

A decorative border of various tropical leaves in shades of green and yellow surrounds the central text. The leaves include large monstera leaves and smaller, more delicate foliage.

# Atypique

Restaurant

Travaillant des produits frais, certains produits  
peuvent manquer suivant les arrivages

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 8€00 par personne  
*bouchées de camembert pané, gambas en tempura, chorizo ibérique, jambon serrano, saumon fumé*

Bouchées de camembert pané, 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

Tomates d'antan, burrata et son véritable pesto	12,00€
Tartare de poisson (selon arrivage)	12,00€
Saumon fumé par nos soins	10,00€
Huîtres de Mesquer n°3	Les 6 : 12,00€    9 : 17,00€    12 : 23,00€

## Salades

Salade César 17,90€  
*Poulet, croûtons, anchois, parmesan, salade romaine, sauce César*

Salade Atypique 16,50€  
*Mesclun, lard fumé, crouton, pickles, tomates, bouchées de camembert pané, vinaigrette aux fruits de saison*

# Plats

## Côte Mer

Filet de bar	22,00€
Poêlée de légumes, crumble de parmesan	
Poêlée d'encornets au chorizo ou persillade et pommes de terre grenailles	17,00€
Choucroute de la Mer	24,00€
Fish and Chips, mesclun de salade et sa sauce tartare	17,00€
Tartare de poisson <i>selon arrivage</i> préparé par nos soins, frites maison, salade	22,00€

## Moules

*Selon la saison*

*Nos moules sont accompagnées de frites maison*

Moules marinières	14,20€
Moules à la crème	14,70€
Moules au beurre nantais	15,50€
Moules au gorgonzola	14,70€

## Côte Terre

**Certains plats peuvent devenir végétarien**

Pad Thaï au poulet	17,00€
<i>pousses de soja, poulet, nouilles sautées, carottes, sauce soja, œufs brouillés, cacahuètes grillées, citron vert</i>	
l'Atypique Burger du moment, frites maison	19,00€
Tartare de bœuf préparé aux saveurs basques, frites maison, salade	18,50€
Pièce du boucher 200g, frites maison, salade	23,00€
Carpaccio de bœuf, frites maison, salade	17,00€
Camembert rôti au miel, pommes grenailles, chorizo ibérique, jambon serrano, salade	18,00€
Supplément accompagnement	3,80€
Burrata	4,00€
Salade verte	2,80€
Sauce Poivre, Gorgonzola	2,00€

*Viande d'origine France et UE*

Liste des allergènes disponible au bar

# Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

11,90€



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

Une boule de glace au choix

*Un ticket de manège offert*

## Desserts

Assiette de fromages	9,00€
Brownie aux cacahouètes, glace vanille, coulis caramel	8,00€
Kouign-Amann et sa glace caramel au beurre salé	8,00€
Crème brûlée vanille tonka	8,90€
Verrine citron façon tartelette	8,00€
Pavlova passion-ananas	8,90€
Café gourmand	9,90€
Thé gourmand	10,30€
Champagne gourmand	15,50€

## Glaces

*Parfum au choix*

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

1 boule 3,50€ 2 boules 5,00€ 3 boules 6,50€

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

Dame blanche	7,90€
<i>2 boules de glace vanille, chocolat, chantilly</i>	
After eight	8,90€
<i>2 boules de glace menthe chocolat, sauce chocolat, Get 27, chantilly</i>	
Glace du Paludier	7,90€
<i>2 boules de glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly, meringue</i>	
Colonel	8,90€
<i>2 boules de citron, vodka</i>	
Williamine	8,90€
<i>2 boules de poire, eau de vie de poire</i>	

# Menu de l'Atypique

35 euros

Entrée

Salade César

ou

Tartare de poisson *selon arrivage* préparé par nos soins

Plat

Poisson blanc du moment, légumes du moment,  
crumble de parmesan

ou

Pièce du boucher, frites maison, salade

Dessert

Crème brûlée à la vanille et fève de tonka

ou

Glace du Paludier

# Cocktails

## SHORT DRINK

8cl 8,00€

Strawberry Daiquiri

*Fraise, sucre, jus de citron, Rhum*

Ti punch

*Citron vert, sucre roux, Rhum*

Expresso martini

*Sucre, café, liqueur de café, Vodka*

## LONG DRINK

14cl 9,80€

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*

## Cocktails Créations

14cl 10,50€

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*

Rhum ginger

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

## Mocktails

14cl 8,00€

L'exotique

*Ananas, mangue, maracuja*

Apple séduction

*Jus de fraise, pomme, abricot*



## Apéritifs

Kir Breton	12 cl	4,50€
Kir Vin Blanc	12 cl	4,50€
Coupe de Pétillant	12 cl	6,50€
Kir de Pétillant	12 cl	6,90€
Coupe de Champagne	12 cl	9,50€
Kir Royal	12 cl	9,90€
Cidre Fils de Pomme	33 cl	5,50€

Crèmes : Fraise, Pêche, Mûre, Cassis, Griotte

Ricard	2 cl	4,00€
Porto Rouge ou Blanc	6 cl	6,50€
Campari	6 cl	6,50€
Martini Rouge ou Blanc	6 cl	4,90€
Muscat	6 cl	6,50€

## Bières

### Pressions

Blonde légère <i>Cadette</i>	25 cl	3,50€
	50 cl	7,00€
Blanche <i>La Jade BIO</i>	25 cl	4,50€
	50 cl	9,00€
Abbaye <i>Castelain</i>	25 cl	4,50€
<i>Grand Cru</i>	50 cl	9,00€
Panaché / Monaco	25 cl	3,00€
	50 cl	6,00€

### Triple

Triple Buse <i>Bretagne</i>	5,20€
-----------------------------	-------

### IPA

Helfest <i>Pays de Loire</i>	5,20€
------------------------------	-------

### Dark Ale

Vieille Canaille <i>Bretagne</i>	5,20€
----------------------------------	-------

### Rouge

Nenette <i>Bretagne</i>	5,20€
-------------------------	-------

### PALE ALE DE SOIF

La Flemme <i>Bretagne</i>	5,20€
---------------------------	-------

## 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

Supplément sirop 0,50€

**EAUX** 0,50cl : 4,70€ 1L : 6,90 €  
Plancoët plate ou gazeuse

### BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,00€
Café Crème	2,50€
Double Café	4,00€
Décaféiné	2,20€
Thé Damman Frères	4,00€
Infusion Damman Frères	4,00€
Chocolat au lait	3,80€

### JUS DE FRUITS

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

# Spiritueux

## WHISKIES

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

## 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

1,50€



## RHUMS

	4 cl
Cachaça <i>Brésil</i>	6,00€
Havana Club 3 ans <i>Cuba</i>	7,00€
Saint James Ambré	7,00€
Plantation Dark <i>Caraïbes</i>	7,00€
HSE Blacksheriff	8,00€

## VODKAS

	4 cl
Absolut	7,00€
Sobiewski <i>Pologne</i>	7,50€
Zubrowska Bison Grass	7,00€

## TEQUILA

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

# Digestifs

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

# Cartes des Vins

## VINS BLANCS

	Au verre	Bouteille
	12cl	75cl
AOP Muscadet Sur lie Vieille Vigne "Prend pas le melon" <i>Loire</i>	5,00€	22,00€
IGP Côte de Gascogne "Moustache pour tous" <i>Sud Ouest</i>	5,00€	20,00€
IGP Viogner Marius Chapoutier <i>Languedoc Roussillon</i>		23,00€
IGP OC Chardonnay "Le Vin des Gaulois" <i>Bourgogne</i>		23,00€
Quincy Domaine des Bruniers <i>Loire</i>		23,00€
AOP Coteaux de L'Aubance "Moelleux" <i>Loire</i>	5,00€	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	5,00€	23,00€
IGP Ile de Beauté L'Avenenza Corse		20,00€

## VINS ROUGES

AOP Saint Nicolas de Bourgueil La Gardière <i>Loire</i>	5,00€	27,00€
AOP Côte de Blaye Château la Bretonnière <i>Bordeaux</i>	5,00€	25,00€
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>		27,00€
IGT Primitivo Pezzo D'oro <i>Italie</i>		24,00€
Mapu Réservoir Carmener <i>Chili</i>		26,00€
Ché Syrah <i>Argentine</i>	5,00€	26,00€

## PETILLANT

Cidre "Le terroir"		16,00€
Pétillant Brut Royal Saint Charles		35,00€
Champagne Brut Paul Romain		50,00€
Champagne Brut Blanc de Blanc Nicolas Feuillatte		70,00€

*Pensez à emporter votre bouteille après votre repas !*