

Nous sommes fiers d'annoncer que votre Restaurant Atypique a été sélectionné pour figurer dans l'édition 2025 du célèbre guide gastronomique Gault & Millau.

Cette reconnaissance récompense notre engagement à offrir une cuisine d'exception, mettant en valeur des produits de qualité et un savoir-faire unique.



## Entrées à partager

Planche mixte 9,00€ par personne  
*bouchées de camembert panées, gambas en tempura, chorizo ibérique, jambon serrano, saumon fumé*

Bouchées de camembert panées, sauce barbecue maison  
Les 5 : 10,00€ Les 10 : 18,00€

Tempura de Gambas sauce aux saveurs asiatiques  
Les 5 : 12,00€ Les 10 : 20,00€

## Entrées

Carpaccio de poulpe, vinaigrette à l'ail noir, estragon 12,50€

Rillette de poisson, citron vert, baie de la passion et œuf de lompe 11,50€

Carpaccio de bœuf asiatique 12,00€

Camembert rôti au miel 11,50€

Saumon fumé par nos soins 13,50€

Huîtres de Mesquer n°3

Les 6 : 12,00€ 9 : 17,00€ 12 : 23,00€

# Plats

## Côte Mer

|  |        |
|--|--------|
| Poisson du chef, selon arrivage  | 23,00€ |
| Poêlée de légumes, crumble de parmesan, beurre nantais                         |        |
| Poêlée d'encornets rôtis, petit pois à la menthe                               | 18,50€ |
| et pommes de terre grenailles  |        |
| Choucroute de la Mer   | 24,50€ |
| Fish and Chips, mesclun de salade et sa sauce tartare                          | 18,90€ |
| Tentacules de poulpe, crème de maïs, pop corn au paprika et semoule aux épices | 19,50€ |

## Côte Terre

**Certains plats peuvent devenir végété**

|   |        |
|---|--------|
| Pad Thaï au poulet  | 18,50€ |
| <i>pousses de soja, poulet, nouilles sautées, sauce soja, œufs brouillés, cacahuètes grillées, citron vert, tamarin</i> |        |
| L'Atypique Burger du moment, frites maison  | 20,00€ |
| Tartare de bœuf (180g) préparé à la grecque, frites maison, salade  | 21,00€ |
| Pièce du boucher (200g), frites maison, salade  | 23,00€ |
| Camembert rôti au miel, pommes grenailles, chorizo ibérique, jambon serrano, salade                                     | 18,90€ |
| Supplément accompagnement   | 3,80€  |
| Salade verte  | 2,80€  |
| Sauce Poivre, Gorgonzola  | 2,00€  |

*Viande d'origine France et UE*

## Menu Enfant

*Jusqu'à 12 ans*

12,50€

Filet de poulet pané ou fish and chips  
*Frites ou légumes du moment*

Une boule de glace au choix

*Un ticket de manège offert*



## Desserts

|   |        |
|---|--------|
| Assiette de fromages                            | 9,70€  |
| Crème brûlée, citron vert et basilic            | 9,00€  |
| Kouign-Amann et sa glace caramel au beurre salé | 10,00€ |
| Pavlova aux fruits de saison                    | 9,50€  |
| Délice Turballais                               | 10,50€ |
| Café gourmand                                   | 11,20€ |
| Thé gourmand                                    | 11,70€ |
| Champagne gourmand                              | 16,20€ |

## Glaces

*Parfum au choix*

*Nos glaces sont élaborées et fabriquées par un fournisseur indépendant détenteur du titre de Maître Artisan Glacier*

1 boule 3,60€ 2 boules 5,30€ 3 boules 6,70€

*Vanille, chocolat, café, menthe chocolat, rhum raisin, caramel au beurre salé, coco, fraise, framboise, passion, citron vert, poire*

|   |       |
|---|-------|
| Dame blanche  | 9,00€ |
| <i>2 boules de glace vanille, chocolat, chantilly</i>                         |       |
| After eight   | 9,50€ |
| <i>2 boules de glace menthe chocolat, sauce chocolat, Get 27, chantilly</i>   |       |
| Glace du Paludier   | 9,00€ |
| <i>2 boules de glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly, meringue</i> |       |
| Colonel   | 9,50€ |
| <i>2 boules de citron, vodka</i>  |       |
| Williamine  | 9,50€ |
| <i>2 boules de poire, eau de vie de poire</i>                                 |       |

# Menu de l'Atypique

36 euros

## Entrée

Rillettes de poisson, citron vert, baie de la passion et œufs de lompes  
ou  
Mini tartare de bœuf à la grecque

## Plat

Poisson blanc du moment en croûte d'herbe, beurre blanc,  
légumes du moment  
ou  
Pièce du boucher (180g), frites maison, salade

## Dessert

Crème brûlée, citron vert et basilic  
ou  
Glace du Paludier

# Cocktails

## SHORT DRINK

8cl 9,30€

Strawberry Daiquiri

*Fraise, sucre, jus de citron, Rhum*

Ti punch

*Citron vert, sucre roux, Rhum*

Amaretto Sour

*Amaretto, jus de citron, sucre*

Caïpirinha

*Cachaça, sucre, citron vert*

Lebramble

*Gin, jus de citron vert, sirop de sucre, crème de mûre, jus de fraise*

## Cocktails Créations

14cl 11,50€

Margatypique

*Téquila, yuzu, agave, sauce piquante, ananas*

Passion martini

*Vodka, citron vert, jus de maracuja, sirop de vanille, champagne*

Pisco sour Hibiscus

*Pisco (eau de vie du Pérou), jus de citron, sucre, sirop d'hibiscus, jus de fraise*

Rhum ginger

*Rhum ambré, maracuja, sirop de vanille, citron vert, gingembre*

## LONG DRINK

14cl 10,80€

Sex on the beach

*Jus de fraise, jus d'ananas, liqueur de pêche, Vodka*

Téquila sunrise

*Jus d'orange, sirop de Grenadine, Tequila*

Bloody Mary

*Jus de tomate, jus de citron, Vodka et assaisonnement*

Apérol Spritz

*Apérol, Pétillant, eau gazeuse*

Américano

*Martini blanc, Martini rouge, Campari*

Maï Tai

*Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, sirop d'orgeat, sirop de sucre, jus de citron vert, jus d'ananas*

## Mocktails

14cl 9,20€

L'exotique

*Ananas, mangue, maracuja*

Apple séduction

*Jus de fraise, pomme, abricot*

Virgin Punch

*Orange, fraise, pomme, abricot*



## Apéritifs

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Kir Breton          | 12 cl 5,50€  |
| Kir Vin Blanc       | 12 cl 5,50€  |
| Coupe de Pétillant  | 12 cl 8,30€  |
| Kir de Pétillant    | 12 cl 8,50€  |
| Coupe de Champagne  | 12 cl 10,00€ |
| Kir Royal           | 12 cl 10,20€ |
| Cidre Fils de Pomme | 33 cl 6,50€  |

Crèmes : Fraise, Pêche, Mûre, Cassis, Griotte

|                        |            |
|------------------------|------------|
| Ricard                 | 2 cl 4,30€ |
| Porto Rouge ou Blanc   | 6 cl 6,50€ |
| Campari                | 6 cl 6,70€ |
| Martini Rouge ou Blanc | 6 cl 5,80€ |
| Muscat                 | 6 cl 6,50€ |

## Bières

### Pressions

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Blonde légère <i>Cadette</i> | 25 cl : 3,90€ |
|                              | 50 cl : 7,70€ |
| Blanche <i>La Jade BIO</i>   | 25 cl : 4,70€ |
|                              | 50 cl : 9,30€ |
| Abbaye <i>Castelain</i>      | 25 cl : 4,90€ |
| <i>Grand Cru</i>             | 50 cl : 9,70€ |
| Panaché / Monaco             | 25 cl : 3,60€ |
|                              | 50 cl : 7,10€ |

### Triple

Triple Buse *Bretagne* 6,10€

### IPA

Helfest *Pays de Loire* 6,10€

### Dark Ale

Vieille Canaille *Bretagne* 6,10€

### Rouge

Nenette *Bretagne* 6,10€

### PALE ALE DE SOIF

La Flemme *Bretagne* 6,10€

## Boissons sans Alcool

### SODAS

Diabolo, Coca cola, Coca Zéro, Breizh Cola, Oasis, Limonade, Eau Gazeuse 33cl, Orangina 25 cl, Fuze tea pêche, French S'il Vous Plait Tonic (fabriqué à La Baule), Schweppes agrumes 25cl

|   |       |
|---|-------|
| Limonade                                | 4,00€ |
| Diabolo                                 | 4,30€ |
| Supplément sirop 0,50 € / tranche 0,20€ |       |

### EAUX

Plancoët plate ou gazeuse

0,50cl : 4,90€ 1L : 7,00 €

### BOISSONS CHAUDES

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Café expresso          | 2,30€ |
| Café Crème             | 2,70€ |
| Double Café            | 4,60€ |
| Décaféiné              | 2,40€ |
| Thé Damman Frères      | 4,30€ |
| Infusion Damman Frères | 4,30€ |
| Chocolat au lait       | 4,00€ |

### JUS DE FRUITS

4,30€

Pomme, Ananas, Orange, Tomate, Abricot, Maracuja, Fraise 25cl

# Spiritueux

## WHISKIES

|                                  | 4 cl  |
|----------------------------------|-------|
| Eddu Brocéliande <i>Bretagne</i> | 8,00€ |
| Nikka Cofee Grain <i>Japon</i>   | 9,50€ |
| Talisker 10 ans <i>Ecosse</i>    | 9,00€ |
| Woodford Reserve <i>Kentucky</i> | 9,00€ |
| Jack Daniels                     | 7,50€ |
| Buschmills Black <i>Irlande</i>  | 7,50€ |

## GINS

|                                     | 4 cl  |
|-------------------------------------|-------|
| Citadelle <i>Nouvelle Aquitaine</i> | 7,00€ |
| Mare <i>Espagne</i>                 | 7,00€ |
| Monkey 47 <i>Allemagne</i>          | 8,00€ |
| Beefeater <i>Angleterre</i>         | 7,00€ |

Supplément Soda

1,80€



## RHUMS

|                                 | 4 cl  |
|---------------------------------|-------|
| Cachaça <i>Brésil</i>           | 6,50€ |
| Havana Spécial <i>Cuba</i>      | 7,50€ |
| Saint James Ambré               | 7,50€ |
| Plantation Dark <i>Caraïbes</i> | 8,00€ |
| HSE Blacksheriff                | 8,50€ |

## VODKAS

|                          | 4 cl  |
|--------------------------|-------|
| Sobiewski <i>Pologne</i> | 7,50€ |
| Zubrowska Bison Grass    | 7,50€ |

## TEQUILA

|                         | 4 cl  |
|-------------------------|-------|
| Acayucan <i>Mexique</i> | 7,00€ |
| Patron <i>Mexique</i>   | 9,00€ |

# Digestifs

|                         | 4 cl  | LIQUEURS           | 4cl   |
|-------------------------|-------|--------------------|-------|
| Armagnac                | 9,50€ | Amaretto           | 6,80€ |
| Cognac                  | 9,00€ | Bailey's           | 6,80€ |
| Calvados                | 9,00€ | Cointreau          | 6,80€ |
|                         |       | GET 27             | 6,80€ |
| Eau de Vie de Fruit     | 9,00€ | Menthe Pastille    | 6,80€ |
| <i>Poire, Mirabelle</i> |       | Limoncello         | 6,80€ |
|                         |       | Cognac aux amandes | 6,80€ |

# Cartes des Vins

## VINS BLANCS

|   | Verre<br>12cl | Pichet<br>50cl | Bouteille<br>75cl |
|---|---------------|----------------|-------------------|
| AOP Muscadet Sur lie Sèvre et Maine L'ozangère <i>Loire</i> | 5,50€         | 18,00€         | 23,00€            |
| IGP Côte de Gascogne "Moustache pour tous" <i>Sud Ouest</i> | 5,20€         | 17,50€         | 22,00€            |
| IGP Viogner Marius Chapoutier <i>Languedoc Roussillon</i>   |               |                | 24,00€            |
| IGP OC Chardonnay "Le Vin des Gaulois" <i>Bourgogne</i>     |               |                | 24,00€            |
| Quincy Domaine des Bruniers <i>Loire</i>                    |               |                | 26,00€            |
| AOP Coteaux de L'Aubance "Moelleux" <i>Loire</i>            | 6,00€         | 19,00€         | 26,00€            |

## VINS ROSÉS

|   |       |        |        |
|---|-------|--------|--------|
| IGP Pays d'OC Les Marnières Grenache Gris <i>Languedoc Roussillon</i> |       |        | 21,00€ |
| IGP "Je peux pas j'ai rosé" Méditerranéen                             | 5,50€ | 18,00€ | 23,00€ |
| IGP Kalli Costa Corse   |       |        | 22,00€ |

## VINS ROUGES

|   |       |        |        |
|---|-------|--------|--------|
| AOP Saint Nicolas de Bourgueil La Gardière <i>Loire</i>       | 5,70€ | 18,50€ | 28,00€ |
| AOP Côte de Blaye Château la Bretonnière <i>Bordeaux</i>      | 5,50€ | 18,00€ | 26,00€ |
| AOP Haut Médoc Château la Motte <i>Bordeaux</i>               |       |        | 37,00€ |
| AOP Mercurey Domaine de Bressande <i>Bourgogne</i>            |       |        | 37,00€ |
| AOP La Clape Château Mire L'étang <i>Languedoc Roussillon</i> |       |        | 33,00€ |
| IGP Saint-Guilhem Grand Velour <i>Occitanie</i>               |       |        | 28,00€ |
| IGT Primitivo Pezzo D'oro <i>Italie</i>                       |       |        | 26,00€ |
| Mapu Réservoir Carmener <i>Chili</i>                          |       |        | 26,00€ |
| Ché Syrah <i>Argentine</i>                                    | 5,50€ | 18,00€ | 27,00€ |

## PETILLANT

|   |  |  |        |
|---|--|--|--------|
| Cidre "Le terroir"                        |  |  | 16,00€ |
| Pétillant Brut Royal Saint Charles        |  |  | 35,00€ |
| Champagne Brut Paul Romain                |  |  | 50,00€ |
| Champagne Brut Blanc de Blanc Paul Romain |  |  | 65,00€ |

*Pensez à emporter votre bouteille après votre repas !*