

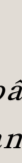
Fournil

LA BUTTE

1952



RUE DE LA MER
PLOUIDER



Nous avons repris l'utilisation du fournil du village pour faire un lieu de communauté autour du pain, pour redonner le plaisir d'un pain naturel, sain, au goût authentique.

«Aujourd'hui, nous voulons faire un pain plus sain, faire un pain plus vrai.»

Nicolas Conraux

GRANDS GATEAUX

Millefeuille	4 parts	16,80
<i>Feuilletage caramélisé, pâtissière et chantilly et praliné et vanille</i>	6 parts	25,20
	8 parts	33,60
Flan vanille	6/8 parts	27,00
Tarte aux fruits	4 parts	18,00
<i>Biscuit breton, crème pâtissière à la vanille, confit de fruits de saison aux herbes du jardin</i>	6 parts	27,00
	8 parts	36,00
Entremet poire et marron	4 parts	18,00
<i>Mousse au marron, confit de poires rôties au miso, crumble à la farine de châtaigne</i>	6 parts	27,00
	8 parts	36,00
Entremet végétal au cassis	4 parts	19,60
<i>Crème végétale au lait de soja et d'avoine, confit de cassis et granola amande avoine</i>	6 parts	29,40
	8 parts	39,20
Entremet vanille kiwi	4 parts	18,00
<i>Bavaroise vanille, confit, compotée et kiwi frais, pâte sucrée aux amandes</i>	6 parts	27,00
	8 parts	36,00
Entremet chocolat	4 parts	18,00
<i>Biscuit brownie, mousse chocolat «caozelo» 66% croustillant praliné amandes et noisettes</i>	6 parts	27,00
	8 parts	36,00
Éclair Paris-Brest	4 parts	18,00
<i>Pâte à choux, mousseline au praliné et fruits secs caramélisés</i>	6 parts	27,00
	8 parts	36,00
Éclair vanille et pécan	4 parts	16,80
<i>Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille et praliné pécan</i>	6 parts	25,20
	8 parts	33,60
Éclair sarrasin caramel	4 parts	16,80
<i>Crèmeux sarrasin, croustillant de Blé Noir et caramel onctueux</i>	6 parts	25,20
	8 parts	33,60
Tarte Pomme Tatin	4 parts	18,00
<i>Crumble graine de chia et avoine, chantilly gélifiée, pommes caramélisées</i>	6 parts	27,00
	8 parts	36,00
Tarte aux fraises	4 parts	18,00
<i>Palet breton, crème d'amande, confit et fraises fraîches, chantilly et pâtissière vanille</i>	6 parts	27,00
	8 parts	36,00
Tarte au chocolat	4 parts	18,00
<i>Pâte sucrée au cacao, ganache, crèmeux et sauce au chocolat, croustillant et praliné au grué de cacao</i>	6 parts	27,00
	8 parts	36,00

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

Éclair sarrasin caramel	4,20
<i>Crèmeux sarrasin, croustillant de Blé Noir et caramel onctueux</i>	
Éclair vanille et pécan	4,20
<i>Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille et praliné pécan</i>	
Éclair Paris-Brest	4,50
<i>Pâte à choux, craquelin, crèmeux praliné noisette</i>	
Petit chou chantilly	1,40
<i>Pâte à choux, chantilly</i>	
Petit chou réduction	1,60
<i>Pâte à choux, crèmeux chocolat chaud / crèmeux praliné / ganache café / ganache montée vanille</i>	
Entremet chocolat	4,50
<i>Biscuit brownie, mousse chocolat «caozelo» 66%, croustillant praliné amandes noisettes</i>	
Entremet poire et marron	4,50
<i>Mousse au marron, confit de poire rôtie au miso et crumble à la farine de châtaigne</i>	
Entremet vanille kiwi	4,50
<i>Bavaroise vanille, confit, compotée et kiwi frais, pâte sucrée aux amandes</i>	
Millefeuille	4,20
<i>Feuilletage caramélisé, pâtissière et chantilly, vanille et praliné</i>	
Flan vanille	4,50
Tartelette aux fraises	4,90
<i>Palet breton, crème d'amande, confit et fraises fraîches, chantilly et pâtissière vanille</i>	
Tartelette pomme tatin	4,50
<i>Crumble graine de chia et avoine, chantilly gélifiée, pommes caramélisées</i>	
Tartelette chocolat	4,50
<i>Pâte sucrée cacao, ganache, crèmeux et sauce au chocolat, croustillant et praliné au grué de cacao</i>	

PÂTISSERIES VÉGÉTALES

Yaourt amandes	3,50
<i>Purée d'amande, probiotiques, agar-agar (apporte un confort digestif et des bienfaits nutritionnels) + 1 euro de consigne pour la verrine</i>	
Tarte végétale à la figue	4,90
<i>Crème végétale au lait de soja et vanille, figues fraîches et granola amande avoine</i>	
Crème de Kouzou au Panais	4,90
<i>Cuir de fruits rouges et mûres préservées au verjus</i>	
Entremet végétal au cassis	4,90
<i>Crème végétale au lait de soja et d'avoine, confit de cassis et granola amande avoine</i>	
Tarte végétale butternut et clémentine	4,90
<i>Crème vanille végétale, granola amande avoine, butternut rôti au miel et clémentine Corse</i>	

LES PAINS

	POIDS	PRIX PIÈCE
Baguette tradition	250 g	1.20 €
Ty trad	170 g	0.90 €
Ficelle	170 g	0.90 €
Epi Tradition	250 g	1.40 €
Pavé	800 g	4.00 €
Tresse	550 g	2.80 €
Tradition aux graines	280 g	1.50 €
Viennois sarrasin	150 g	1.60 €
Pain au sarrasin	1.8 kg	21.06 €
Pain au son d'avoine et miso de sarrasin	1 kg	12.00 €
Boule tradition	600 g	3.00 €
Boule tradition	800 g	4.00 €
T110	320 g	3.40 €
Seigle aux fruits secs	1.9 kg	28.00 €
Seigle	900 g	9.00 €
Pain au cacao	320 g	3.60 €
Pain de sarrasin cidre, pommes et noisettes	350 g	8.00 €
Pain à la bière de Plouider	840 g	15.00 €
Nordique aux graines	745 g	13.00 €
Pain épautre, sésame	955 g	11.50 €
Pain à burger		1.20 €
Pain au sorgho	320 g	3.40 €

LES VIENNOISERIES

Croissant	1.10 €
Pain au chocolat	1.30 €
Pain aux raisins	1.50 €
Kroasamann nature	3.50 €
Kroasamann aromatisé	3.80 €

LES SANDWICHS

Jambon-fromage	5.90 €
Terrine	5.90 €
Truite fumée	6.20 €
Volaille	5.90 €
Porc effiloché	6.80 €
Végétal	6.80 €
Kroasamann jambon-fromage	5.90 €

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

Établissement accessible PMR