

Bienvenue à bord !

Tout a commencé en 2006, par une remarquable histoire de famille.
Un Papa pêcheur, un bateau « LE VIOBEN », **Violaine** la fille et **Benjamin** le fils.

L'histoire se perpétue avec une belle histoire d'amour, Yvon Morvan, Chef de l'Armen à Brest,
reprend la barre de la cuisine en 2016.

Notre équipage se compose aujourd'hui de plus de 35 personnes.

Merci à eux, Merci à vous d'être là

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.



Si vous ne terminez pas votre repas, emportez le à votre domicile (on s'occupe de tout)



Toutes nos viandes sont d'origine Française



La liste des allergènes est disponible sur demande



* Recettes ne contenant pas de Gluten



Un menu végétarien est possible, il est spécifié en vert sur notre carte



Tous nos tarifs sont service compris et hors boissons



Pour les enfants, notre menu est adapté en termes de quantité, il est donc pas possible de partager le menu. Auquel cas un frais de couverts de 8€ sera appliqué



Sauf chien guide d'assistance

Moyens de paiements acceptés :

Espèces
Chèques



Les Fruits De Mer

<i>Coupe de Bigorneaux</i> *	8,00 euros
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise</i> * (environ 200g)	22,00 euros
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise</i> * (environ 400g)	40,00 euros
<i>½ Crabe ou ½ Araignée</i> * (selon l'arrivage)	14,00 euros
<i>Assiette de Fruits de mer</i> * (1 personne) (3 huîtres creuses, 2 coques ou palourdes, 3 belles langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)	27,00 euros
<i>Plateau de Fruits de mer</i> * (1 personne) (6 huîtres creuses, 6 belles langoustines, 2 coques ou palourdes, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)	49,00 euros
<i>Plateau de Fruits de mer ROYAL</i> * (2 personnes) (12 huîtres creuses, 12 belles langoustines, 4 coques ou palourdes, 2 crabes ou araignées, 1 homard, bigorneaux)	136,00 euros
<i>Homard Grillé</i> * (présenté vivant) Env. 500g/pers Selon Arrivages	12,00 euros Les 100g
<i>Langouste Grillée</i> * (présentée vivante) Env. 700g/pers Selon Arrivages	17,00 euros Les 100g
<i>Crabe ou Araignée à la planche</i> * (Crabe précassé) Env. 1kg/1,2 kg Servi avec des pommes de terre	24,00 euros

Les Huîtres

Huîtres Creuses Legris n°3 *

<i>Les 6</i>	12.00 €
<i>Les 9</i>	18.00 €
<i>Les 12</i>	24.00 €

Les Entrées

<i>Poulpe confit « Mariage Terre-Mer », Foie gras au Gomasio, Tartare d'Algues, Gingembre</i>	18,00 euros
<i>Filets de Maquereaux fumés, Gelée de Poisson à l'Estragon, Saveurs de citron*</i>	18,00 euros
<i>Fines tranches de Bœuf fumé, Condiments Tartare</i>	19,00 euros
<i>Marinade de Queues de Langoustines, Notes d'Agrumes, Caviar Oscietre</i>	22,00 euros

Les Incontournables

<i>Feuilleté de Pigeon, Farci au Chou frisé au lard et Foie gras</i>	29,00 euros
<i>Fameux Ragoût de Homard du Vioben*</i>	59,00 euros
<u><i>En plus, en fonction de la Pêche :</i></u>	
<i>Rouget cuit au Barbecue, Fumé au bois de Caryer, Servi façon bouillabaisse*</i>	28,00 euros
<i>Bar en croûte de Feuilletage (Pour 2,3 ou 4 personnes selon la Pêche)</i>	32,00 euros/pers

Les Poissons

<i>Dos de Lieu Jaune, Cannelloni de Légumes aux Algues, Beurre Yuzu*</i>	26,00 euros
<i>Médailles de Lotte, Côtes de Blettes rôties, Olives et Tomates confites*</i>	28,00 euros
<i>Poisson noble, Panure d'Artichauts, Roquette et Parmesan, Crousti-fondant de Pommes de Terre à la Sariette</i>	34,00 euros

Les Viandes

<i>Parmentier de Joints de Cochon fondantes, Sucrine *</i>	25,00 euros
<i>Filet de Bœuf, Jus lié au Foie gras, Haricots Beurre et Echalotes de Quéménès *</i>	34,00 euros

Les Desserts

<i>Sablé Breton, Fruits rouges, Confit de Rose, Sorbet Fraise</i>	9,00 euros
<i>Macaron éclair, Coco et Fruits exotiques *</i>	10,00 euros
<i>Délicatesse chocolatée, Mousse Dulcey, Abricots au Romarin</i>	10,00 euros
<i>Soupe de Pêches et Nectarines au Balsamique blanc et Basilic *</i>	12,00 euros
<i>Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc</i>	10,00 euros
<i>Irish Coffee *</i>	10,00 euros

Les Glaces

Composez votre coupe avec les 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, Café, Caramel Beurre salé

Sorbets : Citron, Fraise, Ananas, Pêche blanche

Menu « Tour Noire » 32,00 € (3 plats)

Déclinaison possible de ce menu sans poissons pour les Végétariens à 29,00 €

- Soupe fraîche de Melon au Porto, Tartine de Feta et Jambon de Pays

~~~

- Pêche du jour, Risotto de Blé vert fumé, Crème de Petits Pois, Déclinaison de Légumes

~~~

Option 10,00 € : - Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

~~~

- Sablé Breton, Fruits rouges, Confit de Rose, Sorbet Fraise

---

Menu « Île Stagadon » 46,00 € (3 plats)

---

1 entrée au choix :

- Filets de Maquereaux fumés, Gelée de Poisson à l'Estragon, Saveurs de citron

- Poulpe confit « Mariage Terre-Mer », Foie gras au Gomasio, Tartare d'Algues, Gingembre

- Fines tranches de Bœuf fumé, Condiments Tartare

~~~

1 plat au choix :

- Dos de Lieu Jaune, Cannelloni de Légumes aux Algues, Beurre Yuzu

- Médallions de Lotte, Côtes de Blettes rôties, Olives et Tomates confites

- Parmentier de Joes de Cochon fondantes, Sucrine

~~~

**Option 10,00 € :** - Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

~~~

1 dessert au choix :

- Macaron éclair, Coco et Fruits exotiques

- Délicatesse chocolatée, Mousse Dulcey, Abricots au Romarin

Menu « Plaisir dans les Abers » 86,00 € (6 plats)

Ou 80.00€ sans fromages (5 plats)

Découvrez les Produits Phares du Vioben en portion dégustation

La Langoustine

~~~

*Le Homard*

~~~

Le Poisson noble

~~~

*Le Filet de Bœuf*

~~~

La Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

~~~

*La Soupe de Pêches et Nectarines*

À l'attention de nos jeunes gourmets



---

Pour les enfants

*(Uniquement -12 ans)*



« Com' Maman, Com' Papa », découvrez de nouvelles saveurs

*Tous les plats et menus de la carte, en portions adaptées à nos jeunes gourmets,*

*Mais les Prix de la carte divisés par 2*