

LE RESTAURANT

# VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

## Bienvenue à bord !

Tout a commencé en 2006, par une remarquable histoire de famille :  
Un papa pêcheur et son bateau « LE VIOBEN », comme **Violaine** sa fille et **Benjamin** son fils.

L'histoire se perpétue avec amour quand Violaine rencontre Yvon Morvan, Chef de l'Armen à Brest, qui reprend la barre de la cuisine du Vioben en 2016.

En 2023, l'histoire continue et la complémentarité prend tout son sens avec la reprise de l'emblématique Hôtel \*\*\*\* La Baie des Angés

Notre équipage se compose aujourd'hui de plus de 40 personnes à l'année.

Merci à eux, Merci à vous d'être là !

### RÉGALEZ-VOUS EN TOUTE SÉRÉNITÉ



Si vous ne terminez pas votre repas, emportez le. On s'occupe de tout !



Tous nos tarifs sont service compris et hors boissons.



La liste des allergènes est disponible sur demande.



Toutes nos viandes sont d'origine Française.



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



\*Recettes ne contenant pas de gluten.



Menu enfants adapté en termes de quantité. En cas de partage, un frais de couverts de 8€ sera appliqué.



Animaux non acceptés, sauf chien guide d'assistance

### MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTÉS



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.**

LE RESTAURANT  
**VIOBEN**  
DE LA MER À L'ASSIETTE

## Les Fruits de Mer

Coupe de Bigorneaux *	9,00 euros
Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise * / Env. 300g	36,00 euros
½ Crabe ou ½ Araignée * <i>(selon arrivage)</i>	16,00 euros
Assiette de Fruits de mer * (1 pers.) <i>(3 huîtres creuses, 2 coques ou palourdes, 3 belles langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	32,00 euros
Plateau de Fruits de mer * (1 pers.) <i>(6 huîtres creuses, 6 belles langoustines, 2 coques ou palourdes, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	56,00 euros
Plateau de Fruits de mer ROYAL * (2 pers.) <i>(12 huîtres creuses, 12 belles langoustines, 4 coques ou palourdes, 2 crabes ou araignées, 1 homard, bigorneaux)</i>	139,00 euros
Homard Grillé * présenté vivant / Env. 500g/pers. <i>(selon arrivage)</i>	16,00 euros <i>Les 100g</i>
Langouste Grillée * présentée vivante / Env. 700g/pers. <i>(selon arrivage)</i>	20,00 euros <i>Les 100g</i>
Crabe ou Araignée à la planche * (crabe précassé) / Env. 1 kg - 1,2 kg <i>Servi avec des pommes de terre</i>	35,00 euros

## Les Huîtres

### HUÎTRES CREUSES LEGRIS N°3 \*

Les 6 .....	12.00 euros
Les 9 .....	18.00 euros
Les 12 .....	24.00 euros

LE RESTAURANT

# VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

## Les Entrées

Royal de Céleri Rave, Œuf mollet, Emulsion persillée, Copeaux de Magret fumé*	18,00 euros
Filets de Maquereaux snackés, Palets de Pommes de Terre, Sauce Ravigote*	19,00 euros
Ceviche de Thon aux Fruits exotiques*	22,00 euros
Langoustine « Gravlax » autour de l'Agrume*	26,00 euros
St Jacques snackées, Céleri et Pommes Granny, Emulsion bardes au Calvados*	24,00 euros

## Les Incontournables

Feuilleté de Pigeon farci au Chou frisé au Lard et Foie gras	35,00 euros
Ormeaux sauvages Mariage Terre – Mer	59,00 euros
Homard breton, Minestrone de Légumes, Bouillon Estragon, Gingembre*	69,00 euros

## Les Poissons

Dos de Lieu jaune, Velours de Choux-Fleurs, Betteraves rouges, Sabayon Hibiscus*	29,00 euros
Médallions de Lotte, Caviar d'Aubergines, Condiment de Fruits à coques*	32,00 euros
Poisson Noble côtier, selon inspiration du Chef	39,00 euros

## Les Viandes

Suprême de Volaille fermière, Darphin de Carottes, Champignons, Jus parfumé au Thym*	28,00 euros
Grenadin de Veau, Endives braisées au Pralin, Jus de viande à la Sariette*	38,00 euros

LE RESTAURANT  
**VIOBEN**  
DE LA MER À L'ASSIETTE

## Les Desserts

Brioche perdue, Châtaignes et Pommes caramélisées, Glace Vanille	10,00 euros
Craquant, Crème de Citron jaune aux Fruits frais	12,00 euros
Déclinaison Chocolat, Caramel, Noisette, Streusel cacaoté	12,00 euros
Soufflé Poire Williams	12,00 euros
Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc	12,00 euros
Irish Coffee *	11,00 euros

## Les Glaces

### GLACES ARTISANALES POKOÛ, DE LANDÉDA

1 boule .....	3,50 euros
2 boules .....	7,00 euros
3 boules .....	10,50 euros

*Avec ou sans Chantilly*

### Crèmes glacées :

Vanille Gousses de Madagascar/ Chocolat Noir/ Café Bio de Colombie

### Sorbets :

Pomme Granny/ Citron de Sicile/ Framboise

LE RESTAURANT

# VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

## Menu « Tour Noire » 32,00 € (3 plats)

**DÉCLINAISON POSSIBLE SANS POISSONS POUR LES VÉGÉTARIENS : 29,00 €**

Concombre revisité « Façon Tzatziki », Citron vert, Tuile croquante

—

Pêche du jour, Jeunes pousses d'Épinards, Anguille fumée, Emulsion Beurre Noisette\*

—

### OPTION 12,00 €

Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

—

Brioche perdue, Châtaignes et Pommes caramélisées, Glace Vanille

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

### 1 ENTRÉE AU CHOIX :

Royal de Céleri Rave, Œuf mollet, Emulsion persillée, Copeaux de Magret fumé\*

Filets de Maquereaux snackés, Palets de Pomme de Terre, Sauce Ravigote\*

Ceviche de Thon aux Fruits exotiques\*

### 1 PLAT AU CHOIX :

Dos de Lieu jaune, Velours de Choux-Fleurs, Betteraves rouges, Sauce Hibiscus\*

Médallions de Lotte, Caviar d'Aubergines, Condiment de Fruits à coques\*

Suprême de Volaille fermière, Darphin de Carottes, Champignons, Jus parfumé au Thym\*

### OPTION 12,00 €

Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

### 1 DESSERT AU CHOIX :

Craquant, Crème de Citron jaune aux Fruits frais

Déclinaison Chocolat, Caramel, Noisette, Streusel cacaoté

LE RESTAURANT  
**VIOBEN**  
DE LA MER À L'ASSIETTE

**Menu « Plaisir dans les Abers » 98,00 €  
(6 plats)**

**OU 89.00 € SANS FROMAGES (5 PLATS)**

Découvrez les Produits Phares du Vioben en portion dégustation

La Langoustine « Gravlax » \*

—

Le Homard breton \*

—

Le Poisson Noble côtier

—

Le Grenadin de Veau\*

—

La Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maiwenn Marc

—

Le Soufflé

**À l'attention de nos jeunes gourmets  
(enfants - 12 ans)**



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

Tous les plats et menus de la carte sont proposés en portions adaptées à nos jeunes gourmets,  
avec les prix de la carte divisés par 2.