

Nos Entrées



Soupe Guyanaise

12.80€

Soupe de crabes verts du Bassin, emmental, croûtons et rouille

Salade fraîche de poulpe et son croquant de fenouil

14.50€

lieu noir en tartare, échalote, ciboulette huile de basilic

13.50€

Foie gras de la ferme «Le canard des coteaux» mi-cuit au Lillet rouge

19.80€

Velouté crémeux de butternut, délicats copeaux de foie gras

11.30€

Camembert rôti au miel, thym et pommes granny Smith

12.50€

Nos Planches à partager ou pas

	1 à 2 personnes	3 à 4 personnes
L'Ibérique	12.00€	17.00€
Serrano (24 mois), chorizo, saucisson, pâté artisanal au piment d'Espelette		
La Terre et Mer	13.50€	19.00€
Serrano (24 mois), chorizo, rabas d'encornet, beignets de crevettes		

Côté Mer

Nous travaillons uniquement avec des poissons sauvages

- | | |
|---|--------|
| Sole meunière 200/300 gr risotto de riz venere et mousseline crémeuse de celeri rave au thym | 32.50€ |
| Filet de lingue bleue snacké, crème d'estragon, risotto de riz venere et mousseline crémeuse de celeri rave au thym | 28.00€ |
| Filet de turbot, risotto de riz venere et mousseline crémeuse de celeri rave au thym | 37.00€ |
| Blanquette de poisson, linguines | 26.50€ |
| Parillada de la mer, risotto de riz venere (Gambas snackées, couteaux à la persillade, filets de poissons selon arrivage) | 30.50€ |

Côté Boucher

Notre boucher la « Boucherie du Cap » a sélectionné pour vous ses meilleures viandes

Brochette de filet de canette à l'abricot, gratin de patate douce 26.30€

Onglet de veau snacké Rossini, lissé de pomme de terre à l'huile de truffe 32.50€

Fondant de Joue de bœuf confite à la bière et au miel, lissé de pomme de terre à l'huile de truffe 25.30€

Le tigre qui pleure : bœuf mariné et grillé, riz basmati parfumé 28.50€

Nos Menus



Menu du Parqueur

servi uniquement le midi hors jours fériés et week-end

Plat du Jour **16.50€**

Entrée + Plat OU Plat + Dessert **19.50€**

Menu complet **21.50€**

Voir Ardoise

Menu Enfant

13.00€

(jusqu'à 12 ans)

1 sirop au choix

Linguine carbonara OU Filet de poisson snacké, linguine

1 boule de glace au choix

Nos Menus



Menu des Viviers

(Boisson non comprise)

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert **31.00€**

Entrée + Plat + Dessert **38.50€**

Accords mets et vins

2 verres de 12cl **15.00€**

3 verres de 12 cl **22.50€**

Velouté crémeux de butternut, délicats copeaux de foie gras **OU**
6 huîtres n°4 du Bassin d'Arcachon **OU** Assiette d'amandes
OU Camembert rôti au miel, thym et pommes granny Smith

Blanquette de poisson, linguines **OU** Fondant de Joue de bœuf
confite à la bière et au miel, lissé de pomme de terre à l'huile de
truffe **OU** Filet de langue bleue snacké, crème d'estragon risotto de
riz venere et mousseline crémeuse de celeri rave au thym

L'irrésistible tiramisu café et noisettes croquantes **OU** Dame
blanche **OU** Chocolat ou café ou caramel liégeois

Nos Menus



Menu Tchanqué

(Boisson non comprise)

60.00€

Accords mets et vins

2 verres de 12cl **15.00€**

3 verres de 12 cl **22.50€**

Soupe Gujanaise (Soupe de crabes verts du Bassin, emmental, croûtons et rouille) **OU** 6 huîtres n°4 du Bassin d'Arcachon **OU** Assiette d'amandes **OU** lieu noir en tartare, échalotte, ciboulette
huile de basilic

Le tigre qui pleure : bœuf mariné et grillé, riz basmati parfumé
OU Blanquette de poisson, linguines **OU** Brochette de filet de
canette à l'abricot, gratin de patate douce

Assortiment de fromages de la maison Perreau

Croustade aux pommes fondantes au calvados, quenelle de crème épaisse **OU** L'irrésistible tiramisu café et noisettes croquantes **OU** Crème brûlée à la vanille **OU** Dame blanche **OU** Chocolat ou café ou caramel liégeois

Nos Menus



Menu Gourmand

(Boisson comprise)

70.00€

Accords mets et vins

2 verres de 12cl **15.00€**

3 verres de 12 cl **22.50€**

1 Lillet **OU** Martini, blanc ou rouge **OU** Kir **OU** ½ Abatilles
plate **OU** gazeuse

Foie gras de la ferme « Le canard des coteaux » mi-cuit au
Lillet rouge **OU** Crevettes roses **OU** Crevettes grises

Assiette de l'écailler **OU** Filet de turbot, risotto de riz venere et
mousseline crémeuse de brocolis **OU** Onglet de veau snacké
Rossini, lissé de pomme de terre à l'huile de truffe

Dessert au choix hors champagne gourmand

Nos Plateaux de Fruits de Mer

Assiette de l'Écailler - 37.50€

Huîtres n°3, Crevettes roses, Bulots, Palourdes, Amandes, mayonnaise, aioli maison, beurre 1/2 sel, citron

Assiette La Barbotière (le "tout cuit") - 39.50€

1/2 Tourteau, Crevettes roses, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots, mayonnaise, aioli maison, beurre 1/2 sel, citron

Plateau le Vivier - 50.00€

(pour 1 personne)

1/2 Tourteau, Huîtres n°3, Langoustine, Crevettes grises, Crevettes roses, Bigorneaux, Bulots, Amandes, Palourdes, mayonnaise, aioli maison, beurre 1/2 sel, citron

Plateau le Tchanqué - 190.00€

(pour 2 personnes, soit 95€/pers)

1 Homard, 1 Tourteau, Huîtres n°3, Amandes, Palourdes, Crevettes grises, Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux, Langoustine, mayonnaise, aioli maison, beurre 1/2 sel, citron

Notre Banc d'Écaillage



Huîtres Chevallier

Huîtres n°4
petites

Huîtres n°3
moyennes

Huîtres n°2
grosses

Oysters size two / three / four by six / nine / twelve

Les 6 10.50€

Les 6 11.50€

Les 6 13.50€

Les 9 14.00€

Les 9 15.90€

Les 9 19.00€

Les 12 17.50€

Les 12 19.50€

Les 12 24.50€

Les Crustacés

Crevettes grises Grey schrimps 18.00€

Bulots à l'aioli Whelk with garlic 15.00€

Bigorneaux Periwinkle 16.80€

Assiette d'amandes Plate of sea almond 12.00€

Crevettes roses Nine prawns 17.30€

Tourteau entier mayonnaise Large crab with mayonnaise 35.00€

Homard entier Whole lobster 85.00€

Dessert Maison



Assortiment de fromages de la maison Perreau	12.50€
Croustade aux pommes fondantes au calvados, quenelle de crème épaisse	9.00€
Profiteroles au chocolat, les incontournables des Viviers	11.30€
Crème brûlée à la vanille	8.50€
L'envolée poire vanille Cheesecake crémeux à la vanille, poire fondante et nappage caramel beurre salé	9.90€
L'irrésistible tiramisu café et noisettes croquantes	8.50€
Café, déca gourmand selon l'humeur du chef Assortiment de mignardises et sa boisson chaude	10.50€
Thé gourmand (O Tea Kawa) selon l'humeur du chef Assortiment de mignardises et sa boisson chaude	11.50€
Champagne gourmand Assortiment de mignardises et sa coupe de champagne H. blin	18.00€

Le restaurant Les Viviers organise aussi tout évènement
(repas de groupes, anniversaire, mariage, séminaire, baptême)

Renseignez-vous auprès de la direction ou par mail : restaurantlesviviers@gmail.com

Nos Glaces

Toutes nos glaces sont élaborées par un Artisan glacier (sans gluten)

2 boules de glace 7.50€

3 boules de glace 8.50€

Dame blanche, Chocolat Liégeois, Caramel
Liégeois ou Café Liégeois 9.00€

Iceberg* ou Colonel* 9.50€

Coupe Alou* 10.00€

2 boules rhum-raisins, 1 vanille, coulis caramel, chantilly
et rhum arrangé

Suppl. Chantilly 1.50€

Suppl. Chocolat ou Caramel 1.50€

Parfums aux choix :

Vanille, chocolat, caramel, café, rhum-raisins, citron, fraise,
pistache, menthe chocolat, coco, mangue, passion

Le restaurant Les Viviers organise aussi tout évènement
(repas de groupes, anniversaire, mariage, séminaire, baptême)

Renseignez-vous auprès de la direction ou par mail : restaurantlesviviers@gmail.com

La Cave des Viviers

Vins Blancs

Sainte Marie
AOP Entre-Deux-Mers

Domaine des Feraud Bio
AOC Côtes de Provence

Domaine Laballe « Les Enfants »
IGP Côtes de Gascogne

Château Cantebau
AOP Pessac-Léognan, André Lurton

Domaine Camu Chablis
Chablis

Chinon «Les Petites roches» Bio
AOC Val de Loire, Charles Joguet

Domaine Laballe Doux «Les Demoiselles»
IGP Côtes de Gascogne

Les Amours de la Reine
AOP Jurançon

Vins Rosés

Domaine des Feraud Bio
AOC Côtes de Provence

Le Louvetier
Bordeaux inspiré par la Louvière

Esprit Plage
IGP Méditerranée

Margüi Skywalker Bio
Domaine Georges Lucas, AOC Côteaux Varois en Provence

Tursan Cuvée Impératrice
AOP Tursan

Vins Rouges

Le Louvetier
Bordeaux inspiré par la Louvière

Château Cantebau
AOP Pessac-Léognan, André Lurton

Sainte Marie
AOP Entre-Deux-Mers

Château Boiresse
AOP Graves

Domaine Bousquet Cameleon Bio
Malbec, Argentine

Ramón Bilbao Crianza
DO Rioja, Espagne

Chinon « Les Charmes » Bio
AOC Val de Loire, Charles Joguet

Verre
12cl

37.5cl

75cl

16.00€

25.50€

9.50€

38.00€

23.50€

9.00€

42.50€

9.00€

45.00€

42.00€

7.00€

26.50€

8.50€

30.00€

Verre
12cl

37.5cl

75cl

9.50€

39.00€

6.60€

26.50€

7.00€

37.00€

40.00€

16.50€

24.00€

Verre
12cl

37.5cl

75cl

6.80€

27.50€

9.00€

42.50€

7.50€

26.00€

8.50€

31.50€

36.00€

34.00€

43.00€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Les Viviers

RESTAURANT

Nos Apéritifs

Bleu des Viviers - 32 cl (jus de citron, curaçao, rhum blanc, sucre de canne)		10.50€
Mojito, Apéritol, Piña Colada		10.00€
Ti punch - 6 cl		7.50€
Pastis, Ricard - 2 cl		4.20€
Lillet, Porto, Martini - 4 cl		6.50€
Kir Royal - 12 cl		10.50€
Kir cassis, mûre, pêche - 12 cl		6.50€
Américano maison - 12 cl		9.50€
JB, Trois Rivières, Gin, Vodka, Malibu		
Alcool Baby - 2 cl		4.00€
Alcool - 4 cl		7.00€
Chivas - 4 cl		9.50€
Cardhu - 4 cl		12.00€
Bière bouteille - 33 cl		6.50€
Jus de fruits - 25 cl (Orange, Pomme, Tomate, Abricot)		5.50€
Sodas - 25 cl (Coca, Orangina, Ice Tea, Perrier)		5.50€
Sirop - 25 cl		3.00€
Eau des Abatilles (Plate ou Pétillante)	50cl 5.00€	1l 7.50€
Café		2.00€
Déca		2.50€
Thé, Infusion de «O Tea Kawa»		4.10€
Digestifs - 4 cl		
Get 27/31/Manzana/Baileys		7.00€
Diplomatico, Armagnac VSOP		9.50€
Rhums arrangés		9.50€
Champagne AOP	Coupe 12cl	75cl
Champagne H. blin (blanc de noir)	11.00€	65.00€
Henriot Brut Souverain	12.00€	70.00€