

# Nos Entrées



*Soupe Guyanaise, croutons, emmental rapé, rouille* (Soupe de crabes verts) 12.80€

*Couteaux à la persillade* 11.50€

*Os à moelle à la fleur de sel et ses taosts* 10.50€

*Foie gras de canard mi-cuit, chutney mangue/gingembre* (direct producteur) 19.50€

*Petite salade marine* 13.50€

*Truite fumée (maison), émietté de poisson, crème ciboulette et citron vert*

## Nos Planches à partager ou pas

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

Les Viviers

RESTAURANT

# Nos Plats



## Côté Mer

Nous travaillons uniquement avec des poissons sauvages

- |   |        |
|---|--------|
| Pavé d'espadon sauce vierge au basilic, risotto de riz venere, mousseline de panais au thym         | 22.50€ |
| Bar crème de chorizo, risotto de riz venere, mousseline de panais au thym                           | 27.50€ |
| Filet de lieu, crème de lentilles au lard fumé, risotto de riz venere, mousseline de panais au thym | 21.00€ |
| Daurade rose (Pageot), risotto de riz venere, mousseline de panais au thym                          | 29.00€ |
| Brochette de gambas flambée au whisky, risotto de riz venere, mousseline de panais au thym          | 24.00€ |
| Grande salade marine, truite fumée (maison), émietté de poisson, crème ciboulette et citron vert    | 19.00€ |
| Pot au feu de la mer, espadon, joue de lotte, gambas, moules  | 23.50€ |





## Côté Boucher

Notre boucher a sélectionné pour vous ses meilleures viandes

Bavette d'ailoyau, échalotes confites, pommes grenailles, salade verte 19.50€

Magret de canard (direct producteur), pommes grenailles, salade verte 28.00€

Paleron braisé façon bourguignonne, écrasé de pomme de terre 21.50€



Les Viviers

RESTAURANT

La liste des allergènes est à votre disposition dans un classeur au comptoir.

# Nos Menus



## Menu du Parqueur

Tous les midis, du lundi au vendredi, hors jours fériés

<b>Plat du Jour</b>	<b>14.50€</b>
<b>Entrée + Plat <u>OU</u> Plat + Dessert</b>	<b>17.50€</b>
<b>Menu complet</b>	<b>19.50€</b>

Voir Ardoise

## Menu des Viviers

**Entrée + Plat OU Plat + Dessert 28.00€**

**Entrée + Plat + Dessert 34.00€**

*Soupe Gujanaise OU 6 Huîtres n°4 du Bassin OU  
Assiette d'amandes OU Couteaux à la persillade*

*Filet de lieu, crème de lentilles au lard fumé, risotto de riz venere,  
mousseline de panais au thym*

**OU**

*Bavette d'ailou, échalotes confites, pommes grenailles, salade verte*

**OU**

*Grande salade marine, truite fumée (maison), émietté de poisson,  
crème ciboulette et citron vert*

*Crème brûlée à la vanille bourbon*

**OU**

*Dame blanche*

**OU**

*Chocolat, café ou caramel liégeois*

Les Viviers

RESTAURANT

La liste des allergènes est à votre disposition dans un classeur au comptoir.

# Nos Menus



## Menu Tchanqué

44.00€

Entrée à la carte au choix

**OU**

Crevettes roses

**OU**

Bulots

**OU**

Assiette de palourdes

**OU**

9 huîtres n°3

**OU**

Assiette d'amandes

**OU**

Crevettes grises

**OU**

Bigorneaux

Plat à la carte au choix

Dessert à la carte au choix

## Menu Enfant

13.00€

(jusqu'à 12 ans)

Sirop à l'eau

Steak haché façon bouchère **OU** Filet poisson

1 boule de glace au choix

Les Viviers

RESTAURANT

La liste des allergènes est à votre disposition dans un classeur au comptoir.

# Notre Banc d'Écaillage

---

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	12.50€
Bulots à l'ailoli	Whelk with garlic	12.00€
Bigorneaux	Periwinkle	13.80€
Assiette de palourdes	Plate of carpet shell	13.20€
Assiette d'amandes	Plate of sea almond	10.50€
Crevettes roses	Nine prawns	16.00€
Tourteau entier mayonnaise	Large crab with mayonnaise	24.90€
Homard entier	Whole lobster	85.00€



# Nos Plateaux de Fruits de Mer

---

## Assiette de l'Écailler - 33.00€

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

---

## Assiette La Barbotière (le "tout cuit") - 36.00€

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

---

## Plateau le Vivier - 45.00€

(pour 1 personne)

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

---

## Plateau le Tchanqué - 180.00€

(pour 2 personnes, soit 90€/pers)

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



# Dessert



<i>Duo de fromages: St Nectaire, brebis, confiture de cerises noires</i> <i>brebis basque direct producteur st nectaire au lait cru AOP</i>	<b>11.50€</b>
<i>Profiteroles, sauce chocolat et glace vanille</i>	<b>11.30€</b>
<i>Dome craquant chocolat, fève de tonka et insert cassis</i>	<b>9.50€</b>
<i>Crème brûlée à la vanille bourbon</i>	<b>8.50€</b>
<i>Palet gourmand</i> <i>cremeux orange, gelee grenadine-gingembre et gingembre confit</i>	<b>10.50€</b>
<i>Café, déca, thé gourmand (mignardises maisons)</i>	<b>11.50€</b>

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](mailto:restaurantlesviviers@gmail.com)

Les Viviers  
RESTAURANT

# 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€
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

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

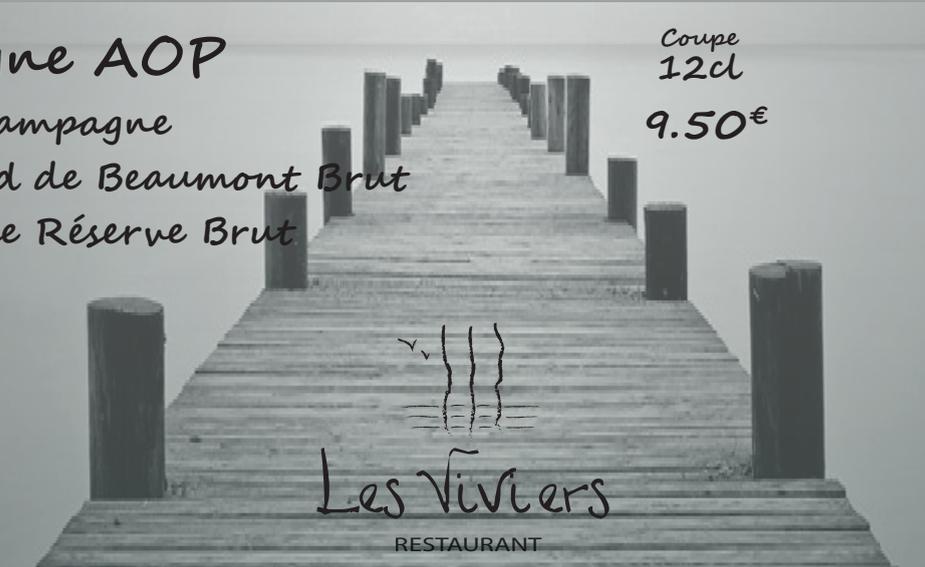
Renseignez-vous auprès de la direction ou par mail : [restaurantlesviviers@gmail.com](mailto:restaurantlesviviers@gmail.com)



Les Viviers  
RESTAURANT

# Nos Apéritifs

Bleu des Viviers - 32 cl (jus de citron, curaçao, rhum blanc, sucre de canne)		10.50€
Ti punch - 6 cl		6.50€
Pastis, Ricard - 2 cl		4.20€
Lillet, Porto, Martini - 4 cl		6.50€
Kir Royal - 12 cl		9.50€
Kir cassis, mûre, pêche - 12 cl		6.00€
Américano maison - 12 cl		9.50€
JB, Trois Rivières, Gin, Vodka, Malibu		
Alcool Baby - 2 cl		3.50€
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)		4.20€
Sodas - 25 cl (Coca, Orangina, Ice Tea, Perrier)		5.50€
Sirop - 25 cl		2.50€
Eau des Abatilles Plate ou Pétillante	50cl 5.00€	1l 7.50€
Café		2.00€
Déca		2.50€
Thé, Infusion		3.00€
Digestifs - 4 cl		
Get 27/31/Manzana		7.00€
Diplomatico, Armagnac VSOP		9.50€
Rhums arrangés		9.50€
Champagne AOP	Coupe 12cl	75cl
Coupe de Champagne	9.50€	
Veuve Renard de Beaumont Brut		39.00€
Gosset Grande Réserve Brut		65.00€



Les Viviers

RESTAURANT

# La Cave des Viviers

## Vins Blancs

### Les Secs

**Saint Lannes Signature**  
Gascoigne IGP

Verre  
12cl

37.5cl

50cl

75cl

5.50€

20.00€

**Château Sainte Marie**  
AOP entre deux mers

15.00€

24.00€

**Château De Teste**  
Grave

18.50€

32.00€

**Maucedre Les Griottes**  
Pessac leognan

7.00€

39.50€

**Louvetier**  
Inspiré de la Louviere - entre deux mers

6.50€

25.50€

**Argiles**  
Pouilly fumé

39.00€

**Domaine Camu Chablis**  
Chablis

7.50€

24.00€

41.00€

**La Pierrière Sancerre**  
Sauvignon Blanc, AOP Sancerre

45.00€

**Philippe Hardi Blanc**  
Bourgogne

41.00€

### Les Moelleux

**Château De Teste**  
Premières Côtes de Bordeaux AOP

25.00€

**Saint Lannes Preludes d'hiver**  
Gascoigne

6.50€

23.00€



Les Viviers

RESTAURANT

# La Cave des Viviers

## Vins Rosés

### Le Louvetier

Bordeaux inspiré par la Louvière

Verre  
12cl

6.50€

37.5cl

50cl

75cl

25.50€

### Château de Teste

Bordeaux rosé

14.00€

22.00€

### B. Laconfourque

Bordeaux Clairét AOP

21.00€

### Pur Gris

IGP Méditerranée

6.60€

19.50€

### Haut Masterel

Provence

26.50€

32.00€

## Vins Rouges

### Le Louvetier

Inspiré de la Louvière

6.50€

25.50€

### Château Haut Guiraud

Côte Bourg AOP

7.00€

21.50€

29.00€

### Costière de Nîmes

Mas du Notaire Maître AOP

31.00€

### Château Mancèdre les griottes

Pessac-Léognan AOP

8.00€

39.00€

### La Coccinelle de Petit Bocq

Saint-Estephe

43.00€

### L'Esprit de Chevalier

Pessac-Léognan AOC - André Lurton

50.00€

### Château de Teste

Grave

21.00€

31.50€

### Château des Coccinelles

Côtes du Rhones Bio - AOP

7.50€

31.00€

### L'authentique du Château moulin de Clotte

Castillon AOP - (sans sulfite ajouté)

32.50€

### Philippe Hardi

Bourgogne

41.50€



Les Viviers

RESTAURANT