

Nous sommes fiers d'annoncer que votre Restaurant Atypique a été sélectionné pour figurer dans l'édition 2025-2026 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
<i>bouchées de camembert panées, gambas en tempura, chorizo ibérique, jambon de pays, saumon fumé</i>	
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€
Rillettes de poisson, citron vert, baies roses et œufs de poisson volant	11,50€

Entrées

Ceviche de poisson aux saveurs exotiques	12,50€
Tataki de boeuf "Tigre qui pleure"	12,50€
Camembert rôti au miel	11,50€
Saumon fumé par nos soins	13,50€
Huîtres de Mesquer n°3	Les 6 : 12,50€ 9 : 17,50€ 12 : 23,50€

Salades

Salade du Grand Large	17,50€
<i>Jeunes pousses, lieu fumé, pommes grenailles, betteraves rouges, pousses de soja, tomates, pickles</i>	
Poke Bowl	
<i>Riz vinaigré, oignons crispy, fèves edamame, stracciatella, chou blanc, radis, wakamé</i>	16,50€
Complétez votre Poke Bowl avec du lieu fumé ou poulet pané	2,50€

Plats

Côté Mer

Filet de Daurade	23,00€
Poêlée de légumes, crumble au parmesan, beurre nantais	
Tagliatelles d'encornets, sauce à la crème oignons paprika doux, dahl de lentille corail et coco	19,50€
Choucroute de la Mer	24,50€
Fish and chips, mesclun de salade et sa sauce tartare	19,50€
Tentacules de poulpe, caviar de courgettes, pommes grenailles, sauce cerise	20,50€

Moules

Servies avec des frites maison

Moules marinières	15,00€
Moules au beurre nantais	16,90€
Moules au gorgonzola	16,00€
Moules à la crème, paprika et oignon	16,00€

Côté Terre

Certains plats peuvent être proposés en version végétarienne

Pad Thaï au poulet	18,90€	
<i>pousses de soja, poulet, nouilles sautées, sauce soja, œufs brouillés, cacahuètes, citron vert, tamarin</i>		
Le Burger de l'Atypique au poulet pané, frites maison, salade	20,00€	
Carpaccio de boeuf, stracciatella, sésame, cacahuètes, basilic, salade, frites maison	19,00€	
Tartare de bœuf (180g) aux fraises, fêta, basilic, vinaigre balsamique, œuf croustillant, frites maison, salade	21,00€	
Pièce du boucher (200g), frites maison, salade	23,00€	
Camembert rôti au miel, pommes grenailles, chorizo ibérique, jambon de pays, salade	18,90€	
Supplément accompagnement	3,80€	<i>Viande d'origine France et UE</i>
Salade verte	2,80€	
Sauce Poivre, Gorgonzola	2,00€	

Menu Enfant *Jusqu'à 12 ans* 12,50€

Filet de poulet pané ou fish and chips ou moules
<i>Frites ou légumes du moment</i>
Une boule de glace au choix
<i>Un ticket de manège offert</i>



Desserts

Assiette de fromages	10,00€
Crème brûlée, citron vert et basilic	9,00€
Kouign-amann et sa glace caramel beurre salé	10,50€
Pavlova aux fruits de saison	10,00€
Tarte déstructurée, chocolat, meringue et orange confite	11,00€
Café gourmand	11,50€
Thé gourmand	12,50€
Champagne gourmand	16,90€

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 5,80€ 3 boules 7,50€

Vanille de Madagascar, 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 et chocolat, chantilly</i>	
After Eight	9,50€
<i>2 boules de glace menthe chocolat, sauce chocolat, Get 27, chantilly</i>	
Glace du Paludier	9,50€
<i>2 boules de glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly, meringue</i>	
Colonel	10,00€
<i>2 boules de citron, vodka</i>	
Williamine	10,00€
<i>2 boules de poire, eau de vie de poire</i>	

Menu de l'Atypique

36 euros

Entrée

Ceviche de poisson aux saveurs exotiques

ou

Mini tartare de bœuf aux fraises, vinaigre balsamique,
feta et basilic

Plat

Poisson blanc du moment en croûte d'herbe, beurre nantais,
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 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 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 !