

Bienvenue au Vioben

Niché au cœur du port de l'Aber-Wrac'h, Le Vioben est un lieu emblématique, animé par la passion de la cuisine et le plaisir de recevoir.

Inspirée par la mer, les saisons et les richesses de la Bretagne, notre cuisine se veut sincère, généreuse et gourmande. Chaque assiette met à l'honneur des produits de qualité, soigneusement sélectionnés auprès des producteurs de notre région.

En cuisine, le chef Alexandre Azou exprime tout son savoir-faire à travers une cuisine précise et authentique. Il est entouré d'une équipe passionnée, ainsi que de Frédéric, notre chef pâtissier, qui apporte créativité et équilibre à chaque dessert.

En salle, Emmanuelle, Cédric et toute l'équipe veillent à vous offrir un accueil chaleureux et un service attentif, pour que chaque visite soit un moment de plaisir et de convivialité.

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 6 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 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, Framboises, Feta et Menthe 14,00€

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

Carpaccio de Bœuf, Pesto Basilic et Parmesan 16,00€

Fraîcheur de Homard, Macédoine de Saison et Mayonnaise Maison 31,00€

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 « Les Viviers 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 Blinis et Crème Aux Herbes Acidulées
25,00

Continuer

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

La Viande du Moment prix selon la pièce
« À partager, Sauce du Moment »

Le Saint Pierre Poché prix selon la pièce
« Sauce Hollandaise »

Pavé de Lieu Jaune, Sauce Tartare 19,00€

Lotte Snackée, Vierge Méditerranéenne 22,00€

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

Suprême de volaille Label Rouge, Sauce Ivoire 19,00€

Le Plat en Sauce du Moment 19,00€

Le Manchurian de Ansh 17,00€
*Boulettes de légumes, nappées d'une sauce indo-chinoise relevée,
Préparées selon la recette authentique de Ansh*

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

Langouste Grillée Présentée Vivante 20,00€ les 100gr

*Tous nos Homards et Langoustes sont vendus entiers.
Le prix est calculé en fonction du poids de chaque pièce.*

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€

Far Noir, Crème de Lipig 5,00€

Salade Iceberg, Pickles de Légumes 5,00€

Purée de Carottes 7,00€

Les Moussaillons 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 glaces au choix

18,00€

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 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€

Les Parfums

Vanille Gousses de Madagascar / Chocolat / Caramel fleur de sel

Citron-Basilic Bio / Fraise / Mangue-Passion

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

Avec ou Sans Chantilly

Nos Producteurs & Artisans Locaux

Le goût d'un terroir, la confiance d'un savoir-faire.

Au Vioben, nous sommes convaincus qu'une cuisine d'exception naît avant tout de la qualité des produits et des femmes et des hommes qui les font vivre.

Chaque jour, nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs, pêcheurs, éleveurs et artisans passionnés, attachés à leur métier et au respect des saisons. Leur engagement, leur exigence et leur savoir-faire sont la première richesse de notre cuisine.

C'est avec fierté que nous vous les présentons.

Les Produits de la Mer

Viviers de Beganton *Roscoff*

Poissons sélectionnés chaque jour selon les Arrivages.

Viviers Basinic *Plouguerneau, l'Etoile d'Arvor II*

Poissons de Ligne et Produits de la mer issus des Côtes Bretonnes.

Damien *Plouguerneau, L'Autentik II*

Homards et Langoustes.

Viviers de Prat Ar Coum – Caroline Madec *Lannilis*

Huîtres Plates de l'Aber Benoît.

Maison Legris *Plouguerneau*

Huîtres Creuses élevées avec Passion.

Les Produits de la Terre

Ferme de Quéménès *Ile près de Molène*

Pommes de terre et Légumes de Saison.

Nos Éleveurs Bretons

Viandes françaises rigoureusement sélectionnées pour leur qualité.

Les Gourmandises

Glaces Pokoù *Landéda*

Glaces Artisanales Fabriquées en Bretagne.

Les Pains

Tour de Mains *Lannilis – Landéda – Plouguerneau*

Notre Pain de Table « Maya », élaboré chaque jour avec des farines soigneusement sélectionnées et un savoir-faire artisanal.

La Maison du Boulanger *Lannilis*

Nos Pains d'accompagnement, confectionnés chaque jour dans le respect du savoir-faire boulanger.

Les Vins

Champagne Abelé *Reims*

Une maison artisanale qui élabore en petites séries de grands champagnes, avec patience, précision et respect du savoir-faire.

Cozigou Ploudaniel

Notre partenaire boissons, nous accompagne dans la sélection de nos vins, bières, spiritueux et boissons sans alcool.

Vini Ouest Quimper

Spécialisé dans la sélection et la distribution de vins, champagnes & spiritueux auprès des cavistes & des restaurateurs.

À travers chacun de ces partenaires, c'est un peu de notre territoire que nous avons le plaisir de vous faire découvrir. Nous les remercions pour leur confiance et leur engagement à nos côtés