

Nos Entrées



Oeuf mollet du chef

11.50€

Crème de parmesan, crumble de chorizo et basilic, tuile de parmesan

Marmite Gujanaise et ses condiments

12.80€

Soupe de crabes verts, rouille maison, emmental rapé et ses croutons

Tartare de veau de la ferme Davancens coupé au couteau

15.80€

Grenade, gingembre et basilic



Maki au magret de la ferme "Le Canard des Coteaux", fumé par nos soins

19.50€

Wakame et sauce satay maison éclats de cacahuètes

Foie gras de la ferme "Le Canard des Coteaux" mi-cuit maison

19.80€

Quenelles de confit d'oignons rouges au gingembre et à la canelle

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, oignon rings, rabas d'encornet, beignets de crevettes

Les Viviers

RESTAURANT

Nos Plats



Côté Mer

Nous travaillons uniquement avec des poissons sauvages

Dos d'Eglefin à la plancha

19.50€

Beurre de piquillos et piment d'Espelette, risotto de riz venere au grana padano, assortiment de légumes et tomates cerises rôties

Saint Jacques snackées à la plancha

28.50€

Infusion de bardes, mousseline de carottes parfumée au cumin

Cardine rôtie, salicorne acidulée

24.00€

Risotto de riz venere au grana padano, assortiment de légumes et tomates cerises rôties

Brochette d'espadon et chorizo à la plancha

27.50€

Risotto de riz venere au grana padano, assortiment de légumes et tomates cerises rôties

Alliance de la mer en papillote aux influences Thaïlandaises

34.50€

Espadon, saint Jacques et gambas, courgettes, tomates, carottes et poireaux, éclats de cacahuètes torréfiées et bouillon thaïlandais à la crème de coco



Nos Plats



Côté Boucher

Notre boucher a sélectionné pour vous ses meilleures viandes

Éventail de magret de canard de la ferme
“Le Canard des Coteaux”

28.50€

Pommes grenailles, légumes et salade de roquette

Pièce de veau de la “ferme Davancens”
selon arrivage



Voir
ardoise

23.00€

Cassoulet du chef

Haricots blanc, manchon de canard confit de la ferme “le canard des coteaux”, saucisse de Toulouse et saucisson à l’ail

Tournedos de boeuf façon Rossini

30.00€

Pommes grenailles persillade, légumes et salade de roquette



Nos Menus



Menu des Viviers

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 29.00€

Entrée + Plat + Dessert 35.00€

Marmite Gujanaise

OU

6 Huîtres n°4 du Bassin

OU

Assiette d'amandes

OU

Maki au magret de Canard, fumé maison

Cassoulet du chef

OU

Dos d'Eglefin

OU

Cardines, salicorne acidulée

Riz au lait crémeux, coulant de caramel beurre salé
et croustillant de riz soufflé caramélisé

OU

Dame blanche

OU

Chocolat, café ou caramel liégeois



Nos Menus



Menu Tchanqué

45.00€

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

OU Alliance de la mer en papillote aux influences thaïlandaises (+5,00€ supplément)

Dessert à la carte au choix

Menu Enfant

13.00€

(jusqu'à 12 ans)

Sirop à l'eau

Filet de poisson **OU** Filet de poulet crispy "maison" accompagné d'écrasé de pomme de terre et d'un assortiment de légumes

1 boule de glace au choix



Les Viviciers

RESTAURANT

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

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



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'aioli	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€



Dessert



Assortiment de fromages de la maison Servat



12.50€

Nuage de riz au lait

8.70€

Riz au lait crémeux, coulant de caramel beurre salé et croustillant de riz soufflé caramélisé

Cheese cake exotique sans cuisson

9.50€

Nois de coco et citron vert

Assiette gourmande tout choco

10.50€

Coeur coulant chocolat noir, insert chocolat blanc, mousse chocolat et fèves de tonka en coque de chocolat blanc, assortiment de chocolats croquants

Profiteroles maison

11.30€

Choux maison chocolat chaud et glace vanille, chantilly

Café, thé et déca gourmand

11.50€

Assortiment de mignardises et sa boisson chaude

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

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, 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

	Verre 12cl	37.5cl	50cl	75cl
Sainte Marie AOP Entre-Deux-Mers		16.00€		25.50€
Les Petites Pierres Chardonnay, AOP Bourgogne				45.00€
Domaine Marquestau Colombard, IGP Côtes de Gascogne	6.60€			23.50€
Étoile Haut Nouchet AOP Pessac Léognan, André Lurton	8.50€			42.00€
Pouyanne AOP Grave		19.50€		30.00€
Le Louvetier Inspiré de la Louvière Entre-Deux-Mers				26.50€
Domaine Camu Chablis Chablis	9.00€			45.00€
Domaine Marquestau Doux Gros Manseng, IGP Côtes de Gascogne	7.00€			25.50€
Les Amours de la Reine AOP Jurançon	8.50€			30.00€

Vins Rosés

	Verre 12cl	37.5cl	50cl	75cl
Le Louvetier Bordeaux inspiré par la Louvière	6.60€			26.50€
Esprit Plage Méditerranée IGP	7.00€			28.00€
Le Roi Soleil Côtes de Provence AOP				37.00€
Tursan Cuvée Impératrice AOP Tursan		16.50€		24.00€

Vins Rouges

	Verre 12cl	37.5cl	50cl	75cl
Le Louvetier Bordeaux inspiré par la Louvière	6.80€			27.50€
Les Barrabans AOP Luberon				29.00€
Costières de Nîmes Nimois Nitoi Bio AOP Costières de Nîmes				27.00€
Pessac Léognan Étoile Haut Nouchet AOP Pessac Léognan	8.50€			42.00€
Héritage Pic St Loup Gérard Bertrand AOP Languedoc Pic St Loup				38.00€
L'Esprit Chevalier 2016 Pessac-Léognan AOC - André Lurton				61.00€
Château Boiresse AOP Graves			22.00€	31.50€
Château des Coccinelles Bio AOP Côte du Rhône				35.50€
Les Petites Pierres Pinot Noir, AOP Bourgogne				45.00€

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	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	
Louis Tullet	75cl 55.00€
Gosset Grande Réserve Brut	65.00€

