

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.

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

Asperges vertes, Lard de Colonnata, Émulsion Sarrazin	20,00 euros
Rouget snacké, Pommes de Terre confites, Fumet safrané	22,00 euros
Tartare de Bœuf et Huîtres aux Algues*	24,00 euros

Les Incontournables Poissons

Cotriade retour de Pêche, Bisque de Crustacés*	27,00 euros
Dos de Lieu jaune cuit « Façon Papillote » marinière de Coques, Tombée de Poireaux, Citron noir d'Iran*	29,00 euros
Pièce de Sole portion*	35,00 euros
Poisson Noble côtier, selon inspiration du Chef	39,00 euros

Les Viandes

Finger de Cochon confit au Cajun, Patates douces, Sommités de Romanesco	28,00 euros
Magret de Canard laqué au Miel, Wok de Légumes au Romarin*	32,00 euros
Feuilleté de Pigeon farci au Chou frisé au Lard et Foie gras	35,00 euros

LE RESTAURANT
VIOBEN
DE LA MER À L'ASSIETTE

Les Desserts

Baba au Rhum, Ananas rôti au Thym citronné, Glace Sarrazin Bio	12,00 euros
Le Chocolat dans tous ses états, Crème anglaise au Café torréfié	12,00 euros
Nougat glacé aux Fruits rouges et Basilic	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/ Sarrazin Bio

Sorbets :

Pomme Granny/ Citron de Sicile/ Framboise

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

Menu du Marché 32,00 € (3 plats)

Composition différente tous les jours, en fonction des produits du Marché

Entrée

—

1 PLAT AU CHOIX :

Poisson

OU

Viande

—

Dessert

Menu Végétarien 33,00 € (3 plats)

Asperges vertes, Émulsion Sarrazin

—

Poireaux grillés, Légumes du moment, Ravioles végétales, Jus d'Herbes émulsionné

—

Nage de Fruits frais au Gingembre, Sorbet « Pokou »*

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

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

1 ENTRÉE AU CHOIX :

Asperges vertes, Lard de Colonnata, Émulsion Sarrazin

OU

Rouget snacké, Pommes de terre confites, Fumet safrané

1 PLAT AU CHOIX :

Dos de Lieu jaune cuit « Façon Papillote » marinière de Coques, Tombée de Poireaux, Citron noir d'Iran

OU

Fingers de Cochon confit au Cajun, Patates douces, Sommités de Romanesco

OPTION 12,00 €

Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maiwenn Marc

1 DESSERT AU CHOIX :

Baba au Rhum, Ananas rôti au Thym citronné, Glace Sarrazin Bio

OU

Le Chocolat dans tous ses états, Crème anglaise au Café torréfié

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

Le Bœuf et l'Huître

—

La Langoustine

—

Le Poisson Noble

—

Le Canard

—

La Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maiwenn Marc

—

Le Nougat

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.

