

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.

L'histoire se perpétue avec amour quand Violaine rencontre Yvon Morvan, Chef de l'Armen à Brest, qui reprend la barre de la cuisine du Vioben en 2016.

Notre équipage se compose aujourd'hui de plus de 20 personnes à l'année.

—
Merci à eux, merci à vous d'être là !

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



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	36,00 euros
½ Crabe 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 crabe ou araignée, bigorneaux)	31,00 euros
Plateau de Fruits de mer * (1 pers.) (6 huîtres creuses, 6 belles langoustines, 2 coques ou palourdes, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)	55,00 euros
Plateau de Fruits de mer ROYAL * (2 pers.) (12 huîtres creuses, 12 belles langoustines, 4 coques ou palourdes, 2 crabes ou araignées, 1 homard, bigorneaux)	139,00 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
Crabe ou Araignée à la planche * (crabe précassé) / Env. 1 kg - 1,2 kg Servi avec des pommes de terre	32,00 euros

Les Huîtres

HUÎTRES CREUSES LEGRIS N°3 *

Les 6	12.00 euros
Les 9	18.00 euros
Les 12	24.00 euros

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

Les Entrées

Œuf poché, Sabayon Hollandaise, Copeaux de Poisson fumé	18,00 euros
Tataki de Bœuf, Condiments Thai	22,00 euros
Tartare de Tomates et Fraises au Balsamique, Buratta di bufala	20,00 euros
Asperges vertes de Roques Hautes, Caviar Calvisius, Gelée fumée*	22,00 euros

Les Incontournables

Feuilleté de Pigeon, Farci au Chou frisé au lard et Foie gras	32,00 euros
Fameux Ragoût de Homard du Vioben*	69,00 euros

Les Poissons

Cotriade retour de Pêche*	26,00 euros
Lieu, Marinière de Coquillages, Risotto safrané	30,00 euros
Poisson Noble, Artichauts barigoules, Sabayon beurre noisette*	39,00 euros

Les Viandes

Travers de Porc confits laqués, Jus épicé, Écrasé de Pommes de Terre aux Herbes*	29,00 euros
Filet de Bœuf, Petits pois Carottes, Sauce Poivrade*	38,00 euros

LE RESTAURANT
VIOBEN
DE LA MER À L'ASSIETTE

Les Desserts

Pavlova Ananas*	11,00 euros
Mille -Feuille Framboises Cidre	11,00 euros
Far breton, Cacahuètes, Glace Malo	11,00 euros
Le Chocolat, Tonka, Gianduja	12,00 euros
Découverte de nos fromages locaux, sélectionnés par Maiwenn Marc	12,00 euros
Irish Coffee *	11,00 euros

Les Glaces

GLACES ARTISANALES JAMPI

1 boule	3,00 euros
2 boules	6,00 euros
3 boules	9,00 euros

Avec ou sans Chantilly

Glaces :

Vanille, Chocolat, Caramel Beurre salé, Noix de Coco, Yaourt Malo, Sablé breton

Sorbets :

Citron, Fraise, Poire, Framboise Cidre

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

Menu « Tour Noire » 32,00 € (3 plats)

DÉCLINAISON POSSIBLE SANS POISSONS POUR LES VÉGÉTARIENS : 29,00 €

Poireaux grillés, Remoulade Choux pluriels, Sauce Ravigote*

—

Pêche du jour, Wok de Fenouil, Olives et Tomates confites
Bouillon anisé légèrement émulsionné à l'huile d'olive*

—

OPTION 12,00 €

Découverte de nos fromages locaux, sélectionnés par Maiwenn Marc

—

Pavlova Ananas *

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

1 ENTRÉE AU CHOIX :

Tataki de Bœuf, Condiments Thai
Œuf poché, Sabayon Hollandaise, Copeaux de Poisson fumé
Tartare de Tomates et Fraises au Balsamique, Buratta di bufala

1 PLAT AU CHOIX :

Cotriade retour de Pêche
Travers de Porc confits laqués, Jus épicé, Écrasé de Pommes de Terre aux Herbes
Lieu, Marinière de Coquillages, Risotto safrané

OPTION 12,00 €

Découverte de nos fromages locaux, sélectionnés par Maiwenn Marc

1 DESSERT AU CHOIX :

Mille-Feuille Framboises Cidre
Far breton, Cacahuètes, Glace Malo

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

**Menu « Plaisir dans les Abers » 96,00 €
(6 plats)**

OU 89.00 € SANS FROMAGES (5 PLATS)

Découvrez les Produits Phares du Vioben en portion dégustation

L'Asperge

—

La Langoustine

—

Le Poisson Noble

—

Le Boeuf

—

La Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maiwenn Marc

—

Le Chocolat

**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.