

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)	32,00 euros
Plateau de Fruits de mer * (1 pers.) (6 huîtres creuses, 6 belles langoustines, 2 coques ou palourdes, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)	56,00 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	35,00 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

VIOPEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

Les Entrées

Carpaccio de Bœuf en Maki, Gremolata, Gressin au Romarin	20,00 euros
Lotte Gravlax, Gauffre aux Algues, Crémeux aux Herbes	22,00 euros
Fraicheur de Tomates Ananas, Tartine de Buratta, Basilic	20,00 euros
Ceviche de Poisson aux Agrumes *	22,00 euros

Les Incontournables

Médailles de Lotte lardés, Fricassée d'Artichauts, Espuma de Pommes de Terre Violette de Quéménès *	32,00 euros
Fameux Ragoût de Homard du Vioben *	69,00 euros

Les Poissons

Lieu jaune de ligne, Ragoût de Légumes verts glacés *	30,00 euros
Poules moelleux rôtis « façon Paëlla », Riz safrané	29,00 euros
Poisson Noble, selon l'Inspiration du Chef *	39,00 euros

Les Viandes

Carré de Porc de la Ferme de Kergo cuit à basse température, Pressé de Légumes grillés, Sauce Chimichurri *	29,00 euros
Grenadin de Veau, Darphin de Pommes de Terre de Quéménès	38,00 euros

LE RESTAURANT
VIOBEN
DE LA MER À L'ASSIETTE

Les Desserts

Riz au Lait torréfié, Nectarines confites	12,00 euros
Entremet Chocolat « Façon Bounty », Ganache Coco Malibu	12,00 euros
Gourmandise de Fruits frais, Fraîcheur de Citron et Yuzu	12,00 euros
Déclinaison autour de la Fraise	12,00 euros
Découverte de nos fromages locaux, sélectionnés par Maiwenn Marc	12,00 euros
Irish Coffee *	11,00 euros

Les Glaces

GLACES ARTISANALES POKOÛ, DE LANDÉDA

1 boule	3,50 euros
2 boules	7,00 euros
3 boules	10,50 euros

Avec ou sans Chantilly

Crèmes glacées :

Vanille Gousses de Madagascar/ Chocolat Noir/ Caramel au Beurre salé / Coco

Sorbets :

Fraise-Basilic/ Citron de Sicile/ Melon-Agrumes-Hibiscus/ Abricot-Verveine

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 €

Cœur de Laitue, Copeaux de Poisson fumé, Pickles de Légumes légèrement acidulés*

—

Pêche du jour, Carottes Vichy, Emulsion à l'Ail doux de Quéménès*

—

OPTION 12,00 €

Découverte de nos Fromages locaux, sélectionnés par Maiwenn Marc

—

Riz au Lait torréfié, Nectarines confites

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

1 ENTRÉE AU CHOIX :

Carpaccio de Bœuf en Maki, Gremolata, Gressin au Romarin

Lotte Gravlax, Gauffre aux Algues, Crémeux aux Herbes

Fraicheur de Tomates Ananas, Tartine de Buratta, Basilic

1 PLAT AU CHOIX :

Lieu jaune de ligne, Ragoût de Légumes verts glacés*

Carré de Porc de la Ferme de Kergo cuit à basse température, Pressé de Légumes grillés, Sauce Chimichurri*

Poulpes moelleux rôtis « façon Paëlla », Riz safrané

OPTION 12,00 €

Découverte de nos Fromages locaux, sélectionnés par Maiwenn Marc

1 DESSERT AU CHOIX :

Entremet Chocolat « Façon Bounty », Ganache Coco Malibu

Gourmandise de Fruits frais, Fraîcheur de Citron et Yuzu

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

**Menu « Plaisir dans les Abers » 98,00 €
(6 plats)**

OU 89.00 € SANS FROMAGES (5 PLATS)

Découvrez les Produits Phares du Vioben en portion dégustation

Le Ceviche

—

La Langoustine

—

Le Poisson Noble

—

Le Veau

—

La Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maiwenn Marc

—

La Fraise



**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.