

# Bienvenue au Vioben

Niché au cœur du port de l'Aber Wrac'h, Le Vioben est un lieu chargé d'histoire, de transmission et de passion. Pendant plus de vingt ans, Violaine Le Goff et Yvon Morvan ont fait vivre cette maison avec exigence et générosité, lui donnant son identité et sa réputation.

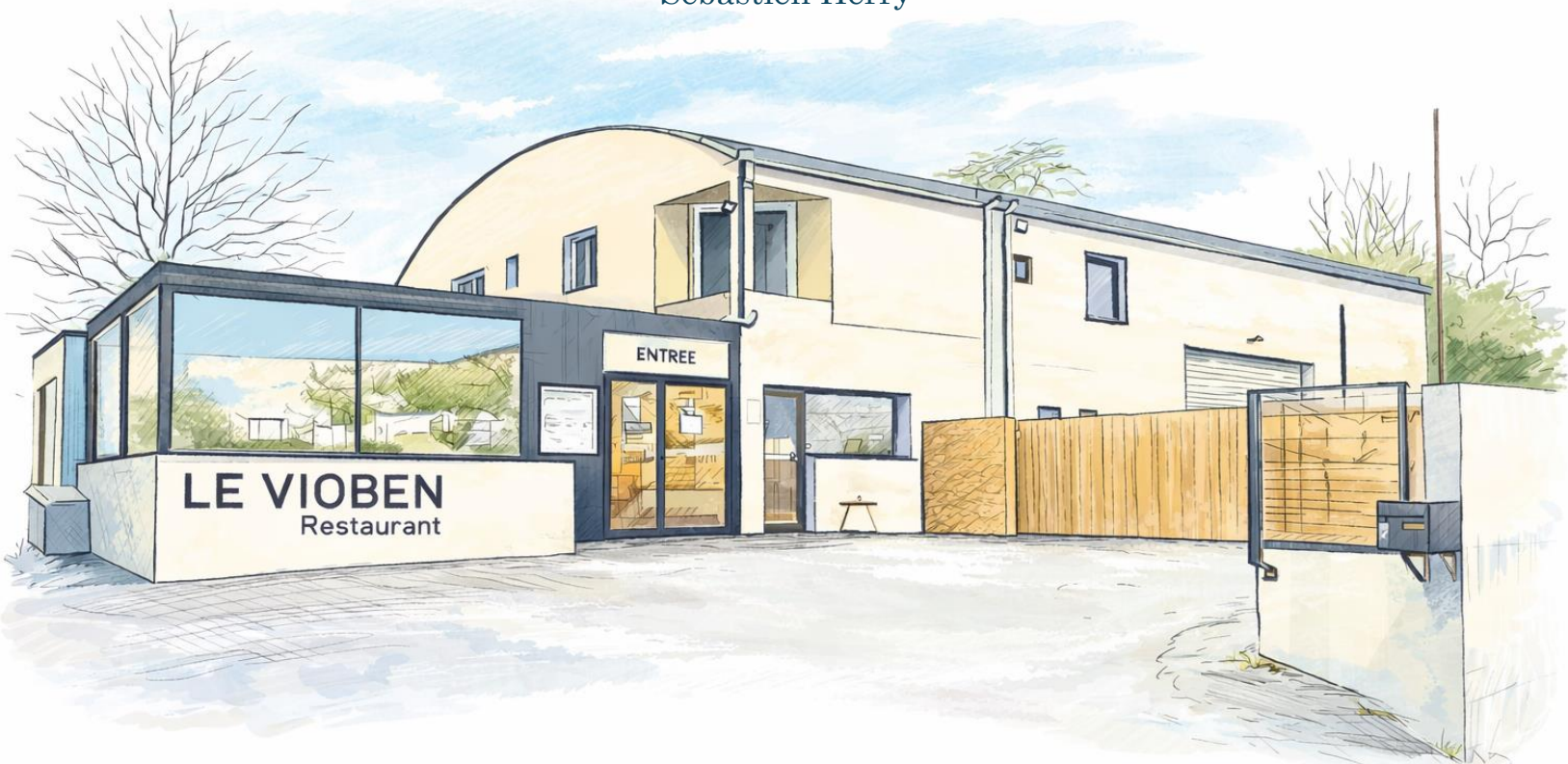
Inspirée par la mer toute proche et les richesses de la Bretagne, notre cuisine se veut sincère, généreuse et guidée par les saisons. Chaque assiette met à l'honneur des produits de qualité et le travail des producteurs de notre région.

Après un parcours enrichissant au sein de belles maisons, j'ai aujourd'hui le plaisir de faire vivre ce lieu emblématique dans le respect de son histoire, en y apportant ma sensibilité : une cuisine authentique, précise et gourmande. En cuisine, le chef Alexandre Azou, présent dans la cuisine depuis plusieurs années et formé auprès de Yvon Morvan, exprime une cuisine passionnée et maîtrisée, entouré de toute son équipe avec laquelle il partage exigence et savoir-faire. À ses côtés, Frédéric, notre chef pâtissier, apporte créativité et équilibre aux desserts.

En salle, Emmanuelle et Cédric, accompagnés de toute l'équipe, veillent à vous offrir un service attentif, chaleureux et soigné, afin de vous faire vivre un moment convivial et agréable.

Je vous souhaite la bienvenue au Vioben et une excellente dégustation.

Sébastien Herry



## **Menu du Jour 29,00€**

*(Servi uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés)*

*Déclinable en « Entrée /Plat » ou « Plat dessert »*

*L'Entrée*

*Le Plat*

*Le Dessert*

# Grandes Tablées

*(À partir de 8 personnes)*

Pour vous, nous vous proposons une expérience culinaire à partager pour l'ensemble de la table, pensée comme un véritable moment de convivialité.

En faisant confiance au Chef et à son équipe, laissez-vous guider à travers une succession de plats inspirés des produits de saison et des arrivages du moment.

Une parenthèse gourmande, où générosité, découverte et émotion se rencontrent au fil du repas.

70,00€ par personne

## Commencer

*« À partager... ou pas, mais ce serait dommage de ne pas goûter à tout ! »*

**Stracciatella di Buffala**, Vierge de nectarines et pêches marinées  
Au thym citron et Basilic 14,00€

**Terrine de Foie gras**, Condiment Oignons de Roscoff 18,00€

**Ceviche de Poisson**, Concombre, Fenouil croquant,  
Huile d'olive citronnée et aneth 18,00€

**Le Melon Charentais**, Petit Pois frais, brisure de Feta et menthe 13,00€

**Moules de l'Aber Benoît**, Chorizo Iberique grillé, Salade de Pommes de Terre de  
Quéménès et Haricots verts 16,00€

Les Huîtres "**Creuses N°3**" de la Maison « LEGRIS »

Les 6 ..... 12,00€

Les 9 ..... 18,00€

Les 12 ..... 24,00€

Les Huîtres "**Plates N°2**" de Caroline Madec « le Vivier de Prat Ar Coum »

Les 6 ..... 14,00€

Les 9 ..... 21,00€

Les 12 ..... 28,00€

**Les Demoiselles du Guilvinec**, Mayonnaise

Les 200gr .....25,00€

**Planche de Poissons** fumés et marinés 150 gr 25,00€  
Blinis et Crème Aux Herbes Acidulées

**Assiette de Jambon Serrano** 18 mois, Toast à l'ail 16,00€

**Assiette de fromages** sélectionnés et affinés par Maiwenn Marc 14,00€

## Continuer

*« Les choses sérieuses commencent... et se partagent encore mieux ! »*

**La Viande du Moment** prix selon la pièce  
*« A partager, sauce du moment »*

**Le Saint Pierre Poché** prix selon la pièce  
*« A partager, sauce du moment »*

**Pavé de Lieu Jaune, Sauce Tartare** 19,00€

**Lotte Snackée, Fraîcheur de Légumes, Vierge Méditerranéenne** 22,00€

**Magret de Canard 300gr, Sauce Poivre vert** 24,00€

**Suprême de volaille label rouge, Sauce Ivoire** 19,00€

**Le Traditionnel Plat en Sauce du Moment** 19,00€

**Le Chou-Fleur Grillé, Fromage Frais aux Herbes et Sésame** 17,00€

**L'Araignée Précassée, Mayonnaise** 22,00€  
*« Environ 1,2kg »*

**Dégustation de Fruits de Mer** 52,00€  
*« 4 huîtres creuses, 2 huîtres plates, 200 gr de langoustines, 2 coques ou palourdes, 1/2 araignée, bigorneaux »*

**Dégustation de Fruits de Mer Royal, pour 2 personnes** 145,00€  
*« 8 huîtres creuses, 4 huîtres plates 400 gr de langoustines, 4 coques ou palourdes, 1 araignée, 1 homard, bigorneaux »*

**Homard Grillé Présenté Vivant**  
16,00€/ les 100 gr  
*« Selon arrivage, environ 600/800 gr »*

**Langouste Grillée Présentée Vivante** 20,00€ / les 100gr  
*« Selon arrivage, environ 800/900 gr »*

## **Accompagner**

*« À choisir... ou à échanger discrètement !!! »*

**Pommes de Terre Allumettes** de la Ferme de Quéménès 7,00€  
*« Ketchup de Betteraves »*

**Légumes du Moment** 8,00€

**Riz Pilaf** 5,00€

**Salade** 6,00€

**Purée de Carottes** 7,00€

## **Pour Plus de Plaisir**

*« Fromages sélectionnés et affinés par Maiwenn Marc, Fromagère à Saint-Thonan »*

L'Assiette de fromages 14,00€  
(Salade et Condiments)

## Pour un Peu de Douceur

*« Le moment où l'on dit 'juste une bouchée'... et on finit par tout partager ! »*

**Éclair** Abricot, pour 2 personnes 18,00€  
*« Riz Soufflé Caramélisé »*

**Soupe de Fraises**, Sorbet Citron-Basilic 10,00€

**Tarte du Moment** 9,00€

**Flan Pâtissier** au Praliné 9,00€  
*« Amande Noisette »*

**Finger Chocolat Framboise**, Sorbet Framboise 10,00€

**La Coupe** Ar Palud 12,00€  
*« Glace Vanille-Brownie-Caramel, Caramel au beurre salé, Noisettes, Cacahuètes Caramélisées et Chantilly »*

**Les Glaces Pokoù**  
*« Fabriquées à Landéda »*

1 boule 3,50€. - 2 boules 6,50€. - 3 boules 10,00€

Avec ou sans Chantilly

Les Crèmes Glacées :

Vanille Gousses de Madagascar / Chocolat / Caramel fleur de sel

Les Sorbets Plein Fruit :

Citron-Basilic Bio / Fraise / Mangue-Passion

Les Gourmandes :

Vanille-Brownie-Caramel / Coco-Cacahuètes caramélisées-Chocolat

# Les Moussillons du Vioben

Jusqu'à 10 ans

« Des assiettes pensées pour les jeunes gourmands. »

Blinis, Crème aux Herbes et Poisson Fumé

Jolis Croustillants de poisson ou de poulet servis

avec frites ou légumes

2 boules de glace au choix

18,00€

---

## 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

