

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.

En 2023, l'histoire continue et la complémentarité prend tout son sens avec la reprise de l'emblématique Hôtel **** La Baie des Anges - SPA Marin.

Notre équipage se compose aujourd'hui de plus de 40 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	13.00 euros
Les 9	19.00 euros
Les 12	26.00 euros

LE RESTAURANT
VIOBEN
DE LA MER À L'ASSIETTE

Les Entrées

Lieu mariné, Pomme Granny Smith, Condiment Coing	20,00 euros
Mariage de Foie gras et Noix de St Jacques, Beurre à l'Anis étoilé*	24,00 euros
Huîtres pochées, Espuma d'Oignons rosés de Roscoff, Croustillants de Cochon*	21,00 euros

Les Incontournables

Médailles de Lotte, Déclinaison de Courges et Shitakés, Fumet à la Chataigne*	31,00 euros
Noix de St Jacques, Choux de Bruxelles, Lardons fumés, Velouté de Champignons et bardes*	34,00 euros
Rouget Barbet, Crème de Laitue, minis Fenouils et Pomelos grillés*	32,00 euros
Ormeaux sauvages, Pressé de Pommes de Terre à l'Andouille et Coques	59,00 euros

Les Viandes

Magret de Canard, Bonbons de Chèvre des Abers et Betteraves, Jus au Vin rouge lié au Chocolat*	30,00 euros
Feuilleté de Pigeon farci au Chou frisé au Lard et Foie gras	35,00 euros
Pièce du Boucher à partager*	selon suggestion du Chef

LE RESTAURANT
VIOBEN
DE LA MER À L'ASSIETTE

Les Desserts

Quinoa au Lait de Coco, Suprêmes d'Agrumes*	10,00 euros
Paris-Brest, Crème de Noisettes du Piémont, Sorbet Citron	12,00 euros
Poire pochée sirop à la Cannelle « Façon Belle-Hélène »	12,00 euros
Soufflé Figs au Romarin	12,00 euros
Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn 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

Sorbets :

Citron de Sicile/ Figs au Romarin/ Mirabelles

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

Menu du Marché 32,00 € (3 plats)

Composition différente tous les jours, en fonction des produits du Marché

Entrée

—

1 PLAT AU CHOIX :

Poisson

OU

Viande

—

Dessert

Menu Végétarien 32,00 € (3 plats)

Carpaccio de Butternut et Chioggia, Feta et Graines de Courges torréfiées

—

Tourte de Légumes, Jus végétal

—

Quinoa au Lait de Coco, Suprêmes d'Agrumes

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

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

1 ENTRÉE AU CHOIX :

Lieu mariné, Pomme Granny Smith, Condiment Coing

OU

Mariage de Foie gras et St Jacques, Beurre à l'Anis étoilé

1 PLAT AU CHOIX :

Médallions de Lotte, Déclinaison de Courges et Shitakés, Fumet à la Chataigne

OU

Magret de Canard, Bonbons de Chèvre des Abers et Betteraves,
Jus au Vin rouge lié au Chocolat

OPTION 12,00 €

Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

1 DESSERT AU CHOIX :

Paris-Brest, Crème de Noisette du Piémont, Sorbet Citron

OU

Poire pochée sirop à la Cannelle « Façon Belle-Hélène »

LE RESTAURANT
VIOBEN
DE LA MER À L'ASSIETTE

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

OU 89.00 € SANS FROMAGE (5 PLATS)

Découvrez les Produits Phares du Vioben en portion dégustation

L'Huître

—

La Saint Jacques

—

Le Rouget

—

Le Veau

—

Le Fromage

—

Le Soufflé

**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.

