

---

## Les Entrées

---

<i>Rillettes du pêcheur, bouquet de mesclun, toasts</i>	10,00 €
<i>Velouté de Potimarron, brisures de Marron et Foie Gras, émulsion de Jambon de Pays</i>	12,00 €
<i>Emietté de chair de crabe tiède, Rosace de Pommes de Terre, Chantilly au jus corsé de crustacés</i>	13,00 €
<i>Déclinaison de Tartines de la Mer, Chair de Crabe, Lieu fumé et Bigorneaux</i>	16,00 €
<i>Lasagne de Langoustines, crémeux de Topinambours et Girolles, écume saveurs de champignons</i>	18,00 €
<i>Noix de Saint Jacques Snackées, oignons de Roscoff confits, Beurre d'agrumes</i>	18,00 €
<i>Coupe de Bigorneaux</i>	8,00 €
<i>Assiette de grosses langoustines mayonnaise (environ 200g)</i>	19,00 €
<i>Assiette de grosses langoustines mayonnaise (environ 400g)</i>	37,00 €
<i>½ crabe ou ½ araignée (selon l'arrivage)</i>	14,00 €

---

## Les Huîtres

---

### *Huîtres Creuses E.Legris n°3*

<i>Les 6</i>	10.00 €
<i>Les 9</i>	15.00 €
<i>Les 12</i>	20.00 €

### *Huîtres Plates E.Legris n° 00*

<i>Les 6</i>	21.00 €
<i>Les 9</i>	31.50 €
<i>Les 12</i>	42.00 €

*La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande.*

---

## Les Fruits De Mer

---

<i>Assiette de Fruits de mer (1 personne)</i> <i>(3 huîtres creuses, 2 palourdes, 3 langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	32,00 €
<i>Plateau de Fruits de mer (1 personne)</i> <i>(4 huîtres creuses, 2 plates, 6 langoustines, 2 palourdes, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	49,50 €
<i>Plateau de Fruits de mer <b>ROYAL</b> (1 personne) <b>Sur commande</b></i> <i>(4 huîtres creuses, 2 plates, 6 langoustines, 2 palourdes, 1 crabe ou araignée, ½ Homard, bigorneaux)</i>	62,50 €
<i>Homard Grillé (à choisir dans notre vivier) <b>Env.500g/pers</b></i>	12,00 € <i>Les 100g</i>
<i>Langouste Grillée (à choisir dans notre vivier) <b>Env.500g/pers</b></i>	16,00 € <i>Les 100g</i>
<i>Crabe à la planche (crabe entier à casser soi-même) <b>Env.1kg/1,2 kg</b></i> <i>Servi avec des pommes de terre</i>	24,00 €

*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

---

<i>Pavé de Cabillaud, légumes du moment</i>	16,00 €
<i>Cotriade « retour de pêche », bisque de crustacés</i>	18,00 €
<i>Pavé de Lieu jaune, Far noir et légumes du moment, Lipig au cidre</i>	20,00 €
<i>Blanquette de Lotte au citron vert, étuvée de poireaux et andouille de Guémené</i>	25,00 €
<i>Tronçon de Barbue, copeaux de Fenouil justes cuits, olives noires et tomates confites Beurre d'estragon</i>	26,00 €
<i>Poisson noble de la pêche du jour</i>	<i>Prix selon le cours</i>

---

## Nos Spécialités

---

<i>Ormeaux sauvages de Molène « Mariage Terre et Mer »</i>	45,00 €
<i>Le fameux Ragoût de homard du Vioben (30 minutes de préparation)</i>	58,00 €

---

## Les Viandes

---

<i>Trilogie gourmande « autour du Cochon »</i>	21,00 €
<i>Pièce du boucher (bœuf) beurre Maître d'Hôtel</i>	23,00 €
<i>Feuilleté de Pigeon du Menez-Bré, farçi au chou frisé et Foie Gras, Poêlée de légumes du moment</i>	26,00 €

*Nos viandes sont d'origine Française*

---

## Les Desserts

---

<i>Pommes « Façon Tatin », Sablé breton, Sorbet Granny Smith</i>	8,00 €
<i>Petits babas au Limoncello, segments d'agrumes, Sorbet orange sanguine</i>	8,00 €
<i>Dacquoise Coco, délice exotique</i>	8,50 €
<i>Moelleux au Chocolat, Cœur coulant caramel au beurre salé, glace Vanille</i> (Cuisson 10 minutes)	9,00 €
<i>Craquant crème Citron, fruits de saison</i>	9,00 €
<i>Assortiment de Fromages locaux, salade</i>	8,00 €
<i>Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes</i>	8,00 €
<i>Irish Coffee</i>	8,50 €

---

## Les Glaces

---

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

<b>1 boule :</b>	2,10 €	<b>2 boules :</b>	4,20 €	<b>3 boules :</b>	6,30 €
		Supplément Chantilly	1,50 €		

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

**Sorbets :** Citron, Passion, Framboise, Ananas. Granny Smith, Orange Sanguine

<i>Dame blanche : 2 boules Vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7,00 €
<i>Chocolat Liégeois : 2 boules Chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	7,00 €
<i>Café Liégeois : 2 boules Café, café, chantilly</i>	7,00 €
<i>Coupe Colonel : 2 boules Citron, Vodka</i>	8,00 €
<i>Coupe Martiniquaise : 2 boules Passion, Rhum, chantilly</i>	8,00 €

---

## Menu « La Tour Noire » 29,00 €

---

- 1 entrée au choix :**
- Assiette de 6 huîtres creuses n° 3 « Emmanuel Legris »
  - Velouté de Potimarron, brisures de Marron et Foie Gras, émulsion de Jambon de Pays
  - Emietté de chair de crabe tiède, rosace de Pommes de Terre, Chantilly de crustacés

- 1 plat au choix :**
- Cotriade « retour de pêche », bisque de crustacés
  - Pavé de Lieu jaune, Far noir et légumes du moment, Lipig au cidre
  - Trilogie gourmande « autour du cochon »

**Option 8 € :** Assortiment de fromages locaux, salade OU Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes

- 1 dessert au choix :**
- Pommes « façon Tatin », sablé breton, Sorbet Granny Smith
  - Petits Babas au Limoncello, segments d'agrumes, Sorbet Orange Sanguine

---

## Menu « Île Stagadon » 42,00 €

---

- 1 entrée au choix :**
- Lasagne de langoustines, crémeux de Topinambours et Girolles, écume de champignons
  - Noix de Saint Jacques snackées, Oignon de Roscoff confits, Beurre d'agrumes
  - Déclinaison de Tartines, chair de crabe, Lieu fumé et Bigorneaux

- 1 plat au choix :**
- Tronçon de Barbue, copeaux de Fenouil justes cuits, olives, tomates, beurre d'estragon
  - Blanquette de Lotte au citron vert, étuvée de poireaux et andouille de Guémené
  - Feuilleté de Pigeon du Menez-Bré, farci aux choux frisés et Foie Gras, légumes

**Option 8 € :** Assortiment de fromages locaux, salade OU Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes

- 1 dessert au choix :**
- Moelleux au chocolat, caramel beurre salé, Glace vanille
  - Dacquoise Coco, délice exotique

---

## Menu « Île Vierge » 59,00 €

---

*La Saint-Jacques*

*L'Ormeau*

*Le Poisson noble de la pêche du jour OU Le Feuilleté de Pigeon du Menez-Bré*

*Le Craquant au Citron et ses fruits de saison*

---

## Menu « Plaisir dans les Abers » 78,00 €

---

*Faites-vous plaisir en découvrant les plats Phares du Vioben en portion dégustation*

*La Saint Jacques*

*L'Ormeau*

*Le Fameux ragoût de Homard Breton du Vioben*

*Le Poisson noble de la pêche du jour*

*Le Craquant au Citron et ses fruits de saison*

---

## Menu « Jeunes Gourmets » 12,00 €

---

*Rillettes du pêcheur OU Velouté de Potimarron*

*Filet de poisson du moment OU Steak haché ; Frites ou Légumes*

*Fondue au chocolat, fruits frais*