

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 !



La liste des allergènes est disponible sur demande.



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



Menu enfants adapté en termes de quantité. En cas de partage, un frais de couverts de 8€ sera appliqué.



Tous nos tarifs sont service compris et hors boissons.



Toutes nos viandes sont d'origine Française.



*Recettes ne contenant pas de gluten.



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 * <i>(selon arrivage)</i>	16,00 euros
Assiette de Fruits de mer * (1 pers.) <i>(3 huîtres creuses, 2 coques ou palourdes, 3 belles langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	32,00 euros
Plateau de Fruits de mer * (1 pers.) <i>(6 huîtres creuses, 6 belles langoustines, 2 coques ou palourdes, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)</i>	56,00 euros
Plateau de Fruits de mer ROYAL * (2 pers.) <i>(12 huîtres creuses, 12 belles langoustines, 4 coques ou palourdes, 2 crabes ou araignées, 1 homard, bigorneaux)</i>	139,00 euros
Homard Grillé * présenté vivant / Env. 500g/pers. <i>(selon arrivage)</i>	16,00 euros <i>Les 100g</i>
Langouste Grillée * présentée vivante / Env. 700g/pers. <i>(selon arrivage)</i>	20,00 euros <i>Les 100g</i>
Crabe ou Araignée à la planche * (crabe précassé) / Env. 1 kg - 1,2 kg <i>Servi avec des pommes de terre</i>	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

Duo d'Asperges et Anguilles fumées, Sabayon Hollandaise *	20,00 euros
Ceviche de joli Poisson côtier, au Fenouil	20,00 euros
Terrine de Foie gras aux Fruits exotiques	22,00 euros

Les Incontournables

Dos de Lieu jaune, Pressé de Pommes de Terre aux Algues, Émulsion iodée *	29,00 euros
Filet de Bar de ligne, Billes de Légumes cuites dans un bouillon de Coques persillé *	36,00 euros
Belle Sole Meunière (env 400g) *	38,00 euros
Ormeaux sauvages, Mariage Terre-Mer *	59,00 euros

Les Viandes

Magret de Canard, Jus au Vin rouge, Déclinaison de Légumes racines *	30,00 euros
Feuilleté de Pigeon farci au Chou frisé et Foie gras	35,00 euros
Côtelettes d'Agneau cuites en carré à basse température, Légumes printaniers au Lard * <i>Origine Royaume-Uni</i>	39,00 euros

LE RESTAURANT
VIOBEN
DE LA MER À L'ASSIETTE

Les Desserts

Soupe fraîche d'Agrumes au Gingembre *	10,00 euros
Craquant, Crème de Citron et Fruits frais	12,00 euros
Snickers Chocolat parfumé au Caramel, Sorbet Kalamansi-Menthe	12,00 euros
Soufflé insert Fraise, Eau de vie	12,00 euros
Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc	12,00 euros
Irish Coffee *	12,00 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/ Kalamansi-Menthe/ Pomme Granny Smith/ Orange-Gingembre/ 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)

Aspic de Légumes, Consommé Végétal

—

Risotto au Tofu et Asperges vertes

—

Soupe fraîche d'Agrumes au Gingembre

LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

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

1 ENTRÉE AU CHOIX :

Terrine de Foie gras aux Fruits exotiques

OU

Duo d'Asperges et Anguilles fumées, Sabayon Hollandaise

1 PLAT AU CHOIX :

Dos de Lieu jaune, Pressé de Pommes de Terre aux Algues, Émulsion iodée

OU

Magret de Canard, Jus au Vin rouge, Déclinaison de Légumes racines

OPTION 12,00 €

Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maiwenn Marc

1 DESSERT AU CHOIX :

Craquant, Crème de Citron et Fruits frais

OU

Snickers Chocolat parfumé au Caramel, Sorbet Kalamansi-Menthe

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 Ceviche

—

L'Ormeau

—

Le Bar de ligne

—

Les Côtes d'Agneau

—

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.

