

Nos Entrées



Tataki de bœuf et son wakamé 13.50€

Trilogie de poissons fumés maison
et sa crème d'aneth 17.50€

Soupe Guyanaise 12.80€

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

Foie gras mi-cuit de la ferme « le canard des
coteaux » chutney d'ananas maison 19.80€

Déclinaison de coquillages farcis 16.50€

Moules au beurre d'escargot

Huîtres à la crème de poireaux

Palourdes au beurre de piment d'Espelette et échalotes

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		

Nos Plats



Côté Mer

Nous travaillons uniquement avec des poissons sauvages

- | | |
|---|--------|
| Bar entier juste grillé, risotto de riz venere et mousseline de carottes | 34.50€ |
| Linguines aux gambas snackées à l'ail doux, ail confit aux zestes de citron | 22.00€ |
| Croustillant de dos de lieu noir au basilic et piquillos, risotto de riz venere et mousseline de carottes | 23.00€ |
| Pave d'espadon snacké, sauce vierge aux deux pommes, oignon rouge et cibette, piment d'Espelette, risotto de riz venere et mousseline de carottes | 23.50€ |
| St Jacques snackées à l'huile de vanille, risotto de riz venere et mousseline de carottes | 26.00€ |

Côté Boucher

Notre boucher a sélectionné pour vous ses meilleures viandes

Brochette de magret de canard de la ferme "Le Canard des Coteaux", sauce foie gras, risotto de riz venere et mousseline de carottes 28.50€

Pièce de veau de La Ferme Davancens, Voir l'ardoise selon arrivage

Confit de canard du Sud-Ouest, sauce poivre vert, pommes grenailles et salade 20.00€

Pièce de bœuf grillée, échalotes confites, pommes grenailles et salade 21.00€

Nos Menus



Menu du Parqueur

(Boisson non comprise)

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 des Viviers

(Boisson non comprise)

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 31.00€

Entrée + Plat + Dessert 37.00€

Soupe gujanaise OU 6 huîtres n° 4 du Bassin d'Arcachon
(huîtres chevalier) OU assiette d'amandes OU Tataki de
boeuf et son wakamé

Confit de canard du sud-ouest, sauce poivre vert, pommes
grenailles et salade OU Croustillant de dos de lieu noir au
basilic et piquillos, risotto de riz venere et mousseline de
carottes OU Linguines aux gambas poêlées, crème à l'ail
doux et ail confit aux zestes de citron

Poire pochée au vin chaud et sa crème de mascarpone marbrée au
vin chaud

OU

Dame blanche

OU

Chocolat, café ou caramel liégeois

Nos Menus



Menu Tchanqué

46.50€

Entrée à la carte au choix

OU

Crevettes roses

OU

Crevettes grises

OU

Bulots

OU

Assiette de palourdes

OU

9 huîtres Chevallier n°3

OU

Assiette d'amandes

OU

Bigorneaux

Plats à la carte au choix

Sauf le Bar

Desserts 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 de pommes grenailles et de mousseline
de carottes

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 92,50€/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 Maison



Assortiment de fromages de la maison Servat		12.50€
Crème brûlée à la vanille		8.50€
Profiteroles au chocolat, les incontournables des Viviers		11.30€
Omelette Norvégienne		10.50€
Poire pochée au vin chaud, crème de mascarpone marbrée au sirop de vin		9.90€
Dôme fondant façon snikers		12.50€
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€

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