
Les Entrées

<i>Rillettes du pêcheur, Bouquet de mesclun, Toasts</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Œuf Mollet, « façon florentine », Ecume de Parmesan</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>Lieu fumé, Mariné au Jus de Betteraves rouges et Vinaigre de framboises</i>	<i>14,00 euros</i>
<i>Marinière de Coquillages au Naturel, Brunoise de Légumes et Persil plat</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Noix de Saint Jacques juste snackées, Fondue de Poireaux, Crème de Cidre</i>	<i>19,00 euros</i>
<i>Terrine de Foie Gras, Insert de Figs</i>	<i>19,00 euros</i>
<i>Coupe de Bigorneaux</i>	<i>8,00 euros</i>
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise (environ 200g)</i>	<i>19,00 euros</i>
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise (environ 400g)</i>	<i>37,00 euros</i>
<i>½ Crabe ou ½ Araignée (selon l'arrivage)</i>	<i>14,00 euros</i>

Les Huîtres

Huîtres Creuses E.Legris n°3

<i>Les 6</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Les 9</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Les 12</i>	<i>20.00 €</i>

Huîtres Plates E.Legris 00

<i>Les 6</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Les 9</i>	<i>31.50 €</i>
<i>Les 12</i>	<i>42.00 €</i>

Duo de 3 Huîtres Creuses et 3 Huîtres Plates E.Legris
15.00 €

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Les Fruits De Mer

<i>Assiette de Fruits de mer (1 personne)</i> <i>(3 huîtres creuses, 2 coquillages, 3 langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	<i>32,00 euros</i>
<i>Plateau de Fruits de mer (1 personne)</i> <i>(4 huîtres creuses, 2 huîtres plates, 6 langoustines, 2 coquillages, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	<i>49,50 euros</i>
<i>Plateau de Fruits de mer ROYAL (1 personne) Sur commande</i> <i>(4 huîtres creuses, 2 huîtres plates, 6 langoustines, 2 coquillages, 1 crabe ou araignée, 1/2 Homard, bigorneaux)</i>	<i>64,00 euros</i>
<i>Homard Grillé (à choisir dans notre vivier) Env.500g/pers</i>	<i>12,00 euros</i> <i>Les 100g</i>
<i>Langouste Grillée (à choisir dans notre vivier) Env.500g/pers</i>	<i>16,00 euros</i> <i>Les 100g</i>
<i>Crabe à la planche (Crabe entier, Mayonnaise) Env.1kg/1,2 kg</i> <i>Servi avec des pommes de terre</i>	<i>24,00 euros</i>

*N'hésitez pas à composer vous-même votre plateau en vous référant à la carte des entrées.
Si vous le souhaitez, vous pourrez terminer votre plateau à domicile.*

Nous proposons aussi nos plateaux de fruits de mer à emporter...

Les Poissons

<i>Pavé de Cabillaud, Sauce crustacés, Légumes du Moment</i>	<i>17,00 euros</i>
<i>Cotriade « retour de pêche », Bisque de crustacés</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Dos de Lieu jaune « Petit Bateau », Crème de Cidre</i>	<i>22,00 euros</i>
<i>Blanquette de Lotte « Façon Orientale », Sauce Tomatée</i>	<i>26,00 euros</i>
<i>Tronçon de Barbue rôti sur l'arrête, Beurre blanc au Yuzu</i>	<i>27,00 euros</i>
<i>Poisson noble, Inspiration du Chef « Pierre-Henri Calvez »</i>	<i>Prix selon le cours</i>

Nos Spécialités

<i>Ormeaux Sauvages, Salsifis confits au Lard Fumé, Jus de viande</i>	<i>45,00 euros</i>
<i>Le Fameux Ragoût de Homard du Vioben (30 minutes de préparation)</i>	<i>59,00 euros</i>

Les Viandes

<i>Filet mignon de porc, cuit en basse température, Embeurrée de Pommes de Terre Fumées, Sauce Meurette</i>	<i>21,00 euros</i>
<i>Pièce du boucher (bœuf) beurre Maître d'Hôtel</i>	<i>24,00 euros</i>
<i>Feuilleté de Pigeon, farci au chou frisé et Foie Gras, Poêlée de légumes</i>	<i>26,00 euros</i>

Nos viandes sont d'origine Française

Les Desserts

<i>Sur un Air d'Automne, Choux craquelin noisette, Champignon Mont Blanc</i>	8,50 euros
<i>Pavlova Exotique, Aspic Mangue, Kubawa, Caviar Passion</i>	8,50 euros
<i>Coque Chocolat « Façon Poire Belle-Hélène »</i>	9,00 euros
<i>Moelleux au Chocolat, Cœur coulant caramel au beurre salé, glace Vanille</i> (Cuisson 10 minutes)	10,00 euros
<i>Traou Mad de Pommes confites au Cidre, Chiboust Cannelle, Granny Smith</i>	9,00 euros
<i>Craquant Citron et Fruits de saison</i>	10,00 euros
<i>Assortiment de Fromages locaux, salade</i>	8,50 euros
<i>Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes, à la Sarriette</i>	8,50 euros
<i>Irish Coffee</i>	8,50 euros

Les Glaces

Composez votre coupe avec les glaces artisanales : **JAMPI**

1 boule : 2,10 euros **2 boules :** 4,20 euros **3 boules :** 6,30 euros
Supplément Chantilly 1,50 euros

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre salé

Sorbets : Citron, Passion, Mangue, Pomme

Dame blanche : 2 boules Vanille, chocolat chaud, chantilly	7,00 euros
Chocolat Liégeois : 2 boules Chocolat, chocolat chaud, chantilly	7,00 euros
Café Liégeois : 2 boules Café, café, chantilly	7,00 euros
Coupe Colonel : 2 boules Citron, Vodka	8,00 euros
Coupe Martiniquaise : 2 boules Passion, Rhum, chantilly	8,00 euros

Menu « La Tour Noire » 29,00 €

- 1 entrée au choix :**
- Œuf Mollet, « façon florentine », Ecume de Parmesan
 - Lieu fumé, Mariné au Jus de Betteraves rouges et Vinaigre de framboises
- 1 plat au choix :**
- Cotriade « retour de pêche », Bisque de crustacés
 - Filet mignon de Porc, cuit en basse température, Embeurrée de Pommes de Terre Fumées, Sauce Meurette
- Option 8,50 € :**
- Assortiment de fromages locaux, Salade
 - Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes, à la Sarriette
- 1 dessert au choix :**
- Sur un Air d'Automne, Choux craquelin noisette, Champignon Mont Blanc
 - Pavlova Exotique, Aspic Mangue, Kubawa, Caviar Passion

Menu « Île Stagadon » 42,00 €

- 1 entrée au choix :**
- Noix de Saint Jacques juste snackées, Fondue de Poireaux, Crème de Cidre
 - Marinière de Coquillages au Naturel, Brunoise de Légumes et Persil plat
- 1 plat au choix :**
- Blanquette de Lotte « Façon Orientale », Sauce Tomatée
 - Feuilleté de Pigeon, farci au chou frisé et Foie Gras, Poêlée de légumes
- Option 8,50€ :**
- Assortiment de fromages locaux, salade
 - Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes, à la Sarriette
- 1 dessert au choix :**
- Coque Chocolat « Façon Poire Belle-Hélène »
 - Traou Mad de Pommes confites au Cidre, Chiboust Cannelle, Granny Smith

*Votre menu a été pensé par notre Chef, pour assurer l'équilibre de votre repas. Merci de respecter son travail.
Toute modification quelle qu'elle soit sera facturée en supplément.*

Menu « Île Vierge » 59,00 €

Faites-vous plaisir en découvrant les plats Phares du Vioben

La terrine de Foie Gras, Insert de Figs

-

L'Ormeau Sauvage, Salsifis confits au Lard Fumé, Jus de viande

-

Le Poisson noble, Inspiration du Chef « Pierre-Henri Calvez »

-

Le Craquant Citron et Fruits de saison

Menu « Plaisir dans les Abers » 85,00 €

Faites-vous plaisir en découvrant les plats Phares du Vioben en portion dégustation

La terrine de Foie Gras, Insert de Figs

-

L'Ormeau Sauvage, Salsifis confits au Lard Fumé, Jus de viande

-

Le Fameux ragoût de Homard Breton du Vioben

-

Le Poisson noble, Inspiration du Chef « Pierre-Henri Calvez »

-

Le Craquant Citron et Fruits de saison

Menu « Jeunes Gourmets » 12,00 €

(Uniquement -10 ans)

Rillettes du pêcheur ou Velouté de Courges, Croûtons et gruyère râpé

Filet de poisson du moment ou Steak haché ; Frites et légumes

Fondue au chocolat, fruits frais

*Votre menu a été pensé par notre Chef, pour assurer l'équilibre de votre repas. Merci de respecter son travail.
Toute modification quelle qu'elle soit sera facturée en supplément.*