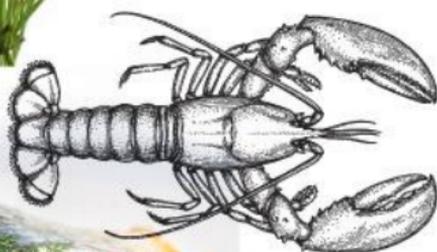
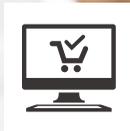


LE GUIDE
RESTAURANTS
2019



Île de Noirmoutier



Réservez VOS vacances *en ligne*

En 1 clic, consultez
les disponibilités
et réservez votre
hébergement.

www.ile-noirmoutier.com

Office de tourisme de l'île

RUE DU POLDER - 85630 BARBÂTRE

Octobre à mars :

du lundi au vendredi 9h30 - 12h30 / 14h - 17h30,
samedi 9h30 - 12h30 (fermé pendant les vacances de Noël).

Avril, mai, juin, septembre :

du lundi au samedi 9h30 - 12h30 / 14h - 18h.

Juillet et août : tous les jours 9h30 - 19h.

RUE DU GÉNÉRAL-PASSAGA - 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Octobre à mars :

du lundi au samedi 9h30 - 12h30 / 14h - 17h30.

Avril, mai, juin, septembre :

tous les jours 9h30 - 12h30 / 14h - 18h.

Juillet et août : tous les jours 9h30 - 19h.

tourisme@iledenoirmoutier.org - +33(0)2 51 39 80 71

 www.ile-noirmoutier.com
 www.facebook.com/tourisme.iledenoirmoutier
 **Noirmoutier tour**

 [@Ile2Noirmoutier](https://twitter.com/Ile2Noirmoutier)
 [+iledenoirmoutier](https://plus.google.com/+iledenoirmoutier)
 [iledenoirmoutiertourisme](https://www.youtube.com/iledenoirmoutiertourisme)



SOMMAIRE

12/17

CUISINE
GASTRONOMIQUE

18/45

CUISINE
TRADITIONNELLE

46/47

CUISINE
DU MONDE

48/49

BRASSERIES

50/53

CRÊPERIES

54/55

PIZZERIAS

56

RESTAURATION
RAPIDE

57/62

BAR À
HUITRES

63/67

BAR -
BRASSERIES

68/69

BAR TAPAS/
CAFÉS

70

BAR/BRASSERIES/
DISCOTHÈQUES

72/78

INDEX ET AUTRES
ÉTABLISSEMENTS

LÉGENDE



Animaux
acceptés



Label Tourisme
et Handicap



Chèques vacances
acceptés



Parking
privé



Tickets-restaurants
acceptés



Borne recharge
auto.

Mieux que tout autre, le terroir de Noirmoutier réussit la rencontre entre la terre et la mer. L'île célèbre cette délicate alchimie au travers de cinq saveurs phares. Petite balade gourmande...

Bien sûr... Sur cette île dont la largeur n'excède pas quelques centaines de mètres au point le plus étroit, où l'océan imprègne profondément les marais et les polders, le mariage entre la terre et la mer est célébré à chaque instant. Et le terroir noirmoutrin transpire de ces deux influences, tout en y associant un climat particulièrement doux, une terre légère et sablonneuse sur un sol granitique et acide, une nappe souterraine riche en sels minéraux et surtout, des savoir-faire séculaires...



L'ÎLE
GOURMANDE

DES POISSONS DE BELLE LIGNÉE

Avec ses 60 bateaux multicolores, L'Herbaudière est le principal port de pêche de l'île, le 2^e de Vendée toutes espèces confondues et le 2^e en France pour la sole. Pendant toute la première moitié du XX^e siècle, L'Herbaudière fut un grand port sardinier réputé pour ses conserveries. Il réussit à survivre à leur disparition et à la raréfaction de la sardine en se tournant dès les années soixante-dix vers les crustacés, puis la pêche de poissons nobles. Chaque matin, la criée de L'Herbaudière reçoit, selon la saison, des soles (un tiers des volumes), mais aussi des dorades, rougets, lieus jaunes, baudroies, seiches, congres... Sans oublier les fameux bars de ligne (voir encadré). À cela s'ajoutent langoustes, homards, araignées, crabes et crevettes...



LE RESPECT DE L'ÉTIQUETTE

Le bar de ligne « Saveurs de l'île de Noirmoutier » répond à un cahier des charges précis. Cette technique de pêche douce (les poissons sont pris « un par un », à la ligne), préserve l'aspect et surtout la fermeté de la chair, ainsi que la saveur de ce poisson farouche. Étiqueté sur l'ouïe, dès sa sortie de l'eau et débarqué le jour même, il peut ainsi être servi très rapidement sur les plus grandes tables.

DES HUÎTRES TOUT EN FINESSE

Les premiers parcs à huîtres sont apparus sur l'île dès le début du XIX^e siècle, mais l'ostréiculture ne s'est développée qu'après la Seconde Guerre Mondiale. Réputées pour la finesse de leur chair et leur goût iodé, les huîtres de Noirmoutier profitent de conditions parfaites, grâce notamment à l'abondance de phytoplancton. Les 40 ostréiculteurs noirmoutrins se concentrent au port du Bonhomme à La Guérinière, mais leurs tables d'élevage sont implantées en milieu naturel tout

autour de l'île. Après plus de trois ans, la maturation s'achève par l'affinage qui permet de distinguer les huîtres de pleine mer, au goût franc et iodé, les fines de claire, affinées en bassins d'eau de mer afin d'assouplir leur goût, et les spéciales de claires, qui séjournent plus longtemps, et en petit nombre, dans les bassins pour gagner en chair et en saveur... Aux 1000 tonnes d'huîtres de Noirmoutier produites chaque année, s'ajoutent 800 tonnes de moules de bouchots.



LE CULTE DE L'HUÎTRE BLEUE

C'est la navicule bleue, une micro-algue présente dans les claires d'octobre à Pâques, qui donne à l'huître de Noirmoutier cette couleur (d'ailleurs plutôt émeraude) soulignée d'une frange de cils noirs.



Marais salant



La salicornie

LE SEL, ENTRE HÉRITAGE ET PAYSAGES

À Noirmoutier, c'est sans doute dans les marais salants que l'on ressent le mieux la complémentarité de la terre et de l'océan.

Cet entrelacs d'étiers, de bassins et d'œillettes, dans lequel l'eau de mer se concentre progressivement en sel, modèle le cœur de l'île depuis le V^e siècle, lorsque les moines bénédictins ont commencé à exploiter l'or blanc des marais. Sa récolte résulte autant de l'action du soleil et du vent que des gestes patients et ancestraux d'une centaine de sauniers. Non lavé, non traité, le sel marin, naturellement riche en sels minéraux et en oligoéléments, présente d'exceptionnelles qualités diététiques. On en distingue plusieurs types

aux vertus et aux usages différents : le gros sel, tiré de l'œillet, sert aux cuissons, aux salaisons et aux fameuses recettes « en croûte de sel »; le sel fin, séché et broyé, relève le goût des plats en cuisine; la fleur de sel, enfin, cristallisée à la surface des œillettes, récoltée délicatement et séchée au soleil, assaisonne viandes, poissons et légumes sur les plus grandes tables... Dans les marais, on cueille aussi la salicornie, petite plante herbacée typique des terres salées. Généralement conservée en marinade comme les cornichons, elle s'associe volontiers aux viandes froides et aux poissons, mais peut aussi se consommer fraîche.

PETITE FLEUR

Longtemps, la fleur de sel fut négligée : le saunier la coulait pour faciliter la formation du gros sel et la réservait à sa propre consommation. Elle salait aussi le beurre pour garantir sa conservation. On ne prit conscience de ses grandes vertus que dans les années 80...



STAR DE L'ÎLE, LA BONNOTTE !

Méfiez-vous des imitations ! La Bonnotte n'est récoltée que durant une dizaine de jours début mai... Sa fragilité imposant une consommation immédiate, celles que l'on trouve sur les étals en dehors de cette période ne peuvent être que de pâles copies. Vérifiez donc toujours la présence du logo de la coopérative agricole de Noirmoutier sur l'emballage !

LA PLUS MARINE DES POMMES DE TERRE

Les Noirmoutrins ont toujours tiré profit des ressources de l'océan qui les entoure. Sans jamais négliger l'agriculture (blé, fèves, choux...) dans la vaste plaine du nord de l'île. La pomme de terre y fit son apparition à la fin du XIX^e siècle avant de s'imposer dans l'entre-deux-guerres. Les cultivateurs l'ont aidée à trouver sa place en enrichissant les sols sablonneux avec du goémon ramassé sur les plages à l'automne. C'est lui qui donne aux pommes de terre de Noirmoutier leur caractère si particulier. Si labour et ramassage sont désormais mécanisés, la délicate phase de la plantation se fait toujours à la main, à la Chandeleur, selon la tradition...

On déguste ainsi dès la mi-avril la ronde et sucrée Sirtema, puis la blonde et fondante Lady Christ'l, la rouge et estivale Roseval, et la blanche et ferme Charlotte... Mais **la grande star de l'île reste la Bonnotte** : venue de Normandie, cette primeur aussi fragile que savoureuse n'est plus aujourd'hui récoltée (une centaine de tonnes par an) que sur l'île et cultive sa réputation de pomme de terre la plus chère du monde. De connaisseurs aiment consommer les pommes de terre de Noirmoutier en grenailles, grosses comme le pouce, tout juste ramassées, revenues dans la poêle avec leur peau, relevées d'une pincée de sel.



SHOPPING GOURMAND

Remplissez votre panier de douceurs et spécialités noirmoutrines. Découvrez pour les uns, plaisirs partagés pour les autres, ces produits vont vous régaler.

MOLETTES ET CAMEL

Attention! Ce caramel est un nectar! L'alliance de la crème et du beurre frais au sel de Noirmoutier lui donne un coulant redoutable...

Il est particulièrement adapté aux crêpes, gaufres et autres tartines, mais c'est à la petite cuillère qu'il est le plus addictif! Autre merveille de la biscuiterie Les petits Cagniotés « Le Molette », un sablé tout rond, typiquement noirmoutrin et 15 autres variétés de biscuits « maison » réalisés avec des matières premières d'exception et avec l'amour des bonnes choses toutes simples.



LE FUMOIR DE NOIRMOUTIER

Venez découvrir une large gamme de poissons fumés (issus pour la plupart de la pêche locale), tels que merlu, lieu, maquereau, thon, dorade, truite, saumon... Tout est fait sur place artisanalement dans l'atelier de Serge et Séverine : les poissons sont levés en filets, salés au sel sec de Noirmoutier, fumés à la sciure de bois de hêtre, tranchés à la main et conditionnés. À goûter également, les délicieuses rillettes de poissons (saumon, maquereau, thon, lieu/merlu...). Ouvert à l'année, présent aussi sur les marchés de l'île.



LA GALETTE SAINT-PHILBERT

Ce petit sablé au beurre et au sel de Noirmoutier accompagne à merveille le café. Son croustillant et son léger goût iodé lui donnent son caractère unique.

Allez le déguster et découvrir d'autres spécialités savoureuses typiques de l'île de Noirmoutier dans l'espace gourmet de la pâtisserie Louiche, quatrième génération d'artisans à produire cette merveille.



LA BRIOCHE LABEL ROUGE

Vendéenne par nature, la brioche au beurre de Christian Thibaud mérite le détour! Délicatement parfumée au rhum, elle a été soigneusement pétrie et tressée à la main façon « trois brins », puis placée au chaud pour lever doucement et développer au mieux tous les arômes.

Cette brioche blonde au bon goût de beurre frais, se déguste nature à toute heure! Depuis 8 ans, la recette familiale porte fièrement l'estampille Label Rouge.



PAIN À LA POMME DE TERRE ET AU SEL MARIN

Mariage de la brioche vendéenne, de la pomme de terre et du sel marin de l'île de Noirmoutier, ce pain est un régal que l'on trouve dans certaines boulangeries de l'île.





SOUPE AUX POISSONS/ ARAIGNÉES DE MER DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

Poissons et araignées de mer de l'île de Noirmoutier, sel marin, tels sont les ingrédients de ces 2 soupes réputées pour leur saveur.

On les déguste avec un peu de crème fraîche ou de la rouille. En vente dans certains magasins spécialisés ou grandes surfaces de l'île.

LE FLAN MARAÎCHIN

Parfumé à la gousse de vanille, vanille-cannelle ou vanille-laurier (recette ancienne de L'Épine), le flan maraîchin est la spécialité de la Maison Chaplais.

Rendez-vous sur les marchés itinérants de l'île, pour le seul plaisir de la gourmandise. Autre point de vente : l'atelier du flan maraîchin à l'Épine (nouveau 2019).



GLACES TUTTI FRUTTI

Le goût du fruit vrai! Pause gourmandise incontournable : les sorbets et crèmes glacées de chez Tutti Frutti! Le seul tracas, c'est de choisir parmi les 50 parfums!

Outre cette carte à n'en plus finir, Tutti Frutti propose un assortiment de verrines, de desserts glacés et de gaufres à emporter.



LA FLEUR DE SEL DE NOIRMOUTIER

La Fleur de Sel de l'île de Noirmoutier, entièrement récoltée à la main, est naturellement séchée sur les marais, sous l'action du soleil et du vent.

Utilisée en touche finale, elle développe un arôme subtil incomparable, issu d'un terroir préservé et accompagne à merveille, salades, légumes, viandes, poissons et foie gras.



CHIPS DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

Pommes de terre et sel de Noirmoutier, ces chips fabriquées de façon artisanale et cuites au chaudron, éveilleront vos papilles! Croustillantes, elles seront de tous les instants, de l'apéritif à l'accompagnement des volailles ou des barbecues, en passant par les pique-niques et autres moments de convivialité.

La Coopérative Agricole de Noirmoutier vous invite à piocher dans son nouveau paquet de chips! Une fois croquées, on ne s'arrête plus...



BIÈRE ARTISANALE LA N'O

La N'O est la première, la seule et l'unique bière imaginée, brassée et embouteillée sur l'île de Noirmoutier.

La N'O se décline en 6 tons et bientôt plus : la N'O blonde Triple Hops*, la N'O noirmoutrine*, la N'O blanche, la N'O ambrée, la Jouzel et la Cascadeuse.

* Désormais, disponibles en fûts de 20 et 30 l (avec tireuse).

Nouveauté 2019 : un N'OCOLA, des LIM'ONADES et bières de saison.



La Marine



3 rue Marie Lemonnier – Port de pêche
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tél. : 02 51 39 23 09 – www.alexandrecoillon.com



Une cuisine créative avec des produits de saison, basée sur la saveur des mets, dans un décor contemporain. « Cuisinier de l'année 2017 – Gault et Millau »

- **Spécialités** : L'huître noire cuisinée dans un bouillon d'encornet et de lard. Le Bord de Mer : mélange de coquillages, petits légumes marinés, bouillon de crustacés. Dessert « Balade dans le Bois de la Chaise » : glace à la sève des pins, biscuit au thé vert, sablé de chocolat.
- **Budget** : Menu 88 € et 168 € avec les vins. Menu enfant : 25 €.
- **Guides référence** : Le Guide Michelin (2 étoiles) – Le Gault et Millau (19/20 – 5 toques) – Le Guide Champéard – Le Bottin Gourmand – Le Petit Futé – Le Guide du Routard – L'Omnivore – Le Guide des plus belles tables de Vendée – Restaurateur de France
- **Nom des propriétaires** : Alexandre et Céline COUILLON
- **Nom du chef** : Alexandre COUILLON
- **Ouvert de février au 30 novembre**
Hors saison : fermé le dimanche soir, le mardi et le mercredi.
Juillet et août : fermé le mercredi.



L'Anse Rouge Hôtel-Spa Saint-Paul

15 avenue du Maréchal Foch – BP 117
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 39 05 63 – www.hotel-saint-paul.net



Au cœur du Bois de la Chaise, notre chef vous propose une cuisine authentique raffinée et prépare des recettes gourmandes à base de produits rigoureusement sélectionnés.

- **Spécialités** : Poissons. Produits locaux. Homard. Plancha.
- **Budget** : Menu mini. : 25 € – maxi. : 70 €. Carte mini. : 9 € – Maxi. : 45 €. Menu enfant : 20 €.
- **Guides référence** : Le Guide Michelin – Le Petit Futé – Le Guide des plus belles tables de Vendée
- **Nom du propriétaire** : Christian BUTON
- **Nom du chef** : Marina BECOT
- **Ouvert du 14 février au 4 novembre**



L'Étier

Route de l'Épine
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 39 10 28 – www.letier.fr



L'Étier, situé au bord de l'eau, vous accueille dans cette ancienne cabane à huîtres transformée en restaurant gastronomique, aux rythmes des marées dans un endroit exceptionnel. Retrouvez nos produits sur le site : www.laboutiquedeletier.fr.

■ **Spécialités** : Cuisine de la mer « pêche locale de nos côtes ». Homard « des petits bateaux », doucement rôti au four au beurre salé, jus rose corail à la fleur de sel. Gâteau de pommes de terre, glace aux pistils de Safran de Noirmoutier.

■ **Budget** : Menu mini. : 19 € – maxi. : 58 €. Carte mini. : 17 € – maxi. : 33 €. Menu enfant : 11 €.

■ **Guides référence** : Le Guide Michelin – Le Petitre naud – Le Gault et Millau – Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Patrice MILLASSEAU

■ **Nom du chef** : Patrice MILLASSEAU

■ **Ouvert du 25 janvier au 1^{er} décembre**
Hors saison : fermé le lundi et le mardi.
Juillet et août : fermé le lundi.



Fleur de Sel Hôtel-Restaurant

10 rue des Saulniers
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 39 09 07 – www.fleurdesel.fr



Une table gastronomique et confortable dans un cadre flatteur, alliant esprit bord de mer et élégance. Vue imprenable sur le château et l'église de Noirmoutier ou sous l'imposante charpente côté piscine. Fleur de Sel dispose d'une grande terrasse au calme de son jardin méditerranéen. Idéal en couple, en famille, avec le confort de nos salons pour les enfants, ou entre amis, grandes tables possibles. À l'écart du vieux port, 600 mètres derrière l'église, grand parking privé.

■ **Spécialités** : Cuisine fine, inventive fait maison aux tonalités du Sud alliant les beaux produits de l'Atlantique et de nos terroirs. À partir de mi-juin, les incontournables moules gratinées à la crème d'ail, spécialité de la maison depuis 1982.

■ **Budget** : Formule déjeuner à partir de 23 € (hors dimanche et jours fériés). Menu « Au fil des saisons » : 30 €, « Saveurs » : 40 €, « Éveil des sens » : 45 €. 2 menus enfant : Moussaillon à 12 € et Jeune Gourmet à 22 €. La carte « FdS » (entrée + plat + dessert) : de 33 à 79 €.

■ **Guides référence** : Le Guide Michelin – Le Gault et Millau (2 toques) – Le Guide Champéard – Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Pierrick WATTECAMPS

■ **Nom du chef** : Éric PICHOU

■ **Ouvert du 6 avril au 3 novembre**
Printemps : ouvert tous les soirs et au déjeuner le week-end.
Juillet et août : ouvert tous les soirs et tous les midis. Automne : ouvert 6 soirs par semaine et au déjeuner le dimanche.



Fleur de Sel

Le Grand Four

1 rue de la Cure
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 39 61 97 – www.legrandfour.com



Au cœur de Noirmoutier, derrière son château médiéval, une ravissante maison bourgeoise du XVII^e, parée d'une vigne vierge et de volets vieux rose, abrite un restaurant gastronomique, où tout est fait maison. En cuisine, l'océan et la terre s'épousent, une table gourmande animée par une équipe qui partage l'amour du goût, de l'île et des autres...

■ **Spécialités** : Huîtres poêlées. Sole meunière. Baba et son rhum « Embargo ».

■ **Budget** : Menu : mini. : 35 € – maxi. : 63 €. Carte mini. : 68 € – Maxi. : 84 €. Menu enfant : 18 €.

■ **Guides référence** : Le Guide Michelin – Le Gault et Millau (2 toques) – Le Petit Futé – Le Guide du Routard

■ **Nom des propriétaires** : Henrick GARRIGA et José ROCHE

■ **Nom du chef** : Henrick GARRIGA

■ **Ouvert à l'année.**

Fermeture 15 jours de fin novembre à début décembre.

Hors saison : fermé le dimanche soir, le lundi et le jeudi midi.

Juillet et août : fermé le lundi.



La Maison des Toqués

32 rue du Port
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tél. : 02 28 10 15 12 – www.lamaisondestoques.fr



Restaurant gastronomique de 16 couverts, situé à l'entrée du Port de L'Herbaudière. Carte selon le marché. Carte des vins uniquement bio. Une cuisine de grande découverte avec des produits frais de saison.

■ **Spécialités** : Basse cour mer et végétale. Ris de veau, jus réduit aux épices. Galet chocolat 68 % praliné et caramel au beurre salé.

■ **Budget** : Menu mini. : 42 € – Menu maxi. : 65 €. Pas de menu enfant.

■ **Guides référence** : Collège culinaire de France – Le Guide Michelin – Le Gault et Millau – Le Guide des plus belles tables de Vendée – Le Petit Futé

■ **Nom des propriétaires** : Aurore et Sébastien DUCHENNE

■ **Nom du chef** : Sébastien DUCHENNE

■ **Ouvert à l'année**

Fermé le mercredi.

Fermé les 24 et 25 décembre. Fermé le 1^{er} janvier.

Ouvert le 31 décembre au soir.

Congés annuels du 7 janvier au 8 février.



L'Assiette au Jardin

9 rue du Robinet

85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 54 93 95 -  L'Assiette au jardin



Notre cuisine, c'est un choix de produits frais, locaux et de saison, une inspiration du terroir, des bistros et des souvenirs de voyages, des valeurs : le soin, le goût et la simplicité.

- **Spécialités** : Cuisine du Marché. Produits frais et locaux.
- **Budget** : Menu mini. : 16 € - maxi. : 30 €. Menu enfant : 15 €.
- **Nom des propriétaires** : Dominique SORET et Éric GIUDICELLI
- **Nom du chef** : Dominique SORET
- **Ouvert à l'année.**
Horaires variables selon saison.
Consultez notre page Facebook.

L'Auberge de César

12 rue Marie Lemonnier

85 330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 51 39 09 59 -  L'Auberge de César



Le restaurant L'Auberge de César est situé à L'Herbaudière. De son emplacement, on y découvre le port, le large et la Baie de Bourgneuf. Plats cuisinés avec des produits de qualité dans un cadre chaleureux.

- **Spécialités** : Poissons grillés et mijotés. Viande maturée, origine française. Pizzas et spécialités au four à bois.
- **Budget** : Menu mini. : 12 € - maxi. : 32 €. Menu enfant : 11,80 €.
- **Guides référence** : Le Gault et Millau - Le Guide des plus belles tables de Vendée
- **Nom du propriétaire** : Émilie FRANZAK
- **Nom du chef** : Malik VIEIRA
- **Ouvert du 14 février au 30 novembre**
Hors saison : fermé le dimanche soir et le lundi.
Juillet et août : ouvert tous les jours.



La Bisquine

30 a rue du Port

85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 51 35 78 72 - www.labisquinoirmoutier.com



La Bisquine, située à deux pas du port de pêche de L'Herbaudière, avec Nadia et toute son équipe, vous accueille dans un cadre marin, au coin de la cheminée ou sur la terrasse ombragée. Vous dégusterez des produits de la mer et du terroir (poissons, homards de la criée et fruits de mer). Le chef se fera un plaisir de vous pêcher un homard dans l'aquarium, de vous le présenter avant de le cuisiner grillé, sauce corail. Le service est chaleureux et convivial.

■ **Spécialités** : Plateau de fruits de mer. Poissons de la Crieé. Homards. Nouveauté : Banc d'écailler (vente de fruits de mer au détail à emporter).

■ **Budget** : Menu mini. : 12 € - maxi. : 43 €. Carte mini. : 13 € - maxi. : 35 €. Menu enfant : 10 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé - Le Guide des plus belles tables de Vendée - Le Passeport Gourmand - Maître Restaurateur

■ **Nom du propriétaire** : Nadia TESSIER

■ **Nom du chef** : Franck VENASSON

■ **Ouvert à l'année**

Fermé le dimanche soir et le lundi.

Le jeudi soir, hors périodes scolaires.



Le Blé Noir

14 place Saint Louis

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 39 18 17 - Le Blé Noir II



Situé sur le port de Noirmoutier, sur la place Saint Louis, le Blé Noir vous propose une cuisine traditionnelle faite maison : spécialités de crêpes et galettes, grillades de viandes de qualité, l'aile de raie de la criée de L'Herbaudière, ainsi que de savoureuses planches XXL (terrine de thon, rillettes de maquereaux, filets de sardines, etc.)

■ **Spécialités** : Terrine de thon maison. Aile de raie de Noirmoutier. Galette noirmoutrine. Planche du Marais.

■ **Budget** : Menu mini. : 16 € - maxi. : 22 €. Carte mini. : 12 € - maxi. : 25 €. Menu enfant : 9 €.

■ **Nom du propriétaire** : Thierry JADAUD

■ **Nom du chef** : Thierry JADAUD

■ **Ouvert du 1^{er} février au 31 décembre**

Fermé le mercredi, sauf en juillet et août.



Le Cass'Poï

5 rue de la Cure
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 54 05 92 -  LeCassPoi



Le Cass' Poï (lieu des potins en patois) est un des rendez-vous, situé au cœur de Noirmoutier en l'île. Ce resto, aux allures de brocantes, vous propose une cuisine de produits frais « fait-maison ». À l'ardoise, un petit menu est régulièrement renouvelé (toutes les semaines). Côté bistrot, Matthieu et son équipe vous accueillent sur la petite terrasse, vue sur le château, pour y déguster : vins de la région, tapas et planches. En famille, entre amis, n'hésitez pas à faire les curieux, une halte peut s'imposer !

■ **Spécialités** : Palourdes farcies. Œufs cocotte de saison. Poisson du marché. Choco-Poi.

■ **Budget** : Formule entrée + plat ou plat + dessert : 18,50 € - Entrée + plat + dessert : 24 €. Plat enfant : 7,50 €.

■ **Guides référence** : Le Guide Michelin - Le Petit Futé - Le Guide du Routard - Le Guide du Fooding

■ **Nom du propriétaire** : SCI Le Cass' Poï

■ **Nom du chef** : Alexandre SIMON

■ **Ouvert du 8 février au 11 novembre inclus.**
Hors saison : fermé le mercredi et le jeudi.
Juillet et août : fermé le jeudi.



Le Castel

11 a rue des Douves
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 35 77 73 - www.lecastel85.com



Le restaurant « Le Castel », situé en face du château de Noirmoutier, vous accueille dans un cadre mêlant modernisme et authenticité des lieux avec ses boiseries et sa cheminée. Vue panoramique sur le château pour un moment inoubliable. Le chef de cuisine Julien Guéneau (et son équipe) vous propose une cuisine de goût et de qualité avec des produits frais et locaux, et bien sûr « fait maison ». Accès pour personnes à mobilité réduite.

■ **Spécialités** : Foie gras à la Trouspinette. Noix de Saint-Jacques flambées au champagne. Magret de canard rôti aux cerises. Coulant au chocolat et pistache.

■ **Budget** : Menu mini. : 14,90 € - maxi. : 32,90 €. Carte mini. : 11,50 € - maxi. : 21 €. Menu enfant : 10,90 €.

■ **Guides référence** : Tripadvisor

■ **Nom du propriétaire** : Julien GUÉNEAU

■ **Nom du chef** : Julien GUÉNEAU

■ **Ouvert à l'année**
Hors saison : fermé le mercredi et le dimanche.
Juillet et août : fermé le dimanche.



Citron-Mer

28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise

85 330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**

Tél. : 02 51 39 63 37 –  Citron Mer



Aux Sableaux, face à la mer, un restaurant paisible et décontracté entre verdure et plage. De nouvelles aventures culinaires vous y attendent, dotées d'un parfum de Méditerranée sur l'Atlantique.

Nouveauté 2019 : ouverture d'une rôtisserie, rue du centre à Barbâtre.

■ **Spécialités** : Cuisine de bord de mer. Choucroute de la mer. Coquillages et fruits de mer. Traiteur pour particuliers l'hiver.

■ **Budget** : Menu mini. : 16 € – maxi. : 30 €. Carte mini. : 20 € – maxi. : 40 €. Menu enfant : 11 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Catherine PRUDHOMME

■ **Nom du chef** : Jean-Luc BOISSONNET

■ **Ouvert tous les jours du 5 avril au 5 novembre.**



La Cormaroune

2 rue Marie Lemonnier – 85330 **L'HERBAUDIÈRE**

Tél. : 02 51 39 06 02 (Restaurant à l'étage)

Port. : 06 71 74 01 84 (Bar-brasserie au rez-de-chaussée)



Salle panoramique avec vue sur les ports de pêche et de plaisance. « La Cormaroune » vous propose une cuisine de la mer à travers sa carte et ses menus. Groupes et banquets bienvenus. Au rez-de-chaussée : bar-brasserie, grill, glacier avec terrasse : « La Terrasse ».

■ **Spécialités** : Choucroute de la mer. Thon et saumon fumés Maison. Sardines de Saint Gilles. Moules-frites et fruits de mer.

■ **Budget** : Menu mini. : 11 € – maxi. : 32 €. Carte à partir de 9 €. Menu enfant : 8 €.

■ **Nom du propriétaire** : Vincent LE BOULH

■ **Ouvert à l'année**

Hors saison : fermé le lundi soir, le mardi toute la journée et le vendredi soir.

En saison : fermé le mardi.



Le Duplex

3 rue du Rosaire

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 55 92 04 -  Le Duplex Noirmoutier



Une terrasse déployée dans la rue piétonne, un cadre à la fois cosy et tendance, où tableaux d'artistes et objets design rehaussent les murs blancs, des fauteuils club en cuir à l'assise capitonnée et des proverbes sur la gastronomie couchés sur les sets de table : voilà pour le cadre contemporain de ce restaurant ouvert au printemps 2016, situé à côté de la place du marché.

De style bistronomique, la cuisine s'enrichit d'incursions moléculaires. De même, le chef sublime poissons et fruits de mer avec les algues et parsème certains plats de touches asiatiques. Les carnivores ne sont pas en reste avec une sélection de viandes affinées. La carte et les menus changent au fil des saisons.

■ **Spécialités** : Fruits de mer. Poisson. Cuisine moléculaire.

■ **Budget** : Menu du jour (uniquement le midi) : 14,90 €. Menu mini. : 19 € - maxi. : 39 €. Carte à partir de 12,50 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Olivier MARTIN

■ **Nom du chef** : Olivier MARTIN

■ **Ouvert d'avril à novembre et vacances scolaires de Noël.**

Horaires et jours d'ouverture selon saison.



L'Entre 2 Côtes

6 rue Centrale

85680 LA GUÉRINIÈRE

Tél. : 02 51 55 38 69



Restaurant bistro, situé à La Guérinière, face à l'église. Cuisine traditionnelle revisitée avec des produits régionaux de saison. 2 terrasses de 20 couverts, une ensoleillée et une ombragée. Parking face au restaurant à 100 m de la plage.

■ **Spécialités** : Cuisine traditionnelle régionale.

■ **Budget** : Menu mini. : 19 € - maxi. : 30 €. Menu enfant : 8,50 €.

■ **Nom des propriétaires** : José et Corinne CORBREJAUD

■ **Nom du chef** : José CORBREJAUD

■ **Ouvert à l'année**

(fermé 1 semaine en mars, juin et octobre et 2 semaines à Noël)

Du 11 novembre aux vacances de février : fermé le samedi et le dimanche. De septembre au 11 novembre et de mars à juin : fermé le dimanche. Juillet et août : fermé le jeudi.



L'Envol

13 rue du Vieil Hôpital
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 35 85 29 -  L'Envol



« L'Envol » est un bistrot gourmand, situé à deux pas du château. Cécile et Cédric vous accueillent midi et soir et vous proposent une cuisine locale et de saison. Réservation conseillée.

- **Spécialités** : Œufs cocotte. Foie gras à la Trouspinette. Mijoté de seiches.
- **Budget** : Menu mini. : 14,20 € - maxi. : 30 €. Menu enfant : 9,50 €.
- **Nom des propriétaires** : Cécile et Cédric FOUASSON
- **Nom du chef** : Cédric FOUASSON
- **Ouvert de début février au 11 novembre.**
Hors saison : fermé le lundi et le mardi.
Juillet : fermé le lundi.
Août : ouvert tous les jours.



L'Escale

55 rue du Port
85330 L'HERBAUDIÈRE
Port. : 06 70 49 11 10 -  Brasserie L'Escale



Dans l'un des plus emblématiques bâtiments du port de L'Herbaudière, à quelques pas des jetées et des pontons, vous entrez dans un lieu incontournable pour y prendre un café ou un petit-déjeuner, un verre ou un cocktail, un apéro ou un diner. Venez découvrir de nouvelles sensations culinaires autour d'une cuisine authentique, dans un cadre « bistrot chic » alliant esprit de bord de mer et élégance.

- **Spécialités** : Nos produits proposés se déclinent selon l'inspiration du chef, des saisons et des arrivages. On y retrouve le tartare de bœuf aux huîtres, les moules marinières cuites à la vapeur, le burger de l'Escale, la salade Noirmoutrine, les saveurs sucrées maison, etc. accompagnés d'un large choix de vins au verre.
- **Budget** : Plat à partir de 9 € - Poisson du jour : 17 € - Formule entrée/plat/dessert : 19,80 € - Menu enfant gourmand : 9,50 €.
- **Nom du propriétaire** : SARL Les Tamarys
- **Nom du chef** : Marie LÉPINEAU
- **Ouvert des vacances de Pâques à celles de la Toussaint de 8h30 à 23 heures**
Hors saison : fermé le lundi, le vendredi et le dimanche soir.
Juillet et août : fermé le lundi soir et le vendredi midi.
Réservation recommandée.



La Ferm'Intention

104 avenue Mourain
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tél. : 02 51 39 64 47 - www.lafermintention.fr



Toute l'équipe de « La Ferm'Intention » vous accueille autour d'une cuisine raffinée, mais non prétentieuse. Le chef Alain propose une cuisine bio labellisée Nature & Progrès. Les mardis et mercredis, nous proposons des ateliers nature et cuisine, suivez notre agenda sur notre site. Retrouvez-nous chaque jeudi sur nos marchés paysans itinérants sur l'île. Service traiteur « Her de Pique-nique » et « La pension du doryphore » (vos repas emportés ou livrés chez vous).

- **Spécialités** : Restaurant flexitarien, « plus il y aura de végétal, meilleure sera la viande ». Salon de thé, bar à jus, boutique produits artisanaux maison.
- **Budget** : Menu et carte mini. : 15 € - maxi. : 52 € - Menu enfant : 12 €. Tous les dimanches soir : soirée vide-frigo à 22 €.
- **Guides référence** : Le guide Michelin - Le Petit Futé - Nature & Progrès - Guide des Restaurants BIO - Végoresto
- **Nom du propriétaire** : Annick LEMOINE
- **Nom du chef** : Alain LEMOINE
- **Ouvert à l'année**
(congé annuel du 8 janvier au 21 janvier et du 12 nov. au 25 nov.)
Fermé le lundi. Du vendredi au dimanche, du brunch à l'after de 11 heures à 23 heures non-stop.
La bonne cuisine fraîche demande de l'anticipation, une réservation est vivement conseillée.



La Grand'Voile

1 rue de la Pointe
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tél. : 02 51 39 09 30 - www.la-grand-voile.fr



Situé à l'extrémité de l'île de Noirmoutier, vue sur le port de L'Herbaudière, le restaurant « la Grand'Voile » vous accueille dans un cadre chaleureux. Grande salle avec mezzanine de 120 couverts et terrasse panoramique sur le port. Vous y dégusterez fruits de mer, poissons et spécialités. L'établissement est climatisé et vous reçoit pour toutes occasions : banquets, repas de famille, séminaires... Salle privée pour 20 à 30 couverts.

- **Spécialités** : Fruits de mer (plateau et assiette). Raie au beurre de salicornes. Moules-frites (frites maison). Brochette de bœuf, sauce roquefort.
- **Budget** : Menu mini. : 12,20 € - maxi. : 34 €. Carte mini. : 8,50 € - maxi. : 33 €. Menu enfant : 10 €.
- **Guides référence** : Le Petit Futé - Préférence Commerce
- **Nom des propriétaires** : M. et Mme GENDRON
- **Nom du chef** : Franck GENDRON
- **Ouvert de février à décembre.**
Octobre à mars : ouvert le midi.
Fermé le lundi.



L'Îlot Bleu

13 rue du Robinet
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 09 73 28 00 40 -  L'Îlot Bleu



Le restaurant l'Îlot Bleu, situé face au château vous accueille pour un moment de détente dans un cadre marin chaleureux. Cuisine de marché changeant au gré des saisons, mêlant des saveurs d'ici et d'ailleurs. Petite terrasse ensoleillée.

- **Spécialités** : Produits frais locaux, majoritairement bio.
- **Budget** : Menu mini : 26 € - maxi : 55 €. Menu enfant : 13 €.
- **Guides référence** : Le Guide Michelin - Le Petit Futé - Le Guide des plus belles tables de Vendée - Maître restaurateur
- **Nom du propriétaire** : Camille CRABOS
- **Nom du chef** : Camille CRABOS
- **Ouvert de mi-mars à mi-novembre**
Fermé le mercredi et le jeudi.
Service du midi : à partir de 12h15.
Service du soir : à partir de 19h15.



Le Jardin de Noirmoutier

72 avenue Joseph Pineau
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 39 12 03



Cuisine traditionnelle et familiale dans un décor sobre et une ambiance sympathique, avec un bon rapport qualité/prix. Le restaurant est situé face au parking du cinéma.

- **Spécialités** : Carte et menus suivant saison.
- **Budget** : Menu mini : 14,50 € - maxi : 28,50 €. Carte mini : 9 € - maxi : 18 €. Menu enfant : 7,50 € (- de 12 ans).
- **Guides référence** : Le Petit Futé
- **Nom du propriétaire** : Didier DOSSMAN
- **Ouvert à l'année**



Le Petit Banc

7 rue des Douves
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 28 10 93 21



Petit établissement, ambiance bouchon lyonnais, face aux remparts du château; carte restreinte (pour varier régulièrement). Ouvert à l'année, « Le Petit Banc » propose une cuisine traditionnelle, le soir du lundi au samedi. Salle de 24 places (pas de tables de plus de 6 personnes).

■ **Spécialités** : Caviar de la « Croix Rousse », façon Meurette. Pavé de bœuf, sauce Saint-Marcellin et son gratin dauphinois. Gâteau de foies de volaille au coulis de tomates maison. Dos de cabillaud, sauce thym, gratin de courge.

■ **Budget** : Formule entrée + plat ou plat + dessert : 20,50 € -
Entrée + plat + dessert : 25,50 €

■ **Guides référence** : Le Guide rouge Michelin (assiette Michelin)

■ **Nom des propriétaires** : Véronique AMBROISY et Gilles DALIN

■ **Nom du chef** : Gilles DALIN

■ **Ouvert à l'année (sauf congés annuels)**
Service le soir uniquement à partir de 19h30.
Fermé le dimanche.



Le Petit Bouchot

3 rue Saint-Louis
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 39 32 56 - www.lepetitbouchot.com



« Le Petit Bouchot » est un bistro gourmand situé au cœur du centre-ville de Noirmoutier (aux pieds de l'Office de Tourisme et à deux pas du vieux port). Anne-Françoise, Giovanni et Guillaume vous invitent à une escale gourmande entre terre et mer. Venez découvrir des saveurs sans cesse renouvelées. Loin de l'agitation, une ambiance conviviale vous attend. Aux beaux jours, il fait bon s'attabler dans son patio discret. En juillet et août, carte du soir après 22 heures.

■ **Spécialités** : Croustillant de langoustines et son foie gras poêlé. Filet de Turbot, émulsion iodée à l'aneth. Craqueline (crème glacée nougatine et vanille, nougatine et crème chantilly).

■ **Budget** : Carte mini. : 14 € - maxi. : 39,50 €. Menus à 20,50 € et 28,50 €. Menu du midi à 14 €. Menu enfant : 9,50 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé - Le Guide Vert Michelin - Géo-Guide - Maître Restaurateur

■ **Nom des propriétaires** : M. Giovanni FOUCHER, M. et Mme Guillaume JACKY

■ **Nom du chef** : Giovanni FOUCHER (Maître Restaurateur)

■ **Ouvert du 7 février au 1^{er} décembre**
Avril à juin : fermé le mardi soir et le mercredi toute la journée.
Juillet et août : fermé le lundi.
Septembre à mars : fermé le mardi et le mercredi.



La Potinière

27 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE – Tél. : 02 51 39 09 61
www.potiniere-noirmoutier.com –  potiniere.no



Depuis 1920, La Potinière domine la Plage des Dames. Aujourd'hui, elle vous accueille pour vous servir ses produits frais et faits maison. Notre terrasse surplombant la mer vous offre une vue panoramique de l'Estacade jusqu'à la Pointe Saint-Pierre. Vous pourrez choisir votre homard dans notre vivier, déguster un turbot sauvage ou passer un moment privilégié autour d'un plateau de fruits de mer avec la plus belle vue de Noirmoutier. Pensez à réserver !

- **Spécialités** : Fruits de mer. Poissons. Homard. Risottos.
- **Budget** : Menu mini. : 22,90 € – maxi. : 34 €. Menu homard : 78 €. Carte mini. : 13,90 €. Menu enfant : 13,50 €.
- **Nom des propriétaires** : M. et Mme Jean-Pierre MORICEAU
- **Ouvert de février à décembre**
Novembre à mars : ouvert vacances scolaires et week-end uniquement.
Avril à juin : fermé le jeudi (hors vacances scolaires).
Juillet et août : ouvert tous les jours.
Septembre : fermé le jeudi à partir de mi-septembre.
Octobre : fermé le jeudi et le vendredi (hors vacances scolaires).
Janvier : fermeture annuelle.

La Potinière

Le P'tit Noirmout

10 rue du Marché
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 28 10 79 52 – www.le-petit-noirmout.com



Retrouvez Le P'tit Noirmout, placé en centre-ville, à côté de la mairie. Le cadre est moderne et chaleureux, une équipe jeune et dynamique vous offrira une cuisine de qualité, s'articulant principalement autour des produits de la mer. Pour les gourmands, les desserts sont aussi réalisés au sein de sa cuisine. Vous pourrez déguster un plateau de fruits de mer et un menu homard sur réservation, 24 heures à l'avance. Une partie de la carte change toutes les semaines. Le tout est de penser à réserver votre table.

- **Spécialités** : Produits frais et faits maison. Bar entier à la plancha. Praires rôties aux trois beurres. Brioche vendéenne, façon pain perdu, et son caramel au beurre salé.
- **Budget** : Menu mini. : 19 € – maxi. : 24,80 €. Menu enfant : 13 €.
- **Guides référence** : Le Gault et Millau - Le Guide des plus belles tables de Vendée – Vendée gourmande.
- **Nom du propriétaire** : Arthur BICLET
- **Nom du chef** : Matthieu COUPEZ et Arthur BICLET
- **Ouvert à l'année**
De septembre à mars : fermé le dimanche soir et le lundi.
D'avril à juin : fermé le lundi et le mardi midi.
Juillet et août : ouvert tous les jours.



Punta Lara Hôtel-Restaurant

4 rue de la Noure - 85680 **LA GUÉRINIÈRE**

Tél. : 02 51 39 11 58 - contact@hotelpuntalara.com

www.hotelpuntalara.com



Votre restaurant de l'hôtel « Punta Lara » est d'abord un vaste lieu où l'océan est omniprésent. Vous profiterez, lors de votre repas au bord de la piscine, d'une multitude de plats réveillant tous vos sens. Ici, les produits de la mer sont à l'honneur : poissons, fruits de mer... Les producteurs locaux et régionaux sont des fournisseurs Fidèles. Ah ! La Fleur de sel de Noirmoutier... Cette cuisine simple et savoureuse séduit depuis longtemps de fins gourmets. À noter que le restaurant peut recevoir jusqu'à 250 couverts pour les grandes occasions. Il est ouvert midi et soir en été, de 12h15 à 14 heures et de 19h15 à 21 heures, fermé le midi en basse saison (sauf à l'Ascension). Possibilité de réserver pour groupes, mariages, séminaires, fêtes de famille, etc. Réservation recommandée au 02 51 39 11 58. Le bar est ouvert en été de 10 heures à 23 heures Choisissez parmi nos cocktails, d'être servis en salle ou en terrasse. Wifi gratuit.

■ **Spécialités** : Découvrez une carte et des menus qui se déclinent selon l'inspiration du Chef, où produits frais du terroir, issus des producteurs noirmoutrins, sont à l'honneur.

■ **Budget** : Menu mini. : 19 € - maxi. : 48 €. Carte mini. : 14 € - maxi. : 37 €. Menu enfant : 12 €.

■ **Nom du propriétaire** : Christian BODIN

■ **Nom du chef** : Karine DIEMOZ

■ **Du 6 avril au 13 octobre** : ouvert le soir.
 Du 7 juillet au 24 août : ouvert midi et soir.



PUNTA LARA
HÔTEL NOIRMOUTIER ****



Le Rafio

12 place Saint-Louis

85330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**

Tél. : 02 51 35 76 21 - Le Rafio



Le Rafio, ancré Place Saint Louis depuis 1998 et dirigé par la famille Gallais (qui travaille sur le vieux port depuis 3 générations) vous accueille toute l'année (sauf congés annuels de mi-novembre à mi-décembre) à partir de 8 heures. L'équipe vous y reçoit aussi bien pour un café le matin que pour déjeuner ou dîner sur la terrasse couverte, face au vieux port, ou dans la salle au confort chaleureux. Notre spécialité, la cuisine au feu de bois, pour une cuisine grillades fruits de mer (parillada de fruits de mer), côtes de bœuf (1 personne), du cochon ibérique, des poissons grillés au feu de bois pour une cuisine diététique, etc. Tout ceci sous la surveillance de notre chef Frédéric Maugrion. N'oublions pas les pizzas, entièrement faites à la main avec des produits frais.

■ **Spécialités** : Grillade de côte de bœuf (1 personne). Matelotte d'anguilles à la vendéenne. Moules de bouchots-frites sauce marinières, curry ou poulet. Grillades de viandes, de poissons et de fruits de mer au feu de bois.

■ **Budget** : Menu : à partir de 16,50 €, ainsi que les petits plats à la carte et l'ardoise.

■ **Nom du propriétaire** : Morgan GALLAIS

■ **Nom du chef** : Frédéric MAUGRION

■ **Ouvert à l'année**

Fermeture annuelle de mi-novembre à mi-décembre.
Fermé le lundi, à l'année.



Le Roman Bleu

1 rue Boucharde (à côté de la mairie)
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE - Tél. : 02 51 39 03 88
www.leromanbleu.com -  Le-Roman-Bleu



Lieu unique, situé sur la place de la mairie à Noirmoutier, le restaurant-brasserie « Le Roman Bleu » est l'endroit idéal pour une pause détente entre amis, un dîner en amoureux, un instant gourmand en famille. L'accueil y est chaleureux et la cuisine, sincère, faite avec des produits frais et de saison, où viandes et poissons sont à l'honneur. Pour démarrer votre repas, découvrez la carte des cocktails et autres boissons. Acceptez cette invitation à la détente au cœur de Noirmoutier en l'île...

- **Spécialités** : Poissons. Fruits de mer et crustacés. Viandes.
- **Budget** : Menus et formules de 14,90 € à 29,90 € - Menu enfant : 10,50 €.
- **Guides référence** : Le Guide du Routard
- **Nom du propriétaire** : SARL Le Roman Bleu
- **Ouvert d'avril à la Toussaint**
Horaires d'ouverture selon saison.
Consultez notre page Facebook.



La Table d'Élise

5 rue Marie Lemonnier - Port de pêche
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tél. : 02 28 10 68 35



Cuisine du jour, avec des produits de saison, dans un décor authentique marin, face au port de pêche.

- **Spécialités** : Lieu jaune de L'Herbaudière, wok de légumes, sauce miel-gingembre. Moules à la crème de thym.
- **Budget** : Menu mini. : 21,50 € (le midi) - Menu maxi. : 32 €. Menu enfant : 8,50 €.
- **Guides référence** : Le Guide Michelin - Le Gault et Millau - Le Guide du Routard - Le BIB Gourmand - Le Guide du Fooding
- **Nom des propriétaires** : Céline et Alexandre COUILLON
- **Nom du chef** : Alexandre COUILLON
- **Ouvert du 26 janvier au 30 novembre**
Hors saison : fermé le dimanche soir, le mardi et le mercredi.
Juillet et août : fermé le mercredi.



Terre et Mer

5 a rue Richer
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 35 72 23



M. et Mme Guiot vous proposent une cuisine élaborée avec des produits frais de la mer et du terroir. Leurs expériences dans d'autres régions leur ont valu la reconnaissance de nombreux guides gastronomiques... Nous vous souhaitons la bienvenue, ainsi qu'un agréable moment dans notre établissement.

■ **Spécialités** : Langoustine royale au thym citron, rôtie dans sa carapace. Civet de crustacés et canneloni, écume de la mer parfumée au Noilly. Choucroute de la mer. Carré d'agneau rôti, jus infusé au romarin. Soufflé à l'orange et Grand Marnier. Ananas rôti à la vanille Bourbon, glace à la noix de coco.

■ **Budget** : Tarifs : Menu mini. : 18 € - maxi. : 32 €. Carte mini. : à partir de 9 €. Ardoise du jour : 14,50 €. Menu enfant : 11 €.

■ **Nom des propriétaires** : M. et Mme GUIOT

■ **Nom du chef** : Bruno GUIOT

■ **Ouvert à l'année**

Hors saison : fermé le mercredi et le jeudi soir.

À partir du 1^{er} avril jusqu'au 30 septembre : fermé le mercredi soir.



Terre Salée

91 avenue Joseph Pineau
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 39 19 66 - www.terre-salee.com



Situé à mi-chemin du centre bourg et de la célèbre plage des Dames, à deux pas du cinéma, « Terre Salée » vous fait découvrir une cuisine au feu de bois, mélange de traditions, de terroir et de diversité. Virginie et Benoît sélectionnent les meilleurs produits pour élaborer leur carte de pizzas, de pâtes, œufs cocotte, etc. Ils vous accueillent tout au long de l'année. Pour une dégustation sur place ou à emporter.

■ **Spécialités** : Pizzas cuites au feu de bois. Pâtes et lasagnes maison. Œufs cocotte.

■ **Budget** : Menu du jour (uniquement le midi et hors week-ends) : 16 €. Carte. Menu enfant : 6,80 €.

■ **Nom des propriétaires** : Virginie et Benoît MANON

■ **Nom du chef** : Virginie et Benoît MANON

■ **Ouvert à l'année**

Hors périodes de vacances scolaires : fermé le mercredi et le samedi midi.



Le Transat

Port de Plaisance
85 330 **L'HERBAUDIÈRE**
Tél. : 02 51 35 72 27



Le restaurant « Le Transat » est situé sur le port de L'Herbaudière, face aux bateaux. Philippe Godrie vous propose des plats cuisinés avec des produits de qualité dans un cadre chaleureux. Dégustation de crêpes, bruschettas et glaces, l'après-midi sur les transats.

- **Spécialités** : Poissons. Viande. Moules. Bruschettas accompagnées de frites et salade.
- **Budget** : Menu unique : 32 €. Carte mini. : 12 € – maxi. : 48 €. Menu enfant : 10,90 €.
- **Nom du propriétaire** : Philippe GODRIE
- **Nom du chef** : Philippe GODRIE
- **Ouvert du 14 février au 11 novembre**
Fermé le mercredi soir et le jeudi toute la journée, sauf juillet et août.



Le Winch

8-10 place Saint-Louis
85330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**
Tél. : 02 28 12 99 20



Cette brasserie, située face au vieux port de Noirmoutier, vous accueille tous les jours pour le déjeuner ou le dîner. Dans un cadre élégant, « Le Winch » vous invite à un voyage au pays des saveurs, entre terre et mer. Tout au long de l'année, l'équipe de cuisine vous propose une carte renouvelée à chaque saison, à base de produits frais. À noter que les poissons et viandes sont fumés sur place. À disposition, une salle privative à l'étage. Idéale pour les repas de famille, entre amis ou d'entreprise. Accessibilité handicapés. Terrasse couverte.

- **Spécialités** : Poissons et viandes fumés « maison ». Grillades. Moules (d'avril à octobre). Pâtisseries « maison ».
- **Budget** : Menu mini. : 16,50 € – maxi. : 28,90 €. Carte mini. : 6,90 € – maxi. : 25,90 €. Menu enfant : 9,80 €.
- **Guides référence** : Le Petit Futé
- **Nom du propriétaire** : Fabrice COLONNELLO
- **Nom du chef** : Sébastien MONNET
- **Ouvert à l'année.**
Tous les jours (midi et soir), y compris les jours fériés.
Fermé les 24 et 25 décembre.



La Casbah

2 bis rue Parmentier – 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 28 10 85 10

www.la-casbah.fr –  Restaurant La Casbah



Le Restaurant « La Casbah » est une maison de caractère en pierres intérieures et en plein cœur de Noirmoutier en l'île, situé dans une petite rue au calme, face à la rue piétonne. Terrasse ensoleillée et salle à l'étage en toute intimité. Parking à proximité. Venez découvrir notre cuisine orientale et traditionnelle, à travers les tajines de viandes et de poissons, couscous, brochettes et desserts (tous nos plats sont faits maison). Vins orientaux et français. Tous nos plats sont également à emporter.

■ **Spécialités** : Couscous. Tajines. Viandes et poissons. Grillades. Pâtisseries maison, crêpes marocaines. Plats typiques, orientaux et traditionnels.

■ **Budget** : Le midi : formule à 17 € + carte. Carte mini. : 10 € - maxi. : 26 €

■ **Nom du propriétaire** : Stéphanie BONNAUD

■ **Nom du chef** : Daniel MERCERON

■ **Ouvert à l'année.**

Du 1^{er} avril au 30 septembre : ouvert tous les jours.

Du 1^{er} octobre au 31 mars : fermé le lundi.



La Pailote

28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 28 10 63 90 – www.lasergamenoirmoutier.com



À l'ombre des chênes centenaires du Bois de la Chaise, notre équipe vous accueille dans un esprit festif et convivial sur plus de 2000 m². Au bord de la plage des Sableaux, bercés par le bruit des vagues, choisissez votre plaisir : restaurant, Crazy Golf, Laser Game, Quads Energy (quads électriques pour petits et grands), Escape Game (nouveau!), glaces, gaufres, cocktails et smoothies de fruits frais. Parking, wifi, carte bleue acceptée.

■ **Spécialités** : Grillades, barbecue et salades fraîcheur. Entrecôte country, poulet mexicain, brochette de cochon Tandoori, steak de requin bleu, steak de thon blanc, brochette de gambas. Tous nos plats sont garnis de pommes de terre de Noirmoutier, cuites dans nos fours façon potatoes et de brochettes de légumes grillés.

■ **Budget** : Menu : 18,90 €. Menu enfant : 10 € avec **mini-golf offert**.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé – TripAdvisor

■ **Nom du propriétaire** : André MASARDO

■ **Ouvert du 1^{er} avril au 11 novembre**



Le Bistrot du Marché

Quai n° 11 - Intermarché - Route de Noirmoutier en l'île
85680 LA GUÉRINIÈRE
Tél. : 02 51 39 45 45 - www.intermarche.com



L'équipe du « Bistrot du Marché » vous accueille dans une ambiance conviviale de 9 heures à 17 heures et de 9 heures à 19 heures en juillet et août. Service restauration de 12 heures à 14h30.

- **Spécialités** : Entrecôte grillée. Hampe. Andouillette artisanale. Poisson.
- **Budget** : Menu bistrot (entrée + plat + dessert + café) : 11,50 € - Menu mini. : 8 € - maxi. : 14,80 €. Carte mini. : 4 € - maxi. : 12,90 €. Menu enfant : 6 €.
- **Nom du propriétaire** : Athanase
- **Ouvert à l'année**
Fermé le dimanche.



CENTRE COMMERCIAL
LES QUAIS
de l'île NO

La Calorge

9 rue Piet - 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 44 36 61 64
www.lacalorge.fr - La Calorge



La « Calorge », pizzeria-brasserie, vous propose de déguster ses pizzas gourmandes et généreuses, ses salades fraîches et ses petits plats à l'ardoise (lasagnes, hachis parmentier, etc.). Vous pourrez également goûter à notre maxi-burger façon bouchère (race à viande sélectionnée suivant arrivages) qui ne vous laissera pas sur votre faim ! Nous vous accueillons sur place jusqu'à 22 heures dans notre chaleureuse et conviviale salle de 16 couverts ou sur notre terrasse de 10 couverts. Tous les plats (sauf ardoise) sont également à emporter.

- **Spécialités** : Pizzas. Maxi burger. Salades repas.
- **Budget** : Formules entrée ou dessert + plat à partir de 14 €. Pizzas à partir de 8,50 €.
- **Nom du propriétaire** : Gazy ERTURAN
- **Ouvert à l'année**
Horaires d'hiver : variables. Consultez notre page Facebook.
Horaires d'été : service continu de 12 heures à Minuit (uniquement pour la vente à emporter).
Restauration sur place jusqu'à 22 heures. Pas de réservation.



Au Crêp'Uscule Crêperie des Korrigans

Port de Plaisance

85 330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 28 10 95 09 – www.aucrepuscule.fr



Sur le port de plaisance de L'Herbaudière. « Au Crêp'Uscule » vous propose une cuisine faite « maison ». Ses galettes et crêpes de tradition bretonne sont si fines et croustillantes que vous en redemanderez ! Vous vous installerez sur la grande terrasse extérieure face au port ou en intérieur dans un décor façon forêt de Brocéliande, semée de Korrigans.

■ **Spécialités** : La Challandaise : magret de canard fumé, pommes cuites, champignons à la crème, miel, salade. La Nantaise : lardons, Fleur d'Aunis (fromage vendéen), fondue d'oignons, pommes de terre, salade. La Gwenn Ha Du : pommes cuites, caramel au beurre salé « maison », glace artisanale vanille, miettes de spéculos, chantilly. La Crêp'Uscule : chocolat « maison », cerise amarena, sorbet artisanal cerise, chantilly.

■ **Budget** : Carte mini. : 6 € – maxi. : 14 €. Menu enfant : 8,50 €.

■ **Nom des propriétaires** : Virginie SAUVAGET et Wilfried TROECH

■ **Nom du chef** : Wilfried TROECH

■ **Ouvert à l'année**

Hors saison : fermé le lundi soir et le jeudi.

Juillet et août : fermé le jeudi.



La Ferme des 5 Chemins

42 Basse Rue – Rond-point des 5 chemins

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 26 59 38 – www.lafermedes5chemins.fr



Dans un cadre authentique et familial, vous dégusterez des galettes moelleuses et croustillantes et des produits du jour. Nous travaillons des farines bio régionales, des produits frais de saison. La ferme vous offre également la possibilité de vous héberger dans 2 chambres, suites de caractère. Elle est située au cœur de l'île de Noirmoutier, au rond-point des 5 chemins, avec terrasses couvertes et extérieures sur le jardin et parking privé. Accueil de groupes possible. Accès wifi.

■ **Spécialités** : Saint-Jacques et sa fondue de poireaux. Bacon, mozzarella, pesto maison, tomates. Galette du jour. Café gourmand. Tous nos produits sont maison.

■ **Budget** : Carte mini. : 15 €. Menu enfant : 9,90 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé – Lonely Planet – Geoguide – Préférence Commerce.

■ **Nom des propriétaires** : François VIGUIÉ et Nicole MANDIN

■ **Nom du chef** : Nicole MANDIN

■ **Ouvert du 9 février à fin décembre.**
(fermeture annuelle 3 semaines en janvier)

En saison : ouvert tous les jours.

Hors saison : fermé le lundi et le mardi.



Le Palais « Maison Martin »

4 Grande Rue
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 39 00 85 - www.creperie-le-palais.fr



Bienvenue au restaurant-crêperie « Le Palais », situé à Noirmoutier. La « Maison Martin », plantée au cœur de la cité insulaire, à deux pas du port et du château, cohabite harmonieusement avec le sentier piéton et les vieilles demeures noirmoutrines (site historique) de la place de la mairie. Cette crêperie-saladerie vous fera découvrir de délicieuses galettes et crêpes dans une ambiance musicale feutrée et festive. Depuis 1854 (six générations), la « Maison Martin » a le plaisir de vous accueillir dans ses murs...

■ **Spécialités :** La Verger : chèvre chaud, confiture de figes, salade, noix. La Périgourdine : magrets de canard, foie gras, gésiers, pommes de terre, salade. La Donald : pomme, chèvre, magret, miel. La crêpe flambée Grand Marnier façon « Suzette », caramélisée à l'orange

■ **Budget :** Menu mini. : 8,60 € - maxi. : 15,30 €. Carte mini. : 3 € - maxi. : 14,50 €. Menu enfant : 6,95 €.

■ **Nom des propriétaires :** Alexandre et Emmanuelle MARTIN

■ **Nom du chef :** Alexandre MARTIN

■ **Ouvert du 26 décembre au 11 novembre**

Hors saison et hors vacances scolaires : fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi.

En dehors de ces périodes, fermé le lundi.



La Suite...

39 avenue Joseph Pineau
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE - Tél. : 02 51 39 97 33
f La SUITE - Crêperie & Co - Noirmoutier



En saison estivale, profitez d'une agréable terrasse fleurie aux couleurs de l'île (ganivelle, galets de mer, espace plage pour les enfants...). À l'automne ou en hiver, vous apprécierez notre salle à l'ambiance conviviale et chaleureuse (cheminée), idéale pour des repas en amoureux, en famille ou entre amis. À déguster : galettes et crêpes confectionnées avec les farines bio du Moulin de Rairé, salades, pièce du boucher, omelettes, coupes de glaces, moules de bouchot (uniquement en saison, production locale). Pour l'essentiel : une cuisine simple, mais des produits frais et de qualité.

■ **Spécialités :** La Noirmouflette façon tartiflette avec pommes de terre de Noirmoutier. La pièce du boucher de Vendée et ses frites fraîches. Les moules de bouchot (locales) en saison estivale. Les suggestions maison mijotées ou gratinées en saison hivernale.

■ **Budget :** Formule midi (hors week-ends et jours fériés) : 11,90 €. Menu enfant : 9 €. Carte.

■ **Guides référence :** TripAdvisor

■ **Nom des propriétaires :** Florent et Stéphanie HERVY

■ **Ouvert de fin mars à début janvier**

En saison et pendant les vacances scolaires : ouvert tous les jours. Hors saison et hors vacances scolaires : fermé le dimanche et le lundi, plus le mardi et le mercredi en novembre et décembre.



La Mano Negra

6 route du Gois
85630 **BARBÂTRE**
Tél. : 02 51 39 89 55 -  @lamanonegrarestaurant



Situé près du passage du Gois en direction du centre-bourg de Barbâtre, le restaurant La Mano Negra vous accueille pour une halte gourmande. Prolongez la magie d'une balade sur ce site unique au monde pour vivre une expérience gustative inoubliable. Sur place ou à emporter, La Mano Negra vous propose une cuisine aux couleurs locales. Les pizzas sont créatives, à pâte fine et préparées avec de la farine bio (Moulin de Rairé à Sallertaine). Cuisinées simplement (marinières) ou de façon plus originale, les moules de bouchots sont accompagnées de frites fraîches ou de pommes de terre de Noirmoutier. Le restaurant dispose de 3 terrasses, dont une atypique, sur le toit. Pour prendre de la hauteur... il vous faudra réserver votre table.

■ **Spécialités** : Pizza Noirmoutrine (jambon de Vendée à l'ancienne et salicornes). Pizza Marée verte (noix de Saint-Jacques normandes, beurre persillé, ail). Moules au poivre vert. Moules « Roquefort ». Tiramisu maison.

■ **Budget** : Menu mini. : 12,90 €. Carte mini. : 9 €. Menu enfant : 8,50 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Grégory DELAUNE

■ **Nom du chef** : Grégory DELAUNE

■ **Ouvert du 29 mars au 3 novembre.**

Fermé le mercredi (sauf pendant les vacances scolaires, ponts et jours fériés).



La Pizzaladière

Port de Plaisance
85330 **L'HERBAUDIÈRE**
Tél. : 02 51 35 80 56



Dotée d'une vue imprenable pour le plaisir des promeneurs, au pied des bateaux du port de plaisance de L'Herbaudière, « La Pizzaladière » vous accueille dans une ambiance musicale, détendue. Pizzas, salades, plancha vous sont proposées... Vente à emporter. Accès handicapés.

■ **Spécialités** : Brasserie. Pizzas.

■ **Budget** : Carte mini. : 9 € – maxi. : 20 €. Menu enfant : 9,90 €.

■ **Nom des propriétaires** : Véronique et Michel ORIOL

■ **Nom du pizzaïolo** : Michel ORIOL

■ **Ouvert des vacances de février à novembre**



La P'tite Cuisine

46 avenue Joseph Pineau
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 44 36 63 00



La P'tite Cuisine, idéalement située entre le centre-ville de Noirmoutier et la Plage des Dames vous propose, sur place ou à emporter, des hamburgers maison : pain, sauce burger, steak boucher 180 g ou steak végétarien maison. Frites maison faites avec des pommes de terre de Noirmoutier.

■ **Budget** : Hamburgers : de 6,40 € à 13,90 €. Menu burger, frites, soda : de 11 € à 18,50 €. Menu enfant : 7,50 €.

■ **Nom du propriétaire** : Joëlle LHULLIER

■ **Nom du chef** : François LEROYER

■ **Ouvert du 8 février au 30 novembre.**

Hors saison : fermé le jeudi et le vendredi midi.

Juillet-août : ouvert tous les jours.

Horaires (toutes saisons) : de 11 heures à 14h30 et de 18h30 à 22 heures.



Chez P'tit Louis

Port du Bonhomme
85680 LA GUÉRINIÈRE - Port. : 06 20 51 11 59
www.lesjollyhuitres.com - f Les Jolly Huitres



Venez nous rencontrer dans notre boutique « Chez P'tit Louis », où nous aurons le plaisir de vous proposer vente au détail et dégustation. Venez goûter nos huîtres et autres fruits de mer locaux. Un cadre idéal situé au Port du Bonhomme, dans une ambiance conviviale et en bord de mer. Grand parking à proximité. Halte parfaite pour une pause gourmande aux amateurs du coin et d'ailleurs !

■ **Spécialités** : Huîtres (laiteuses ou non laiteuses). Plateau de fruits de mer. Crevettes. Palourdes

■ **Budget** : 12 huîtres : 10 €. 1 portion de palourdes : 6 €. 1 portion de crevettes : 7,50 €. Verre de vin : 2 €. Pichet (muscadet) : 6 €.

■ **Guides référence** : Tripadvisor. Lonely Planet.

■ **Nom du propriétaire** : Louis JOLLY

■ **Ouvert de Pâques à fin septembre.**

Horaires en fonction des saisons.

Consultez notre page Facebook.



Le Délit

Étier de l'Arceau (derrière le restaurant l'Étier)
Route de l'Épine - 85740 **L'ÉPINE**
Port. : 06 07 97 20 73 -  Le Délit - Bar à huîtres



À deux coups de pédale de Noirmoutier, venez déguster nos huîtres, derrière la cabane, dans un cadre naturel, en journée ou au coucher de soleil !

Terrasse abritée, salle couverte ou jardin, trois possibilités pour vous installer et vous détendre quel que soit le temps.

Au menu, nos huîtres, bien sûr, mais aussi crevettes, bulots, poissons fumés et desserts !

Pour vos événements, possibilité de buffets dans un espace privativisé, n'hésitez pas à nous contacter.

Concerts pendant l'été.

■ **Spécialités** : Huîtres. Fruits de mer.

■ **Budget** : Mini. : 6 € - maxi. : 15 €. Menu enfant : 5 € - Vin au verre à partir de 2,50 €.

■ **Nom du propriétaire** : Julien JOBARD

■ **Ouvert d'avril à octobre**

Horaires consultables sur notre page Facebook.



La Godaille

Port du Bonhomme
85680 **LA GUÉRINIÈRE**
Tél. : 02 51 39 60 77 - www.saslagodaille.fr



Pour les amateurs d'huîtres et de moules, « La Godaille », située au Port du Bonhomme, vous accueille toute l'année, sur sa terrasse couverte afin de déguster ses produits. Halte idéale pour les cyclistes (à proximité de la piste cyclable reliant le Gois à Noirmoutier en l'île). Vous y trouverez en vente, dans son magasin, sa production d'huîtres, de moules et produits régionaux. Plateaux de fruits de mer (sur commande) uniquement à emporter. Expédition dans toute la France (d'octobre à mars). Wifi.

■ **Nouveauté 2019** : distributeur automatique d'huîtres.

■ **Spécialités** : Dégustation huîtres toute l'année. Assiette : bulots, crevettes ou langoustines. Moules (vente uniquement).

■ **Budget** : Assiette dégustation huîtres (12 N°4 ou 9 N°3 ou 7 N°2) : 10 €. Assiette bulots, crevettes ou langoustines : 10 €.

■ **Guides référence** : Le Guide du Routard - Le Petit Futé

■ **Nom des propriétaires** : Nicolas PINEAU et Rémi CLOUTEAU

■ **Ouvert à l'année.**

Horaires d'ouverture selon saison.



L'Océane

Route de Noirmoutier – Rue de la Grande Passe
(entre Intermarché et Super U) – 85740 L'ÉPINE
Tél. : 02 51 39 42 87 – Port. : 06 18 48 16 23 –  L'Océane



Venez déguster en toute simplicité, à la bonne franquette, les produits de « Chez Tanguy ». Terrasse couverte. Vente au détail d'huîtres et de coquillages. Dégustation, plateaux de fruits de mer. Moules-frites sur place, produits régionaux.

■ **Spécialités** : Moules-frites. Huîtres. Assiette de fruits de mer : 6 huîtres (laiteuses ou non laiteuses), crevettes, bulots, palourdes, bigorneaux.

■ **Budget** : Moules-frites : 9,90 € (environ 500 g de moules). Dégustation 6 huîtres (accompagnées de pain, beurre, citron) : 6,80 €. Verre de muscadet : 1,90 €. Assiette de fruits de mer : 14,90 €.

■ **Guides référence** : Tripadvisor

■ **Nom du propriétaire** : Tanguy ROCHER

■ **Ouvert de début avril à fin septembre**
Hors-été : le midi uniquement.
Fermé le lundi.

Du 14 juillet au 15 août : ouvert midi et soir tous les jours, sauf dimanche soir et lundi soir.

Ouvert toute l'année pour la vente au détail.



La Perle

Route de Noirmoutier (face à Intermarché)
85740 L'ÉPINE
Tél. : 02 51 39 70 12 – corinne.ferrer0019@gmail.com



« La Perle » est un bar à huîtres, tranquille dans les marais, en salle ou en terrasse, dans une ambiance zen. Vous pourrez déguster huîtres et coquillages, pour des instants de générosité et de gourmandise. Également dans la charmante boutique, vous trouverez des produits du terroir et articles de décoration. Homarium (homards à emporter ou à consommer sur place). **Nouveauté 2019** : Nouvel aménagement salle et extérieur.

■ **Spécialités** : Huîtres. Toasts de la mer. « Le retour du Gois » : assiette 6 huîtres, 6 palourdes. Homard froid/mayonnaise. Cafés gourmands agrémentés de friandises régionales. Desserts glacés artisanaux.

■ **Budget** : Mini : 4,80 € – maxi : 25 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé - Tripadvisor

■ **Nom du propriétaire** : Corinne FERRER

■ **Ouvert de mars à fin décembre**
Fermé après les vacances de la Toussaint.
Réouverture début des vacances de Noël.
Fermé le mercredi.



Pascaline et Nicolas Raimond

Rue de l'Écluse (face au cimetière de bateaux)

85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Port. : 06 01 71 12 75



Situé dans un joli coin calme à l'entrée du Port de Noirmoutier, face au cimetière de bateaux. Nous vous accueillons dans notre cabane de production pour vous faire découvrir ou déguster nos coquillages, élevés par nos soins sur nos parcs à Noirmoutier. Terrasse couverte, vue sur le château, l'église et le cimetière de bateaux.

■ **Spécialités** : Huîtres. Palourdes. Crevettes.

■ **Budget** : Mini : 7,50 € - maxi : 14 €.

■ **Nom du propriétaire** : Nicolas RAIMOND

■ **Ouvert d'avril à septembre pour la dégustation et à l'année pour la vente à emporter.**



Le Bateau Ivre

42 Grande Rue

85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 09 83 88 71 26 - Le Bateau Ivre



Située en bas de la rue piétonne, la brasserie/pizzeria « Le Bateau Ivre » et son bar atypique vous reçoit tous les jours en saison, dans une ambiance décontractée et chaleureuse. Cocktails, bar à vins et bières. Groupes acceptés.

■ **Spécialités** : Brasserie : parillada de la mer. Pizzas « maison » cuites au four à gaz, cuisses de grenouilles, moules... Bar : cocktails, vins au verre, alcools d'exception...

■ **Budget** : Mini : 18 € - maxi : 30 €. Menu enfant : 9,80 €

■ **Nom du propriétaire** : Claudette VÉLOT

■ **Nom du chef** : Bernard

■ **Ouvert tous les jours de février au 11 novembre**



Le 11

11 quai Cassard

85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 28 10 11 11 – www.le11denoirmoutier.com



Convivialité. Authenticité. Ancienne maison de pêcheurs sur le vieux port de Noirmoutier. Produits frais cuisinés maison, à déguster tout au long de la journée. Panier Pique-Nique. Cour intérieure et terrasse côté port. Coin enfants.

■ **Spécialités** : Fruits pressés. Brunch. Thés « Mariage Frères ». Planches charcuteries et fromages, huîtres, tartes salées et sucrées maison. « Sandwiches revisités ». Salades. Cocottes à partager et Fish & Chips.

■ **Budget** : Carte mini. : 8 € – maxi. : 30 €. Suggestion du moment : de 8 à 21 €. Menu enfant : 11 €

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Chloé NAULEAU

■ **Ouvert de février à mi-novembre et vacances de Noël**
Hors saison : fermé le lundi et le mardi



Café Saint-Louis

Place Saint-Louis

85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 28 10 03 79 –  Café Saint Louis



Idéalement situé face au port de Noirmoutier, découvrez avec plaisir ce bar à tapas chic et convivial. Séduit par la sérénité qui se dégage de la décoration cosy et confortable, vous profiterez de la vue incroyable sur le port tout en dégustant des tapas, plats chauds et fruits de mer **à toute heure de la journée et jusqu'à tard le soir**. Agrémentée de l'un des 19 rhums de dégustation ou de l'un des 40 cocktails maison, vous apprécierez cette adresse.

■ **Spécialités** : Cocktails. Tapas. Fruits de mer. Plats chauds.

■ **Nom du propriétaire** : SARL Café Saint-Louis

■ **Ouvert à l'année**



La Maison Blanche

21 allée des Sableaux
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 28 10 38 36



Face à la plage des Sableaux, « La Maison Blanche » vous propose crêpes, pizzas, moules-frites à emporter ou à consommer sur place et sa carte. Terrasse avec accès direct à la plage. Salle pour groupes. Parking privé.

- **Spécialités** : Moules-frites. Pizzas. Crêpes. Carte.
- **Budget** : Mini. : 8 € - maxi. : 25 €. Menu enfant : 8 €
- **Nom du propriétaire** : Corinne DIONNE
- **Ouvert tous les jours du 1^{er} avril au 15 octobre**



Le Rétro

40 rue du Grand Vieil - Le Vieil
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 39 27 52 - Le Retro



Au cœur du village du Vieil, pendant votre balade à vélo, il existe un tranquille bistrot/osteria qui propose une cuisine simple, franco-italienne avec des produits frais et cuisinés maison. En salle ou en terrasse, dans une ambiance familiale et décontractée, vous pourrez déguster un mélange de produits locaux et de spécialités italiennes, importées directement et cuisinées selon la tradition et les recettes de la MAMMA... Buon Appetito !

- **Spécialités** : Huitres de Noirmoutier. Moules et sardines selon la saison. Lasagnes, Linguines aux palourdes, charcuterie Italienne. Frites maison et pommes de terre de Noirmoutier. Mozzarella di Bufala AOP. Fromages de chez Beillevaire. Desserts maison, glaces artisanales. Pâtes. Viandes et poissons suivant les saisons.
- **Budget** : Carte mini. : 10 € - maxi. : 23 €. Menu enfant.
- **Nom du propriétaire** : Christophe DUBOIS
- **Nom du chef** : Deth OK
- **Ouvert du 1^{er} mars au 3 novembre**
Mars à mi-juin et à partir du 15 septembre jusqu'au 3 novembre :
Ouvert le midi : dimanche, lundi, mardi, mercredi. Midi et soir :
vendredi et samedi. Fermé le jeudi.
Juillet et août : ouvert tous les jours.



Le Bikini

68 avenue Joseph Pineau
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Port. : 06 59 71 21 26 -  Le Bikini



Sortie de plage, de ciné ou de resto, vous serez les bienvenus au « Bikini » pour vous poser, prendre un verre, grignoter une belle assiette ou déguster un cocktail coloré, dans un cadre original, lumineux et brut. Soirées animées, blind test, quizz, DJ, concerts pour une ambiance décontractée et festive assurée. Tous les soirs d'ouverture, « Happy Hour » de 19 heures à 20 heures À bientôt !

- **Spécialités :** Cocktails : Westside, Yuzu, Moscow Mule.
- **Nouveautés :** une carte Fooding plus étoffée : club sandwich, Burratina, palourdes farcies, moules piquantes, etc., en solo ou à partager (servis jusqu'à 23 heures).
- **Budget :** Assiette grande mixte (jambon de Parme, Serrano, rillettes, chorizo, Saint-Nectaire, camembert, emmental) : 13 € - Mojito : 8 € - Vin au verre : 3,50 €.

■ **Nom du propriétaire :** Romain COULON

■ **Ouvert à l'année**

Hors saison : ouvert vendredi et samedi.
Moyenne saison : ouvert du jeudi au dimanche.
Juillet et août : ouvert tous les jours.



Le Comptoir

4b, Port de Plaisance
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tél. : 02 28 10 99 27 -  Bar LeComptoir



Établissement créé en 2006, face au port de plaisance de L'Herbaudière. « Le Comptoir », bar, rumerie, salon de thé vous propose tout au long de l'année et à toute heure, des spécialités sucrées ou salées (fabrication pâtisserie Louiche (anciennement Giraudet) dans la rue piétonne à Noirmoutier), ainsi qu'un large choix d'assiettes apéros. Une formule déjeuner vous est également proposée entre 12h02 et 14h58 (croque-monsieur et/ou tarte salée, salades et 1 pâtisserie). À l'ardoise, plus d'une quarantaine de rhums, une sélection de vins et nouveau, une carte de Gins...

- **Spécialités :** Plusieurs mojitos et ti-punchs, préfeu et acras...
- **Budget :** Mojito : à partir de 8,50 € - Vins au verre : de 3 à 5 € - Formule midi à partir de 12 €.
- **Guides référence :** Le Petit Futé - Géoguide
- **Nom du propriétaire :** Nom du responsable : Mathieu GIRAUDET - Nom du propriétaire : SARL PLAISIRS ET SAVEURS

■ **Ouvert à l'année**

Hors saison et vacances scolaires : fermé le lundi et le mardi matin (sauf jour férié).
Mi-juin à mi-septembre : ouvert tous les jours.
Mars et octobre : ouvert du vendredi midi au dimanche fin d'apéro.
Novembre, décembre et janvier (hors vacances scolaires) : nous appeler.



Le Pub

7 rue du Général Passaga (Place du Château)
85 330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**
Tél. : 02 51 39 48 49 -  le pub noirmoutier



L'endroit incontournable de Noirmoutier, LE PUB vous accueille dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Le PASSAGA BEACH LOUNGE ouvre ses parasols à partir de 10 h, l'endroit idéal pour consulter vos mails en prenant votre café, thé, cappuccino ou jus de fruits.

À l'heure du déjeuner, place au tablier, afin de vous faire déguster les saveurs exotiques, tapas, petits plats « fait maison » avec des produits frais concoctés par notre chef **FABIEN**, qui laisseront à vos palais un agréable souvenir. Sans oublier nos variétés de salades composées. Quoi de mieux que de se poser après la plage autour d'un bon cocktail, mojito ou rhum macéré, accompagné d'une assiette de charcuterie ou diverses spécialités mauriciennes. La sélection de bières bouteille toujours aussi fraîches pour nos amateurs et connaisseurs ! Afin de terminer mémorablement vos soirées, on pousse la chansonnette sur un **KARAOKÉ** (mercredi et samedi), tout en profitant de la piste de danse jusqu'à l'aube !

Les plats changent tous les jours, mais l'accueil et le sourire restent les mêmes au quotidien. Bonne journée et à bientôt !

■ **Spécialités** : Cocktails. Sélection de whiskys et de bières pression et bouteille. Rhums macérés. Mojitos. Tapas « maison ». Snack. Assiette de charcuterie, salades composées. Plat du jour (voir l'ardoise).

■ **Budget** : de 6 à 14,50 €.

■ **Nom du propriétaire** : Anita

■ **Ouvert d'avril à octobre**

Hors saison : ouvert jeudi, vendredi, samedi et dimanche.

Juillet et août : ouvert tous les jours.



Barbâtre

CUISINE TRADITIONNELLE

L'AVION
1 route du Gois - **Tél.** : 02 51 39 61 42

CUISINE DU MONDE

LA BONNE BOUFFE
51 rue du Centre - **Port.** : 07 86 90 16 71

CRÊPERIES

L'AVION
1 route du Gois - **Tél.** : 02 51 39 61 42

PIZZERIAS

LA MANO NEGRA *P. 54*
6 route du Gois - **Tél.** : 02 51 39 89 55

BARS/CAFÉS

LE PETIT ARTHUR
75 rue du Centre - **Tél.** : 02 51 39 65 52

LE BARBÂTRE BAR PMU
44 rue du Centre - **Tél.** : 02 51 39 82 79

La Guérinière

CUISINE TRADITIONNELLE

DES DUNES HÔTEL-RESTAURANT
6 rue de la Tresson - **Tél.** : 02 51 39 82 77

L'ENTRE 2 CÔTES RESTAURANT-BISTROT *P. 27*
6 rue Centrale - **Tél.** : 02 51 55 38 69

PUNTA LARA HÔTEL-RESTAURANT *P. 38*
4 rue de la Noure - **Tél.** : 02 51 39 11 58

CRÊPERIES

LA BELLE ÉPOQUE
1 hameau de la Loire - **Tél.** : 02 51 39 64 95

BARS À HUÎTRES

LA GODAILLE *P. 59*
Port du Bonhomme - **Tél.** : 02 51 39 60 77

BARS/BRASSERIES

LE BISTROT DU MARCHÉ *P. 48*
Quai n° 11 - Intermarché - Route de Noirmoutier-en-l'Île
Tél. : 02 51 39 45 45

L'Épine

CUISINE TRADITIONNELLE

CAPUCINE À LA MER
PETITE RESTAURATION TRADITIONNELLE-VENTE À EMPORTER....
1 bis avenue de la Liberté - **Port.** : 06 86 66 12 60

LE POISSON BULLE
Port de Morin - **Port.** : 07 71 11 20 44

CRÊPERIES

CHEZ SUZETTE CRÊPERIE-RESTAURANT
41 rue de l'Hôtel de Ville - **Tél.** : 02 51 35 75 75

PIZZERIAS

LES SAUNIERS
12 avenue de la Liberté - **Tél.** : 02 28 10 73 20

RESTAURATION RAPIDE

LA POZ'
27 rue de l'Hôtel de Ville - **Port.** : 06 40 37 21 43

BARS À HUÎTRES

LE DÉLIT *P. 58*
Étier de l'Arceau - Route de l'Épine (derrière restaurant L'Étier)
Port. : 06 07 97 20 73

L'OCÉANE *P. 60*
Route de Noirmoutier - Rue de la Grande Passe
(entre Intermarché et Super U)

Tél. : 02 51 39 42 87 - **Port.** : 06 18 48 16 23

BARS À HUÎTRES

LA PERLE *P. 61*
Route de Noirmoutier (face à Intermarché)
Tél. : 02 51 39 70 12

BARS/BRASSERIES

AU P'TIT PLAISIR
7 rue des Trappes - **Tél.** : 02 51 39 22 73

LE CADILLAC BAR (BRASSERIE : AVRIL À SEPTEMBRE)
44 rue Nicolas Vénéreau - **Tél.** : 09 71 55 00 05

LA CAFÉTÉRIA
4 avenue de la Liberté

Tél. : 02 51 39 64 36 - **Port.** : 06 21 12 18 62

BARS/CAFÉS

LE CENTRAL
2 rue Albert Lassourd - **Tél.** : 02 51 39 46 53

DISCOTHÈQUES

LE PONTON
Route de Noirmoutier - Lieu-dit « La Grande Passe »
Tél. : 02 51 35 80 09

Noirmoutier-en-l'Île

CUISINE GASTRONOMIQUE

L'ANSE ROUGE HÔTEL-RESTAURANT *P. 13*
15 avenue du Maréchal Foch - BP 117 - **Tél.** : 02 51 39 05 63

L'ÉTIER *P. 14*
Route de l'Épine - **Tél.** : 02 51 39 10 28

FLEUR DE SEL HÔTEL-RESTAURANT *P. 15*
10 rue des Saulniers - **Tél.** : 02 51 39 09 07

LE GRAND FOUR *P. 16*
1 rue de la Cure - **Tél.** : 02 51 39 61 97

CUISINE TRADITIONNELLE

- L'ASSIETTE AU JARDIN** P. 18
9 rue du Robinet - Tél. : 02 51 54 93 95
- LE BLÉ NOIR CRÊPERIE-RESTAURANT** P. 21
14 place Saint-Louis - Tél. : 02 51 39 18 17
- LE CASS'POÏ** P. 22
5 rue de la Cure - Tél. : 02 51 54 05 92
- LE CASTEL** P. 23
11 a rue des Douves - Tél. : 02 51 35 77 73
- CITRON-MER** P. 24
28 allée des Sableaux - Bois de la Chaise
Tél. : 02 51 39 63 37
- LE DUPLEX LOUNGE BAR** P. 26
3 rue du Rosaire - Tél. : 02 51 55 92 04
- L'ENVOI** P. 28
13 rue du Vieil Hôpital - Tél. : 02 51 35 85 29
- LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF**
58a avenue Joseph Pineau - Tél. : 02 28 17 23 62
- L'ÎLOT BLEU** P. 32
13 rue du Robinet - Tél. : 09 73 28 00 40
- LE JARDIN DE NOIRMOUTIER** P. 33
72 avenue Joseph Pineau - Tél. : 02 51 39 12 03
- LA MER VEILLE CRÊPERIE-SALON DE THÉ**
30 avenue Georges Clémenceau - Plage des Dames
Tél. : 02 28 17 91 18
- LE PETIT BANC** P. 34
7 rue des Douves - Tél. : 02 28 10 93 21
- LE PETIT BOUCHOT** P. 35
3 rue Saint-Louis - Tél. : 02 51 39 32 56
- LA POTINIÈRE** P. 36
27 avenue Georges Clémenceau - Plage des Dames
Tél. : 02 51 39 09 61
- LES PRATEAUX HÔTEL-RESTAURANT**
8 allée du Tambourin - Tél. : 02 51 39 12 52
- LE P'TIT NOIRMOUT** P. 37
10 rue du Marché - Tél. : 02 28 10 79 52
- LE RAFIO** P. 39
12 place Saint-Louis - Tél. : 02 51 35 76 21
- LE ROMAN BLEU** P. 40
1 rue Boucharde - Tél. : 02 51 39 03 88
- TERRE ET MER** P. 42
5 a rue Richer - Tél. : 02 51 35 72 23
- TERRE SALÉE** P. 43
91 avenue Joseph Pineau - Tél. : 02 51 39 19 66
- LA VOILE ROUGE**
30 avenue Georges Clémenceau - Plage des Dames
Tél. : 02 51 39 06 87
- LE WINCH** P. 45
8-10 place Saint-Louis - Tél. : 02 28 12 99 20

CUISINE DU MONDE

- LA CASBAH** P. 46
2 bis rue Parmentier - Tél. : 02 28 10 85 10
- LA PAILLOTTE** P. 47
28 allée des Sableaux - Bois de la Chaise
Tél. : 02 28 10 63 90
- BRASSERIES**
- LA CALORGE BRASSERIE-PIZZÉRIA** P. 49
9 rue Piet - Tél. : 02 44 36 61 64
- CRÊPERIES**
- L'ATMOSPHÈRE**
2 rue Parmentier - Tél. : 02 51 39 02 16
- LE BLÉ NOIR CRÊPERIE-RESTAURANT** P. 21
14 place Saint-Louis - Tél. : 02 51 39 18 17
- LA FERME DES 5 CHEMINS** P. 51
42 Basse Rue - Rond-point des 5 chemins
Tél. : 02 51 26 59 38
- L'HER DU TEMPS**
18 Grande Rue - Tél. : 02 51 39 09 28
- LE PALAIS « MAISON MARTIN »** P. 52
4 Grande Rue - Tél. : 02 51 39 00 85
- LES SALINES**
13 Grande Rue - Tél. : 02 51 39 53 55
- LA SUITE** P. 53
39 avenue Joseph Pineau - Tél. : 02 51 39 97 33
- PIZZERIAS**
- LA CALORGE BRASSERIE-PIZZÉRIA** P. 49
9 rue Piet - Tél. : 02 44 36 61 64
- LA MAISON BLANCHE** P. 66
21 allée des Sableaux - Tél. : 02 28 10 38 36
- TERRE SALÉE** P. 43
91 avenue Joseph Pineau - Tél. : 02 51 39 19 66
- RESTAURATION RAPIDE**
- LA FRIANDISE**
30 avenue Georges Clémenceau - Plage des Dames
Tél. : 02 51 54 93 48
- LA P'TITE CUISINE** P. 56
46 avenue Joseph Pineau - Tél. : 02 44 36 63 00
- BARS À HÛÎTRES**
- PASCALINE ET NICOLAS RAIMOND** P. 62
Rue de l'Écluse (face au cimetière de bateaux)
Port. : 06 01 71 12 75
- BARS/BRASSERIES**
- LE BATEAU IVRE** P. 63
42 Grande Rue - Tél. : 09 83 88 71 26
- LE BISTROT DES HALLES**
2 place de la République - Tél. : 02 51 39 00 62
- LE CAFÉ NOIR**
4 Quai Cassard - Tél. : 02 51 39 00 75

CAFÉ SAINT-LOUIS P. 65
Place Saint-Louis
Tél. : 02 28 10 03 79

LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF.....
58a avenue Joseph Pineau – **Tél.** : 02 28 17 23 62

LA MAISON BLANCHE..... P. 66
21 allée des Sableaux – **Tél.** : 02 28 10 38 36

LE 11..... P. 64
11 Quai Cassard – **Tél.** : 02 28 10 11 11

RESTAU U.....
148 route Nationale – **Tél.** : 02 51 39 92 03

LE RÉTRO..... P. 67
40 rue du Grand Vieil – Le Vieil – **Tél.** : 02 51 39 27 52

LE TAM TAM.....
17 Grande Rue – **Tél.** : 02 51 39 76 94

BARS/CAFÉS

L'ARC-EN-CIEL.....
37 Grande Rue – **Tél.** : 02 51 39 41 80

LE BATEAU IVRE..... P. 63
42 Grande Rue – **Tél.** : 09 83 88 71 26

LE BIKINI BAR TAPAS..... P. 68
68 avenue Joseph Pineau – **Port.** : 06 59 71 21 26

LE BISTROT DES HALLES.....
2 place de la République – **Tél.** : 02 51 39 00 62

LE CAFÉ DE LA GARE.....
1 rue Piet – **Tél.** : 02 51 39 43 28

LE CAFÉ NOIR.....
4 Quai Cassard – **Tél.** : 02 51 39 00 75

CAFÉ SAINT-LOUIS BAR-TAPAS-FRUIITS DE MER..... P. 65
Place Saint-Louis – **Tél.** : 02 28 10 03 79

CHEZ L'Auvergnat BAR-TABAC.....
28 rue du Général Leclerc – **Tél.** : 02 51 39 10 20

LE DUPLEX LOUNGE BAR..... P. 26
3 rue du Rosaire – **Tél.** : 02 51 55 92 04

LA FRIANDISE.....
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tél. : 02 51 54 93 48

LE JARDIN DE NOIRMOUTIER BAR PMU..... P. 33
72 avenue Joseph Pineau – **Tél.** : 02 51 39 12 03

LE BAR DU GÉNÉRAL D'ELBÉE HÔTEL-SPA.....
2 Place d'Armes – **Tél.** : 02 51 39 10 29

LE GUSTAVE CAFÉ.....
1 rue de la Giraudière du Vieil – Le Vieil – **Tél.** : 02 51 60 23 13

LE JEAN BART BAR-TABAC.....
2 Quai Jean Bart – **Tél.** : 02 51 39 28 84

LA MAISON BLANCHE..... P. 66
21 allée des Sableaux – **Tél.** : 02 28 10 38 36

LE NO.MAD COFFEE
SALON DE THÉ-PÂTISSERIES BRETONNES MAISON.....
34 place de la République – **Port.** : 06 70 43 38 19

LE 11 BAR-TAPAS..... P. 64
11 Quai Cassard – **Tél.** : 02 28 10 11 11

LA PAILLOTTE..... P. 47
28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise
Tél. : 02 28 10 63 90

LA POTINIÈRE..... P. 36
27 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tél. : 02 51 39 09 61

LE P'TIT BAR.....
4 place de la République – **Tél.** : 02 51 39 76 86

LE PUB BRASSERIE-BAR TAPAS..... P. 70
7 rue du Général Passaga (Place du Château)
Tél. : 02 51 39 48 49

LE RAFIO..... P. 39
12 place Saint-Louis – **Tél.** : 02 51 35 76 21

LE RETRO..... P.67
40 rue du Grand Vieil – Le Vieil – **Tél.** : 02 51 39 27 52

RESTAU U.....
148 route Nationale – **Tél.** : 02 51 39 92 03

LE SAINT-MICHEL.....
38 Place de la République – **Tél.** : 02 51 39 51 52

LE TAM TAM.....
17 Grande Rue – **Tél.** : 02 51 39 76 94

LA VOILE ROUGE.....
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tél. : 02 51 39 06 87

DISCOTHÈQUES

LA BOÎTE À SEL.....
14 rue des Saulniers – **Tél.** : 02 51 60 48 72

BARS/BRASSERIES/DISCOTHÈQUES

LE PUB..... P. 70
7 rue du Général Passaga (Place du Château)
Tél. : 02 51 39 48 49

L'Herbaudière

CUISINE GASTRONOMIQUE

LA MARINE ☘..... P. 12
3 rue Marie Lemonnier – Port de Pêche
Tél. : 02 51 39 23 09

LA MAISON DES TOQUÉS..... P. 17
32 rue du Port – **Tél.** : 02 28 10 15 12

CUISINE TRADITIONNELLE

L'AUBERGE DE CÉSAR..... P. 19
12 rue Marie Lemonnier – **Tél.** : 02 51 39 09 59

AU VIEUX LOUP DE MER.....
97 avenue Mourain – **Tél.** : 02 51 39 08 68

LA BISQUINE..... P. 20
30 a rue du Port – **Tél.** : 02 51 35 78 72

LA CORMAROUNE..... P. 25
2 rue Marie Lemonnier – **Tél.** : 02 51 39 06 02



Île de Noirmoutier



LE GOÛT
des moments
VRAIS

