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 *4 variétés*	14
Terrine de La Butte	14
Planches apéritives Terre et Mer: *2 personnes minimum* *Saucisse et saucisson d'Olivier Hélibert, truite du Leguer fumée par nos soins et tartare d'algues de Roscoff*	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

Légumes de saison

Entrée végétale sans oeuf, pauvre en gluten, sans lactose, sans viande, sans *poisson*

ou

Complète Kraz - plat signature

ou

Terrine de pintade de Plouider et graines de soja

ou

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

ou

Coquilles St-Jacques dans la coque (3 pcs), vapeur de gingembre (+4.50 / pers.€)

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 boeuf élevé dans le Finistère Nord (+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 Tréflez, boeuf de Châteaulin.

www.labutte.fr

Établissement accessible PMR