

Nos apéritifs

L'Atipi'k Punch maison.....	7€50
L'Atipi'k Noisette Beer (bière pression, sirop de noisette, purée de fraise).....	6€50
Mojito classique / fraise / passion.....	7€00
Cocktail du moment	6€90
Cocktail de l'Atipi'k (sans alcool - Jus d'ananas- jus d'orange, purée de passion, jus de citron, grenadine).....	6€10
Uby N°4 (Moelleux).....	5€50
Kir vin blanc.....	3€50
Kir pétillant.....	4€00
Martini blanc ou rouge - 4cl.....	3€50
Ricard - 2cl.....	3€30
Pineau blanc / Pineau rouge - 6cl.....	3€70
Kiki Vendéen pêche ou fruits rouges – 8cl.....	3€30

Nos whiskies

J&B rare (malté, végétal et un peu tourbé).....	6€10
Aberlour 10 ans d'âge.....	8€50
(double maturation en fûts de chêne ayant contenu du Bourbon et du Sherry)	
Lagavulin 16 ans d'âge.....	15€90
(le plus intense, le plus fumé et le plus riche des Classiques Malts - marqué par la fumée de tourbe et l'iode)	
Whisky soda - 15cl.....	6€50

Nos Jus de fruits et sodas

Jus de fruits (pomme, ananas, abricot, orange).....	3€10
Coca cola ou Coca zéro.....	3€70
Fuze tea	3€70
Schweppé agrum'.....	3€70
Orangina.....	3€70
Perrier 33cl.....	3€70
Sirop à l'eau	2€10
Diabolo.....	3€10
Bière sans alcool du moment.....	4€50

Nos eaux

<u>Eaux pétillantes Celtic</u>	
100 cl.....	5€80
50 cl.....	3€90

<u>Eaux plates Celtic</u>	
100cl.....	4€40
50cl.....	3€00

Nos bières en bouteilles

LA CHOUFFE - 33cl - 6^{€90} - La Chouffe présente une robe dorée et légèrement trouble, avec un riche col de mousse blanc et de légères bulles. Cette bière de spécialité blonde - la première brassée à Achouffe il y a 40 ans révèle en bouche un caractère agréablement fruité, épicé à la coriandre avec une légère saveur houblonnée.

DUEL **DEUX SÈVRES VS VENDEE** (à vous de choisir)

ARTISANALE et LOCALE - 33cl - 6^{€50}

Gamme Mélusine HISTOIRE :

Située en Vendée, la brasserie Mélusine est indépendante et familiale, elle s'attache à conserver l'authenticité de ses produits et fabrique exclusivement des produits artisanaux.

CERVOISE MÉLUSINE - 6,5° - Ambrée à la robe dorée et douce en bouche, des arômes miellés et des notes de myrte et de caramel. Gourmand.

«**LOVE AND FLOWERS**» - 4,2° - Bière Mélusine, blanche florale et fruitée, brassée avec des pétales de roses et de manière traditionnelle.

HELLFEST - 6,66° - IPA de caractère à l'image du plus célèbre des festivals Rock'N Roll français : elle présente un nez marqué par les houblons et les arômes de fruits exotiques. A la dégustation, la texture est ample et la sensation juteuse. Son corps puissant est dominé par l'amertume et une finale fruitée.

Gamme Gabarde HISTOIRE :

Située au lieu-dit Roche Gabard, dans la commune de Clessé les Deux-Sèvres, les bières sont fabriquées selon une méthode traditionnelle et ancestrale. Non filtrées et refermentées en bouteilles et 100% naturelles.

LA GABARDE BLONDE - 5° - La Gabarde blonde est une bière artisanale brassée avec des malts non torrifiés. Son caractère provient d'un mélange de houblons aromatiques. Cette bière légère s'apprécie tout au long de la journée et dans toutes les occasions.

LA GABARDE BRUNE - 7° - Ce subtil assemblage de malts lui procure un puissant goût de café et réglisse. Douce et peu amère, elle se déguste parfaitement en apéritif.

LA GABARDE BLANCHE - 4,5° - La fleur de sureau apporte un goût légèrement acidulé (idéal pour accompagner les poissons ou réaliser des sauces).

Nos bières pressions

Poretti blonde 4°	3 ^{€30} - 25 cl	4 ^{€40} - 33 cl	5 ^{€90} - 50 cl
Leffe blonde Abbaye 6°6	4 ^{€30} - 25 cl	5 ^{€70} - 33 cl	7 ^{€90} - 50 cl
Monaco / Panaché	3 ^{€30} - 25 cl	4 ^{€40} - 33 cl	5 ^{€90} - 50 cl
Bière Pression du moment	4 ^{€60} - 25 cl	5 ^{€90} - 33 cl	8 ^{€30} - 50 cl

Nos boissons chaudes

Café expresso / décaféiné / café allongé	1€80
Café crème.....	3€50
Chocolat chaud.....	3€50
Thés et infusions	3€50

Nos digestifs

Menthe Pastille	5€40
Get 27.....	5€60
Bailey's.....	5€30
Cognac	5€80
Fine donjon.....	5€80
Armagnac	5€90
Eau de vie Poire	5€70

Menu Atipik

Entrée + Plat + Dessert 34^{€00}

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 40^{€00}

Entrées :

- Asperges en manteau de ventrèche de porc au beurre maître d'hôtel, hollandaise au miso, graines de sarrasin torréfiées et physalis
- Tataki de bœuf mariné au gingembre et soja sucré, pickles de légumes, pousses de poireaux, framboises, espuma abricot
- Mozzarella Burrata de Bufflone, carpaccio de tomates à l'ancienne, crème balsamique, crumble de parmesan, germes de betterave, vinaigrette à l'échalote du chef, glace tomate basilic

Plats :

- Suggestion de la mer, émulsion épinard, muscade, risotto au fumet de poisson et légumes du moment
- Paleron de bœuf mijoté au poivre sauvage pendant 12 heures en basse température, mousseline et flan de carottes
- Demi-magret de canard cuit en basse température, sauce abricot romarin, écrasé de pomme de terre à l'abricot et légumes du moment

Fromages :

- Assiette 3 fromages affinés

Dessert :

- Forêt de minis macarons au thé vert, crémeux menthe, fraises, gel basilic et glace crumble fruits rouges
- Pomme au four (froid), crémeux miel, gel rhum, brisures de spéculoos, coulis caramel maison, et glace madeleine
- Panna Cotta au chocolat lacté caramel, tuiles fruits rouges, mousse cacahuète, framboises

MENU DES MIGNONS

Plat + Dessert + Boisson 11^{€20} (moins de 12 ans)



- Nuggets ou burger accompagné de frites maison
 - 1 boule de glace ou dessert enfant
- Un verre de sirop (grenadine, menthe, fraise, pêche, citron) ou soda (Pepsi, Orangina, Ice Tea)

MENU ARDOISE :

le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés et fêtes)
19^{€00}

MENU ARDOISE EXPRESS

le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés et fêtes)
15^{€50}

Notre carte

ENTRÉES :

- **Planche apéritive, seul ou à partager :** charcuterie et fromages..... 15^{€50}
- **Asperges en manteau de ventrêche de porc au beurre maître d'hôtel,** 12^{€90}
hollandaise au miso, graines de sarrazin torréfiées et physalis
- **Tataki de bœuf mariné au gingembre et soja sucré,**..... 11^{€90}
pickles de légumes, pousses de poireaux, framboises, espuma abricot
- **Mozzarella Burrata de Bufflone, carpaccio de tomates à l'ancienne,** 13^{€50}
crème balsamique, crumble de parmesan, germes de betterave, vinaigrette à l'échalote du chef, glace tomate basilic

PLATS :

- **Suggestion de la mer,** 20^{€50}
émulsion épinard, muscade, risotto au fumet de poisson et légumes du moment
- **Paleron de bœuf mijoté au poivre sauvage pendant 12 heures en basse température**..... 17^{€80}
mousseline et flan de carottes
- **Magret de canard entier cuit en basse température, sauce abricot romarin,** 28^{€50}
écrasé de pomme de terre à l'abricot et légumes du moment
- **Pièce du boucher VBF 170 – 180 gr** (suivant arrivage), frites maison 18^{€50}
- **Entrecôte Race limousine VBF 240- 270gr,** (suivant arrivage), frites maison 31^{€90}
- **Salade Estivale de l'ATIP'I'K,**..... 17^{€50}
salade, tataki de boeuf mariné au gingembre et soja sucré, tomates à l'ancienne, crumble de parmesan, abricots, pickels de légumes, graines de sarrazin torréfiées, poivrons gouttes, chèvre cendré du "Petit Breuil", vinaigrette à l'échalote du chef
- **Burger du moment,** frites maison 17^{€50}
- **Burger ATIP'I'K,** frites maison 25^{€50}
pain artisanal, paleron de bœuf mijoté au poivre sauvage pendant 12 heures en basse température, concassé de tomates, Reblochon, salade verte, oignons confits, pickles de légumes, tomates à l'ancienne, fraises

Fromages :

- Assiette 3 fromages affinés 7€50

DESSERTS :

- Forêt de minis macarons au thé vert, crémeux menthe, fraise, gel basilic, 9€50
glace crumble fruits rouges
- Pomme au four (froide), crémeux miel, gel rhum, brisures de spéculos, 7€70
coulis caramel maison et glace madeleine
- Panna Cotta au chocolat lacté caramel 8€90
tuiles fruits rouges, mousse cacahuète, framboises
- CAFE GOURMAND 9€50

NOS GLACES ARTISANALES DES ALPES :

Coupe fraîcheur

- L'ATIP'I'K 8€50
boule vanille, boule chocolat, boule caramel, coulis chocolat chaud, chapeau de macaron thé vert et chantilly
- DAME DE PESCALIS 8€50
3 boules vanille coulis de caramel et chantilly
- Coupe After Eight 9€50
boule menthe chocolat, boule menthe pastille et digestif menthe pastille (alcoolisé)
- Coupe Colonel 9€50
2 boules de glace citron vert et vodka (alcoolisé)
- Coupe Maillot de bain 8€50
boule ananas, coco, rhum raison, coulis de fruits exotiques, chantilly
- Coupe du goûter 8€50
boule café, madeleine, cacahuète, chocolat chaud, brisures spéculoos, chantilly

- 1 boule 3€80
- 2 boules 5€20
- 3 boules 6€40
- Supplément chantilly 1€20
- Supplément chocolat chaud, coulis de caramel, coulis exotique 1€00
- Supplément fruits frais (fraise, framboise, abricot, pomme au four) 1€80

NOS PARFUMS DE GLACES ARTISANALES :

Chocolat Valhrona, vanille, caramel beurre salé, café, fraise, pêche de vigne, crumble fruits rouges, tomate basilic, madeleine, menthe chocolat, citron, rhum raisin, ananas, noix de coco, cacahuète, menthe pastille

Nos vins

Rouges



(12cl)



(50cl)



(75cl)

AOP Anjou 23^{€50}

Alexia - Domaine la Gachère - *cépage : 100% cabernet franc.*

Couleur rouge pourpre aux reflets violacés. Nez fruits rouges et noirs associés à des notes grillées, fumées et épicées. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, du volume qui enrobe des tanins fondus puis persiste dans une finale structurée.

Parfait pour accompagner une viande ou un fromage

AOP Saint-Emilion 39^{€90}

Château Macquin - *cépage : 80% merlot, 20% cabernet-sauvignon.*

Ce vin présente un nez intense de griotte confite, relevé par de jolies notes boisées vanillées. L'attaque ample et ronde est soutenue par de beaux tanins soyeux. Le milieu de bouche long et chaleureux est marqué par la cerise noire confite, le velouté du boisé fin.

Idéal pour accompagner une viande rouge et fromage

AOP Côtes du Rhône 26^{€20}

Roc épine - Domaine lafond - *cépage : 70% grenache – 30% syrah.*

Vin très agréable par ses arômes de fruits mûrs, de cerises, de cassis et de sous-bois. En bouche, très velouté avec une bonne concentration. Une belle bouteille pleine de rondeur et de charme.

Ce vin s'accommode très bien avec des charcuteries, viandes blanches

AOC St Nicolas de Bourgueil 5^{€00} 19^{€50} 26^{€40}

Domaine Mabileau - *cépage : 100% cabernet franc.*

Un nez délicat, une fine tension. On identifie des arômes de petits fruits mûrs ainsi que des notes florales, minérales et épicées. Beaucoup de fraîcheur. La bouche est gourmande. De jolis fruits croquants, une belle longueur et de l'éclat. Un très beau vin.

Parfait pour accompagner une salade composée, jambon de Bayonne, rillettes de campagne, brochettes de poulet, fromage

Rouges



(12cl)



(50cl)



(75cl)

AOP Pic-Saint-Loup (H V E) 35^{€85}

Domaine Villeneuve - *cépage* : syrah, grenache, carignan.

Précurseurs dans l'histoire de l'appellation Pic Saint Loup, la famille Florac-Fraisse a su allier sa longue tradition familiale avec une touche de modernité et de sensibilité. Bouche soyeuse alliant arômes de fruits mûrs et d'épices.

Accompagnez ce vin avec des charcuteries, viandes et fromage

AOC Cahors (H V E) 6^{€50} 24^{€50} 33^{€70}

L'incontournable – Château Famaey - *cépage* : 100% malbec.

Belle couleur pourpre soutenue. Quel nez ! Amateurs de sensation, à vos marques ! Prêts ? Notes fumées, boisées, pruneaux, confiture de cerise noires, cuir... Quelle complexité ! La bouche, ouah ! La puissance dans l'élégance, des notes de sous-bois, de champignons, de réglisse, avec des jolis tanins qui fixent le palais. Il y a du jus. Superbe. A servir sur un grand dîner avec un canard simplement rôti et poêlée de girolles.

Se marie à merveille avec un magret de canard aux cerises. Elle accompagne aussi parfaitement un gigot d'agneau, une poêlée de girolles ou encore un fromage de chèvre.

IGP Côtes de Gascogne (H V E)..... 4^{€50} 16^{€90} 21^{€25}

Harmonie - Domaine Pellehaut - *cépage* : Merlot, Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec et Pinot Noir.

Robe pourpre brillant, reflets violines. Nez exubérant, griotte, cassis, touches florales et épicées.

Bouche fraîche proposant une matière suave, enveloppée, riche, aux parfums droits, nets et friands, on se fait plaisir sans se poser de questions.

Apéritif, viandes rouges et blanches, viandes grillées ou en sauce, fromage

Blancs



(12cl)



(50cl)



(75cl)

IGP Cotes Gascogne - Moelleux 5^{€50} 29^{€90}

Uby N°4 - cépage : manseng.

Il convient à merveille en accompagnement du foie gras, des fromages et fait une jolie surprise en apéritif.

IGP Val de Loire Vendée - 1/2 Sec 4^{€90} 25^{€30}

Cuvée M Addict - Mercier - cépage : gewurztraminer, chenin.

Le nez floral est typique du Gewurztraminer. La couleur est limpide. La bouche est gourmande à l'attaque et distille des arômes de pêches, litchis et fruits à chair blanche.

En apéritif et pour des accords mets / vins originaux.

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Sec 3^{€50} 14^{€50} 20^{€90}

La muse - Huteau Boulanger cépage : 100% melon de Bourgogne.

Frais avec des délicates notes de fruits à chair blanche.

Conseillé avec des fruits de mer, du poisson ou en rafraîchissement.

AOC Fiefs Vendéens Vix - Sec et fruité 22^{€30}

Tête de Crabe - Mercier - cépage : chardonnay, chenin, sauvignon.

Grâce au Sauvignon Blanc, le vin est fruité, laissant deviner des arômes de pêches et d'agrumes, tout en restant sec et frais.

Conseillé avec l'apéritif, plateaux de fruits de mer et crustacés.

AB AOC Bourgogne blanc - sec 39^{€90}

Côtes Salines 2022 - Famille Guéguen - cépage : 100% chardonnay.

En bouche la grande minéralité vient faire ressortir la typicité de nos sols, pour ensuite finir sur des saveurs de miel.

Il se marie très bien, avec des viandes blanches, des crustacés, des poissons en sauces, ou de la charcuterie.

AB AOC Côtes du Rhône - sec 28^{€45}

La petite robe blanche - Domaine Fontavin - cépage : 50% grenache blanc, 15% marsanne, 15% roussanne, 20% viognier.

Nez fin avec des notes de poire et d'acacia. C'est un vin harmonieux et équilibré aux arômes de fleurs blanches. Ensemble subtil et délicat.

Pour l'apéritif, le poisson et les crustacés

IGP Val de Loire 100% chardonnay - sec 5^{€20} 20^{€50} 28^{€30}

Huteau Boulanger - Domaine Moulin Camus

Couleur d'un joli jaune doré. Nez aux arômes très flatteurs, de fruits exotiques à chair blanche. Belle puissance en bouche avec beaucoup de finesse et de fraîcheur.

Pour l'apéritif, le poisson et les crustacés

Rosés





(12cl)

(50cl)

(75cl)

AOC Fief vendéen Vix – sec et fruité 22^{€00}

L'arlequin - Domaine Mercier - *cépage : gamay, Pinot Noir, cabernet Franc.*

Un vin rosé sec typique du Val De Loire. Le nez respire le fruit. La bouche est complexe, longue et finement épicée. La finale légèrement acidulée est synonyme d'élégance et de fraîcheur. *Accompagnera à la perfection tous vos plats d'été même les plus relevés.*

IGP Côtes de Gascogne - 1/2sec 4^{€20} 17^{€30} 25^{€55}

Été gascon - Domaine de Pellehaut - *cépage : 70% tannat, merlot et cabernet-sauvignon.*

Derrière les notes fruitées, on retrouve des arômes de vanille, voire de truffe. En bouche, les arômes de fruits mûrs se prolongent sur une belle finale équilibrée entre une acidité et une douceur remarquable.

Un vin idéal pour un apéritif d'été.

AB AOP Côtes de Provence (H V E) 6^{€90} 27^{€20} 39^{€90}

Estandon - les cercles - *cépage : cinsault, grenache noir, syrah.*

Issu du terroir de l'AOP Côtes de Provence, dans le centre Var où son sol rocaillieux assure un bon drainage des eaux en excès et le maintien de la chaleur estivale. Les vignes y sont cultivées dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique.

S'accordera à merveille avec une salade ou un poisson

Effervescents

La coupe



(75cl)

Crémant de Loire 7^{€00} 26^{€10}

Domaine la Gachère - *cépage : 100% cabernet franc.*

Robe légère, bulles fines. Nez frais avec des parfums de fruits blancs. La bouche est croquante et onctueuse, d'une belle intensité. Des bulles délicates. Des parfums d'agrumes, de zeste, de fruits blancs, pêche. La finale est ample et généreuse.

Excellent vin d'apéritif, mais ses caractères contribuent à de fabuleux accords sur des foies gras, des poissons crus marinés ou légèrement fumés

Champagne 59^{€25}

Lhuillier - *cépage : 80% pinot noir et 20% chardonnay*

Bulles fines, cordon persistant robe or pale. Un nez frais aux notes dominantes de fruits secs et amandes grillées. Il s'ouvre sur des notes pâtisseries et florales. Le vin forme un ensemble riche et complexe. Superbe champagne montrant de la finesse et de la personnalité. Authentique, droit et élégant.