

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 appliquée.



Animaux non acceptés, sauf
chien guide d'assistance

MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTÉS

CHÈQUES



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

Carpaccio de Betteraves cuites en croûte de Sel, Noix torréfiées, Huile d'Herbes et Chèvre frais* 18,00 euros

Déclinaison autour du Rouget, Bouillon Safrané* 22,00 euros

Délice de Foie gras et Pain d'épices, Poire pochée au Vin chaud 24,00 euros

Les Incontournables

Dos de Lieu jaune, Wok de Fenouil, Vierge d'Agrumes* 30,00 euros

Médaillon de Lotte cuit à basse température, Sauce Homardine, Légumes d'Hiver* 32,00 euros

Noix de St Jacques poêlées, Fondue de Poireaux légèrement citronnée 36,00 euros

Ormeaux sauvages, Mariage Terre-Mer* 59,00 euros

Les Viandes

Pintade de la Ferme de Kergo, Condiment d'Ail et Broccolini* 29,00 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-Persil plat*	12,00 euros
Pavlova, Crèmeux de Fromage blanc vanillé, Kiwi et Fenouil*	12,00 euros
Finger Chocolat, Noisette, Passion	12,00 euros
Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc	14,00 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/ Noisette

Sorbets :

Citron de Sicile/ Yaourt/ Banane-Persil plat

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)

Carpaccio de Betteraves cuites en croûte de Sel, Noix torréfiées, Huile d'Herbes et Chèvre frais*

—

Pressé de Pommes de Terre au Thym, Embeurrée de Cresson ailé, Champignons de Paris*

—

Ananas au Poivre de Timut, Sorbet Banane-Persil plat*

LE RESTAURANT
VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

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

1 ENTRÉE AU CHOIX :

Déclinaison autour du Rouget, Bouillon Safrané

OU

Délice de Foie gras et Pain d'épices, Poire pochée au Vin chaud

1 PLAT AU CHOIX :

Médaillon de Lotte cuit à basse température, Sauce Homardine, Légumes d'Hiver

OU

Pintade de la Ferme de Kergo, Condiment d'Ail et Broccolini

OPTION 14,00 €

Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

1 DESSERT AU CHOIX :

Pavlova, Crèmeux de Fromage blanc vanillé, Kiwi et Fenouil

OU

Finger Chocolat, Noisette, Passion

**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.