

L'ATYPIQUE

Restaurant

Menu du jour

Entrée – Plat – Faisselle ou dessert du jour	16€
Entrée – Plat	12€
Plat – Dessert	12€
Entrée – Dessert	12€

Entrée

-Salade César façon L'Atypique, Poulet Pané, Parmesan, croûtons	13,50€
-Salade Lyonnaise façon l'Atypique Lardons, croûtons, œuf au plat	13,90€
-Entrée du Jour, sauf soir et week-end	4,50€

Plats :

Accompagnement : salade et
Frites maisons ou légumes du jour

-Andouillette 5A à l'échalote et au vin blanc	19,50€
-Entrecôte 250g	20,50€
-Tartare de bœuf assaisonné Maison 180gr,	17,00€
-Plat du jour et ses accompagnements, sauf soir et week-end	9,50€
-Gambas flambées au whisky et crème, risotto et salade	21,00€
-Ravioles « Label Rouge » du moment, servi avec salade mêlée	Nous consulter

Sauce au choix, en supplément : Poivre Vert, échalotes, crème au bleu	1,50€
Supplément accompagnement	1,50€

L'ATYPIQUE

Restaurant

Nos Burgers :

Accompagnement : frites maison et salade

-Burger « L'Atypique »	16,00€
double steak haché (2*125gr), cheddar, Coppa, Rösti de pomme de terre, sauce tartare maison	
-Burger « TexChiken »	15,50€
Tenders de poulet, sauce Burger, Rösti de pomme de terre et cheddar	

Fromages

-Faisselle,	4,50€
coulis de fruits rouges, crème ou miel	
-Assiette de fromages secs, selon arrivage	5,00€

Desserts :

-Dessert du jour, sauf soir et week-end	4,50€
--	--------------

Menu enfant, Jusqu'à 10 ans

10 ,00€

- Sirop à l'eau
- Burger enfant ou nuggets de poulet, frites, salade
- Glace 2 boules ou glace Haribo ou Faisselle ou Dessert du jour

L'ATYPIQUE

Restaurant

Nos vins

A la Bouteille, 75 cl

Les Blancs :

IGP Ardèche Cuvée « Orélie » Vignerons Ardéchois	15.50€
IGP D'Oc Chardonnay « Les Jamelles »	18.20€
IGP Côtes de Gascogne « Les Charmes Colombelles » Producteur de Plaimont (Moelleux)	19.80€

Les Rouges :

AOP Côtes du Rhône « Vieux Clocher », Arnoux Et Fils	17.50€
IGP D'OC Malbec « Les Jamelles »	18.00€
AOP Cairanne « Cave de Cairanne	21.00€
AOP Brouilly « Domaine Tavian »	23.50€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine Mabileau »	20.75€

Les Rosés :

IGP Méditerranée, « Gourmandise », Saint Tropez	15,00€
IGP Du Gard « La nuit tous les Chats sont Gris », Celliers des Chartreux	16,80€

Au verre, 12.5cl

Les blancs :

IGP Ardèche Cuvée « Orélie »	3.80€
IGP Côtes de Gascogne «Les Charmes Colombelles» Producteur de Plaimont (Moelleux)	5.50€

Les rouges :

AOP Côtes du Rhône « Vieux Clocher », Arnoux Et Fils	4.00€
IGP D'OC Malbec « Les Jamelles »	4.50€

Les Rosés :

IGP Méditerranée, « Gourmandise », Saint Tropez	3.50€
IGP Du Gard « La nuit tous les Chats sont Gris », Celliers des Chartreux	4.90€

L'ATYPIQUE

Restaurant

Nos Boissons

Pastis 51	4cl	4,00€
Ricard	4cl	4,40€
Suze	4cl	3,50€
Clan Campbell	4cl	5,50€
Jack Daniel's	4cl	7,00€
Havana Club	4cl	4,80€
Martini Rouge ou Blanc	5cl	4,00€
Kir (Cassis, Framboise, Pêche, Châtaigne)		4,60€
Kir Pétillant		6,00€
Pétillant (Vigneron de Buxy)		5,00€
Bière Pression Jupiler ou Hoogarden	25cl	3,50€
Bière Pression du moment	25cl	3,70€
Galopin	12,5cl	2,00€
Panaché	25cl	3,80€
Monaco	25cl	4,00€
Supplément Sirop		1,00€
Coca Cola	33cl	3,70€
Perrier	33cl	3,50€
Granini, Orange, Pomme, Ananas, Abricot	25cl	3,00€
FuzeTea pêche	25cl	3,70€
Tropico	25cl	3,70€
Limonade	25cl	1,50€
Diabolo	25cl	2,50€
San Pellegrino	1l	4,90€
Evian	1l	3,50€
Get 27	5cl	8,00€
Get 31	5cl	9,00€
Chartreuse Jaune	5cl	8,00€
Chartreuse Verte	5cl	9,50€
Bailey's	5cl	8,00€
<u>Boissons Chaudes:</u>		
Café expresso		1,30€
Café allongé		1,80€
Noisette		1,40€
Café Double Espresso		2,50€
Chocolat		3,50€
Cappuccino		3,80€
Thé		2,80€