

Atypic

Restaurant

Apéritifs de l'Atypic

Kir 12cl.....	3,80€
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Cerise	
Kir pétillant 12cl.....	6,20€
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Cerise	
Kir Breton 12cl.....	3,80€
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Cerise	
Coupe de pétillant 12cl.....	6,00€
« Louis Meynard »	
Coupe de champagne 12cl.....	10,00€
« Duval Leroy »	
Ricard 2cl.....	4,30€
Pacific 4cl.....	3,50€
Martini rouge ou blanc 5cl.....	5,00€
Porto rouge ou blanc 5cl.....	5,00€
Mojito maison 15cl.....	9,50€
Punch Planteur 15cl.....	9,50€
Americano 12cl.....	9,50€
Aperol Spritz 12cl.....	9,50€
Sangria 15cl.....	7,50€
Cocktail du moment.....	9,50€
Virgin Mojito 20cl.....	7,50€
Cocktail sans alcool 20cl.....	7,50€
aux fruits exotiques	

Nos whiskies 4cl	
Clan Campbell.....	7,50€
Jameson.....	7,50€
Jack Daniel's.....	9,00€
Chivas.....	9,00€
Bourbon Four Roses.....	9,00€
Nos bières 25cl 33cl 50cl	
Saint-Erwann pression... 4,50€	9,00€
Bière bretonne	
Loburg pression.....	4,20€ 8,40€
Desperados bouteille.....	7,50€
Hoegaarden blanche bouteille.....	6,80€
1664 sans alcool.....	4,50€
Nos softs 4,50€	
Coca Cola, Zero, Cherry 33cl,	
Schweppes Tonic ou agrumes 25cl,	
Orangina 25cl, Fuge Tea 25cl, Fanta	
orange 25cl, Sprite 25cl, Perrier 33cl,	
Jus de fruits « Pago » 20cl (orange,	
ananas, pomme, abricot, tomate)	
Cidres « Sorre »	
Brut « les Bretons » 75cl.....	12,00€
Brut « contemporain » 33cl.....	5,00€

Nos Eaux

	50cl	100cl
Plancoët.....	3,90€	5,30€
San Pellegrino.....	4,40€	6,10€
Plancoët bulles.....	4,40€	6,10€

L'instant Apéro

Pour 2 ou 3 personnes

Planche Charcuterie.....	17,50€
Planche Fromagère.....	17,50€
Planche Terre.....	19,90€
(mixte Charcuterie et fromagère)	
Planche Mer.....	19,50€
(ouïot, crevettes, Saumon fumé, rillettes de la mer)	
Rillettes de la Mer.....	10,80€

Boissons chaudes

Café expresso ou décaféiné.....	2,40€
Grand café crème.....	4,00€
Grand café.....	3,20€
Thé ou infusion.....	3,50€
Café crème.....	2,60€

Nos digestifs 4cl

Calvados, Cognac, Armagnac.....	8,00€
Alcool de poire.....	8,00€
Get 27, Get 31.....	8,00€
Baileys.....	8,00€
Vieux rhum.....	8,00€

Nos douceurs

Cappuccino.....	4,50€	French coffee au cognac.....	9,70€
Irish coffee au Jameson.....	9,70€	Lady coffee au Grand-Marnier.....	9,70€

Nos Entrées

Gravlax de Saumon fumé maison crème d'Aneth.....	15,80€
Mi-cuit de foie gras au piment d'espelette AOP chutney de cerises noires.....	18,70€
Petite salade de chèvre chaud.....	12,50€
Petit pâté maison.....	13,50€
Ceviche de Bar coco et passion.....	15,80€
Huitres de la Maison Quintin (56) « La Spéciale » les 6.....	12,00€
les 9.....	17,00€
les 12.....	21,00€
Huitres de la Maison Quintin (56) « La Belon » les 6.....	13,50€
les 9.....	19,50€
les 12.....	24,50€
Assiette Découverte (3 Belon et 3 Spécial).....	12,80€

Nos Salades Repas

Salade de chèvre chaud.....	18,70€
Pommes de terre, lardons, oignons, toast de chèvre chaud au miel, œuf dur, tomates	
Salade Crispy César.....	20,90€
Parmesan, croûtons, Poulet Corn Flakes, œuf dur, sauce César, tomates	
Salade festive.....	21,80€
Saumon fumé maison, jambon de pays, foie gras, Saint-Jacques snackées, œuf dur, tomates	

Nos Tartares

Servis avec frites et salade	
Tartare de Bœuf « Limousin ».....	19,50€
haché au couteau (Préparé ou non)	
Tartare de Bœuf « Limousin » Italien.....	20,50€
Tartare préparé avec du basilic et de la mozzarella	

Nos Carpaccios

Servis avec frites et salade	
Le Provençal.....	18,50€
Bœuf, huile d'olive, citron vert, basilic	
L'Italian.....	19,50€
Bœuf, huile d'olive, citron vert, basilic, mozzarella, parmesan	

Nos Cocottes de poissons

Cocotte de Gambas à l'espagnol.....	18,00€
Cocotte de Saint-Jacques aux échalotes confites.....	26,80€
Cocotte de Saumon à la provençale.....	21,80€

Nos Cocottes de viandes

Cocotte de joue de Porc confit au cidre.....	18,00€
Cocotte de rognon de Veau façon grand-mère.....	20,50€
Cocotte de Bœuf bourguignon.....	19,00€

Nos Brochettes Géantes de Viandes

Servies avec frites et salade	
Nos sauces au choix : poivre 5 baies, Bleu, barbecue, béarnaise	
Brochette de Bœuf « Limousin » OR ROUGE selon les stocks disponibles.....	23,50€
Brochette de Poulet mariné aux épices.....	19,50€
Brochette de rognon de Veau et lard fumé.....	20,90€
Brochette de magret de Canard aux figues.....	23,80€
Brochette d'Andouille au lard.....	22,90€

Nos Brochettes Géantes de Poissons

Servies avec un risotto du moment et des légumes de saison	
Nos sauces au choix : beurre blanc aux algues, béarnaise	
Brochette de Saumon et chorizo.....	22,50€
Brochette de Saint-Jacques de la baie.....	26,80€
Brochette de Gambas sauvages.....	21,90€
Brochette du pêcheur (Saumon, Lotte, Saint-Jacques).....	27,80€

Nos Burgers

Servis avec frites et salade

Le classique.....	18,40€
Pain brioché, steak haché Limousin, cheddar, sauce burger maison, salade, tomates, oignons, cornichons	
L'Italien.....	18,80€
Pain brioché, steak haché Limousin, gorgonzola, coppa, sauce burger maison, salade, tomates, oignons, cornichons	
Le Seguin.....	18,70€
Pain brioché, Poulet Corn Flakes, cheddar, chèvre, sauce burger maison, salade, tomates, oignons, cornichons	

Nos Viandes

Nos sauces : Bleu, poivre 5 baies, barbecue, béarnaise	
Toutes nos viandes de Bœuf sont de race « Limousine » OR ROUGE dans la limite des stocks disponibles	
Pavé de Bœuf, frites et salade, sauce au choix (env. 220g).....	23,70€
Entrecôte de Bœuf grillée, frites et salade, sauce au choix (env. 250g).....	27,80€
Sélection Boucher de Bœuf du moment.....	20,80€
Andouillette ficelle de l'Argoat.....	22,50€

Nos Poissons

Tous nos Poissons sont servis avec un risotto du moment et des légumes de saison	
Pavé de Lieu jaune ou Cabillaud sur galet chaud, beurre blanc aux algues.....	24,50€
Selon arrivage	
Bar en portefeuille et légumes du soleil.....	26,50€
Tataki de Saumon au curry breton.....	20,80€

Nos Desserts

Café, décaféiné ou thé gourmand.....	9,00€
Irish coffee gourmand.....	16,00€
Champagne gourmand.....	14,00€
Assiette de fromages.....	9,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	7,30€
Île flottante.....	6,80€
Profiteroles (au choix 2 ou 3) les 2 : 6,50€ les 3 : 8,50€	
Choux, glace vanille et chocolat chaud	
Millefeuille chocolat Zephyr et vanille.....	8,60€
Macarons chocolat blanc croquant passion coco.....	8,50€
Cœur coulant au chocolat, crème anglaise.....	7,50€
Tartelette citron et Yuzu confit meringué.....	9,90€

Nos coupes de glaces

La Dame Blanche.....	8,50€
2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	
Le Chocolat Liégeois.....	8,50€
2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Le Café Liégeois.....	8,50€
2 boules café, topping café, chantilly	
La Pêche Melba.....	9,00€
2 boules vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	
La Poire Belle Hélène.....	9,00€
2 boules vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	
La BZH.....	8,50€
2 boules caramel, caramel beurre salé, chantilly	

Tous nos parfums de glace et sorbet*

Vanille, chocolat noir, café, fraise, rhum raisin, menthe chocolat, caramel au beurre salé, pistache, nougat, noix de coco, citron vert*, pêche*, poire*, cassis*, passion*, framboise*

Menus

Coup de Cœur 29,90€

6 huîtres de la Maison Quintin « La Spéciale »
ou
Salade de chèvre chaud au miel

Cocotte du moment
ou
Tataki de Saumon au curry breton
ou
Sélection Boucher

Crème brûlée à la vanille Bourbon
ou
Île flottante
ou
Dame Blanche

Brochettes Géantes 38,00€

Petit pâté maison
ou
Ceviche de Bar coco et passion
ou
Gravlax de Saumon fumé maison, crème d'aneth

Brochette de Saumon et chorizo
ou
Brochette de Gambas sauvages
ou
Brochette de Bœuf « Limousine » OR ROUGE selon les stocks disponibles
ou
Brochette de Poulet mariné aux épices

Café gourmand (supp. 3€)
ou
Macaron chocolat blanc croquant passion coco
ou
Dame Blanche
ou
Île flottante

Menu Enfant 11,50€

Steak haché « Limousin »
ou
Poulet Corn Flakes
ou
Cheese Burger
ou
Brochette de Saumon
1 Boule de glace avec chantilly
ou
Fromage blanc

Menu du Midi

Tous les jours
sauf week-end et jours fériés
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15,90€
Entrée + Plat + Dessert 18,90€
Plat du jour 12,90€

Quelques vins

Nos vins blancs	75cl	37,5cl	12cl
Entre deux mers, "Château Landereau".....	23,50€	15,60€	5,00€
Chardonnay, Île de Beauté.....	22,50€		4,90€
Quincy, Bigonneau.....	36,00€		6,70€
Coteaux-du-Layon, Blouin.....	32,00€		6,20€

Nos vins rosés

Coteaux-d'Aix-en-Provence, Paradis Essentiel.....	21,00€	4,50€
Île de Beauté, Umanu (Corse).....	22,50€	4,90€
Cabernet d'Anjou, Guy Saget.....	21,00€	4,50€

Nos vins rouges

Haut Médoc, "Château du Hé".....	31,00€	6,00€
Lussac Saint-Emilion, Grand Prince.....	29,00€	16,50€ 5,80€
Côtes du Rhône, Ogier.....	22,50€	15,60€ 4,90€

Nos vins de joie

Blanc de Blanc "Louis Meynard".....	25,00€
Champagne "premier cru Charles Mignon".....	59,00€