
Les Entrées

<i>Rillettes du pêcheur, bouquet de mesclun, toasts</i>	<i>10,00 euros</i>
<i>Œuf Mollet, Crème de mâche au beurre noisette, Mouillette de Brick</i>	<i>12,00 euros</i>
<i>Focaccia à l'encre de seiche, Copeaux de Lieu fumé, Croquant de Légumes</i>	<i>13,00 euros</i>
<i>Lasagne de Langoustines, crémeux de Topinambourgs et Pleurotes, écume de champignons</i>	<i>18,00 euros</i>
<i>Noix de Saint Jacques de la Rade, Embeurrée de carottes à l'orange, Vierge de Mandarines aux poivres de Timut</i>	<i>18,00 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>

Huîtres Plates E.Legris 00

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

Duo de 3 Huîtres Creuses et 3 Huîtres Plates E.Legris
15.00 €

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>(4 huîtres creuses, 2 huîtres plates, 6 langoustines, 2 coquillages, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)</i>		<i>49,50 euros</i>
<i>Plateau de Fruits de mer ROYAL (1 personne) Sur commande</i> <i>(4 huîtres creuses, 2 huîtres plates, 6 langoustines, 2 coquillages, 1 crabe ou araignée, 1/2 Homard, bigorneaux)</i>		<i>62,50 euros</i>
<i>Homard Grillé (à choisir dans notre vivier)</i>	<i>Env.500g/pers</i>	<i>12,00 euros</i> <i>Les 100g</i>
<i>Langouste Grillée (à choisir dans notre vivier)</i>	<i>Env.500g/pers</i>	<i>16,00 euros</i> <i>Les 100g</i>
<i>Crabe à la planche (crabe entier à casser soi-même)</i>	<i>Env.1kg/1,2 kg</i>	<i>24,00 euros</i>
<i>Servi avec des pommes de terre</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, 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, Far noir et légumes du moment, Lipig au cidre</i>	<i>20,00 euros</i>
<i>Blanquette de Lotte « à l'ancienne », Riz Pilaf</i>	<i>25,00 euros</i>
<i>Tronçon de Barbue, Embeurrée de Pommes de Terre fumée, Légumes du moment, Beurre blanc au Yuzu</i>	<i>27,00 euros</i>
<i>Noix de Saint Jacques de la rade, Confit d'oignons aux agrumes, Légumes du moment</i>	<i>28,00 euros</i>
<i>Poisson noble de la pêche du jour</i>	<i>Prix selon le cours</i>

Nos Spécialités

<i>Ormeaux sauvages de Molène « façon Terre et Mer »</i>	<i>45.00 euros</i>
<i>Le fameux Ragoût 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 chouxfrisé et Foie Gras, Poêlée de légumes</i>	<i>26.00 euros</i>

Nos viandes sont d'origine Française

Les Desserts

<i>Pommes « Façon Tatin », Sablé breton, Sorbet Granny Smith</i>	<i>8,00 euros</i>
<i>Petit baba au Limoncello, segments d'agrumes, Sorbet orange sanguine</i>	<i>8,00 euros</i>
<i>Dacquoise Coco, délice exotique, Sorbet Passion</i>	<i>8,50 euros</i>
<i>Moelleux au Chocolat, Cœur coulant caramel au beurre salé, glace Vanille (Cuisson 10 minutes)</i>	<i>9,00 euros</i>
<i>Craquant crème Citron, fruits de saison</i>	<i>9,00 euros</i>
<i>Assortiment de Fromages locaux, salade</i>	<i>8,50 euros</i>
<i>Fingers de chèvre frais en croûte de noisettes</i>	<i>8.50 euros</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>8.50 euros</i>

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, Granny Smith, Orange Sanguine

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

Menu « La Tour Noire » 29,00 €

1 entrée au choix : - Œuf Mollet, Crème de mâche au beurre noisette, Mouillette de Brick
- Focaccia à l'encre de seiche, Copeaux de Lieu fumé, Croquant de Légumes

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 : - Pommes « façon Tatin », sablé breton, Sorbet Granny Smith
- Petit Baba au Limoncello, segments d'agrumes, Sorbet Orange Sanguine

Menu « Île Stagadon » 42,00 €

1 entrée au choix : - Lasagne de Langoustines, crèmeux de Topinambourgs et Pleurotes,
écume de Champignons
- Noix de Saint Jacques de la rade, Embeurrée de carottes à l'orange,
Vierge de Mandarines aux poivres de Timut

1 plat au choix : - Blanquette de Lotte « à l'ancienne », Riz Pilaf
- Feuilleté de Pigeon du Menez-Bré, farci aux choux frisés 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 : - Moelleux au chocolat, caramel beurre salé, Glace vanille
- Dacquoise Coco, délice exotique, Sorbet Passion

Menu « Île Vierge » 59,00 €

Lasagne de Langoustines

-

L'Ormeau de Molène

-

Le Poisson noble de la pêche du jour

ou

Le Feuilleté de Pigeon du Menez-Bré

-

Le Craquant au Citron, fruits de saison

Menu « Plaisir dans les Abers » 85,00 €

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

La Noix de Saint Jacques

-

L'Ormeau de Molène

-

Le Fameux ragoût de Homard Breton du Vioben

-

Le Poisson noble de la pêche du jour

-

Le Craquant au Citron, fruits de saison

Menu « Jeunes Gourmets » 12,00 €

(Uniquement -10 ans)

*Rillettes du pêcheur **ou** Velouté de Légumes*

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

Fondue au chocolat, fruits frais