

## MENU DU JOUR

11H45 à 14H00 & 18H45 à 21H00

Entrée-Plat ou Plat-Dessert **15€90**

Supplément Fromage **4€00**

Uniquement le midi du mardi au vendredi  
(hors veille et jours fériés)

Entrée / Plat / Dessert **19€90**

Supplément Fromage **4€00**

Tous les jours sauf vendredi soir, samedi soir, dimanche  
(hors veille et jours fériés)

## « APÉRO » LE VIVIER

Assiette de Rilette de la maison « STURIA », ses blinis  
et 2 verres de vin (Côte du Rhône blanc) **20€00**

**OU**

Assiette de 6 Huîtres Fines de Claire et 2 verres de vin  
(Côte du Rhône blanc) **20€00**

**OU**

Planche Apéro (Rilette - Crevettes - Ceviche) **24€00**

## 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 comme à « Carte Blanche »

(Polenta crémeuse au Parmigiano Reggiano, Gambas, Soupions,  
Fèves, Jambon de Parme 20 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

## MENU « GOURMAND »

Midi et Soir

Entrée / Plat / Dessert : **39€90**

Supplément Fromage **4€00**

Soupe de Poissons de roche, Rouille, Croûtons et Emmental

**ou**

Saumon Label rouge mariné à l'Apérol,  
Poivre de Sichuan et crème d'Orange

**ou**

Entrée du moment



Ris de Veau, purée de Pommes de terre aux Herbes fraîches  
et jus de viande réduit

**ou**

Filet de Sandre snacké accompagné de sa déclinaison de Carottes  
et sa sauce au beurre blanc

**ou**

Plat du moment



Assiette de Fromages de la maison « Fromages de France »

**ou**

Baba au Rhum traditionnel

**ou**

Dessert du moment

## CAVIAR STURIA

	<u>15G</u>	<u>30G</u>	<u>50G</u>
Caviar BAERI Vintage	32.00€	62.00€	100.00€
Caviar OSCIETRA	39.00€	76.00€	119.00€
Caviar OSCIETRA JASMIN		79.00€	
Caviar BAERI PRESTIGE			120.00€
Caviar & Champagne (2 coupes extra brut & 15G Caviar BAERI Vintage)			49.00€
La Palette Dégustation (15G BAERI Vintage, 15G OSCIETRA, 30G OSCIETRA JASMIN)			145.00€

## RILLETES STURIA

Rillette Esturgeon & Yuzu 90 gr	13.00€
Rillette Esturgeon & Langoustines 90 gr	14.00€
Rillette Esturgeon & Truffe 90 gr	15.00€
Rillette Esturgeon & Caviar 90 gr	15.00€
Tarama Caviar 90gr	20.00€

## NOS ENTREES

	Small / Medium
Oeuf mollet, crème de Parmigiano Reggiano et Chips de Jambon de Parme	/ 9.50€
Accras de Poisson du moment, sauce Piquante	6.50€ / 12.00€
Crevettes panées, sauce Tartare	7.00€ / 13.00€
Soupe de Poissons de roche, Rouille, Croûtons et Emmental	/ 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€
Brochette de 3 Saint-Jacques dans son Bouillon	/ 16.00€
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€

## DANS « LE VIVIER »

Homard bleu breton et garniture au choix	14.00€ les 100gr
Langouste de nos côtes, cuite sur lit de Sel de Guérande, Agrumes, flambé au Gin et garniture au choix	19.00€ les 100gr
Spaghetti fraîches bisqué Homard US	1/2 pce 35.00€ entier 59.00€
Spaghetti fraîches bisqué Langouste bretonne	1/2 pce 45.00€ entier 79.00€

# LE VIVIER

## NOS PLATS

Moules AOP Marinières et Frites fraîches	16.00€
Moules AOP à la Crème et Frites fraîches	17.00€
Moules AOP à la Provençale et Frites fraîches	18.00€
« Fish Burger » by Le Vivier et Frites fraîches	19.00€
Polenta comme à « Carte Blanche » (Polenta crémeuse au Parmigiano Reggiano, Gambas, Soupions, 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€
Cabillaud en bouillon Thaï, mini Légumes et Wakamé	23.50€
Filet de Sandre snacké accompagné de sa déclinaison de Carottes et sa sauce au Beurre blanc	24.00€
Tartare de Saumon Label rouge et Frites fraîches	26.00€
Filet de Turbot, tombée d'Épinards, beurre blanc à l'Orange sanguine et purée au Citron confit	28.00€
« Lobster roll » by Le Vivier et Frites fraîches	29.00€
Rôti de Lotte au Lard, Risotto d'Epeautre & Émulsion à l'Ail des ours	29.00€
Noix de Saint-Jacques & Spaghetti fraîches à la Bisque	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, Sandre, Saint-Jacques, Saumon, Cabillaud, Gambas, Langoustine, minis Légumes, Pommes de terre tournées)	38.00€
Bar en Portefeuille mariné, Légumes croquants et sauce au Vin blanc	50.00€ 1kg
Sole meunière cuite sur l'Arête, sauce au Vin blanc, Pommes de terre tournées	39.00€ 450gr / 75.00€ 900gr

# LE VIVIER

## NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### OYSTERS 39.00€

(3 Fines de Claires n°3 / 3 Plate n°0 / 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°0 / 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€

### LE VIVIER Homard entier 138.00€

(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 ROYAL 1/2 Langouste 148.00€

### LE ROYAL Langouste entière 168.00€

(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)

## NOS HUÎTRES

	<u>Par 3</u>	<u>Par 6</u>	<u>Par 9</u>	<u>Par 12</u>
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	25.00€
Crevette sauvage	pce	2.20€	1/2 Langouste	pce	35.00€

# LE VIVIER

## NOS VIANDES

« Beef Burger » by Carte Blanche et Frites fraîches (Pain à l'encre de Seiche, steak haché 200gr GALICE, sauce Tennessee & Cheddar)	<b>19.00€</b>
Bavette de Boeuf ANGUS (200gr), Frites fraîches et jus réduit	<b>22.00€</b>
Magret de Canard fumé (200gr), poêlée de Pommes de terre et sauce au Foie gras	<b>23.00€</b>
Noix de Ris de Veau poêlée (180gr), Purée de Pommes de terre et sauce aux Morilles	<b>29.50€</b>
Filet de Boeuf SIMMENTAL (200gr), purée de Pommes de terre et sauce aux Morilles	<b>32.00€</b> supplément Foie Gras <b>5.00€</b>
Tomahawk de Boeuf ANGUS, Frites fraîches et jus réduit	<b>59.00€</b> 800gr / <b>80.00€</b> 1kgr +

## NOS DESSERTS & FROMAGES

Palette de 3 Sorbets ou Glaces	<b>7.00€</b>
Crème Brûlée à la Vanille bourbon	<b>7.50€</b>
Brioche perdue et sa glace Vanille bourbon	<b>7.50€</b>
Salade de Fruits frais	<b>7.50€</b>
Panna Cotta au Limoncello, Citron vert & Ananas	<b>8.00€</b>
Coupe glacée Dame Blanche praliné	<b>9.00€</b>
Dessert alcoolisé (Irish coffee, Colonel, Mirabelle, Menthe Get 27)	<b>9.50€</b>
Café gourmand <b>9.50€</b> ou Rhum gourmand <b>15.00€</b>	
Tarte Citron meringuée déstructurée	<b>10.00€</b>
Baba au Rhum traditionnel	<b>11.00€</b>
Moelleux au Chocolat noir Guanaja Valrhona, crème Bailey's et glace à la Vanille	<b>12.00€</b>
Assiette de 4 Fromages « Fromages de France »	<b>9.50€</b>