

Nos Entrées



Tartare de bœuf aux influences Thaïlandaises	13.50€
Marmite Guyanaise et ses condiments	12.80€
Soupe de crabes verts du bassin, emmental, crouton et rouille	
Trio ensoleillé	16.50€
Burrata crémeuse, carpaccio de melon, fraises et chiffonnade de jambon, pesto basilic	
Camembert rôti et chips de jambon et ses mouillettes à l'ail	15.50€
Gravlax de saumon à la betterave et syphon de betterave	14.00€
Petite salade de cabécou fondant et lardons	13.50€
Salade, cabécou, lardons, tomates	
Petite salade fraîcheur iodée	12.80€
Choux chinois, Spaghetti de la mer, pickels de choux, betterave crue et rappée, éclats de noisettes, grains de grenade	
Poke-bowl	12.50€
Riz à sushi, concombre, avocat, carottes râpées, oignons frits, thon mariné	
Foie gras mi-cuit de la ferme « le canard des coteaux » chutney ananas maison	19.80€

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

Salade fraîcheur iodée 25.00€

Choux chinois, spaghetti de la mer, pickels de choux, betterave crue et râpée éclats de noisettes, grains de grenade

Poke-bowl 21.00€

Riz à sushi, concombre, avocat, carottes râpées, oignons frits, thon mariné

Daurade royale snackée 31.00€

Condiment mangue, poivrons rouges, basilic et huile de vanille, risotto de riz venere, déclinaison de légumes

Filet de lieu noir cuit à l'unilatérale 22.00€

Salsa verde, risotto de riz venere et déclinaison de légumes

Thon juste saisi 25.00€

Salade de fenouil parfumée à l'orange, pomme de terre rôtie, crème ciboulette

Brochette de gambas flambée au whisky 27.50€

Pomme de terre rôtie, crème ciboulette et déclinaison de légumes

Filet de merlu en croûte de cacahuètes 26.50€

sucrée salée Risotto de riz venere et déclinaison de légumes

Côté Boucher

Notre boucher a sélectionné pour vous ses meilleures viandes

Salade de cabécou fondant et lardons 27.00€

Salade, cabecou, lardons, tomates

Magret de canard grillé 28.50€

Pomme de terre rôtie, crème ciboulette, déclinaison de légumes

Côte de cochon grillée 25.50€

Pomme de terre rôtie, crème ciboulette, déclinaison de légumes

Onglet de bœuf 21.00€

Echalotes confites fondantes, frites maison, déclinaison de légumes

Tartare de bœuf coupé au couteau aux influences thaïlandaises 21.50€

Frites maisons

Nos Menus



Menu du Parqueur

servis uniquement le midi hors jours férié et week-end

Entrée / Plat / dessert

20,50 €

Voir Ardoise

Menu des Viviers

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 30.00€

Entrée + Plat + Dessert 36.50€

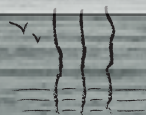
Marmite gujanaise OU 6 huîtres n 4 du Bassin d'Arcachon
(huîtres chevalier) OU assiettes d amandes OU camembert
rôti et ses chip's de jambon

Filet de lieu noir sauce salsa verde (piquante) OU
filet de merlu en croûte de cacahuètes en sucrée
salée OU onglet de bœuf, échalotes confites

Crème brûlée à la vanille
OU
Dame blanche
OU
Chocolat, café ou caramel liègeois



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS


Les Viviers
RESTAURANT

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

Nos Menus



Menu Tchanqué

46.50€

Entrée à la carte au choix

OU

Crevettes roses

OU

Bulots

OU

Assiette de palourdes

OU

9 huîtres Chevallier n°3

OU

Assiette d'amandes

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

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

Nos Plateaux de Fruits de Mer

Assiette de l'Écailler - 36.50€

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

Assiette La Barbotière (le "tout cuit") - 38.00€

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

Plateau le Vivier - 48.00€

(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 - 185.00€

(pour 2 personnes, soit 90€/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	12.00€
Bigorneaux	Periwinkle	14.80€
Assiette de palourdes	Plate of carpet shell	13.70€
Assiette d'amandes	Plate of sea almond	10.50€
Crevettes roses	Nine prawns	16.50€
Tourteau entier mayonnaise	Large crab with mayonnaise	27.50€
Homard entier	Whole lobster	85.00€

Dessert



Assiette de fromages de la maison Servat



12.50€

Carpaccio d'ananas au sirop de menthe
et sorbet framboise

10.30€

Bavarois citron et coulis miel citron

9.50€

Délice poire caramel beurre sale et spéculos

10.50€

Crème brûlée à la vanille bourbon

8.50€

Profiteroles maison

11.30€

Sauce chocolat maison , glace vanille et chantilly maison

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

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

Sainte Marie
AOP Entre-Deux-Mers

Les Petites Pierres
Chardonnay, AOP Bourgogne

Domaine Marquestau
Colombard, IGP Côtes de Gascogne

Étoile Haut Nouchet
AOP Pessac Léognan, André Lurton

Pouyanne
AOP Grave

Le Louvetier
Inspiré de la Louvière Entre-Deux-Mers

Domaine Camu Chablis
Chablis

Domaine Marquestau Doux
Gros Manseng, IGP Côtes de Gascogne

Les Amours de la Reine
AOP Jurançon

Vins Rosés

Le Louvetier
Bordeaux inspiré par la Louvière

Esprit Plage
Méditerranée IGP

Le Roi Soleil
Côtes de Provence AOP

Tursan Cuvée Impératrice
AOP Tursan

Vins Rouges

Le Louvetier
Bordeaux inspiré par la Louvière

Costières de Nîmes Nimois Nitoi Bio
AOP Costières de Nîmes

Pessac Léognan Étoile Haut Nouchet
AOP Pessac Léognan

Héritage Pic St Loup Gérard Bertrand
AOP Languedoc Pic St Loup

Château Boiresse
AOP Graves

Château des Coccinelles Bio
AOP Côte du Rhône

Les Petites Pierres
Pinot Noir, AOP Bourgogne

Verre
12cl

37.5cl

50cl

75cl

16.00€

25.50€

45.00€

6.60€

23.50€

8.50€

42.00€

19.50€

30.00€

26.50€

9.00€

45.00€

7.00€

25.50€

8.50€

30.00€

Verre
12cl

37.5cl

50cl

75cl

6.60€

26.50€

7.00€

28.00€

37.00€

16.50€

24.00€

Verre
12cl

37.5cl

50cl

75cl

6.80€

27.50€

27.00€

8.50€

42.00€

38.00€

22.00€

31.50€

35.50€

45.00€



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€
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 Tolle	Coupe 12cl 10.00€	75cl 55.00€
Jeeper Grande Réserve Brut		68.50€