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 **Vio**laine sa fille et **Ben**jamin son fils.
Le concept « du bateau à l'assiette »

L'aventure familiale se poursuit en 2013 quand Violaine rencontre Yvon Morvan, Chef de l'Armen à Brest. Ensemble, ils agrandissent et professionnalisent Le Vioben, en faisant une adresse incontournable de la gastronomie bretonne.

En 2023, une nouvelle page s'écrit avec la reprise de l'Emblématique Hôtel **** La Baie Des Anges- SPA Marin, où la complémentarité prend tout son sens.

Aujourd'hui notre équipage se compose aujourd'hui de plus de 30 personnes à l'année.

Un grand merci à eux, et merci à vous de faire partie de cette aventure !

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

CHÈQUES ESPÈCES — CB — VISA — VISA Electron — ancv CHÈQUE-VACANCES

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

Les Huîtres

HUîTRES CREUSES LEGRIS N°3 *

Les 6 ..... 13,00 euros
Les 9 ..... 19,00 euros
Les 12 ..... 26,00 euros

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

Les Entrées

Émulsion de Scarmoza au Lait de Bufflonne, Jambon Ibérique, Perles de Tomate	20,00 euros
Émietté de Chair de Tourteaux aux épices douces, Matignon de Légumes	22,00 euros
Marbré de Foie Gras et Artichaut « Camus de Bretagne »	22,00 euros
Ravioles de Homard, Crème de Crustacés parfumé à l'Estragon	25,00 euros

Les Incontournables

Poulpes confits panés, Ratatouille façon Provençale, Gremolata	28,00 euros
Dos de Lieu jaune « Côtier », Risotto de Pommes de Terre « Trufette »*	30,00 euros
Blanquette de Lotte au Curry breton, Légumes d'Été *	34,00 euros
Bar de ligne « Ourasi », Wok de Fenouil, Moules safranées *	38,00 euros

Les Viandes

Carré de Porc « Ferme de Kergo », Crémeux d'Artichauts, Far noir au Beurre, Légumes d'Été *	30,00 euros
Feuilleté de Pigeon farci au Chou frisé et Foie gras	35,00 euros
Grenadin de Veau, cuit rosé au Romarin, Ail nouveau grillé, Allians de Quéménès*	39,00 euros

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

Les Desserts

Rosace de Melon et Fraises	10,00 euros
Finger Chocolat au Lait, Sorbet Abricots infusion Verveine Bio	12,00 euros
Sablé Framboise, Pesto à la Criste marine, Sorbet Tomates - Fraises	12,00 euros
Savarin au Gin, Citron Rhubarbe	12,00 euros
Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc	12,00 euros
Irish Coffee *	12,00 euros

Les Glaces

GLACES ARTISANALES POKOÙ, 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/ Caramel

Sorbets :

Citron de Sicile/ Abricots-Verveine Bio/ Tomates- Fraises/ Framboises

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 32,00 €
(3 plats)

Tartare d'Avocat et Tofu, Mangue citronnée et Coriandre

—

Polenta grillée, Ratatouille au Curry vert

—

Rosace de Melon et Fraises

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

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

1 ENTRÉE AU CHOIX :

Émulsion de Scarmoza au Lait de Bufflonne, Jambon Ibérique, Perles de Tomate

OU

Émietté de Chair de Tourteaux aux épices douces, Matignon de Légumes

1 PLAT AU CHOIX :

Poulpes confits panés, Ratatouille façon Provençale, Gremolata

OU

Carré de Porc « Ferme de Kergo », Crémeux d'Artichauts, Far noir au Beurre, Légumes d'Été

OPTION 12,00 €

Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

1 DESSERT AU CHOIX :

Finger Chocolat au Lait, Sorbet Abricots infusion Verveine Bio

OU

Sablé Framboise, Pesto à la Criste marine, Sorbet Tomates - Fraises

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

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

OU 89.00 € SANS FROMAGE (5 PLATS)

Découvrez les Produits Phares du Vioben en portion dégustation

Le Foie gras

—

La Raviole de Homard

—

Le Lieu jaune de ligne

—

Le Veau

—

Le Fromage

—

Le Savarin

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.