

---

## Les Entrées

---

<i>Rillettes du pêcheur, Bouquet de mesclun, Toasts</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Œuf Mollet, Espuma carotte violette au Cumin, Tartine gourmande, Magret fumé</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>Maquereaux marinés, Crèmeux de Choux-fleur, Légumes croquants acidulés</i>	<i>13,00 euros</i>
<i>Emietté Chair de tourteaux aux piments doux, Fraicheur autour de l'avocat</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Lieu fumé, Mariné à l'eau de betteraves rouges, Vinaigre de framboises</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Terrine froide de Foie Gras poêlé et pressé de pommes au poivre de Timut</i>	<i>19,00 euros</i>
<i>Lasagne de Langoustines, Crèmeux d'ail doux, Artichauts et petits pois</i>	<i>20,00 euros</i>
<i>Coupe de Bigorneaux</i>	<i>8,00 euros</i>
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise (environ 200g)</i>	<i>19,00 euros</i>
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise (environ 400g)</i>	<i>37,00 euros</i>
<i>½ Crabe ou ½ Araignée (selon l'arrivage)</i>	<i>14,00 euros</i>

---

## Les Huîtres

---

### *Huîtres Creuses E.Legris n°3*

<i>Les 6</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Les 9</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Les 12</i>	<i>20,00 €</i>

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

---

## Les Fruits De Mer

---

<i>Assiette de Fruits de mer ( 1 personne )</i> <i>(3 huîtres creuses, 2 coquillages, 3 langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	<i>32,00 euros</i>
<i>Plateau de Fruits de mer ( 1 personne )</i> <i>(6 huîtres creuses, 6 langoustines, 2 coquillages, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	<i>49,50 euros</i>
<i>Plateau de Fruits de mer <b>ROYAL</b> ( 1 personne ) <b>Sur commande</b></i> <i>(6 huîtres creuses, 6 langoustines, 2 coquillages, 1 crabe ou araignée, 1/2 Homard, bigorneaux)</i>	<i>64,00 euros</i>
<i>Homard Grillé (à choisir dans notre vivier)    <b>Env.500g/pers</b></i>	<i>12,00 euros</i> <i>Les 100g</i>
<i>Langouste Grillée (à choisir dans notre vivier)    <b>Env.500g/pers</b></i>	<i>16,00 euros</i> <i>Les 100g</i>
<i>Crabe à la planche (Crabe entier, Mayonnaise)    <b>Env.1kg/1,2 kg</b></i> <i>Servi avec des pommes de terre</i>	<i>24,00 euros</i>

*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, Sauce crustacés, Légumes du Moment</i>	<i>16,00 euros</i>
<i>Cotriade « retour de pêche », Bisque de crustacés</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Pavé de Lieu jaune, Beurre blanc au Yuzu, Légumes du Moment</i>	<i>20,00 euros</i>
<i>Blanquette de Lotte, Bouillon curry 1001 nuits, Riz blanc crémeux</i>	<i>25,00 euros</i>
<i>Tronçon de Barbue, Beurre blanc au Yuzu, Légumes du Moment</i>	<i>27,00 euros</i>
<i>Poisson noble, Inspiration du Chef Pierre-Henri Calvez</i>	<i>Prix selon le cours</i>

---

## Notre Spécialité

---

<i>Le fameux Ragôût de homard du Vioben (30 minutes de préparation)</i>	<i>58,00 euros</i>
---	--------------------

---

## Les Viandes

---

<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>
<i>Feuilleté de Pigeon du Menez-Bré, farci au chou frisé et Foie Gras, Poêlée de légumes</i>	<i>26,00 euros</i>

Nos viandes sont d'origine Française

---

## Les Desserts

---

<i>Sablé Citron meringué et confit de framboises, Sorbet citron</i>	8,50 euros
<i>Choux craquelin noisette, Crèmeux caramel au beurre salé</i>	8,50 euros
<i>Nage parfumée, Fraises et rhubarbe et son sorbet rubanné</i>	9,00 euros
<i>Moelleux au Chocolat, Cœur coulant caramel au beurre salé, glace Vanille</i> (Cuisson 10 minutes)	9,00 euros
<i>Parfait glacé aux deux chocolats et fèves de Tonka, Cristaline cacaoté</i>	9,00 euros
<i>Cœur de Nougat glacé aux fruits rouges</i>	9,00 euros
<i>Assortiment de Fromages locaux, salade</i>	8,50 euros
<i>Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes</i>	8,50 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, Café, Caramel Beurre salé

**Sorbets :** Citron, Passion, Framboise, Fraise

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

---

## Menu « La Tour Noire » 29,00 €

---

**1 entrée au choix :** - Œuf Mollet, Espuma carotte violette au Cumin, Tartine gourmande, Magret fumé  
- Maquereaux marinés, Crèmeux de Choux-fleur, Légumes croquants acidulés

**1 plat au choix :** - Cotriade « retour de pêche », Bisque de crustacés  
- Trilogie gourmande « autour du cochon »

**Option 8,50 € :** - Assortiment de fromages locaux, Salade  
- Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes

**1 dessert au choix :** - Sablé Citron meringué et confit de framboises, Sorbet citron  
- Choux, craquelin noisette, Crèmeux caramel au beurre salé

---

## Menu « Île Stagadon » 42,00 €

---

**1 entrée au choix :** - Emietté Chair de tourteaux aux piments doux, Fraicheur autour de l'avocat  
- Lieu fumé, Mariné à l'eau de betteraves rouges, Vinaigre de framboises

**1 plat au choix :** - Blanquette de Lotte, Bouillon curry 1001 nuits, Riz blanc crèmeux  
- Feuilleté de Pigeon du Menez-Bré, farci au chou frisé et Foie Gras, Poêlée de légumes

**Option 8,50€ :** - Assortiment de fromages locaux, salade  
- Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes

**1 dessert au choix :** - Nage parfumée, Fraises et rhubarbe et son sorbet rubanné  
- Parfait glacé aux deux chocolat et fèves de Tonka, Cristaline cacao

*Toute modification dans un menu sera facturée en supplément*

---

## Menu « Île Vierge » 59,00 €

---

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

*La terrine froide de Foie Gras poêlé et pressé de pommes au poivre de Timut*

-

*La lasagne de Langoustines, Crèmeux d'ail doux, Artichauts et petits pois*

-

*Le Poisson noble, Inspiration du Chef Pierre-Henri Calvez*

-

*Le cœur de Nougat glacé aux fruits rouges*

---

## Menu « Plaisir dans les Abers » 85,00 €

---

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

*La terrine froide de Foie Gras poêlé et pressé de pommes au poivre de Timut*

-

*La lasagne de Langoustines, Crèmeux d'ail doux, Artichauts et petits pois*

-

*Le Fameux ragoût de Homard Breton du Vioben*

-

*Le Poisson noble, Inspiration du Chef Pierre-Henri Calvez*

-

*Le cœur de Nougat glacé aux fruits rouges*

---

## Menu « Jeunes Gourmets » 12,00 €

---

*(Uniquement -10 ans)*

*Rillettes du pêcheur ou Rosace de Melon*

*Filet de poisson du moment ou Steak haché ; Frites et légumes*

*Fondue au chocolat, fruits frais*

*Toute modification dans un menu sera facturée en supplément*