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 vanille *Feuilletage caramélisé, pâtissière et chantilly vanille et praliné à la vanille*	4 parts 17,50 6 parts 26,00 8 parts 34,80
Tarte au tiramisu	4 parts 18,50

Pâte sucrée au grué de cacao et yannoh, crème mascarpone et chantilly infusée aux grains de café

6 parts 28,00
8 parts 37,50

Flan vanille

Pâte sucrée aux graines de lin, appareil à flan vanille

6 parts 25,50

Tarte aux fruits

Biscuit breton, chantilly et crème pâtissière à la vanille, confit de fruits de saison, fruits frais et chantilly vanille

4 parts 18,50
6 parts 28,00
8 parts 37,50
10 parts 46,30

Éclair Paris-Brest

Pâte à choux, crémeux noisette, fruits secs caramélisés et praliné noisette

4 parts 18,50
6 parts 28,00
8 parts 37,50

Éclair vanille et pécan

Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille et praliné pécan, craquelin et glaçage blanc

4 parts 17,50
6 parts 26,00
8 parts 34,80

Entremet végétal aux mûres

Crème végétale au lait de soja et d'avoine, confit de mûres, sablé végétal et mûres au verjus

4 parts 20,00
6 parts 30,00
8 parts 40,00

Entremet chocolat

Biscuit brownie, mousse chocolat «caozelo» 66% croustillant praliné amandes et noisettes, glaçage noir et crémeux chocolat

4 parts 18,50
6 parts 28,00
8 parts 37,50

Éclair sarrasin caramel

Pâte à choux, crémeux sarrasin, praliné sarrasin, croustillant sarrasin, sarrasin caramélisé, pop corn sarrasin et caramel

4 parts 17,50
6 parts 26,00
8 parts 34,80

Entremet malt et caramel

Biscuit, mousse et croustillant au malt d'orge, crémeux caramel

4 parts 18,50
6 parts 28,00
8 parts 37,50

Tarte aux agrumes

Pâte sucrée aux graines de lin, panna cotta d'infusion de feuilles et zestes de sudachi, confit d'agrumes de Ploudiry et meringue italienne

4 parts 18,50
6 parts 28,00
8 parts 37,50

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

Éclair sarrasin caramel

Crémeux sarrasin, croustillant de Blé Noir, caramel onctueux, praliné sarrasin, sarrasin caramélisé, pop corn de sarrasin.

4,30

Éclair vanille et pécan

Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille et praliné pécan, craquelin, pécan sablé et glaçage blanc

4,30

Éclair Paris-Brest

4,60

Pâte à choux, crèmeux praliné noisette, croustillant noisette, noisettes caramélisées

Petit chou chantilly 1,45

Pâte à choux, chantilly, craquelin

Petit chou réduction 1,65

Pâte à choux, crémeux chocolat/ crémeux/ praliné sarrasin caramel/crémeux vanille pécan

Entremet chocolat 4,60

Biscuit brownie, mousse chocolat «caozelo» 66% , croustillant praliné amandes noisettes, glaçage noir, crémeux chocolat

Tartelette aux fruits frais 4,60

Biscuit breton, crème pâtissière à la vanille, confit de fruits de saison et fruits frais, chantilly vanille

Tartelette au tiramisu 4,60

Pâte sucrée au grué de cacao et yannoh, crème mascarpone et chantilly infusée aux grains de café

Flan vanille 4,50

Pâte sucrée aux graines de lin, appareil à flan à la vanille

Millefeuille à la vanille 4,30

Feuilletage caramélisé, pâtissière, chantilly et praliné à la vanille

Entremet malt et caramel 4,60

Biscuit, mousse et croustillant au malt d'orge, crémeux caramel

Tartelette aux agrumes 4,90

Pâte sucrée, biscuit madeleine au citron, gel et confit mandarine et sudachi de Ploudiry, meringue italienne

PÂTISSERIES VÉGÉTALES

Tartelette courge et clémentine corse 4,90

Pâte sucrée végétale, pâtissière à la courge musquée, confit de courge et de clémentines, clémentines fraîches

Crème de Kouzou à la vanille 4,90

Cuir de fruits rouges, rhubarbe du jardin, confit de fruits rouges

Entremet végétal aux mûres 4,90

Crème végétale au lait de soja et d'avoine, confit de mûres, sablé végétal et mûres au verjus

LES PAINS

	POIDS	*PRIX*
Baguette tradition	250 g	1,20 €
Ty trad	170 g	0,95 €
Ficelle	170 g	0,95 €
Epi Tradition	250 g	1,45 €
Pavé	800 g	4,10 €
Tresse	550 g	2,85 €
Viennois sarrasin	150 g	1,65 €
Pain au sarrasin		12,00 € le kilo
Pain au son d'avoine et miso de sarrasin		12,00 € le kilo
Boule tradition	600 g	3,10 €
Boule tradition	800 g	4,10 €
T110	320 g	3,40 €
Seigle aux fruits secs		17,00 € le kilo
Seigle	900 g	9,20 €
Pain au cacao	320 g	3,70 €
Tourte aux graines		19,00 € le kilo
Pain à burger		1,25 €

LES VIENNOISERIES

Croissant	1,25 €
Pain au chocolat	1,35 €
Pain aux raisins	1,55 €
Kroasamann nature	3,55 €
Kroasamann aromatisé	3,85 €

LES SANDWICHS

Jambon-fromage	5,90 €

Terrine de La Butte	5,90 €
Truite fumée	6,20 €
Poulet de la ferme de Kergo	5,90 €
Effiloché de cochon de Kergo	6,80 €
Légumes lacto fermentés	6,80 €
Kroazamann jambon-fromage	5,90 €
Bouillon de miso de coco	5,90 €
Ty mili feuilleté à partager	14,00 €

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