



À l'origine, Le « VIOBEN » c'est un bateau de pêche qui appartenait à Gérard LE GOFF, patron pêcheur à l'Aber Wrac'h, et papa de Violaine et Benjamin. De cette histoire de famille naît en 2006 le Restaurant « LE VIOBEN ».

Depuis, l'histoire continue, les produits de la mer sont issus des pêches locales et notre plaisir est de vous servir des produits de qualité et d'une fraîcheur irréprochable.

Par Amour, Yvon Morvan, Chef Étoilé du restaurant l'Armen à Brest a rejoint notre équipe de Cuisine en 2016.

Etant tributaires de la pêche, nous ne pourrions peut-être pas vous servir tous les plats figurants au menu.

Bonne dégustation

Les Entrées

<i>Rillettes du pêcheur, bouquet de mesclun, toasts</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Rosace de Jarret et Pieds de cochon, Vinaigrette ravigote</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>Crèmeux et craquant de chou-fleur, Maquereaux justes snackés</i>	<i>13,00 euros</i>
<i>Tartine de Lieu Jaune « Gravlax » et fumé, Tsatsiki</i>	<i>16,00 euros</i>
<i>Millefeuille de chair de Tourteaux, avocat, céleri</i>	<i>17,00 euros</i>
<i>Terrine de Foie Gras, coulis chocolat-café, meringue à la praline rose, Purée de cassis</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Queues de Langoustines saisies, sauce Cresson, Asperges vertes glacées, écume de beurre Noisette</i>	<i>24,00 euros</i>
<i>Coupe de Bigorneaux</i>	<i>8,00 euros</i>
<i>Assiette de langoustines mayonnaise (environ 400g)</i>	<i>Prix en fonction du Cours</i>
<i>½ crabe ou ½ araignée (selon l'arrivage)</i>	<i>12,00 euros</i>

Les Huîtres

	<i>Huîtres creuses E.Legris N°3</i>	<i>Huîtres plates E.Legris N°00</i>
<i>Les 6</i>	<i>10.00 €</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Les 9</i>	<i>15.00 €</i>	<i>31.50 €</i>
<i>Les 12</i>	<i>20.00 €</i>	<i>42.00 €</i>

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Les Fruits De Mer

Assiette de Fruits de mer (1 personne) 32,00 euros
(3 huîtres creuses, 2 palourdes, 3 langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)

Plateau de Fruits de mer (2 personnes) 89,00 euros
(12 huîtres creuses, 12 langoustines, 4 palourdes, 2 crabes ou araignées, bigorneaux)

*Plateau de Fruits de mer **ROYAL** (2 personnes)* 115,00 euros
(8 huîtres creuses et 4 plates, 12 langoustines, 4 palourdes, 2 crabes ou araignées, 1 Homard, bigorneaux)

Homard Grillé (à choisir dans notre vivier) **Env.500g/pers** Prix en fonction du Cours

Langouste Grillée (à choisir dans notre vivier) **Env.500g/pers** 14,00 euros
Les 100g

Crabe à la planche (crabe entier à casser soi-même) **Env.1kg/1,2 kg** 22,00 euros
Servi avec des pommes de terre

Env. 1,5/1,8 kg 33,00 euros

N'hésitez pas à composer vous-même votre plateau en vous référant à la carte des entrées.

Si vous le souhaitez, vous pourrez terminer votre plateau à domicile.

Nous proposons aussi nos plateaux de fruits de mer à emporter...

Les Poissons

Tous nos poissons sont servis avec une embeurrée de pommes de terre fumées et des légumes du moment.

Sauce au choix: beurre blanc au citron Yuzu, sauce vierge, ou coulis de crustacés

<i>Filet de Merlu</i>	<i>15,00 euros</i>
<i>Cotriade « retour de pêche », bisque de crustacés</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Pavé de Lieu jaune</i>	<i>19,00 euros</i>
<i>Médailлон de Lotte « façon Blanquette », Note fumée, Pilaf de Riz</i>	<i>24,00 euros</i>
<i>Barbue en tronçon</i>	<i>25,00 euros</i>
<i>Aiguillette de Saint Pierre</i>	<i>27,00 euros</i>
<i>Dos de Bar de ligne « Ourasi »</i>	<i>27,00 euros</i>
<i>Ormeaux Sauvages Mariage Terre-Mer</i>	<i>41,00 euros</i>

Notre spécialité

<i>Le fameux Ragoût de homard du Vioben (30 minutes de préparation)</i>	<i>55,00 euros</i>
---	--------------------

Les Viandes

<i>Suprême de Pintade fermière cuite à basse température, Tombée d'épinards, Beignet de Polenta</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Trilogie gourmande « autour du Cochon »</i>	<i>21,00 euros</i>
<i>Pièce du boucher (bœuf) beurre Maître d'Hôtel</i>	<i>23,00 euros</i>

Nos viandes sont d'origine Française

Menu « La Tour Noire » 29,00 €

1 entrée au choix : - Assiette de 6 huîtres creuses n° 3 « Emmanuel Legris »
- Rosace de Jarret et Pieds de cochon, Vinaigrette ravigote
- Crémeux et craquant de chou-fleur, Maquereaux justes snackés

1 plat au choix : - Cotriade « retour de pêche », bisque de crustacés
- Pavé de Lieu jaune, légumes du moment
- Suprême de pintade fermière cuite à basse température,
Tombée d'épinards, beignet de polenta

Option : Assortiment de fromages locaux, salade (+7 €)

1 dessert au choix : - Tarte au citron meringuée déstructurée
- Douceur exotique, Ananas, Passion, Mangue

Menu « Baie des Anges » 39,00 €

1 entrée au choix : - Millefeuille de chair de Tourteaux, avocat, céleri
- Terrine de Foie Gras, coulis de chocolat-café, purée de cassis,
meringue à la praline rose
- Tartine de Lieu Jaune « Gravlax » et fumé, Tsatsiki

1 plat au choix : - Barbue en Tronçon, légumes du moment
- Médaillon de Lotte « façon Blanquette », Note fumée, Riz Pilaf
- Trilogie gourmande « autour du Cochon »

Option : Assortiment de fromages locaux, salade (+7 €)

1 dessert au choix : - Déclinaison glacée de Chocolat noir et de Chocolat au lait à la fève de
Tonka
- Sablé breton aux Fraises, mousse faisselle, sorbet fraise

Menu « Île Vierge » 59,00 €

1 entrée au choix : - Queues de langoustines saisies, sauce Cresson,
Asperges vertes glacées, écume de beurre Noisette
- Ormeaux sauvages, Mariage Terre-Mer

1 plat au choix : - Aiguillette de Saint Pierre, légumes du moment
- Dos de Bar de Ligne « Ourasi »

Option : Assortiment de fromages locaux, salade (+7 euros)

Dessert : - Dessert au choix à la carte

Menu « Plaisir dans les Abers » 75,00 €

Menu Dégustation

Le Foie gras

L'Ormeau Sauvage

Le Fameux ragoût de Homard Breton du Vioben

Le Bar de ligne Ourasi

Le Craquant au Citron

Menu « Jeunes Gourmets » 12,00 €

(-10 ans)

Rillettes du pêcheur ou Assortiment de Charcuterie

Petit poisson beurre blanc, Frites ou Steak haché Frites

Fondue au chocolat, fruits frais

Nos viandes sont d'origine Française

Les Desserts

<i>Douceurs exotiques, Passion, Ananas, Mangue</i>	8,00 euros
<i>Tarte au Citron meringuée déstructurée</i>	8,00 euros
<i>Déclinaison glacée de Chocolat noir et de Chocolat au lait à la fève de Tonka</i>	8,50 euros
<i>Sablé Breton aux Fraises, mousse faisselle, sorbet fraise</i>	8,50 euros
<i>Moelleux au Chocolat, Cœur coulant caramel au beurre salé, glace Vanille</i> (Cuisson 10 minutes)	9,00 euros
<i>Craquant crème Citron, fruits de saison</i>	9,00 euros
<i>Planche de Fromages locaux, salade</i>	9,00 euros
<i>Irish Coffee</i>	8.50 euros

Les Glaces

Composez votre coupe avec les glaces artisanales **JAMPI**

1 boule : 2.10 euros **2 boules :** 4,20 euros **3 boules :** 6,30 euros

Supplément Chantilly 1,50 euros

Glaces : Vanille, Chocolat, Rhum raisins, Café, Caramel Beurre salé

Sorbets : Citron, Passion, Framboise, Mangue, Fraise, Ananas.

Dame blanche : 2 boules Vanille, chocolat chaud, chantilly	7,00 euros
Fraise Melba : Fraises, sorbet Fraise, glace vanille, chantilly, coulis de fraises	7,00 euros
Chocolat Liégeois : 2 boules Chocolat, chocolat chaud, chantilly	7,00 euros
Café Liégeois : 2 boules Café, café, chantilly	7,00 euros
Coupe Colonel : 2 boules Citron, Vodka	8,00 euros
Coupe Martiniquaise : 2 boules Passion, Rhum, chantilly	8,00 euros