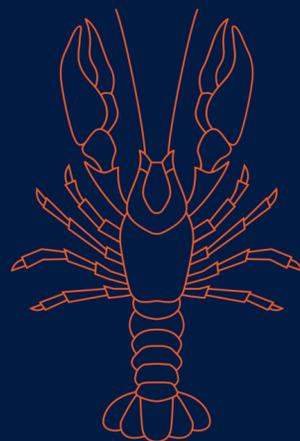


LE VIVIER

TROUVILLE / MER



02 31 98 15 53

reservation@restaurantlevivier.com

www.restaurantlevivier.com

LES BOISSONS FRAICHES

Les Jus de fruits.....5,90€ Orange ou citron pressé..7,90€
Orangina, Oasis.....5,90€ Coca-cola, zéro.....5,90€
Limonade, diablo.4,90€ Schweppes, Perrier.....5,90€
Sirop à l'eau.....4,50€ Fuzetea.....5,90€

LES EAUX

Vittel, San Pellegrino (50cl) 5,90€
Vittel, San Pellegrino (1L)... 7,90€
Chateldon (75cl)..... 9,50€

NOTRE SELECTION DE VINS

Les Vins blancs (AOC)

	1/2 Bout	Bout.
	37,5cl	75cl
Sancerre.....	29,50€	44€
Cheverny.....		38€
Menetou Salon.....		40€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie.....	25€	36€
Chablis.....		44€
Saint-Véran "Louis Jadot".....	29€	49€
Pouilly fuissé "Louis Jadot".....		56€
Savigny-lès-Beaune 1er cru "Louis Jadot".....		59€
Meursault "Louis Jadot".....		76€
Puligny Montrachet Grand Cru "Louis Jadot" (91 Parker).....		96€
Corton Charlemagne Grand Cru "Louis Jadot" (93+ Parker).....		195€
Bâtard-Montrachet Grand Cru "Louis Jadot" (93-95 Parker).....		348€

Les Vins rouges (AOC)

Saumur Champigny.....	24,50€	35€
Saint Emilion.....		38€
Blaye - Côtes de Bordeaux.....		36€
Saint Estèphe "Château Cossieu-Coutelin" (Médaille argent 2012).....		56€
Savigny-lès-Beaune 1er cru "Louis Jadot".....		59€
Pommard 1er cru "Louis Jadot" (92 Parker).....		86€
Vosne Romanée 1er cru "Louis Jadot" (92 Parker).....		139€
Clos Vougeot Grand Cru "Louis Jadot" (95 Parker).....		178€
Charmes Chambertin Grand Cru "Louis Jadot" (94 Parker).....		238€
Grand Echezeaux Grand Cru "Louis Jadot" (94 Parker).....		296€

Les Vins rosés (AOC)

Côtes de Provence.....	23,50€	34€
Château TORPEZ "Saint-Tropez" (Bravade).....		39€
Domaine Ott* "Côtes de Provence".....		41€

NOS VINS AU VERRE

	Verre	Carafe
	12cl	(IGP) 50cl
Saumur Champigny.....	8,90€	
Saint Emilion rouge AOC.....	8,90€	
Saint-Estèphe.....	11,50€	
Savigny-lès-Beaune 1er cru "Louis Jadot" Rouge ou Blanc.....	13,50€	
Coteaux du Layon.....	8,90€	
Domaine Ott* "Côtes de Provence".....	9,70€	
Sancerre blanc AOC.....	8,90€	
Saint-Véran "Louis Jadot".....	9,90€	
Vin de Pays d'Oc, cépage Chardonnay blanc.....	7,90€	19,50€
Vin de Pays d'Oc, cépage Merlot rouge.....	7,90€	19,50€
Vin de Pays d'Oc, cépage Cinsault rosé.....	7,90€	19,50€

NOS CHAMPAGNES

Ruinart (R de Ruinart brut).....	98€
Ruinart Blanc de Blancs ou Rosé.....	135€
Dom Ruinart Millésimé Blanc de Blancs...	235€

LE CIDRE DAUFRESNE

Pur Jus AOC	
Le Verre (12cl)	6,90€
La bouteille (75cl)	19,90€

LES DESSERTS

Le Pain perdu, son caramel maison et sa glace vanille.....	12€
Le Tiramisu du chef.....	10€
La Tarte Tatin.....	10€
Notre délicieux crumble aux pommes.....	11€
Nos généreuses profiteroles et leur sauce chocolat maison.....	12€
Crème brûlée à la vanille bourbon.....	10€
L'île flottante.....	10€
Le riz au lait et son caramel maison.....	10€
Le Café ou le Thé (+ 1€) Gourmand.....	12€
L'Assiette de fromages Normands (Camembert, Pont-l'Evêque, Livarot).....	9,50€

LES GLACES

Le Magnifique Banana Split.....	12€
(banane, glace : vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat, chantilly)	
Pêche Melba (pêche, glace vanille, coulis de framboise, chantilly).....	11€
Poire Belle Hélène (Poire, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly).....	11€
Coupe Normande (sorbet pomme, calvados).....	13€
Coupe Colonel (sorbet citron, vodka).....	13€
Café, Caramel ou Chocolat Liégeois.....	11€
La coupe Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly).....	11€
Coupe de glaces ou sorbets (3 boules).....	9€
Coupe Mont Blanc (crème de marron, glace vanille, chantilly).....	11€

LES COCKTAILS

Avec Alcool	
La Soupe Champenoise, Mojito, Mojito fraise, Mojito mangue.....	14€
Le Vivier (vodka 4cl, purée de fraise 2cl, fruits exotiques 12cl).....	13€
Le Normandie (Calvados 2cl, crème de cassis 2cl, cidre 10 cl).....	13€
Le Tequila Sunrise (Tequila 4cl, jus d'orange 10cl, sirop de grenadine).....	13€
Le Punch Antillais (Rhum blanc 4cl, sucre de canne 2cl, fruits exotiques 10cl).....	13€
L'Americano maison (8cl).....	13€
L'Apérol Spritz ou le Limoncello Spritz	13€
Le St-Germain Spritz.....	17€
Sans Alcool	
L'Utopia (fruits exotiques 10cl, sirop de grenadine 2cl).....	9,50€
Le Sunset (ananas, citron pressé, purée de mangue).....	9,50€
Le Fruit Passion (Fruits exotiques 10cl, purée de fraise, sirop de vanille).....	9,50€
Le Virgin Mojito	10€

NOS APÉRITIFS

Coupe de champagne Blanc de Blancs	14€
Kir Royal champagne Blanc de Blancs	14€
Martini rouge ou blanco	8€
Ricard.....	7€
Kir vin blanc.....	7€
Kir Normand au cidre.....	7€
Apéritif Normand (cidre et calvados)	8€
Campari, Suze, Muscat.....	8€
Pommeau de Normandie, Porto Rouge..	8€

LES WHISKIES (4cl)

Jack Daniel's, Four Roses.....	9,50€
Haig Club.....	9,50€
Jack Daniel's Single Barrel.....	11€
Chivas (12ans), Aberlour.....	12€
Lagavulin.....	15€
Glenfiddich (12ans).....	12€
Glenfiddich (IPA).....	18€
Akashi, Nikka, Togouchi.....	17€
Glenmorangie (18ans).....	24€

COGNAC (4cl)

Rémy Martin XO 23€

LES RHUMS (4cl)

Bumbu, Beach House spiced.....	14€
Bacardi (8ans).....	14€
Diplomatico.....	15€
Don Papa, Baroko.....	15€
Zacapa (23ans).....	23€
Zacapa (XO), Centenario Ron (30ans)....	28€

LES GINS (4cl)

G'vine France.....	14€
BullDogs.....	12€
Hendrick's.....	12€
Bombay Sapphire.....	12€

TEQUILA (4cl)

Silver Patron..... 12€

LES VODKAS (4cl)

Zubrowka herbe de bison..... 14€
Grey Goose, Belvédère, Crystal Head.. 15€

LES CALVADOS GROULT(4cl)

8 ans.....	10,50€
12 ans.....	13,50€
Venerable (18 ans).....	18€
Âge d'or (25 ans).....	21€
Doyen d'âge (35 ans).....	25€
Réserve Ancestrale (de 35 à 80 ans).....	32€
Irish coffee ou Normandie Café	14€

LES BIÈRES

PRESSION (25cl) : St Omer.....	5,90€
Goudale.....	6,90€
BOUTEILLE : Heineken blonde (25cl).....	6,50€
Lefte blonde (33cl).....	7,50€
Hoegaarden blanche (33cl).....	7,50€

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31	
Baileys, Limoncello	9,90€

DU CÔTÉ DES FRUITS DE MER

LE PLATEAU ROYAL pour 2 pers. 158€
12 Huîtres N°2 de Normandie, 6 langoustines, 6 crevettes roses, bigorneaux, bulots, amandes de mer, crevettes grises, 1 tourteau, 1 homard de 500 g env.

LE PLATEAU DE CRUSTACÉS pour 2 pers. 149€
10 langoustines, 12 crevettes roses, bigorneaux, bulots, crevettes grises, 1 tourteau, 1 homard de 500 g env.

LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER pour 1 pers. 59€
6 huîtres N°2 de Normandie, 2 langoustines, 2 crevettes roses, bigorneaux, bulots, amandes de mer, crevettes grises, 1/2 tourteau

L'ASSIETTE DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER .. 39,90€
3 huîtres N°2 de Normandie, 1 langoustine, 2 crevettes roses, bigorneaux, bulots, amandes de mer, crevettes grises

LES CRUSTACÉS

Les langoustines (6) 29,50€
Les crevettes grises (200 g) 17,50€
L'assiette de bulots 15€
L'assiette de bigorneaux 16€
Les crevettes roses (12) 17,50€
Le tourteau 22€
Les amandes de mer (12) 13€
Le 1/2 homard froid du Vivier 34€

LES HUÎTRES DE NORMANDIE N°2

Les 6 huîtres 19,50€
Les 9 huîtres 25,50€
Les 12 huîtres 31,50€



LES TIMBALES DE MOULES

servies avec une portion de **FRITES MAISON**

Moules à la marinière 18,90€
Moules au chorizo 19,90€
Moules au cidre fermier 19,90€
Moules à la crème 19,90€
Moules au camembert 19,90€



Menu à 34,90 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu à 39,90 €

Entrée + Plat + Dessert

- Les entrées -

La friture de calamars, sauce tartare
La terrine de campagne
L'assiette de bulots
La soupe de poisson
Les 6 huîtres de Normandie N°2
Les rillettes de saumon

- Les plats -

Le beau filet de bar sauce vierge (suppl. 6€)
La choucroute de la mer safranée aux trois poissons
L'aile de raie aux câpres beurre noisette
La bavette « Angus » à l'échalote
Le suprême de volaille à la Normande
L'entrecôte grillée de 350g sauce au poivre (suppl. 6€)

- Les desserts -

L'île flottante
La tarte tatin
Les belles profiteroles sauce chocolat maison (suppl. 2€)
Le tiramisu du chef
Le trio de fromages normands
La Coupe Normande -sorbet pomme et Calvados- (suppl. 3€)

Tout changement au menu est facturé à la carte

Menu Duo

134 €

Prix pour 2 personnes

Coupe de champagne ou Kir royal
Blanc de Blancs

LE PLATEAU DU VIVIER

6 Huîtres N°2, 6 Crevettes Roses,
2 Langoustines,
Bulots, Bigorneaux, Amandes de Mer

LA MARMITE DU VIVIER

Café gourmand

Au choix :

I Muscadet sur Lie ou
I Côte de Provence ou
I Côte de Blaye

TOUT COMPRIS

MENU ENFANT 14,90€

Servi aux enfants de - 12 ans



Steak haché ou nuggets de poulet ou dos de cabillaud
I boule de glace vanille, fraise, chocolat ou barbabapa

À LA CARTE

• LES ENTRÉES

Le Tataki de Filet de Boeuf 19,90€
La soupe de poisson, rouille, croûtons et emmental 14,90€
Le gravlax de saumon, mesclun de jeunes pousses..... 19,90€
La terrine de campagne 13,50€
La friture de calamars, sauce tartare 18,90€
Les rillettes de saumon..... 18,90€
La Burrata et ses tomates de saison 17,90€

• NOS GÉNÉREUSES SALADES

La salade César 22€
Filet de poulet pané, œuf, tomates, parmesan, salade, croûtons
La salade gourmande 24,50€
Jambon fumé, magret fumé, gésiers, salade, tomates, œuf
La belle assiette végétarienne 19€
Composition selon saison
La salade niçoise 22€
Salade, tomates, œuf, thon, haricots verts, anchois, olives, poivrons

• NOS POISSONS (selon arrivage)

La belle sole meunière (500 g) 46€
Le homard grillé de notre Vivier (500 g) 68€
Le beau filet de bar, sauce vierge 28,90€
Le Fish and Chips 23€
Le dos de cabillaud, sauce chorizo 26,90€
Le pavé de saumon grillé à la crème ou à la vapeur 25,90€
L'aile de raie aux câpres beurre noisette 25,90€
Les belles gambas flambées au calvados 29€
La marmite du pêcheur 28,90€
La choucroute de la mer safranée aux trois poissons 27,90€

• NOS VIANDES

La belle entrecôte grillée, (mini 350g) sauce au poivre 34€
Le beau filet de bœuf, sauce au poivre 37€
Le tartare de bœuf Charolais (XXL suppl.6€) 21,90€
Le suprême de volaille à la normande 22,50€
La belle bavette « Angus » à l'échalote 25,50€
Le carpaccio de bœuf au basilic 18,90€

• NOS PÂTES

Les linguines crème de langoustines 24€
Les linguines crème de truffe et jambon fumé 26€

• LES GARNITURES

Salade verte, frites maison, riz, pommes grenailles, ratatouille, haricots verts 6,90€