

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

## Côté 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€

## Côté Terre

**Certains plats peuvent devenir végé**

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 à 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 Creations

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 <i>Fils de Pomme</i>	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 Cadette	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 Bretagne	5,20€
----------------------	-------

## IPA

Helfest Pays de Loire	5,20€
-----------------------	-------

## Dark Ale

Vieille Canaille Bretagne	5,20€
---------------------------	-------

## Rouge

Nenette Bretagne	5,20€
------------------	-------

## PALE ALE DE SOIF

La Flemme Bretagne	5,20€
--------------------	-------

# Boissons sans Alcool

## SODAS

3,90€ BOISSONS CHAUDES

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

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

Eddu Brocéliande Bretagne	7,00€
Nikka Coffe Grain Japon	8,00€
Talisker Port Ruighe Ecosse	9,00€
Woodford Reserve Kentucky	9,00€
Jack Daniels	7,00€
Buschmills Black Irlande	7,00€

## 4 cl RHUMS

Cachaça Brésil	6,00€
Havana Club 3 ans Cuba	7,00€
Saint James Ambré	7,00€
Plantation Dark Caraïbes	7,00€
HSE Blacksheriff	8,00€

## 4 cl

## GINS

Citadelle Nouvelle Aquitaine	7,00€
Mare Espagne	7,00€
Monkey 47 Allemagne	8,00€
Beefeater Angleterre	7,00€

## VODKAS

Absolut	7,00€
Sobiewski Pologne	7,50€
Zubrowska Bison Grass	7,00€

## 4 cl

## Supplément Soda



## TEQUILA

1,50€	Acyucan Mexique	7,00€
	Patron Mexique	9,00€

## 4 cl

## Digestifs

Armagnac	9,00€
Cognac	9,00€
Calvados	9,00€
Eau de Vie de Fruit	9,00€
Poire, Mirabelle	

## 4 cl LIQUEURS

Amaretto	6,50€
Bailey's	6,50€
Cointreau	6,50€
GET 27	6,50€
Menthe Pastille	6,50€
Limoncello	6,50€
Cognac aux amandes	6,50€

## 4cl

# Cartes des Vins

## VINS BLANCS

- AOP Muscadet Sur lie Vieille Vigne "Prend pas le melon" *Loire*  
 IGP Côte de Gascogne "Moustache pour tous" *Sud Ouest*  
 IGP Viognier Marius Chapoutier *Languedoc Roussillon*  
 IGP OC Chardonnay "Le Vin des Gaulois" *Bourgogne*  
 Quincy Domaine des Bruniers *Loire*  
 AOP Coteaux de L'Aubance "Moelleux" *Loire*

	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 Viognier 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 *Languedoc Roussillon*  
 IGP "Je peux pas j'ai rosé" Méditerranéen  
 IGP Ile de Beauté L'Avenenza *Corse*

	21,00€
IGP "Je peux pas j'ai rosé" Méditerranéen	5,00€
IGP Ile de Beauté L'Avenenza <i>Corse</i>	20,00€

## VINS ROUGES

- AOP Saint Nicolas de Bourgueil La Gardière *Loire*  
 AOP Côte de Blaye Château la Bretonnière *Bordeaux*  
 AOP Haut Médoc Château la Motte *Bordeaux*  
 AOP Mercurey Domaine de Bressande *Bourgogne*  
 AOP La Clape Château Mire L'étang *Languedoc Roussillon*  
 IGP Saint-Guilhem Grand Velour *Occitanie*  
 IGT Primitivo Pezzo D'oro *Italie*  
 Mapu Réservoir Carmener *Chili*  
 Ché Syrah *Argentine*

	27,00€
AOP Côte de Blaye Château la Bretonnière <i>Bordeaux</i>	5,00€
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"  
 Pétillant Brut Royal Saint Charles  
 Champagne Brut Paul Romain  
 Champagne Brut Blanc de Blanc Nicolas Feuillatte

	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 !