

## MENU HOMARD 46 €

Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert et basilic

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 €

Rillettes de poisson  
et blinis au sarrasin

ou Gaspacho aux légumes de saison

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

ou Onglet de bœuf

ou Poisson du moment

Mousse aux 2 chocolats maison

ou Salade de fruits de saison maison  
au romarin et au thym

## MENU TERRE ET MER

36 €

Salade landaise

ou 6 huîtres creuses n°3

Poêlée de Saint-Jacques  
et son beurre blanc fleuri

ou Risotto de gambas au chorizo  
et tomates confites

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 rillettes de poisson

Petite moules-frites ou petite entrecôte frites

Coupe 2 boules ou mousse aux 2 chocolats

prix nets en euros - service inclus

## DESSERTS

Mousse aux 2 chocolats maison

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 à la vanille et à la lavande maison

6,50

Salade de fruits de saison maison au romarin et au thym

6,00

Parfait glacé maison aux fruits rouges et menthe fraîche

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'huître plate de Belon

Affinée dans la rivière de Belon entre Lorient et  
Concarneau, son mélange d'eau douce et d'eau  
de mer permet à l'huître plate de Belon d'y  
développer son goût de noisette, tant recherché.

**Avec l'huître, plus le chiffre est grand, plus elle est petite.**

### 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 Penestin, 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 28 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

La pêche de la majorité de nos langoustines vient du bien nommé « L'enfant terrible », immatriculé à Auray, vous pourrez voir le bateau amarré à Quiberon au Port Maria, enfin s'il n'est pas parti pêcher.

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 les 100gr (minimum 300gr) 8,50

Notre homard est pêché par Loutch et son équipier aux alentours de Belle-Ile. La commande minimum est de 300 grammes car tout homard pêché doit avoir eu le temps de se reproduire. S'ils sont pêchés trop jeunes, ils sont marqués par une petite entaille à la queue et remis à l'eau. Un homard peut vivre jusqu'à 50 ans et mesurer jusqu'à 1m20. Alors... allez-y.

### 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

### 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 Pour leur fine simplicité les 6 7,00 les 9 10,00

N°2 Les connaisseurs se reconnaîtront les 6 8,00 les 9 12,50

N°1 Pour sa générosité, son côté charnu, parfois laiteux les 6 8,50

### 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

N°3 Les connaisseurs, encore, se reconnaîtront les 6 15,00 les 9 22,00

N°1 Pour les grands fans de la plate les 6 23,00

### Assiette découverte 11,00

Découvrez l'huître de Belon avec cette assiette composée de deux n°5, deux n°3 et de deux n°1

### 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'été

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 poissons fumés 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.

Gaspacho aux légumes de saison 9,00

Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert et basilic 15,00

Rillettes de poisson et blinis au sarrasin 10,00

Salade landaise 14,00

## PLATS

\*\*\*Carré d'agneau de Belle-Ile persillé 21,00

Onglet de bœuf aux échalotes confites 13,00

Entrecôte poêlée sauce au choix : béarnaise, poivre, roquefort 19,00

\*\*\*Demi homard rôti les 100gr (minimum 300gr) 8,50

au beurre demi-sel ou curry corsaire

Le curry corsaire est un mélange de coriandre, fenugrec, gingembre, curcuma, et autres épices secrètes. Michel Roellinger, le créateur de cette épice vous dira que la formule du «curry corsaire» est l'aboutissement de plusieurs essais afin de marier au mieux les saveurs délicates des crustacés et des coquillages.

Cassolette de homard aux petits légumes 24,00

Poisson du moment voir notre ardoise

Suggestion de poisson voir notre ardoise

\*\*\*Poêlée de Saint-Jacques et son beurre blanc fleuri 20,00

Notre recommandation : demandez-les bien grillées.

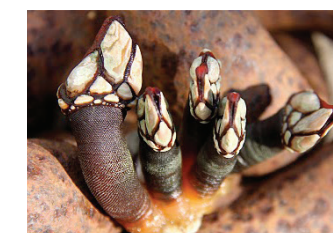
Risotto de gambas au chorizo et tomates confites 19,00

### Accompagnements

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

À propos de nos frites : définitivement singulières, elles sont fraîchement épluchées et cuites dans nos murs. Nos frites sont servies à volonté. Depuis notre caillou, nous réussissons parfois à obtenir notre pomme de terre à frites favorite : la bintje. C'est aussi la pomme de terre à frites préférée des Belges.

\*\*\*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