

# Bienvenue au Comptoir de La Butte

**Le comptoir de La Butte : C'est d'abord un lieu de vie comme nous les aimons !**

**Une nouvelle carte, une nouvelle équipe et une cuisine pleine de goûts, d'authenticité, grâce au savoir-faire de nos équipes et de nos producteurs.**

*Déguster et acheter de bons produits ! En imaginant «Le Comptoir de la Butte», nous avons créé un nouvel espace qui sort des codes habituels du bistrot classique, dans un nouvel esprit, conçu comme une alternative à un restaurant gastronomique ; un lieu ouvert à tous qui soit à la fois beau, gourmand et convivial.*

**Le Comptoir de La Butte est une « adresse »** à part entière où il est possible de s'inviter pour acheter des produits de grande qualité réservés au circuit de l'épicerie fine, mais également de s'asseoir quelques instants pour déguster un produit de l'espace boutique, ou de la carte élaborée par notre chef.

**C'est un Bistrot**, ancré au sein de notre maison. Une cuisine authentique, franche et gourmande. Nicolas vous propose une carte simple axée sur les produits, une carte-courte et changeante au fil des saisons. Elle est secondée par Emmanuel Charles et maîtrisée par Jean Daniel Benoit qui l'élabore avec le même savoir-faire et les mêmes producteurs locaux que ceux de « *La Table de La Butte* ».

**Véritable lieu de vie**, Le Comptoir de La Butte, Bistrot et Epicerie Fine, s'anime du soir au matin, pour une pause déjeuner, un achat plaisir ou une pause gourmande et se transforme chaque dimanche en un salon dressé autour du brunch.





**LE COMPTOIR**  
DE LA BUTTE

## Bistrot & Epicerie Fine

Horaires d'ouverture de l'Epicerie Fine (*Coin Boutique & Thé Café*)  
Du lundi au dimanche de 10h à 22h

Horaires d'ouverture du Comptoir (*Coin Bistrot*)  
Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30  
Brunch tous les dimanches midis (2 services: 10h30 à 12h30 et 12h45 à 14h)



[comptoir@labutte.fr](mailto:comptoir@labutte.fr)



# A l'heure de l'apéritif

## Les apéritifs

Champagne Roger Coulon - 12 cl.....	7.90 €
Prosecco Bolla - Italie - <i>Brut pétillant bulles fines</i> - 12 cl.....	5.50 €
Le Spritz - Apérol, Prosecco, eau pétillante - 16 cl.....	6.90 €
Kir pêche ou cassis.....	3.90 €
Kir Breton 12 cl.....	4.20 €
Kir Royal 12 cl.....	8.20 €
Cidre Brut de Kerveguen - 12 cl.....	3.80 €
Ricard / Martini - 4 cl.....	4.90€
Whisky EDDU - 4 cl.....	6.10 €
Gin Tonic - 20 cl.....	6.90€
Mojito- 20 cl.....	6.90€
Cocktail «Vi Juice» <i>Tonifiant, fruits et légumes</i> .....	6.50 €

## Les bières

La bière de Plouider Mehodall - Blonde du Méot - 33 cl.....	5.50 €
La bière de Plouider Ribin, Riboul ou Fresk - Blonde, Ambrée ou Blanche - 33 cl...	4.90 €
Bière italienne - Blonde ou Ambrée - 33 cl.....	4.50 €

## Les softs

Coca-Cola / Coca-Cola Light - 33 cl.....	4.00 €
Nectars & jus du moment d'Emmanuelle Baillard - 25 cl.....	5.00 €
Castalie Plate ou Fines Bulles (eau rendue potable par traitements) - 50 cl.....	1.90 €
Limonade du moment - Le verre.....	3.80 €
Jus de pomme bio du Méot - Le verre.....	2.50€
Virgin Mojito - 20 cl .....	4.50€

# Les vins

## Les vins au verre

12,5 cl

Rosé du moment.....	4.00 €
Blanc Moelleux - IGP Côtes de Gascogne - 2015 - <i>Gourmand, élégant et fruité</i> .....	6.80 €
Blanc Kressmann Grandes Réserve - Bordeaux - <i>Frais, floral et fruité</i> .....	4.40€
Blanc Valencay - Sauvignon Chardonnay - Loire - <i>Agrumes et acacias</i> .....	4.20 €
Rouge «Les Grands Plans» Grignan Les Adhémar-2015- <i>Puissant, cerise et épices</i> ....	3.80 €
Rouge Puech Haut « Les Complices» - Languedoc - 2014 - <i>Fruits rouges mûrs</i> .....	3.60 €

## Les vins à la bouteille

37.5 cl

Rouge Valencay - Loire - <i>Belle structure tannique, dense, corsé</i> .....	10.00 €
Prosecco Villa Veroni - Italie - <i>Brut pétillant bulles fines</i> .....	<b>75 cl</b> 23.00 €
Rosé «Le Ballon»- IGP Pays d'Oc - 2016 - <i>Friand, gourmand, fruité</i> .....	21.00 €
Blanc Viognier « La Violette» Colombo - Pays d'Oc - <i>Fruité et minéral</i> .....	21 €
Blanc Valencay Sauvignon Chardonnay - 2016 - Loire - <i>Agrumes et acacias</i> .....	22.00 €
Blanc Albarino - Espagne - 2015 - <i>Minéral, iodé</i> .....	29 €
Blanc Wachau Grüner Veltliner - Autriche - 2016 - <i>Pomme verte, fraîcheur</i> .....	29 €
Blanc Mount Riley Sauvignon - Nouvelle Zélande - 2015 - <i>Riche, gras, et ensoleillé</i> ..	39.60 €
Rouge « Le Petit Balthazar» - Languedoc - <i>Légèrement épicé, notes réglisse</i> .....	14.50 €
Rouge Saumur Langlois Château - Loire - 2015 - <i>Tanins discrets, fruité, structuré</i> ....	18 €
Rouge «Les Grands Plans» - Grignan Les Adhémar -2015- <i>Puissant, cerise et épices</i>	18 €
Rouge Puech Haut « Les Complices» - Languedoc - 2014 - <i>Fruits rouges mûrs</i> .....	21 €
Rouge Lamotte Robin - Graves AOC - <i>Structuré, tanins fondus, savoureux</i> .....	20 €
Rouge Antelio - Italie - 2014 - <i>Vignoble volcanique, cuir, tabac</i> .....	32 €
Rouge Mount Riley Pinot Noir - Nouvelle Zélande - 2014 - <i>Tanin &amp; fruits rouges</i> ...	49 €



# Comment ça marche ?

---

Valable le midi ou le soir (excepté le dimanche midi)

Différentes formules au choix

Un plat.....	14.00 € / pers.
Deux plats (Entrée / plat ou Plat / dessert).....	20.00 € / pers.
Trois plats (Entrée / plat / dessert ).....	25.00 € / pers.
Garniture supplémentaire.....	2.20 € / pers.
Enfants de moins de 10 ans - Deux plats.....	10.00 € / pers.
Enfants de moins de 10 ans - Trois plats.....	15.00 € / pers.

## Menu

---

### Les entrées

Terrine de foies de volaille maigres et gras .....	
Velouté de courges, cardamome et crème de Kerouady.....	
Filet de lieu jaune fumé par nos soins, pomme de terre confite.....	
La complète Kraz, «plat signature».....	
Les 6 Huîtres creuses LEGRIS N°2 (+ 6.50€ TTC / pers.).....	



# Menu

---

## Les plats

Suprême de pintade bretonne, mousseline de champignons et jus réduit.....

Cote de cochon de Kervilavel - pour deux personnes - (+ 3,20€ TTC / pers.).....

Pêche du jour en cuisson douce, blette bio et citron confit .....

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne.....

Saucisse de cochon de Plouider en feuilleté.....

## Les garnitures

Pommes de terre sautées.....

Crème de panais et beurre de barrate demi-sel.....

Poêlée de légumes des voisins bio.....

Far noir traditionnel brujuné, lipig.....

Petites pâtes comme un risotto crémeux au parmesan.....

## Les desserts

Sabayon de poire.....

Mousse de chocolat Elianza et cacao amer.....

Gâteau Breton à la confiture de saison.....

Vacherin caramel au beurre salé et sarrasin.....

Assiette de fromage, fruits secs et confiture de choux rouge.....

**ou** Fromage Mont D'or et pomme de terre vapeur (+ 2.20€ TTC / pers.).....



# La Carte

Planche de tapas ..... (6 bigorneaux, 20g de jambon du moment, crémeux de homard, 2 sardines de cantabrie et pain toasté)	5.20 € / pers.
Jambon du moment à la coupe - 100g .....	9.00 € / pers.
Burger 100% BZH et chips de pomme de terre d'ici.....	12.00 € / pers.
Foie gras, confiture d'échalotes gwella, pastes aux algues.....	14.40 € / pers.
Planche de fromage, fruits secs et confitures de choux rouges.....	8.00 € / pers.
Huîtres LE GRIS N°2 x6.....	16.00 € / pers.
Huîtres LE GRIS N°2 x12.....	29.00 € / pers.
Planche de charcuteries de Bourg Blanc et d'ailleurs.....	12.00 € / pers.



# Le Brunch

**Nous vous proposons Le Brunch de La Butte tous les dimanches  
de 10h30 à 12h30  
et de 12h45 à 14h00.**

Contraction entre «Breakfast» (Petit-Déjeuner) et «Lunch» (Déjeuner),  
Le Brunch est servi sous forme de buffet sucré & salé,  
chaud & froid,  
et service de boissons chaudes.

Brunch.....	39,00 €
Brunch & Champagne à volonté.....	72,00 €
Brunch enfant (moins de 12 ans) .....	15,00 €

## Cours de cuisine à La Table des Chefs

Nicolas Conraux a confié aux meilleurs professionnels de son équipe le soin de partager tout le savoir-faire de La Butte lors de cours de cuisine programmés selon des thématiques différentes et précises. Les cours permettent d'apprendre à choisir et à transformer un produit, à se perfectionner sur la réalisation d'une recette ou d'un dessert.

Ouvert aux débutants comme aux connaisseurs, les cours de cuisine de La Butte sont réservés à un nombre restreint de 8 participants maximum et de 5 minimum, afin de favoriser les échanges et de garantir la personnalisation de la formation.



## Programme des cours de cuisine

Pour les mois de septembre et octobre 2017 :

- Samedi 16 septembre de 9h à 12h / Malika, chef de partie pâtisserie / *Les Mignardises*
- Samedi 23 septembre de 9h à 12h / Ronan, chef de partie / *Les poissons*
- Jeudi 28 septembre de 15h à 18h / Emmanuel, Second de cuisine/ *Les légumes de saison*
- Samedi 7 octobre de 9h à 12h / Malika, chef de partie pâtisserie / *Les tartes d'Automne*
- Mercredi 11 octobre de 15h à 18h / Virginie, chef pâtissière / *La pâtisserie pour les enfants*
- Vendredi 13 octobre de 15h à 18h / Antoine, Second de pâtisserie / *Les Choux*
- Samedi 14 octobre de 9h à 12h / Ronan, chef de partie / *Les Sauces*
- Samedi 21 octobre de 9h à 12h / Emmanuel, Second de cuisine / *Les poissons*

comptoir@labutte.fr





# En fin de repas

---

## Cafés & digestifs

Café (*Expresso & allongé*)..... 1,90 €

### Au choix :

**\*Le Café de Solène :** Mélange 100% Arabica d'Inde

*Racé & animal, arômes d'épices douces et d'herbes sauvages*

**\*Le Café de Nicolas:** Arabica Moka d'Ethiopie

*Café de caractère au nez floral & épicé, notes de raisin, miel et fruits secs*

Latte machiato..... 2,50 €

Capuccino..... 2,50 €

Café au lait..... 2,50 €

Rhum «L'arrangé» du moment - 4 cl..... 6,50 €

Eau de vie de Framboise Jos Nusbaumer - 4 cl..... 6,50 €

## Thés

Thé Mariage Frères..... 2,80 €

### \*Thés noirs :

**Marco Polo** - *Thé Noir, goût fruité*

**Casablanca** - *Thé noir/vert menthe et bergamote*

**Empereur Chen-Nung** - *Thé noir fumé doux*

**Earl Grey Impérial** - *Darjeeling 1st Flush & Bergamote*

**French Breakfast** - *Thé noir du matin, élégant & raffiné*

**Ratnapura Ceylan OP** - *Thé noir moelleux idéal journée*

### \*Thés verts :

**Vert Provence** - *Thé vert moelleux, rose & lavande*

**Fujiyama** - *Thé vert précieux - Japon*

**Sur le Nil** - *Thé vert au parfum fruité & citronné*

**Milky Blue** - *Thé bleu envoûtant, riche parfum lacté*

### \*Thé blanc :

**Blanc & Rose** - *Thé blanc, moelleux & tendre*

### \*Thés rooibos :

**Rouge Métis** - *Rooibos fleuri*

### \*Infusions :

**Verbena Citroedora** - *Verveine odorante bio*

**Dream Tea** - *Infusion veloutée sans théine*

**Chamomilla** - *Camomille sauvage bio*



# Nos producteurs

Nous aimons travailler leurs produits et nous apprécions leur simplicité...

Le chocolat Marou

Henry, Les algues de Bord à Bord

Olivier, notre charcutier de Bourg-Blanc

Solène, la ferme de Kéroudy

Roll, notre pêcheur sur un petit bateau

Christian, des légumes de Bediezh

Malou, Guénolé et Marc Les voisins bio et leurs légumes

Guillaume, le Porc Pietrain et Duroc

Gaël, le lait de Plouider

Gwénolé, la distillerie de Plouider



[comptoir@labutte.fr](mailto:comptoir@labutte.fr)

