

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.  
Le concept « du bateau à l'assiette »

L'aventure familiale se poursuit en 2013 quand Violaine rencontre Yvon Morvan,  
Chef de l'Armen à Brest. Ensemble, ils agrandissent et professionnalisent Le Vioben,  
en faisant une adresse incontournable de la gastronomie bretonne.

En 2023, une nouvelle page s'écrit avec la reprise de l'Emblématique  
Hôtel \*\*\*\* La Baie Des Anges- SPA Marin, où la complémentarité prend tout son sens.

Aujourd'hui notre équipage se compose aujourd'hui de plus de 30 personnes à l'année.

Un grand merci à eux, et merci à vous de faire partie de cette aventure !

### 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 à la Betterave, Beignet d'Oignon rosé, Sauce Aigre douce	20,00 euros
Blancs d'Encornets, farce fine au Chorizo, Coulis de Poivrons rouges, Vierge de Fenouil	22,00 euros
Gyozas Praires et Coques, Bouillon de Champignons au Foie gras (Ravioles Japonaises)	22,00 euros

## Les Incontournables

Pavé de Cabillaud en croûte de Noisettes, Céleri rôti à la Vanille, Condiments exotiques	29,00 euros
Médallions de Lotte, Sauce Armoricaïne, Légumes d'Hiver	32,00 euros
Noix de St Jacques de plongée, Oignons grelots et Lardons, Sauce Meurette	34,00 euros
Ormeaux sauvages, Mariage Terre-Mer	59,00 euros

## Les Viandes

Mignon de Porc cuit à basse température, Gâteau de Carottes au Basilic,	30,00 euros
Feuilleté de Pigeon farci au Chou frisé au Lard et Foie gras	35,00 euros
Filet de Bœuf, Pommes de Terre en surprise condiment Sardine, Espuma Choron	42,00 euros

LE RESTAURANT  
**VIOBEN**  
DE LA MER À L'ASSIETTE

## Les Desserts

Douceur d'Avocat cacaotée	10,00 euros
Brioche « Façon Pain perdu », Pomme Granny Smith citronnée	12,00 euros
Turban ganache Caramélia et sarrazin, Sorbet Orange-Gingembre	12,00 euros
Soufflé Abricot, Basilic	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/ Orange-Gingembre/ Pomme Granny Smith/ Avocat/ Framboises

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)

Tataki de Butternut au Sésame

—

Galette de Brocolis, Gnocchis végétaux

—

Douceur d'Avocat cacotée

LE RESTAURANT

# VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

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

### 1 ENTRÉE AU CHOIX :

Blancs d'Encornets, farce fine au Chorizo, Coulis de Poivrons rouges, Vierge de Fenouil

OU

Gyozas (Ravioles Japonaises) Praires et Coques, Bouillon de Champignons au Foie gras

### 1 PLAT AU CHOIX :

Pavé de Cabillaud en croûte de Noisettes, Céleri rôti à la Vanille, Condiments exotiques

OU

Mignon de Porc cuit à basse température, Gâteau de Carottes au Basilic

### OPTION 12,00 €

Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maiwenn Marc

### 1 DESSERT AU CHOIX :

Turban ganache Caramélia et Sarrazin, Sorbet Orange-Gingembre

OU

Brioche « Façon Pain perdu », Pomme Granny Smith citronnée

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

Le Lieu mariné

—

La Saint Jacques de plongée

—

L'Ormeau sauvage

—

Le Filet de Boeuf

—

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.

