

Antre-Saison

LA BUTTE

1952



RUE DE LA MER
PLOUIDER



*Nous aimons croire que nos clients
sont une famille et nous souhaitons
qu'ils se sentent ici comme à la maison.
De l'ancienne auberge traditionnelle,
nous avons conservé cet état d'esprit.*

*S'inspirer de la force de la région, de la
force du vivant, de nos producteurs et
artisans, est notre chemin au quotidien.*

Solène & Nicolas Conraux

SALON DE THÉ & BAR À MANGER

À LA CARTE

de 14h00 à 18h00

LES ENVIES SALÉES

Pain de mie complet	9,50
<i>Kimchi, mozzarella végétale et noix craquante</i>	
Pain de mie complet	9,50
<i>Oeufs, mayonnaise de miso et herbes du Jardin</i>	
Le bouillon de miso, émulsion de miso	9,50
<i>@Soub'n</i>	

LES DOUCEURS

Pâtisserie végétale	8,00
<i>De notre Fournil</i>	
Farz buen	8,00
<i>Et son pralin de noisette</i>	
Crème végétale et granola vivant	8,50
Barre chocolatée	9,50
<i>A l'amazake de blé</i>	
Grand cookie de caroube	12,00

À LA CARTE

à partir de 18h00

À PICORER & À PARTAGER

Croquettes croustillantes de polenta	9,50
<i>Mozarella végétale & sauce au koji (4 pièces)</i>	
Jambon tranché et croquant de levain	14,00
<i>Jambon Oteiza du Pays Basque (100g)</i>	
Blé noir croustillant	9,00
<i>Accompagné d'andouille & oignons confits (4 pièces)</i>	
Frites lacto-fermentées	12,00
<i>Accompagnées de mayonnaise à la truffe</i>	
Crème de pois chiches & chanvre	9,00
<i>Mozzarella végétale aux épices, crackers au levain</i>	
Courge à la flamme	6,00
<i>Et son miso de coco</i>	
Bouquet de crevettes	12,00
<i>Juste pochées, fleur de sel (100 g)</i>	
Charcuterie et fromages bretons	25,00
<i>Pain du Fournil & miso</i>	

LES ASSIETTES CHAUDES

L'Antre-Croque	16,00
<i>Pain de mie du Fournil, jambon de Bourg Blanc, fromage de Kéroudy & sauce Mornay à la truffe préservée</i>	
Petite pêche de ligne au koji, à la flamme	12,00
<i>Crème de safran acidulée</i>	
Saint-Jacques poêlées	26,00
<i>Accompagnées d'algues acidulées (5 pièces)</i>	
Bouillon de miso	9,50
<i>Une création de @Soub'n</i>	
Saucisse de Plouider feuilletée	10,50
<i>Et sa compotée d'oignons</i>	

LES DOUCEURS DU SOIR

Mousse au chocolat à partager	12,00
Glace vanille & Karakra'z	8,50
Crème végétale	8,50
<i>Fruits compotés & granola vivant</i>	
Flan moelleux	6,50
<i>Aux graines de tournesol</i>	
Cookie de caroube	6,50
<i>Praliné & éclats de chocolat</i>	

À BOIRE

Une sélection à savourer l'après-midi comme en soirée

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou allongé	4,30
Double expresso	7,30
Cappuccino	5,20
Chocolat chaud	6,90
Thés & infusions	5,20
Lait d'or ou chaï	5,20
Amazake brioché	6,50
Irish coffee	12,00
<i>Laits végétaux disponibles : avoine, amande ou soja.</i>	

LES BOISSONS FRAÎCHES & VIVANTES

Jus de pomme de producteurs locaux	4,50
Jus de pomme pétillant	4,50
Limonade artisanale	4,50
Kola artisanal	4,50
Kéfir maison	4,50
Kombucha maison	4,50
Ginger beer maison	4,50

NOS CRÉATIONS NON ALCOOLISÉES

*Des associations imaginées par notre équipe, autour d'infusions,
de fermentations et d'ingrédients soigneusement sélectionnés*

Heol	11,00
<i>Miel de mûre, verjus & infusion de thé</i>	
Aven	11,00
<i>Koso de basilic, vinaigre de framboise & limonade vivante</i>	
Miz Du	11,00
<i>Koso de rhubarbe, verjus & ginger beer maison</i>	

NOS COCKTAILS SIGNATURES

*Des créations originales qui font la part belle aux spiritueux, aux
fermentations et aux saveurs de saison.*

L'Émeraude	15,00
<i>Eau de vie de marc de raisin breton, verjus, infusion de thé & liqueur de menthe</i>	
Le Bois	15,00
<i>Eau de vie de sapin, liqueur de carvi & kéfir de citron noir</i>	
L'Aube	11,00
<i>Gin Mamenn, limoncello maison & koso citron</i>	
<i>D'autres créations sont à découvrir sur place.</i>	

LA SÉLECTION DE VINS DE GUILLAUME

*Des vins choisis avec soin par Guillaume, notre sommelier, pour
accompagner les assiettes à partager ou simplement le plaisir d'un
verre. Blanc, rouges, rosés, champagnes et belles découvertes :
laissez-vous guider selon vos envies.*

Vins au verre	à partir de 6,00
Vins à la bouteille	à partir de 31,00
Champagne au verre	à partir de 16,50
<i>Notre sélection complète est à découvrir sur place.</i>	

LES BIÈRES & SPIRITUEUX

Bières artisanales	à partir de 6,90
<i>Une sélection de bières de la brasserie Skumenn : blanche, pale, ale, IPA et rousse.</i>	
Gin tonic & spiritueux	à partir de 8,50
<i>Une sélection de Gins, whiskies, eaux-de-vie et digestifs, à découvrir auprès de notre équipe.</i>	



RUE DE LA MER
PLOUIDER

www.labutte.fr

Prix TTC en euros, service compris

Paiements acceptés : CB Visa et Mastercard, AMEX, espèces, chèques, chèques vacances
 Les produits de notre carte sont tracés et peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides,
 fruits à coques. Liste consultable sur simple demande.