

## 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 20 personnes à l'année.

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 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) <b>Env. 500g/pers</b> Selon Arrivages	16,00 euros Les 100g
<i>Langouste Grillée</i> * (présentée vivante) <b>Env. 700g/pers</b> Selon Arrivages	20,00 euros Les 100g
<i>Crabe ou Araignée à la planche</i> * (Crabe précassé) <b>Env. 1kg/1,2 kg</b> 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 au plat, Croquant Sarrazin, Topinambours fumés</i>	17,00 euros
<i>Lasagnes de Coquillages, Émulsion Marinère</i>	20,00 euros
<i>Lotte « Gravlax » Pickles de légumes, Salade d'Herbes fraîches</i>	20,00 euros
<i>Carpaccio de Noix de Saint Jacques aux Agrumes*</i>	22,00 euros

---

## Les Incontournables

---

<i>Feuilleté de Pigeon, Farci au Chou frisé au lard et Foie gras</i>	30,00 euros
<i>Noix de Saint Jacques, Cerfeuil Tubéreux et Crosnes, Beurre persillé*</i>	32,00 euros
<i>Fameux Ragoût de Homard du Vioben*</i>	69,00 euros

---

## Les Poissons

---

<i>Cabillaud confit au beurre d'Algues, Crémeux Cresson, Tartare acidulé*</i>	26,00 euros
<i>Trilogie de Poissons, Bouillon, Légumes du moment*</i>	29,00 euros
<i>Médailles de Lotte rôtis, Betteraves et Carottes glacées, Nuage de fumet*</i>	32,00 euros
<i>Poisson noble, Salsifis gratinés au beurre Noisette</i>	39,00 euros

---

## Les Viandes

---

<i>Ballotines de Queues de Bœuf braisées, Pressé de Pommes de Terre à l'huile de Truffe</i>	29,00 euros
<i>Filet Mignon de Veau, Cèpes snackés, Darphin de Céleri</i>	35,00 euros

---

## Les Desserts

---

<i>Ile flottante Mandarine*</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Feuillantine de Chocolat Noir, Glaçage Dulcey, Noisettes</i>	<i>11,00 euros</i>
<i>Tarte au Citron « Revisitée »</i>	<i>11,00 euros</i>
<i>Le soufflé chaud, Poire Williams vanillée</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc</i>	<i>11,00 euros</i>
<i>Irish Coffee*</i>	<i>11,00 euros</i>

---

## 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 Poissons pour les Végétariens à 29,00 €

- Carottes Blue Purple au Cumin, Condiment Pignon de Pin, Ciboulette et copeaux de Mimolette\*

~~~

- Filet de Maquereaux snackés, Méli-Mélo de Choux, Polenta crémeuse d'Avoine à l'huile de Noisette\*

~~~

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

~~~

- Ile flottante Mandarine\*

---

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

---

1 entrée au choix :

- Œuf au plat, Croquant Sarrazin, Topinambours fumés

- Lasagnes de Coquillages, Émulsion Marinère

- Lotte « Gravlax » Pickles de légumes, Salade d'Herbes fraîches

~~~

1 plat au choix :

- Cabillaud confit au beurre d'Algues, Crémeux Cresson, Tartare acidulé\*

- Trilogie de Poissons, Bouillon, Légumes du moment\*

- Ballotines de Queues de Bœuf braisées, Pressé de Pommes de Terre à l'huile de Truffe

~~~

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

~~~

1 dessert au choix :

- Feuillantine de Chocolat Noir, Glaçage Dulcey, Noisettes

- Tarte au Citron « Revisitée »

---

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*

*La Saint Jacques*

~~~

*L'Oignon farci Foie gras et Butternut*

~~~

*Le Poisson noble*

~~~

*Le Veau*

~~~

*La Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Mairwenn Marc*

~~~

*Le soufflé chaud, Poire Williams vanillée*

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*