

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 Angés

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

Truite « Moulin du Roudous » en Gravlax au Poivre de Timut, Mouillettes, Crème de Petits Pois*	20,00 euros
Poulpes et Bœuf fumés à la Cacahuète, Salade iodée*	23,00 euros
Marinière de Moules au Chorizo, Petits Légumes	21,00 euros

## Les Incontournables Poissons

Lieu jaune de ligne, Cannellonis Épinards et Ricotta, Vierge de Pêches acidulée	29,00 euros
Médallions de Lotte, Fumet infusé à la Citronnelle, Chou Pakchoï grillé*	32,00 euros
Poisson Noble côtier, selon inspiration du Chef	39,00 euros
Homard breton (environ 400g), Émulsion à l'Estragon, Légumes d'Été	49,00 euros

## Les Viandes

Échine de Porc de « Kergo », Farce fine et Champignons, Espuma de Pommes de Terre « Charlotte »*	28,00 euros
Feuilleté de Pigeon farci au Chou frisé au Lard et Foie gras	35,00 euros
Filet de Bœuf, Carottes fânes et Maïs, Jus de viande au Thym frais*	39,00 euros

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

## Les Desserts

Biscuit vanillé, Ganache montée au Basilic et Fraises	12,00 euros
Chou craquelin, Caramel au Beurre salé, Crème glacée Cassis	12,00 euros
Nage de Fruits jaunes au Sureau, Sorbet Pêche Bio*	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/ Cassis

### Sorbets :

Citron de Sicile/ Melon-Agrumes-Hibiscus/Fraise-Basilic Bio/ Pêche au Sureau Bio

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 33,00 € (3 plats)

Tartare de Tomates « Ananas » et Fraises au Vinaigre Balsamique

—

Cannellonis Ricotta-Epinards, Légumes d'Été

—

Soupe de Melon au Lait de Soja, Sorbet Hibiscus

LE RESTAURANT

# VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

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

### 1 ENTRÉE AU CHOIX :

Truite « Moulin du Roudous » en Gravlax au Poivre de Timut, Mouillettes, Crème de Petits Pois

OU

Poulpes et Bœuf fumés à la Cacahuète, Salade iodée

### 1 PLAT AU CHOIX :

Lieu jaune de ligne, Cannellonis Épinards et Ricotta, Vierge de Pêches acidulée

OU

Échine de Porc de « Kergo », Farce fine et Champignons,  
Espuma de Pommes de Terre « Charlotte »

### OPTION 12,00 €

Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maiwenn Marc

### 1 DESSERT AU CHOIX :

Biscuit vanillé, Ganache montée au Basilic et Fraises

OU

Chou craquelin, Caramel au Beurre salé, Crème glacée Cassis

LE RESTAURANT

# VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

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

**OU 89.00 € SANS FROMAGES (5 PLATS)**

Découvrez les Produits Phares du Vioben en portion dégustation

La Marinière de Moules

—

Le Homard

—

Le Poisson Noble

—

Le Boeuf

—

La Découverte de nos Fromages locaux, Sélectionnés par Maiwenn Marc

—

La Nage

## 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.

