos soins et tartare d'algues de Roscoff	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 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

Maquereau de petite pêche fumé,  
salade de pommes de terre  
et pickles

ou

Huîtres Le Gris n°3 (6 pcs),  
Plouguerneau

## 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 du Comptoir - 150  
gr (+3.00€ et pommes de terre rôties

### Plat à partager à deux :

Fondue de la mer

(+12,00/pers)

*Poisson, coquillage et légumes à cuire  
dans un bouillon de miso*

## DESSERTS

Notre sélection de desserts du  
Fournil en buffet

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

ou

Assiette de 4 variétés 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



**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.

Nous travaillons essentiellement des  
produits de nos producteurs locaux  
et de nos jardins en permaculture.

Charcuterie du Finistère, et de  
France, volaille de Tréfleze, boeuf de  
Châteaulin.

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

*Établissement accessible PMR*