

---

## Les Entrées

---

<i>Rillettes du pêcheur, Bouquet de mesclun, Toasts</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Beignets de Poissons légèrement acidulés, Crème de Laitue, Salade d'herbes fraîches</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>Focaccia aux épices safrannées, Lieu façon «Gravlax», Légumes croquants</i>	<i>13,00 euros</i>
<i>Tagliatelles de Calamar, «Parmigiano» Noix et Jus persillé</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Terrine froide de Foie Gras poêlé, gelée de vin chaud, Chutney de Poires aux épices</i>	<i>20,00 euros</i>
<i>Lasagne de Langoustines, Petits légumes, Bouillon de Langoustines à la Citronnelle</i>	<i>22,00 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 Tourteau 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>

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 tourteau ou araignée, bigorneaux)</i>	<i>32,00 euros</i>
<i>Plateau de Fruits de mer ( 1 personne )</i> <i>(6 huîtres creuses, 6 langoustines, 2 coquillages, 1 tourteau ou araignée, bigorneaux)</i>	<i>49,50 euros</i>
<i>Plateau de Fruits de mer <b>ROYAL</b> ( Pour 2 personnes )</i> <i>(12 huîtres creuses, 12 langoustines, 4 coquillages, 2 tourteaux ou araignées, 1 Homard, bigorneaux)</i>	<i>130,00 euros</i>
<i>Homard Grillé (présenté vivant) Env.500g/pers</i>	<i>12,00 euros</i> <i>Les 100g</i>
<i>Langouste Grillée (présentée vivante) Env.500g/pers</i>	<i>16,00 euros</i> <i>Les 100g</i>
<i>Tourteau ou Araignée à la planche (Crabe précassé, Mayonnaise) Env.1kg/1,2 kg</i> <i>Poêlée de pommes de terre aux algues</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, Beurre blanc infusé aux graines de Kasha, Légumes du Moment</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Cotriade de la mer, Pilaf de riz, Légumes, Bisque de crustacés</i>	<i>19,00 euros</i>
<i>Dos de Lieu Jaune, Fricassée de Coco Paimpolais, Emulsion chorizo</i>	<i>24,00 euros</i>
<i>Blanquette de Lotte "Façon Meurette"</i>	<i>26,00 euros</i>
<i>Poisson noble, Inspiration du Chef « Pierre-Henri Calvez »</i>	<i>29,00 euros</i>

---

## Nos Spécialités

---

<i>Noix de Saint Jacques de la Rade, Crémeux de Topinambours, Beurre Blanc infusé aux graines de Kasha</i>	<i>28,00 euros</i>
<i>Ormeaux Sauvages, Palet de Butternut confit au beurre noisette et aux algues</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>Feuilleté de Jarret de cochon confit, Embeurrée de Butternut, Jus corsé</i>	<i>21,00 euros</i>
<i>Filet de Canard, Velours de céleri vanillé, Poêlée forestière, Pommes Duchesse</i>	<i>27,00 euros</i>

Nos viandes sont d'origine Française

---

## Les Desserts

---

<i>Vacherin « Mont Blanc » mariage Marrons, Mandarines</i>	9,00 euros
<i>Traou Mad de Pommes Gala confites, Sorbet Granny Smith</i>	9,00 euros
<i>Choux craquelin, Praliné Noisette</i>	10,00 euros
<i>Gourmandise d'agrumes, Baba Limoncello</i>	10,00 euros
<i>Moelleux au Chocolat, Cœur coulant caramel au beurre salé, glace Vanille</i> (Cuisson 10 minutes)	11,00 euros
<i>Soufflé chaud au Chocolat et Fèves de Tonka</i> (A commander en début de repas)	11,00 euros
<i>Assortiment de Fromages locaux, salade</i>	9,00 euros
<i>Fromage de chèvre travaillé chaud</i>	9,00 euros
<i>Irish Coffee</i>	9,00 euros

---

## Les Glaces

---

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

**1 boule :** 2,40 euros    **2 boules :** 4,80 euros    **3 boules :** 7,20 euros

Supplément Chantilly 1,50 euros

**Glaces :** Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre salé

**Sorbets :** Citron, Passion, Fraise, Orange Sanguine, Granny Smith

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

---

## Menu « La Tour Noire » 32,00 €

---

**1 entrée au choix :** - Beignets de Poissons légèrement acidulés, Crème de Laitue, Salade d'herbes fraîches  
- Focaccia aux épices safrannées, Lieu façon "Gravlax", Légumes croquants

**1 plat au choix :** - Cotriade de la mer, Pilaf de riz, Légumes, Bisque de crustacés  
- Feuilleté de Jarret de cochon confit, Embeurrée de Butternut, Jus corsé

**Option 9,00 € :** - Assortiment de fromages locaux, Salade  
- Fromage de chèvre travaillé chaud

**1 dessert au choix :** - Vacherin "Mont Blanc", mariage marrons, Mandarines  
- Traou Mad de Pommes Gala confites, Sorbet Granny Smith

---

## Menu « Île Stagadon » 44,00 €

---

**1 entrée au choix :** - Noix de Saint Jacques de la rade, Crémeux de Topinambours,  
Beurre Blanc infusé aux graines de Kasha  
- Tagliatelles de Calamar, "Parmigiano", Noix et Jus persillé

**1 plat au choix :** - Dos de Lieu jaune, Fricassée de Coco Paimpolais, Emulsion chorizo  
- Filet de Canard, Velours de céleri vanillé, Poêlée forestière, Pommes Duchesse

**Option 9.00€ :** - Assortiment de fromages locaux, salade  
- Fromage de chèvre travaillé chaud

**1 dessert au choix :** - Choux craquelin, Praliné Noisette  
- Gourmandise d'agrumes, Baba Limoncello

*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 poêlée, Gelée de vin chaud, Chutney de Poires aux épices*

-

*La Lasagne de Langoustines, Petits légumes, Bouillon de Langoustines à la Citronnelle*

-

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

-

*Le Soufflé chaud au Chocolat et Fèves de Tonka*

---

## 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 poêlée, Gelée de vin chaud, Chutney de Poires aux épices*

-

*La Lasagne de Langoustines, Petits légumes, Bouillon de Langoustines à la Citronnelle*

-

*L'Ormeau sauvage, Palet de Butternut confit au beurre noisette et aux algues*

-

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

-

*Le Soufflé chaud au Chocolat et Fèves de Tonka*

---

## Menu « Jeunes Gourmets » 12,00 €

---

*(Uniquement -10 ans)*

*Rillettes du pêcheur ou Velouté de Butternut*

*Croustillant de Poisson ou Steak haché ;  
Pommes de terre sautées et légumes*

*Crumble de Poires*

---

## Menu « Végétarien » 28,00 €

---

*Velouté de Butternut*

*Pilaf de Riz, Légumes et Champignons*

*Traou Mad de Pommes Gala confites,  
Sorbet 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.*