

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 ! »

L'œuf Parfait

Crèmeux et Poêlée de Champignons, Croûtons de Pain Dorés 12,00€

Terrine de Foie gras, Chutney de Pommes et Figues 18,00€

Fricassée d'Encornets, Crème d'ail, Noix Torréfiées, et Huile de Persil 17,00€

Moules de l'Aber Benoît, Chorizo Ibérique Grillé,
Variations Autour de la Courge 16,00€

Poireaux Vinaigrette, Fines Tranches de Bœuf Séché et Tomme de Brebis 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 Poisson du Moment prix selon la pièce
« Sauce du moment »

Pavé de Lieu Jaune, Beurre Blanc aux Algues 19,00€

Lotte Snackée, Vierge Méditerranéenne 22,00€

Grenadin de Veau Rôti, Jus corsé aux Cèpes 24,00€

Croustillant de Paleron Boeuf, Façon Kig Ha Farz 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 6,00€

« Ketchup de Betteraves »

Poêlée Forestière aux Légumes d'Automne 7,00€

Far Noir, Crème de Lipig 5,00€

Salade Iceberg, Pickles de Légumes 5,00€

Crèmeux de Potimarron, Butternut Grillé 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 pour 2 personnes 18,00€
« Citron Noisette »

Soupe Exotique, Blanc en Neige, Coco Torréfiée 10,00€

Tarte Figue Miel, Sorbet Citron 9,00€

Savarin Fleur D'oranger 9,00€
« Comme une Tropicane »

Entremet Poire-Chocolat, glace sarrasin 10,00€

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

Les Glaces Pokou
« 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 Beganton *Roscoff*

Poissons sélectionnés chaque jour selon les Arrivages.

Viviers de Bassinic *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*

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.