



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

MENU DU JOUR

11h45 à 14h00 & 18h45 à 22h00

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 15€90
Supplément Fromage 4€00

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Entrée-Plat-Dessert 19€90
Supplément Fromage 4€00

Tous les jours sauf vendredi soir, samedi soir, dimanche

“APÉRO” LE VIVIER

Assiette de Rillettes “STURIA”
ses blinis et 2 verres de vin blanc 20€00

Assiette de 6 Huîtres Fines de Claire
et 2 verres de vin blanc 20€00

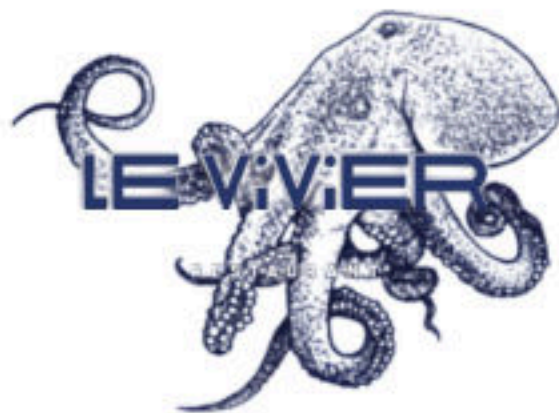
Planche Apéro
(Rillette - Crevettes - Ceviche) 24€00

MOULES FRITES À VOLONTÉ

Tous les mardis soirs à partir de 19€90 / personne

HAPPY OYSTER

Tous les jeudis soirs à partir de 18h45 jusqu'à 20h00
Fine de Claire n°4 à 1€00 pièce
Fine de Claire n°3 à 1€50 pièce



MENU "LE VIVIER"

Midi et soir

Entrée-Plat-Dessert 29€90

Supplément Fromage 4€00

Tartare de Saumon Label rouge

ou

Assiette de 6 Huîtres Fine de Claire n°4

ou

Entrée du moment

Moules Marinières et Frites fraîches

ou

Polenta By Le Vivier

(Polenta crémeuse au Parmigiano Reggiano, Gambas, Fèves, Soupions, Jambon de Parme 18 mois, émulsion au Safran)

ou

Plat du moment

Assiette de Fromages de la maison

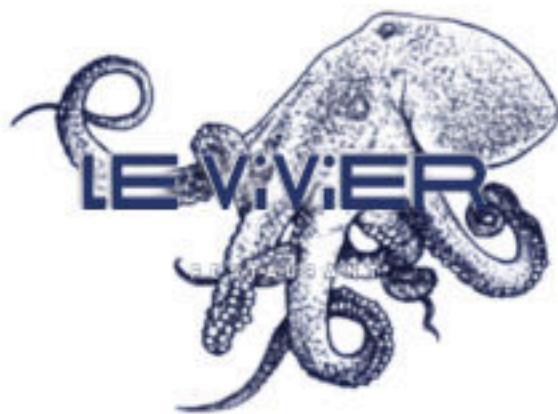
"Fromages de France"

ou

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

ou

Dessert du moment

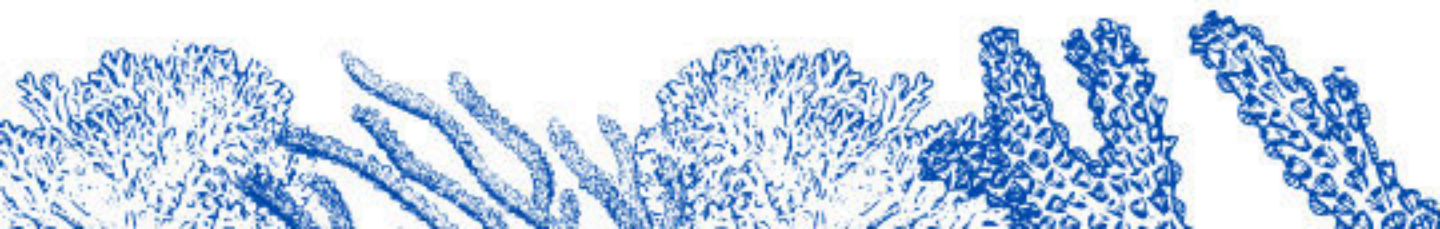


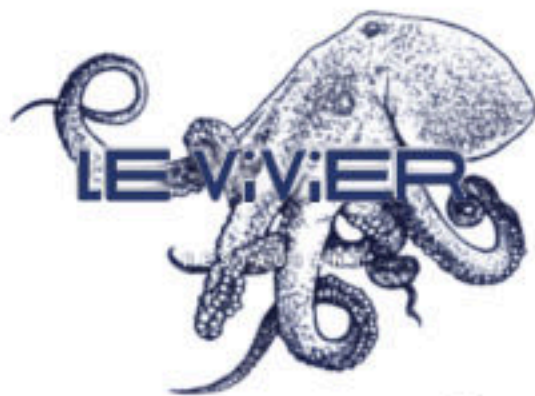
CAVIAR STURIA

	15G	30G	50G
Caviar BAERI Vintage	32€00	62€00	100€00
Caviar OSCIETRA	39€00	76€00	119€00
Caviar OSCIETRA JASMIN		79€00	
Caviar & Champagne (2 coupes blanc de blancs & 15g Caviar BAERI Vintage)			49€00
La Palette Dégustation (15g BAERI Vintage, 15g OSCIETRA, 30g OSCIETRA JASMIN)			145€00

RILLETES STURIA

Rillettes Esturgeon & Yuzu 90gr	13€00
Rillettes Esturgeon & Langoustine 90gr	14€00
Rillettes Esturgeon & Truffe 90gr	15€00
Rillettes Esturgeon & Caviar 90gr	15€00
Tarama Caviar 90gr	20€00



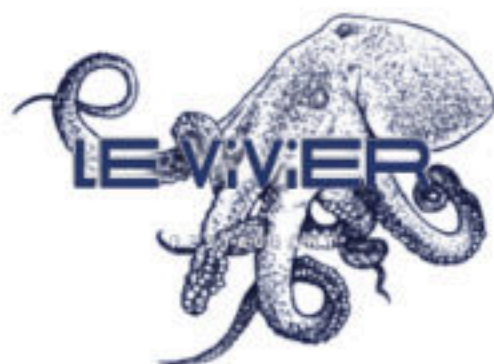


NOS ENTRÉES

	PETITE	NORMALE
Oeuf mollet, crème de Parmagiano Reggiano et Chips de Jambon de Parme	/	9€50
Accras de Cabillaud, sauce Piquante	6€50	/ 12€00
Crevettes panées, sauce Tartare	7€00	/ 13€00
Soupe de Poissons de roche, Rouille, Croûtons et Emmental râpé	/	13€00
Tartare de Saumon Label Rouge	7€50	/ 14€50
Saumon Label Rouge mariné à l'Apérol, Poivre de Sichuan et Crème d'Orange	8€00	/ 15€00
Ceviche de Bar façon exotique (Mangue - Coco - Citron vert)	8€00	/ 15€00
Pressé de Foie gras mariné au Loupiac & Cognac, Chutney d'Oignons rouges et brioche toastée	10€00	/ 19€00
Bouquet de Crevettes sauvages Madagascar	10€00	/ 19€00
Tataki de Thon rouge, sauce Tiradito à l'huile de Truffe noire et Légumes Japonais	11€00	/ 20€00

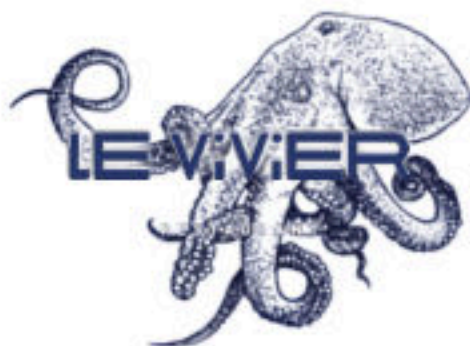
NOS PÂTES DU VIVIER

Homard bleu breton et garniture au choix		14€00	les 100gr
Langouste Royale et garniture au choix		19€00	les 100gr
Spaghetti fraîches bisqué aux Fruits de mer	1pers	25€00	2pers 50€00
Spaghetti fraîches bisqué Homard US	1/2 pce	30€00	entier 59€00
Spaghetti fraîches bisqué Langouste Rose	1/2 pce	40€00	entier 79€00



NOS PLATS

Moules AOP Marinières et Frites fraîches	16€00
Moules AOP à la Crème et Frites fraîches	17€00
Moules AOP à la Moutarde à l'ancienne et Frites fraîches	18€00
"Fish Burger" by Le Vivier et Frites fraîches	19€00
Polenta crémeuse by Le Vivier (Polenta crémeuse au Parmigiano Reggiano, Gambas, Soupons, Fèves, Jambon de Parme 18 mois, émulsion au Safran)	20€00
Filet de Daurade royale, Risotto du moment et sauce au Vin blanc	22€00
Grenouilles en persillade et Pommes de terre sautées	23€00
Pavé de Saumon, Beurre blanc et Frites fraîches	23€50
Filet de Sandre snacké accompagné de ses Vesuvio sauce Moutarde à l'ancienne	24€00
Tartare de Saumon Label rouge et Frites fraîches	26€00
Filet de Turbot, tombé d'Épinards, beurre blanc à l'Orange sanguine et purée de Pommes de terre	28€00
"Lobster Roll" by Le Vivier et Frites fraîches	29€00
Noix de Saint-Jacques & Risotto bisqué	32€00
Tentacule de Poulpe à la méditerranéenne, Chorizo ibérique, Tomates confites, Mozzarella di Buffala, Citron confit, pousse d'Épinard	36€90
Marmite de la mer et ses condiments (Soupe de Poissons, Saumon, Saint-Jacques, Daurade, Cabillaud, Gambas, Langoustine, minis Légumes)	38€00
Bar en Portefeuille mariné, sauce au Vin blanc et garniture au choix	1Kgr 50€00
Sole meunière cuite sur l'Arête, sauce au Vin blanc et garniture au choix	450gr 39€00 900gr 75€00



NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

OYSTERS 39€00

(3 Fines de Claires n°3 / 3 Plate n°3 / 3 Isigny n°3 / 3 Gillardeau n°3)

L'ÉCAILLER 49€00

(6 huîtres Fines de Claires n°4, 2 Crevettes sauvages, 2 Langoustines, 2 Bulots, 2 Amandes, 1 Pince de Tourteau, Crevettes grises, Bigorneaux)

LA DEGUSTATION 109€00

(16 Huîtres: 4 Fines de Claires n°4 / 4 Plate n°3 / 4 Isigny n°3 / 4 Gillardeau n°3, 4 Crevettes sauvages, 4 Bulots, 4 Amandes, 4 Langoustines, 2 pinces de Tourteau, 1 grosse Crevette sauvage, Crevettes grises, Bigorneaux)

LE VIVIER 1/2 Homard 118€00

(12 Huîtres: 6 Fine de Claire n°4, 6 Isigny n°3, 6 Bulots, 6 Amandes, 6 Langoustines, 6 Crevettes sauvages, 4 Coquilles Saint-Jacques, Crevettes grises, Bigorneaux)

LE VIVIER Homard entier 138€00

LE ROYAL 1/2 Langouste 148€00

(12 Huîtres: 6 Fine de Claire n°4, 6 Isigny n°3, 6 Bulots, 6 Amandes, 6 Langoustines, 6 Crevettes sauvages, 6 Coquilles Saint-Jacques, Crevettes grises, Bigorneaux)

LE ROYAL Langouste entière 168€00



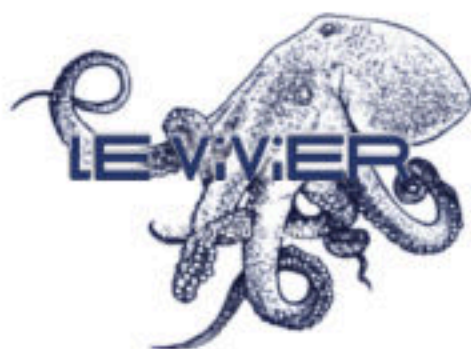
NOS HUÎTRES

		Par 3	Par 6	Par 9	Par 12
Fine de Claire n°4	L'Houmeau	7€00	13€00	20€00	25€00
Fine de Claire n°3	L'Houmeau	8€00	15€00	23€00	29€00
Isigny n°3	Gefosse-Fontenay	9€00	17€00	26€00	33€00
Plate n°3	Riec-sur-Belon	10€00	19€00	29€00	37€00
Gillardeau n°3	Baie de Sinche	12€00	24€00	35€00	47€00

NOS CRUSTACES

Bigorneaux	100gr	7€00	Langoustine	pce	3€50
Amande	pce	1€50	Pince de Tourteau	pce	6€00
Bulot	pce	1€00	Grosse Crevette sauvage	pce	10€00
Crevettes grises	100gr	8€00	1/2 Homard	pce	30€00
Crevette sauvage	X6	10€00	1/2 Langouste	pce	40€00





NOS VIANDES

« Beef Burger » by Carte Blanche et Frites fraîches (Pain à l'encre de Seiche, steak haché 200gr GALICE, sauce Tennessee & Cheddar)	19€00
Bavette de Boeuf ANGUS (200gr), Frites fraîches et jus réduit	22€00
Magret de Canard fumé (200gr), poêlée de Pommes de terre et sauce au Foie gras	23€00
Noix de Ris de Veau poêlée (180gr), Purée de Pommes de terre et sauce aux Morilles	29€50
Filet de Boeuf SIMMENTAL (200gr), purée de Pommes de terre et sauce aux Morilles	32€00
	supplément Foie Gras 5€00
Tomahawk de Boeuf ANGUS, Frites fraîches et jus réduit	800gr 59€00 1.200Kgr et + 89€00

NOS DESSERTS & FROMAGES

Palette de 3 Sorbets ou Glaces	7€00
Crème Brûlée à la Vanille bourbon	7€50
Brioche perdue et sa glace Vanille bourbon	7€50
Salade de Fruits frais	7€50
Panna Cotta au Limoncello, Citron vert & Ananas	8€00
Coupe glacée Dame Blanche praliné	9€00
Dessert alcoolisé (Irish coffee, Colonel, Mirabelle, Menthe Get 27)	9€50
Café gourmand 9€50 ou Rhum gourmand 15€00	
Tarte Citron meringuée déstructurée	10€00
Baba au Rhum traditionnel	11€00
Moelleux au Chocolat noir Guanaja Valrhona, crème Bailey's et glace à la Vanille	12€00
Assiette de 4 Fromages « Fromages de France »	9€50