

Bienvenue à bord !

Tout a commencé en 2006, par une remarquable histoire de famille.
Un Papa pêcheur, un bateau « LE VIOBEN », **Violaine** la fille et **Benjamin** le fils.

L'histoire se perpétue avec une belle histoire d'amour, Yvon Morvan, Chef de l'Armen à Brest,
reprend la barre de la cuisine en 2016.

Notre équipage se compose aujourd'hui de plus de 35 personnes.

Merci à eux, Merci à vous d'être là

Les menus ont été pensés 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.



Si vous ne terminez pas votre repas, emportez le à votre domicile (on s'occupe de tout)



Toutes nos viandes sont d'origine Française



La liste des allergènes est disponible sur demande



* Recettes ne contenant pas de Gluten



Un menu végétarien/Végan est possible, il est spécifié en vert sur notre carte



Tous nos tarifs sont service compris et hors boissons



Pour les enfants, notre menu est adapté en termes de quantité, il est donc pas possible de partager le menu. Auquel cas un frais de couverts de 8€ sera appliqué



Sauf chien guide d'assistance

Moyens de paiements acceptés :

Espèces
Chèques



Les Fruits De Mer

<i>Coupe de Bigorneaux</i> *	9,00 euros
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise</i> * (environ 300g)	36,00 euros
<i>½ Crabe ou ½ Araignée</i> * (selon l'arrivée)	15,00 euros
<i>Assiette de Fruits de mer</i> * (1 personne) (3 huîtres creuses, 2 coques ou palourdes, 3 belles langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)	29,00 euros
<i>Plateau de Fruits de mer</i> * (1 personne) (6 huîtres creuses, 6 belles langoustines, 2 coques ou palourdes, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)	55,00 euros
<i>Plateau de Fruits de mer ROYAL</i> * (2 personnes) (12 huîtres creuses, 12 belles langoustines, 4 coques ou palourdes, 2 crabes ou araignées, 1 homard, bigorneaux)	139,00 euros
<i>Homard Grillé</i> * (présenté vivant) Env. 500g/pers Selon Arrivages	15,00 euros Les 100g
<i>Langouste Grillée</i> * (présentée vivante) Env. 700g/pers Selon Arrivages	18,00 euros Les 100g
<i>Crabe ou Araignée à la planche</i> * (Crabe précassé) Env. 1kg/1,2 kg Servi avec des pommes de terre	32,00 euros

Les Huîtres

Huîtres Creuses Legris n°3 *

<i>Les 6</i>	12.00 €
<i>Les 9</i>	18.00 €
<i>Les 12</i>	24.00 €

Les Entrées

<i>Œuf Mollet, Noisettes et Panais, Espuma de Champignons*</i>	17,00 euros
<i>Darphin de Pommes de Terre, Poisson fumé et mariné à l'huile d'herbes</i>	19,00 euros
<i>Tagliatelles de Seiche, Émulsion d'Ail doux*</i>	19,00 euros
<i>Fraicheur d'huîtres creuses en tartare, Citron et Chou-fleur</i>	21,00 euros

Les Incontournables

<i>Dos de Turbot rôti sur l'arrête*</i>	48,00 euros
<i>Fameux Ragoût de Homard du Vioben*</i>	65,00 euros

Les Poissons

<i>Ballotine d'Aile de Raie « Façon Grenobloise », Pousses d'Épinards</i>	26,00 euros
<i>Dos de Lieu Jaune, Méli-Mélo autour de la Courge, Émulsion Beurre Noisette*</i>	29,00 euros
<i>Médailles de Lotte rôtis, Betteraves et Carottes glacées, Nuage de fumet de Poisson au Cumin</i>	32,00 euros
<i>Poisson noble, Cannellonis aux arômes Truffés, Crémeux de Brocolis au Basilic</i>	39,00 euros

Les Viandes

<i>Trilogie gourmande autour du Cochon, Jus corsé à la Sarriette</i>	29,00 euros
<i>Croustillant de confit d'Agneau aux épices et condiments orientaux</i>	32,00 euros

Les Desserts

<i>Blanc-Manger à l'Amande, Gourmandises de Poire*</i>	10,00 euros
<i>Sur un air d'Automne, Mariage Chocolat-Sarrazin, Bonbons Caramel coulant</i>	11,00 euros
<i>Déclinaison autour de la Pomme Granny, Sablé Breton, Sorbet Citron</i>	11,00 euros
<i>Douceur Exotique, Glace Noix de Coco*</i>	12,00 euros
<i>Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc</i>	11,00 euros
<i>Irish Coffee*</i>	11,00 euros

Les Glaces

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

1 boule : 3,00 euros **2 boules :** 6,00 euros **3 boules :** 9,00 euros

Avec ou Sans Chantilly

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel Beurre salé, Noix de Coco

Sorbets : Citron, Fraise, Ananas, Poire

Menu « Tour Noire » 32,00 € (3 plats)

Déclinaison possible de ce menu sans Bœuf et sans Poissons pour les Végétariens et Végans à 29,00 €

- Pont neuf de Pois chiches « Façon Falafelle », Copeaux de Bœuf fumé, Vinaigrette d'Herbes

~~~

- Pêche du jour, Wok de Légumes et Tofu à la Sauce Soja, Bouillon aux épices Thaï

~~~

Option 11,00 € : - Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

~~~

- Blanc-Manger à l'Amande, Gourmandises de Poire

---

Menu « Île Stagadon » 49,00 € (3 plats)

---

1 entrée au choix :

- Œuf Mollet, Noisettes et Panais, Espuma de Champignons

- Darphin de Pommes de Terre, Poisson fumé et mariné à l'huile d'herbes

- Tagliatelles de Seiche, Émulsion d'Ail doux

~~~

1 plat au choix :

- Dos de Lieu Jaune, Méli-Mélo autour de la Courge, Émulsion Beurre Noisette

- Ballotine d'Aile de Raie « Façon Grenobloise », Pousses d'Épinards

- Trilogie gourmande autour du Cochon, Jus corsé à la Sarriette

~~~

**Option 11,00 € :** - Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

~~~

1 dessert au choix :

- Sur un air d'Automne, Mariage Chocolat-Sarrazin, Bonbons Caramel coulant

- Déclinaison autour de la Pomme Granny, Sablé Breton, Sorbet Citron

Menu « Plaisir dans les Abers » 96,00 € (6 plats)

Ou 89.00€ sans fromages (5 plats)

Découvrez les Produits Phares du Vioben en portion dégustation

L'Huître

~~~

*La Langouste*

~~~

Le Poisson noble

~~~

*L'Agneau*

~~~

La Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Mairwenn Marc

~~~

*La Douceur Exotique*

À l'attention de nos jeunes gourmets



---

Pour les enfants

*(Uniquement -12 ans)*



« Com' Maman, Com' Papa », découvrez de nouvelles saveurs

*Tous les plats et menus de la carte, en portions adaptées à nos jeunes gourmets,*

*Mais les Prix de la carte divisés par 2*