

---

## Les Entrées

---

<i>Rillettes du pêcheur, Bouquet de mesclun, Toasts</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Tartare de tomates, Olives vertes au basilic, Espuma de chèvre frais</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>Maquereaux fumés, Pomme de terre fondante, Sauce ravigote</i>	<i>14,00 euros</i>
<i>Huîtres N°0, crémeux de chou-fleur, Pickles de légumes, Emulsion Curry Black Pearl</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Raviole de Langoustines, Minestrone de Petits Légumes, Bisque de crustacés</i>	<i>19,00 euros</i>
<i>Rosace de Lieu mariné et fumé, Blinis de Sarazin iodé</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>

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>(6 huîtres creuses, 6 langoustines, 2 coquillages, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	<i>49,50 euros</i>
<i>Plateau de Fruits de mer <b>ROYAL</b> ( 1 personne ) <b>Sur commande</b></i> <i>(6 huîtres creuses, 6 langoustines, 2 coquillages, 1 crabe ou araignée, 1/2 Homard, bigorneaux)</i>	<i>64,00 euros</i>
<i>Homard Grillé (présenté vivant) <b>Env.500g/pers</b></i>	<i>12,00 euros</i> <i>Les 100g</i>
<i>Langouste Grillée (présentée vivante) <b>Env.500g/pers</b></i>	<i>16,00 euros</i> <i>Les 100g</i>
<i>Crabe à la planche (Crabe précassé, Mayonnaise) <b>Env.1kg/1,2 kg</b></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>Trilogie de Poissons, Risotto de Blé vert, Vierge de légumes croquants</i>	<i>19,00 euros</i>
<i>Dos de Lieu jaune, Jardin de légumes estival, Embeurrée de Pommes de Terre Note de piment safrané</i>	<i>24,00 euros</i>
<i>Blanquette de Lotte, Jardin de légumes estival, Risotto de blé vert</i>	<i>26,00 euros</i>
<i>Poisson noble, Inspiration du Chef « Pierre-Henri Calvez »</i>	<i>28,00 euros</i>

---

## Nos Spécialités

---

<i>Queues de Langoustines croustillantes de sésame, gourmandise d'artichaut, beurre de crustacés au Yuzu</i>	<i>33,00 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 cochon, Cannelloni farci de blettes et ricotta</i>	<i>21,00 euros</i>
<i>Filet de Canard Bio, Jus au romarin, Carottes jaunes au cumin, Betterave confite au vinaigre balsamique</i>	<i>26,00 euros</i>

Nos viandes sont d'origine Française

---

## Les Desserts

---

<i>« Trompe l'œil » de l'œuf au plat exotique</i>	<i>8,50 euros</i>
<i>Nage de fraises parfumées, île flottante glacée au citron</i>	<i>9,00 euros</i>
<i>Sphère chocolat en cappuccino, croustillant au gruë de cacao</i>	<i>9,00 euros</i>
<i>Moelleux au Chocolat, Cœur coulant caramel au beurre salé, glace Vanille</i> <small>(Cuisson 10 minutes)</small>	<i>10,00 euros</i>
<i>Déclinaison gourmande autour des fruits de saison</i> <i>(Pêches, Abricots, Nectarines)</i>	<i>9,00 euros</i>
<i>Soufflé chaud Grand Marnier (à commander en début de repas)</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Assortiment de Fromages locaux, salade</i>	<i>8,50 euros</i>
<i>Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes, à la Sarriette</i>	<i>8,50 euros</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>8,50 euros</i>

---

## 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, Fraise, Framboises, Yaourt Malo fromage blanc*

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

---

## Menu « La Tour Noire » 32,00 €

---

- 1 entrée au choix :** - Tartare de tomates, Olives vertes au basilic, Espuma de chèvre frais  
- Maquereaux fumés, Pomme de terre fondante, Sauce ravigote
- 1 plat au choix :** - Trilogie de Poissons, Risotto de Blé vert, Vierge de légumes croquants  
- Filet mignon de Cochon, Cannelloni farci de blettes et ricotta
- Option 8,50 € :** - Assortiment de fromages locaux, Salade  
- Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes, à la Sarriette
- 1 dessert au choix :** - « Trompe l'œil » de l'œuf au plat exotique  
- Nage de fraises parfumées, île flottante glacée au citron

---

## Menu « Île Stagadon » 44,00 €

---

- 1 entrée au choix :** - Huîtres N°0, crémeux de choux-fleur, Pickles de légumes,  
Emulsion Curry Black Pearl  
- Raviole de Langoustines, Minestrone de Petits Légumes, Bisque de crustacés
- 1 plat au choix :** - Dos de Lieu jaune, Jardin de légumes estival, Embeurrée de Pommes de Terre  
Note de piment safrané  
- Filet de Canard Bio, Jus au romarin, Carottes jaunes au cumin,  
Betterave confite au vinaigre balsamique
- Option 8.50€ :** - Assortiment de fromages locaux, salade  
- Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes, à la Sarriette
- 1 dessert au choix :** - Sphère chocolat en cappuccino, croustillant au grué de cacao  
- Déclinaison gourmande autour des fruits de saison  
(Pêches, Abricots, Nectarines)

*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 Rosace de Lieu mariné et fumé, Blinis de Sarazin iodé*

-

*Les Queues de Langoustines, gourmandise d'Artichaut*

-

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

-

*Le Soufflé chaud Grand Marnier*

---

## Menu « Plaisir dans les Abers » 85,00 €

---

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

*La Rosace de Lieu mariné et fumé, Blinis de Sarazin iodé*

-

*Les Queues de langoustines, gourmandise d'Artichaut*

-

*Le Fameux ragoût de Homard Breton du Vioben*

-

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

-

*Le Soufflé chaud Grand Marnier*

---

## Menu « Jeunes Gourmets » 12,00 €

---

*(Uniquement -10 ans)*

*Rillettes du pêcheur ou Fleur de Melon*

*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.*