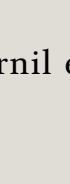


la butte

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.

Nicolas et Solène Conraux

Menu pour 2 personnes
En vente par multiple de 2 (2, 4, 6, ...).
68€ par personne

Duo de pains du Fournil et beurre noisette

MISE EN BOUCHE

Truite du Leguer confite et fumée

Pâté en croûte

ENTRÉE

Nage de Saint-Jacques, Noilly Prat et petits légumes de nos voisins

PLAT

Boeuf braisé de Guissény,
crème de pomme de terre
et truffes mélanosporum du Périgord

DESSERT

Bûche traditionnelle du Fournil

Karakraz

Possibilité de prendre des boissons ou des produits à emporter en supplément (voir carte des produits à emporter hors menu).

Carte des produits à emporter (hors menu)

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 Adrien Bergère,
«Origine» Brut 75cl 42

Champagne Huré Frères Rosé,
Extra-Brut 75 cl 53

VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté «Les Mitancheries»
Domaine de Cassiopée 2022
Aligoté rond, complexe et frais, parfait pour débiter le repas et accompagner les produits de la mer. 75cl 42

Ventoux, «Les Dentelles» 2024
Domaine de La Martinelle
Magnifique Clairette d'une belle richesse, équilibré par une noble amertume et une finale finement minérale. Aux notes d'amande, de fleurs blanche et de cire fraîche. 75cl 21

Anjou, «Les Onglés» 2022
Domaine des Grouas
Un Chenin salin et tendu. Aux arômes de coïng, fleurs blanches et légèrement fumée. 75cl 32

VINS ROUGES

Ventoux, «Les Dentelles» 2024
Domaine de La Martinelle
Comme son nom l'indique, un rouge tout en dentelles, velouté, fruits rouges croquant, fraîcheur et finesse sont la signature de cette cuvée. 75cl 18

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
Claire Naudin Ferrand 2023
Pinot Noir, délicat et fin, aux notes de sous-bois. Idéal pour accompagner un beau poisson ou bien une viande blanche. 75cl 32

Terrasses du Larzac 2022
Domaine de Montcalmès
Alliant finesse, structure et profondeur, Frédéric signe ici un vin parfait pour les amateurs de vin du sud sans lourdeur. Parfait pour sublimer une belle viande 75cl 49

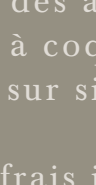
Pour vos commandes, réservez directement sur notre site internet ou par téléphone au 02 98 25 40 54.

Afin que nos équipes s'organisent au mieux, merci de respecter les délais de commande :
Pour Noël : avant le 21 décembre midi
Pour la St-Sylvestre : avant le 28 décembre midi

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).

Conditions spécifiques sur la vente à emporter : Annulez sans frais jusqu'à 48h avant la date de récupération de votre commande.

TOUTE L'EQUIPE DE LA BUTTE
VOUS SOUHAITE DE TRES BELLES
FETES DE FIN D'ANNEE



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