

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.
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 20 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



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	38,00 euros
½ Tourteau 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 Tourteau ou araignée, bigorneaux)	32,00 euros
Plateau de Fruits de mer * (1 pers.) (6 huîtres creuses, 6 belles langoustines, 2 coques ou palourdes, 1 Tourteau 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 Tourteaux ou araignées, 1 homard, bigorneaux)	145,00 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
Tourteau ou Araignée * (crabe précassé) / Env. 1 kg - 1,2 kg Servi avec des pommes de terre	35,00 euros

Les Huîtres LEGRIS

CREUSES N°3 *

Les 6	13.00 euros
Les 9	19.00 euros
Les 12	26.00 euros

NAKR Spéciales N°4*

Cette huître d'exception est élevée dans l'Archipel de Lilia.
Ses caractéristiques : iodée, chair croquante, note de châtaigne et noisette,
pied sucré et généreux, grande longueur en bouche.

Les 6	18.00 euros
Les 9	25.00 euros
Les 12	32.00 euros

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

Les Entrées

Ravioles de Champignons, Émulsion Vin blanc, Huile de Noisette	18,00 euros
Cromesquis de Cochon confit, Insert Foie gras*	20,00 euros
Canon de Truite du Moulin du Roudous cuite à basse température, Crémeux de Cresson*	22,00 euros
Carpaccio de Noix de St Jacques, Butternut, Panier croustillant et Pousses d'Épinards*	25,00 euros

Les Incontournables

Dos de Lieu jaune, Palet de Céleri fondant, Jus de Coques persillées*	30,00 euros
Noix de St Jacques, Purée de Carottes à l'Orange, Jus de Volaille émulsionné à l'Huile d'Olive*	36,00 euros
Aiguillettes de St Pierre, Crémeux de Chou-Fleur aux Algues, Vierge de Pommes	38,00 euros
Ormeaux sauvages, Mariage Terre-Mer	59,00 euros

Les Viandes

Filet de Bœuf, Mousseline de Topinambours au Beurre noisette, Betteraves et Carottes râpées*	35,00 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

Dessert du Marché	10,00 euros
Ananas au Poivre de Timut, Sorbet Banane-Passion*	12,00 euros
Biscuit façon Pain d'épices, Poire Williams Parfumée au Gingembre	12,00 euros
Tartelette Cacao, Chocolat grand cru, Parfait au Miel de Châtaignes	12,00 euros
Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maiwenn Marc	14,00 euros
Irish Coffee *	12,00 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/ Caramel

Sorbets :

Citron de Sicile/ Poire-Gingembre/ Banane-Passion/ 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)

Ravioles de Champignons, Émulsion Vin blanc, Huile de Noisette

—

Parmentier de Patates douces, Crumble de Marrons, Sucrine snackée

—

Ananas au Poivre de Timut, Sorbet Banane-Passion

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

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

1 ENTRÉE AU CHOIX :

Cromesquis de Cochon confit, Insert Foie gras

OU

Canon de Truite du Moulin du Roudous, cuite à basse température, Crèmeux de Cresson

1 PLAT AU CHOIX :

Dos de Lieu jaune, Palet de Céleri fondant, Jus de Coques persillées

OU

Filet de Bœuf, Mousseline de Topinambours au Beurre noisette, Betteraves et Carottes râpées

OPTION 14,00 €

Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

1 DESSERT AU CHOIX :

Biscuit façon Pain d'épices, Poire Williams Parfumée au Gingembre

OU

Tartelette Cacao, Chocolat grand cru, Parfait au Miel de Châtaignes

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.

