

Nos Entrées



Soupe Guyanaise

12.80€

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

Trilogie de poissons fumés maison et sa crème d'aneth

17.50€

Le thon en deux façons

16.00€

En tartare condiment mangue échalotes et en tataki

Foie gras mi-cuit de la ferme « le canard des coteaux » confiture de poivrons maison

19.80€

Œuf parfait, crème au parmesan et chips de pancetta

16.90€

Tartare de bœuf préparé et coupé au couteau

14.00€

Betterave en carpaccio, burrata, tomate, coulis de pesto au basilic

13.90€

Charlotte de courgette et fromage frais aux herbes, échalotes et tomates confites

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		

Nos Plats



Côté Mer

Nous travaillons uniquement avec des poissons sauvages

Filet de bar snacké, sauce vierge à l'estragon, tomate et pêche 30.50€

Pavé de thon snacké sauce acidulé au miel 29.00€

Brochette Terre & Mer : Saint Jacques au lard fumé et sa sauce vierge aux agrumes 31.50€

Tentacule de poulpe, sauce vierge à la courgette, poivrons, citron 34.50€

Dorade entière du Bassin d'Arcachon (210gr) 25.00€

Tous nos plats sont accompagnés avec un risotto de riz venere et une mousseline de carottes

Moules

Moules marinières, frites maison 19.00€

Moules crème, frites maison 21.00€

Moules au bleu, frites maison 24.50€

Moules sauce piquillos, frites maison 23.50€

Côté Boucher

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

Tartare de bœuf préparé et coupé au couteau, frites et salade 21.50€

Confit de canard sauce à l'orange, frites et salade 20.00€

Pièce de bœuf grillée échalotes confites, frites et salade 23.00€

Côte de cochon snackée, frites et salade 24.00€

Salade gourmande au chèvre 17.00€
Lardons, tomates, poivrons marinés, croûtons et éclats de noix

Salade fraîcheur melon, fraises et basilic 19.50€
Feta, jambon cru et sa vinaigrette à l'huile d'olive au basilic et vinaigre balsamique blanc

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)

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

Menu des Viviers

(Boisson non comprise)

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 31.00€

Entrée + Plat + Dessert 38.50€

Soupe Guyanaise OU 6 huîtres n °4 du Bassin d'Arcachon OU
assiette d'amandes OU Charlotte de courgette et fromage frais

Tartare de bœuf préparé, coupé au couteau, frites et salade OU
Confit de canard sauce à l'orange, frites et salade OU Moules
marinières, frites OU Dorade entière du Bassin
d'Arcachon(210gr), risotto de riz venere et mousseline de carottes

Crème brûlée

OU

Dame blanche

OU

Chocolat, café ou caramel liégeois

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 9 14.00€

Les 12 17.50€

Les 6 11.50€

Les 9 15.90€

Les 12 19.50€

Les 6 13.50€

Les 9 19.00€

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 Servat		12.50€
Crème brûlée à la vanille		8.50€
Profiteroles, les incontournables des Viviers		11.30€
Fondant au chocolat, cœur coulant à la carotte et sa boule de glace		9.90€
Peachoffee Dés de pêche fraîche dans une confiture de lait onctueuse sur un lit de spéculos et chantilly gourmande		10.10€
Dôme exotique glacé Dôme au chocolat blanc et noix de coco râpée garni d'une glace passion et d'une glace framboise		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€

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

Maison Castel
Pinot Noir, IGP Pays D'Oc

Verre
12cl

37.5cl

50cl

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

50cl

75cl

9.50€

39.00€

6.60€

26.50€

7.00€

37.00€

40.00€

16.50€

24.00€

Verre
12cl

37.5cl

50cl

75cl

6.80€

27.50€

9.00€

42.50€

7.50€

26.00€

8.50€

31.50€

36.00€

34.00€

43.00€

25.00€



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
Louis Tillet	10.00€	55.00€
Henriot Brut Souverain	12.00€	70.00€