

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 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

Ceviche de bar aux saveurs exotiques	12,00€
Os à moelle, trompette de la mort, toast aux herbes	11,00€
Camembert rôti au miel	11,00€
Saumon fumé par nos soins	14,00€
Huîtres de Mesquer n°3	Les 6 : 12,00€ 9 : 17,00€ 12 : 23,00€

Plats

Côte Mer

Filet de bar	22,00€
Poêlée de légumes, crumble de parmesan, beurre nantais	
Poêlée d'encornets au chorizo et persillade	18,00€
et pommes de terre grenailles	
Choucroute de la Mer	24,00€
Fish and Chips, mesclun de salade et sa sauce tartare	18,00€
Tentacules de poulpe, fenouil rôti, purée de pomme de terre, beurre aux agrumes	18,00€

Côte Terre

Certains plats peuvent devenir végétarien

Pad Thaï au poulet	18,00€
<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, wakamé, œuf confit au soja et parfum d'orient, frites maison, salade	
19,00€	
Pièce du boucher 200g, frites maison, salade	
23,00€	
Supplément accompagnement	3,80€
Camembert rôti au miel, pommes grenailles, chorizo ibérique, jambon	
Salade verte	2,80€
serrano, salade	
Sauce Poivre, Gorgonzola	2,00€
18,00€	

Viande d'origine France et UE

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

11,90€

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	9,00€
Panacotta infusée à la lavande, chantilly au kalamansi	8,90€
Kouign-Amann et sa glace caramel au beurre salé	9,50€
Baba au rhum, chantilly épicé	9,50€
La note chocolatée	9.50€
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€
2 boules de glace vanille, chocolat, chantilly	
After eight	8,90€
2 boules de glace menthe chocolat, sauce chocolat, Get 27, chantilly	
Glace du Paludier	7,90€
2 boules de glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly, meringue	
Colonel	8,90€
2 boules de citron, vodka	
Williamine	8,90€
2 boules de poire, eau de vie de poire	

Menu de l'Atypique

35 euros

Entrée

Os a moelle, trompette de la mort, toast aux herbes

ou

Tartare d'huîtres et poisson *selon arrivage* aux saveurs exotiques

Plat

Gambas flambées, légumes du moment

ou

Pièce du boucher, frites maison, salade

Dessert

Panacotta infusée à la lavande, chantilly au kalamansi

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€ 50 cl : 9,00€
Grand <i>Cru</i>	25 cl : 3,00€ 50 cl : 6,00€
Panaché / Monaco	

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€

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€

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€

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€

Supplément Soda

1,50€



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 12cl	Bouteille 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 !