

MENU HOMARD 46 €

Tartare de crustacés

ou

9 huîtres plates n°5

Demi homard rôti au choix : beurre ½ sel ou curry corsaire

ou

Cassiolette de homard aux petits légumes

Assiette de fromage de chèvre de Belle-Ile

ou

Dessert au choix



MENU DÉCOUVERTE

22,50 €

Velouté de potiron & marron
aux langoustines

ou Tartare de saumon fumé maison

Moules-frites sauce au choix :
bretonne, marinière, crème, curry

ou Onglet de bœuf

ou Poisson du moment

Fontainebleau aux fruits des bois

ou Clafoutis aux clémentines

MENU TERRE ET MER

36 €

Foie gras mi-cuit
et son chutney aux figues

ou 6 huîtres creuses n°3

Breiziflette

ou Risotto de Saint-Jacques et
gambas aux champignons

Assiette de fromage
de chèvre de Belle-Ile

ou Dessert au choix



FORMULES DU MIDI

Sauf dimanche et jours fériés.

Une entrée et un plat *ou* juste un plat et un dessert 13 €

La totale : une entrée, un plat et un dessert 17 €



MENU ENFANT 10 €

Assiette de crevettes roses *ou* velouté de potiron

Petite moules-frites *ou* petit onglet frites

Coupe 2 boules *ou* fontainebleau aux fruits des bois

prix nets en euros - service inclus

DESSERTS

Fontainebleau aux fruits des bois

6,00

*Un dessert entre été et hiver, à la fois léger et onctueux, aigre et doux,
le fontainebleau est un mélange délicat de fromage blanc, chantilly légère et vanille.*

Clafoutis aux clémentines

6,00

***Tarte fine aux pommes et caramel au beurre salé maison

6,50

Cuite à la demande, ce dessert est un incontournable du Vivier

Crème brûlée aux poires et chocolat

6,50

Profiteroles du Vivier

7,00

Assiette de fromage de chèvre de Belle-Ile

8,00

COUPES GLACÉES DU VIVIER

La Célèbre 2 boules (et ses variantes d'une boule 2€ ou 3 boules 5€)

3,50

Parfums de nos glaces : vanille, chocolat, café
fraise, framboise, banane, noix de coco, ananas, citron, passion

La Dame Blanche

6,50

3 boules vanille, sauce chocolat servie à part

La Belle-Iloise

7,00

2 boules vanille, 1 boule caramel au beurre salé, pommes poêlées
au beurre demi sel, crème de caramel au beurre salé maison, Chantilly

La Crunch

7,00

2 boules vanille, 1 boule spéculoos, nougatine maison,
cacahuètes, spéculoos, Chantilly

La Glace Surprise

8,00

*Entre fans de glaces généreuses et savoureuses on se comprend.
Donnez-nous un parfum et laissez nous vous surprendre.*



4 Place de l'Hôtel de Ville

56360 Le Palais

Tél. : 02 97 31 37 37

Belle-Ile-en-Mer

Réservation recommandée

www.le-vivier-belle-ile.com

prix nets en euros - service inclus



L'araignée, c'est un crabe

Si si, car le crabe est une catégorie de crustacés,
dont le tourteau, l'étrille et l'araignée font partie.

***Le homard a des pinces alors
que la langouste n'en a pas,
dommage pour elle.***

Le mot du patron

J'ai voulu créer un restaurant où je puisse venir manger encore et encore avec ma famille, mes amis.

Guillaume, notre chef, et moi étions d'accord, nous aimons les choses simples, les bons produits, des produits frais, de saison et de notre belle île, si possible.

Nous voulions créer des incontournables mais aussi se permettre l'exploration gastronomique, créer de la variété dans notre carte et dans nos vies.

Notre choix : privilégier la fraîcheur des produits. Alors si d'aventure, votre sélection n'était plus disponible, merci de nous excuser mais tout est «selon arrivage».

Que vous veniez passer un calme déjeuner sur notre terrasse ou que vous fassiez découvrir le homard à vos petits-enfants, je voulais que cela reste accessible. Aux fourneaux, toute l'équipe aime cuisiner, alors tous nos plats sont faits maison.

Une équipe souriante et dynamique, outillée pour mieux vous servir

Voilà, le restaurant que je voulais, alors j'espère que vous aimerez.

En vous souhaitant un très bon appétit.

Y. G. L.

Les incontournables du Vivier

LES MOULES FRITES MAISON

Moules marinières	12,00
Moules au curry avec la sauce à part	12,00
Moules à la crème avec la sauce à part	12,00
Moules bretonnes sauce d'andouille, de lard, de cidre et de crème à part	12,00

Pourquoi la sauce à part ?

Parce que le restaurant est équipé d'un système de cuisson vapeur des moules qui leur donne un goût au naturel tellement bon, qu'il fallait que l'on vous en fasse profiter. De juin à décembre, en pleine saison des moules, venues des bouchots de Saint Malo ou de Pénestin, elles n'en seront que meilleures.

LES FRUITS DE MER DU VIVIER

ASSIETTES POUR LES PURISTES

Bulots 6,00

Cuits dans notre fameux four vapeur pour leur permettre de garder toute leur saveur.

Bigorneaux 7,00

Coquillages 9,00

Crevettes roses 14,00

Langoustines 18 secondes 15,00

Pour quelles soient fermes et juteuses. La langoustine est notre produit dont l'arrivage fluctue le plus. Nous ne travaillons le produit que vivant, par conséquent nos langoustines sont « selon arrivage ».

La grande assiette de langoustines 25,00

Nos langoustines viennent maintenant majoritairement de Guilvinec, un charmant port de pêche situé dans le Pays Bigouden. Vous savez, un peu en dessous de Quimper, à la pointe de notre si belle Bretagne.

Pouce-pieds de Belle-Ile 12,00

Petits crustacés qui se fixent sur les rochers battus par les vagues. Le pouce-pied a un goût unique chargé d'iode et d'embruns. La pêche de cette denrée rare est contrôlée et dangereuse.

ASSIETTES DE CRUSTACÉS MAYONNAISE

Mayonnaise maison, bien sûr

Les étrilles, le tourteau ou l'araignée 9,00

Le homard (300gr) 25,50

La grande envie de homard (500gr) 42,50

Nous préférons nos homards à la queue frétilante et à l'oeil vif pêchés par Loutch et son équipier aux alentours de Belle-Ile. Leur pêche est non calibrée, ils nous apportent ainsi des homards pour les grandes envies, comptez 8,50 euros les 100 grammes.

PLATEAU POUR 2 51 €

6 huîtres de Bretagne n°3, 6 huîtres plates de Belon n°5, langoustines (selon arrivage), crevettes roses
1 tourteau ou 1 araignée, coquillages

prix nets en euros - service inclus

du Vivier

ASSIETTE OCEANE 25,50 €

3 huîtres plates de Bretagne n°3,
3 huîtres plates de Belon n°5, langoustines, crevettes,
½ tourteau ou ½ araignée, coquillages

PARLONS PEU MAIS PARLONS HUÎTRES

Les huîtres creuses de Bretagne

« Ah leur bon goût iodé. Pour moi manger une huître de Bretagne, c'est comme aller faire une longue balade sur la Côte Sauvage, ça revigore, ça rafraîchit. » dirait un amoureux.

N°3

les 6 7,00 les 9 10,00

N°2

les 6 8,00 les 9 12,50

Comment choisir entre la N°3 et la N°2 ?

Certains préfèrent la N°3 pour en prendre plus ! Délicieusement rafraîchies sur leur lit de glace, jamais ô grand jamais laiteuses, pour eux manger une douzaine d'huîtres, c'est une danse faite de "il reste du citron" et de "qui a pris le vinaigre aux échalotes". D'autres préfèrent croquer dans des N°2 pour sentir toute leur texture et leurs saveurs exploser en bouche.

Les huîtres plates de Belon

« Pour sa saveur de noix, de noisette et d'iode bien sûr. Pour sa finesse en texture et en goût. » dirait un amoureux.

N°5

les 6 7,00 les 9 10,00

D'où vient ce célèbre goût de noisette ?

Les huîtres de Belon sont affinées dans l'estuaire où la rivière de Belon rejoint l'Aven. C'est au gré des marées, alors que l'eau douce de Belon, particulièrement ferrugineuse, se mêle à l'Atlantique que les huîtres prennent toutes leurs saveurs.

PLATEAU ROYAL POUR 2 112 €

9 huîtres creuses de Bretagne n° 3
et 9 huîtres plates de Belon n° 5,
langoustines (selon arrivage), crevettes roses,
1 homard, 1 araignée, 1 tourteau, coquillages

Faisons de la place sur la table, mettez votre serviette autour du cou, retroussez vos manches, chauffez-vous les phalanges... on arrive.

prix nets en euros - service inclus

Les éphémères de l'automne

Au gré des envies de Guillaume et de Jérôme, des saisons, du marché, le Vivier vous propose un carte que vous ne reverrez peut-être jamais. Des plats faits d'expérimentation de talent et de cœur, si vous deviez tomber amoureux de l'un d'entre eux, dites le nous, la cuisine est partageuse, la recette sera publiée sur le site internet du Vivier.

ENTRÉES

Assiette de saumon fumé maison (si si)	14,00
***Bisque de homard du chef et sa garniture	9,00
***Tartare de crustacés	15,00
Il paraît que les meilleures choses ont besoin de patience. Préparé à la demande, nous vous laissons imaginer, en attendant, un plat plein de légèreté, de saveur d'iodes et de fraîcheur d'agrumes.	
Velouté de potiron&marron aux langoustines	10,00
Fricassée de calamars au beurre persillé	12,00
Tartare de saumon fumé maison (aussi)	11,00
***Foie gras mi-cuit et son chutney aux figues	15,00
Ah l'automne voit le retour, toujours apprécié, de cette spécialité du Vivier.	

PLATS

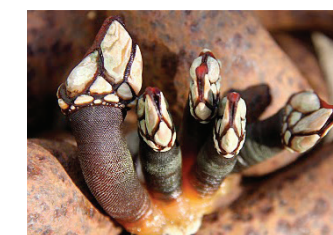
***Carré d'agneau de Belle-Ile en croûte d'herbes fraîches	21,00
du basilic, du romarin, de l'estragon pour donner tout un autre goût à cette tendre chair.	
Onglet de bœuf et sa confiture d'oignons	13,00
Magret de canard aux morilles	20,00
Breiziflette	18,00
Tartiflette bretonne faite d'andouille, de lardon fumés (maison) et de Trappe de Timadeuc. Fabriqué par des moines à Bréhan dans le Morbihan, il fait partie des rares fromages bretons.	
***Demi homard rôti au beurre demi-sel ou curry corsaire	300gr 25,50
Grand demi homard rôti	500gr 42,50
Cassolette de homard aux petits légumes	24,00
Poisson du moment	voir notre ardoise
Suggestion de poisson	voir notre ardoise
Poêlée de Saint-Jacques au beurre safrané	20,00
Risotto de Saint-Jacques et gambas aux champignons	19,00

Accompagnements

Frites maison, poêlée de légumes, garniture du moment, riz basmati, salade verte

À propos de nos frites : fraîchement épluchées et cuites dans nos murs. Nos frites sont servies à volonté. En cuisine, nous sommes toujours à la recherche de la frite parfaite, à la fois tendre, croustillante et savamment dorée. Pour y arriver, en ce moment, notre pomme de terre de prédilection : L'Europa.

***Plats particulièrement recommandés



Ici, goûtez la curiosité de l'île : le pouce-pied. Ce crustacé ne vit qu'en de rares endroits dont Belle-Ile.

prix nets en euros - service inclus