

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 Guêze Ardèche 80g	12
Assiette de fromages Bretons, sélectionnés et affinés par Sten Marc <i>4 variétés</i>	14
Terrine de La Butte	14
Planches apéritives Terre et Mer: <i>2 personnes minimum</i> <i>Saucisse et saucisson d'Olivier Hélibert, truite du Leguer fumée par nos soins et tartare d'algues de Roscoff</i>	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

— 37,50

ENTRÉE . PLAT

— 30,50

PLAT . DESSERT

— 29,00

ENTRÉE DU MENU 15,00

PLAT DU MENU 22,00

Ragoût de homard de 46,00 le demi homard
Jeanne-Yvonne 66,00 le homard entier

PLATS À PARTAGER À 2, par pers.

Fondue de la mer 29.00

ASSIETTE DE FROMAGES 14,50
SELECTION DE FROMAGES BRETONS

DESSERT DU MENU 11,00

ENTRÉES

Gaspacho de tomates au koji
*Entrée végétale sans oeuf, pauvre en
gluten, sans lactose, sans viande, sans
poisson*

ou

Complète Kraz - plat signature

ou

Truite du Leguer fumée et kimchi

ou

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

PLATS

Pêche de petit bateau, légumes du
moment

ou

Galette végétale, roquette et pesto
*Plat végétal sans oeuf, pauvre en gluten,
sans lactose, sans viande, sans poisson*

ou

Viande d'élevage raisonné, légumes
de nos voisins

ou

Burger de boeuf élevée dans le
Finistère - 150 gr (+3.00 / pers.€)

ou

Ragoût de homard de
Jeanne-Yvonne
(+24,00 le demi homard)
(+ 42,00 le homard entier)

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

ou

Assiette de 4 variétés de fromages
Bretons, sélectionnés et affinés
par Sten Marc (+3.50 /pers)

Menu enfant (moins de 12 ans)

ENTRÉE . PLAT . DESSERT
— 23

ENTRÉE . PLAT OU
PLAT . DESSERT
— 19



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 Tréflex, boeuf de
Châteaulin.

www.labutte.fr

Établissement accessible PMR