



LA CARTE

— Restaurant —
Les Viviers de l'Océan

Dégustation

Huîtres n°3: (6) 12 euros (9) 18 euros (12) 24 euros

Huîtres servies avec un vinaigre aux échalotes, du citron et du beurre.

L'assiette du Petit Vivier (4 huîtres n°3, 4 crevettes roses et 6 bulots) 14€

L'assiette du Grand Vivier (4 huîtres n°3, 4 crevettes roses, 6 bulots, 2 langoustines, 1 pince de tourteau et bigorneaux) 26€

Le plateau du Vivier pour 2 personnes (8 huîtres n°3, 8 crevettes roses, 10 bulots, 2 pinces de tourteaux, 2 demi homards, 4 langoustines, bigorneaux et crevettes grises) 62€

Bulots (12) et mayonnaise* 11€

Crevettes roses (10) et mayonnaise* 10€

Langoustines (6) et mayonnaise* 16€

**Mayonnaise au choix : mayonnaise au citron vert, gingembre et fines herbes ou mayonnaise nature.*

Les moules frites

Moules marinières 13€

Moules au curry 14€

Moules au chorizo 15€

Moules à la sauce tomate épicée et au Cognac 14€

Menu enfant

12€

Sirop à l'eau

Croustillant de poulet et frites ou moules marinières et frites

Mousse au chocolat ou 2 boules de glace vanille/fraise

Entrées

Soupe de poissons et sa garniture : rouille, croûtons et emmental râpé 10€

Rillettes de saumon au fromage frais à la menthe et au concombre 8€

Médailillon de foie gras de canard au Pineau et chutney d'oignons confits 13€

Plats

Garniture au choix : frites, ratatouille, purée de pommes de terre ou salade

Blancs d'encornets grillés, crémeux de chorizo et vinaigrette gourmande aux moules 18€

Filet de daurade snacké, concassé de tomates, burrata et son pesto aux olives 19€

Pavé de lieu jaune à la plancha et sa sauce mouclade au Pineau, julienne de Granny Smith 20€

Steak de thon grillé et son velouté de carottes à l'orange, crumble aux noisettes 21€

Magret de canard rôti et sa sauce au miel et à la moutarde à l'ancienne 22€

Supplément garniture 4€

Desserts

Panna cotta à la vanille et sa compotée de fruits rouges 8€

Crème brûlée à la fève de Tonka 8€

Mousse au chocolat 9€

Tiramisu au café et aux spéculos 10€

Saint-Marcellin à l'huile de noix et son mesclun 10€

Boissons

SOFTS

Coca 33cl - 4€

Coca Zero 33cl - 4€

Orangina 25cl - 4€

Fuze tea 25cl - 4€

Schweppes 25cl - 4€

Jus Granini* 25cl - 4€

**Orange - Abricot - Pomme - Fraise*

Limonade 25cl - 3€

Perrier 33cl - 4€

Sirop à l'eau* 25cl - 2,5€

Diabolo* 25cl - 3,5€

**Fraise - Menthe - Grenadine - Pêche - Citron*

Supplément tranche ou sirop - 0,30€

EAUX

Perrier fines bulles 1L - 6,50€

Vittel 1L - 6€

BOISSONS CHAUDES

Café italien - 2€

Café italien allongé - 2€

Décaféiné - 2,50€

Café au lait - 3€

Thés & Infusions - 3,50€

APÉRITIFS

Pineau 10cl - 6,5€

Kir vin blanc 10cl - 4,5€

Martini 6cl - 6,5€

Cognac VS 4cl - 8€

Ricard 2cl - 5€

Whisky 3cl - 7€

Whisky LE FORT 3cl - 8€

Rhum BOCATHEVA 3cl - 9€

COCKTAILS MAISON

Punch 14cl - 8,5€

Punch sans alcool 14cl - 7,5€

Rhum arrangé 4cl - 6,5€

Sangria 12cl - 6€

BIÈRES LICORNE ELSASS

Pression 25cl - 4€

Pression 50cl - 8€

Artisanale 33cl - 8€

Vins

VIN BLANC

75CL / 12,5CL

CARRELET
IGP CHARENTAIS

19,00€ / 4,00€

PETIT BONHEUR
IGP ÎLE DE RÉ

20,00€ / 4,50€

ENTRE-DEUX-MERS
AOC ENTRE-DEUX-MERS CHÂTEAU BOUCHEREAU

22,00€ / 5,00€

CHARDONNAY LES PLOS
IGP PAYS D'OC LES PLOS CHARDONNAY

24,00€ / 5,50€

UBY 4
IGP CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX UBY N°4

28,00€ / 6,00€

VIN BLANC SEB CHABAL
AOP CÔTES DU RHÔNE CHABAL

29,00€ / 7,00€

VIN ROUGE

75CL / 12,5CL

CARRELET
IGP CHARENTAIS

19,00€ / 4,00€

PETIT BONHEUR
IGP ÎLE DE RÉ

20,00€ / 4,50€

TRANQUILLE PINARD
VIN BIO LES VIGNERONS DU CASTELAS

22,00€ / 5,00€

BORDEAUX CHARRON
AOP BORDEAUX CHÂTEAU CHARRON

21,00€ / 4,50€

SAUMUR CHAMPIGNY
VIN BIO AOP SAUMUR CHAMPIGNY PHILOSOPHIE

24,00€ / 5,50€

VIN ROSÉ

75CL / 12,5CL

MERLOT
IGP PAYS D'OC PHILOSOPHIE

17,00€ / 3,50€

PETIT BONHEUR
IGP ÎLE DE RÉ

20,00€ / 4,50€

BULLES

CREMANT TROUSSE CHEMISE 0,75CL
BLANC CHARDONNAY

25,00 €

CHAMPAGNE 0,75CL
AOP CHAMPAGNE BRUT JOSEPH PERRIER

60,00 €

Nos partenaires

Nous sommes fiers de collaborer avec des **producteurs locaux** passionnés qui partagent nos **valeurs** : qualité, authenticité et respect des savoir-faire traditionnels.

En valorisant les **circuits courts**, nous vous garantissons des produits frais, de saison et issus d'une agriculture responsable.



MARIONNEAU

Producteurs de moules
Prée de Sion 17137 Esnandes



MAISON MARTIN

Boulangerie d'Esnandes
3 Pl. de Thorens Glières 17137 Esnandes



EARL VERINE PERE ET FILS

Producteurs de moules
65 rue des groies 17230 Charron



GAEC MAGOT BERTINEAUD

Producteurs d'huîtres
Prée de Sion 17137 Esnandes



MORIN

Producteurs de moules
165 Quai du Midi 17000 La Rochelle

Merci de partager avec nous cette belle aventure culinaire !

MERCI DE VOTRE VISITE !

— Restaurant —
Les Viviers de l'Océan

Infos & Réservations

07 82 51 46 25

www.lesviviersdelocean.fr

lesviviersdelocean17@gmail.com

Suivez-nous pour ne pas manquer les actualités.

