

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>	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 Jeanne-Yvonne	46,00 le demi homard 66,00 le homard entier
--------------------------------------	--

PLATS À PARTAGER À 2, par pers.

Fondue de la mer	29.00
------------------	-------

ASSIETTE DE FROMAGES SELECTION DE FROMAGES BRETONS	14,50
---	-------

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, récolte du jardin 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 volaille de Plouider,
finement préparée (+3.00 / pers.€)

ou

Ragoût de homard de
Jeanne-Yvonne
(+24,00 le demi homard 80 gr)
(+ 42,00 le homard entier 160 gr)

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