

## Nos apéritifs

L'Atipi'k Punch maison.....	7€60
L'Atipi'k Noisette Beer (bière pression, sirop de noisette, purée de fraise) .....	6€50
Cocktail du moment .....	7€00
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
Schweppes 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

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

ARTISANALE et LOCALE - 33cl - 6€<sup>50</sup>

## 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€ <sup>30</sup> - 25 cl .....	4€ <sup>40</sup> - 33 cl.....	5€ <sup>90</sup> - 50 cl
Lefte blonde Abbaye 6°6.....	4€ <sup>30</sup> - 25 cl .....	5€ <sup>70</sup> - 33 cl.....	7€ <sup>90</sup> - 50 cl
Monaco / Panaché .....	3€ <sup>30</sup> - 25 cl .....	4€ <sup>40</sup> - 33 cl.....	5€ <sup>90</sup> - 50 cl
Bière Pression du moment.....	4€ <sup>60</sup> - 25 cl .....	5€ <sup>90</sup> - 33 cl.....	8€ <sup>30</sup> - 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 ou Plat + Dessert 28<sup>€50</sup>

Entrée + Plat + Dessert 35<sup>€00</sup>

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 41<sup>€00</sup>

## Entrées :

- **Feuilleté d'Andouillette**, velouté de pommes de terre à la moutarde violette, poireaux fondants, pousses de shiso
- **Tataki de patates douces au sésame**, espuma curry vert, pickles de légumes, shiso pourpre, mousse chèvre cendré, mousseline de brocoli au wasabi, glace au sésame noir (végétarien)
- **Médaille de foie gras**, marmelade d'orange, gel grand Marnier, mousse au pain d'épice, chips Suzette

## Plats :

- **Suggestion de la mer**, émulsion poivron piquillos, risotto de patate douce, légumes du moment
- **Lomo de porc cuit en basse température**, sauce chorizo ibérique, pommes de terre grenaille et légumes du moment
- **Ballotine de volaille au thym**, hollandaise yuzu pommes de terre grenaille et légumes du moment
- **Épaule d'agneau braisée**, crème de cèpes, ziti gratinés au comté, champignons

## Fromages :

- Assiette 3 fromages

## Dessert :

- **Cheesecake citron vert**, brisures de spéculoos, gel bergamote, segments d'agrumes, pousses de petits pois, boule de glace citron basilic
- **Brownie chocolat 65% cacao**, noix de pécan, terreau de cacao, émulsion crème anglaise noisette, gel framboise, glace noisette
- **Pomme-poire cuites**, appareil à crumble, crémeux caramel, chantilly cannelle, caramel au beurre salé, boule de glace pomme cidre

## MENU DES MIGNONS

Plat + Dessert + Boisson 12<sup>€90</sup> (moins de 12 ans)



- **Pièce du boucher** (environ 90 gr) ou **poisson du moment** (environ 80gr) ou **Poulet pané accompagné** de frites maison ou légumes du moment
- Au choix 1 ou 2 **boules de glace**

Un verre de sirop (grenadine, menthe, fraise, pêche, citron) ou soda (Pepsi, Ice Tea)

---

## MENU ARDOISE :

le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés et fêtes)

19<sup>€50</sup>

## MENU ARDOISE EXPRESS

le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés et fêtes)

15<sup>€70</sup>

# Notre carte

## ENTRÉES :

- **Planche apéritive**, seul ou à partager : charcuterie et fromage ..... 15<sup>€80</sup>
- **Feuilleté d'andouillette**, ..... 11<sup>€90</sup>  
velouté de pommes de terre à la moutarde violette, poireaux fondants, pousse de shiso
- **Tataki de patates douces au sésame**, espuma curry vert, pickles de légumes, ..... 9<sup>€90</sup>  
shiso pourpre, mousse chèvre cendré, mousseline de brocoli au wasabi, glace au sésame noir (végétarien)
- **Médailon de foie gras**, marmelade d'orange, gel grand Marnier, mousse pain d'épice, ..... 14<sup>€90</sup>  
chips Suzette

## PLATS :

- **Suggestion de la mer**, émulsion poivron piquillos, risotto de patate douce, ..... 22<sup>€20</sup>  
légumes du moment
- **Lomo de porc cuit en basse température**, sauce chorizo ibérique, ..... 24<sup>€90</sup>  
pommes de terre grenaille et légumes du moment
- **Épaule d'agneau braisée**, ..... 20<sup>€50</sup>  
crème de cèpes, ziti gratinés au comté, champignons
- **Pièce du boucher VBF 170 – 180 gr** (suivant arrivage), frites maison ..... 18<sup>€50</sup>
- **Tartare de Bœuf Provençal au couteau VBF 170 – 180gr préparé**, ..... 21<sup>€00</sup>  
frites maison - vierge de légumes, olives vertes, tomates séchées, herbes de Provence, concassé de tomates, oignons confits, crème de balsamique
- **Filet de Sandre des étangs au beurre blanc du chef**, ..... 27<sup>€90</sup>  
farandole de légumes du moment
- **Salade VÉGÉTARIENNE**, ..... 17<sup>€00</sup>  
salade, patate douce rôtie, mousse chèvre, poivrons confits, noix de pécan, tomates séchées, pickles, comté, shiso, pommes, poires, crumble pistache olives, gel framboise, vinaigrette miel
- **Ballotine de volaille au thym**, ..... 21<sup>€90</sup>  
hollandaise yuzu, pommes de terre grenaille, légumes du moment
- **Burger ATIPIK de la saison** ..... **SIMPLE:** 18<sup>€70</sup> ..... **DOUBLE:** 29<sup>€50</sup> (deux fois plus de viande et de fromage)  
Frites maison, pain artisanal, sauce chorizo, camembert, salade, crumble pistache, olives, oignons confits, poivrons confits, tomates séchées, pickles.  
Protéine au choix :  
Steak façon bouchère - lomo de porc - ballotine de volaille - steak veggé avec sauce concassé de tomate

## FROMAGES :

- Assiette 3 fromages ..... 8<sup>€90</sup>

## DESSERTS :

- Cheesecake au citron vert, brisure de spéculoos, ..... 8<sup>€90</sup>  
gel bergamote, boule de glace citron basilic
- Brownie chocolat 65% cacao, noix de pécan, ..... 8<sup>€90</sup>  
terreau de cacao, émulsion crème anglaise, noisette, gel framboise, glace noisette
- Pomme-Poire cuite, appareil à crumble, ..... 8<sup>€90</sup>  
crémeux caramel, chantilly cannelle, caramel au beurre salé, boule de glace pomme cidre
- CAFE GOURMAND ..... 10<sup>€50</sup>

## NOS GLACES ARTISANALES DES ALPES :

### Coupe fraîcheur

- Liégeois caramel ..... 8<sup>€50</sup>  
3 boules de glace caramel artisanale, coulis de caramel, chantilly, brisure de spéculoos
- Liégeois café ..... 8<sup>€50</sup>  
3 boules de glace café artisanale, coulis de café, chantilly, brisure de spéculoos
- Dame blanche ..... 8<sup>€50</sup>  
3 boules de glace vanille artisanale, coulis de chocolat, chantilly, brisure de spéculoos
- Coupe Grand Marnier ..... 9<sup>€90</sup>  
2 boules de glace Grand Marnier, tuile agrumes, et cointreau (alcoolisée)
- Coupe Colonel ..... 9<sup>€90</sup>  
2 boules de glace citron vert et vodka (alcoolisée)
- 1 boule ..... 3<sup>€80</sup>
- 2 boules ..... 5<sup>€20</sup>
- 3 boules ..... 6<sup>€60</sup>
- Supplément chantilly ..... 1<sup>€20</sup>
- Supplément coulis caramel, coulis café, coulis chocolat ..... 1<sup>€00</sup>

## NOS PARFUMS DE GLACES ARTISANALES :

Chocolat Valhrona, vanille, caramel beurre salé, café, fraise, pêche de vigne, menthe chocolat, citron, cacahuète, sésame noir, cassis, Grand Marnier, pomme cidre, noisette, citron basilic

# Nos vins

## Rouges



(12cl)



(50cl)



(75cl)

### **AOP Anjou LOCAL**..... 23<sup>€75</sup>

**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<sup>€90</sup>

**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.*

### **AB AOP Côtes du Rhône**..... 26<sup>€20</sup>

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

Vin très agréable par ses arômes de fruits murs, 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<sup>€00</sup> ..... 19<sup>€90</sup> ..... 27<sup>€20</sup>

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

Un nez délicat, une fine tension. On identifie des arômes de petits fruits murs 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)

**AOC Pécharmant** ..... 35<sup>€85</sup>

**Domaine Clos Montalbanie - Chateau Tigerant - cépage : merlot cabernet sauvignon, cabernet franc et malbec.**

L'appellation Pécharmant est la plus ancienne sur le territoire du Bergeracois. D'une couleur rouge sombre, le nez est très fruité de fruits rouges bien murs (cassis, mûre). En bouche, les fruits dominent, puis vient des notes complexes de noyaux, de prune, d'une belle maturité. Ce vin est élevé en cuves où ses arômes de fruits rouges se développent avec élégance et finesse.

*Accompagnez ce vin avec des volailles rôties, des grillades, des pâtés ou encore des fromages.*

**AOC Cahors (H V E)** ..... 6<sup>€70</sup> ..... 24<sup>€70</sup> ..... 33<sup>€90</sup>

**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 cerises 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<sup>€50</sup> ..... 17<sup>€10</sup> ..... 21<sup>€75</sup>

**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.*

**AOC Bourgogne** ..... 49<sup>€25</sup>

**Domaine du vieux Collège - Côte d'or - cépage : 100% Pinot.**

Robe rouge rubis assez pâle. Nez fruité rappelant les cerises, framboises et groseilles. La bouche est légère, vive et possède un fruité croquant. Un vin rouge désaltérant et délicat.

*Il se mariera très bien avec une viande porcine, un fromage léger, une viande blanche.*

**AOC Saumurs Champigny** ..... 4<sup>€90</sup> ..... 19<sup>€90</sup> ..... 26<sup>€90</sup>

**Fleuve Sauvage - Les Sternes**

Du fruit, de la souplesse et de la matière. Un bel équilibre gourmand. Robe pourpre intense. Nez de fruits rouges prononcés et épicés. Bouche fruitée, attaque franche avec des tanins fins et souples.

*Il se mariera avec vos viandes rouges grillées ou en sauce, veau, bœuf, fromages à pâte dure (Comté, Beaufort, Abondance, Mimolette, salers...).*



# Blancs



(12cl)



(50cl)



(75cl)

**IGP Cotes Gascogne** - Moelleux.....5<sup>€50</sup> ..... 23<sup>€50</sup> ..... 29<sup>€90</sup>

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<sup>€90</sup> ..... 20<sup>€50</sup> ..... 25<sup>€30</sup>

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<sup>€60</sup> ..... 14<sup>€50</sup> ..... 20<sup>€90</sup>

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 Sauvignon Haut Poitou** - Sec .....4<sup>€10</sup> ..... 18<sup>€50</sup> ..... 25<sup>€50</sup>

Domaine de la Rôtisserie blanc - cépage : *100% sauvignon*.

Vin blanc sec, racé et élégant, de couleur or pâle aux reflets verts, élaboré à partir du cépage Sauvignon Blanc exclusivement. L'originalité de ce cépage est caractérisée par son côté floral plus ou moins intense suivant les millésimes. Il s'apprécie dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de sa fraîcheur et de son fruit. Nous retrouvons des notes de buis, genêt, fleurs blanches, bourgeons de cassis, violette et agrumes. C'est une explosion aromatique, agrumes, fruits de la passion.

*Conseillé avec l'apéritif, plateaux de fruits de mer et crustacés, poissons, viande porcine.*

**AOC Bourgogne blanc** - Sec.....39<sup>€90</sup>

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.*



**AOP Anjou** - LOCAL .....3<sup>€50</sup> ..... 16<sup>€50</sup> ..... 20<sup>€90</sup>

Grolleau Gris - Domaine la Gachère - cépage : *100% grolleau gris*.

- Médaille d'Or au Concours des Ligiers 2024.
- Médaille d'Argent au Concours Général Agricole à Paris 2024.

L'attaque est ronde, très souple. On retrouve la complexité aromatique du nez avec ce fruit "pamplemousse" très présent. De la souplesse, de l'élégance.

*Pour l'apéritif, le poisson et les crustacés.*

**IGP Val de Loire** - Sec .....5<sup>€30</sup> ..... 20<sup>€70</sup> ..... 29<sup>€30</sup>

Huteau Boulanger - Domaine Moulin Camus - cépage : *100% chardonnay*.

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.....3<sup>€50</sup> ..... 16<sup>€50</sup> ..... 22<sup>€40</sup>

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** - 1/2 sec .....4<sup>€20</sup> ..... 17<sup>€50</sup> ..... 25<sup>€55</sup>

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<sup>€90</sup> ..... 27<sup>€20</sup> ..... 39<sup>€90</sup>

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

Issu du terroir de l'AOP Côtes de Provence, dans le centre Var où son sol rocailleux 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<sup>€00</sup> ..... 26<sup>€10</sup>

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<sup>€25</sup>

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.