

LE GUIDE

Resto



ÎLE DE
Noirmoutier

OFFICE DE TOURISME



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.

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 - 13h / 14h - 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](https://www.facebook.com/tourisme.iledenoirmoutier)



[iledenoirmoutiertourisme](https://www.instagram.com/iledenoirmoutiertourisme)



**Office de Tourisme
de l'île de Noirmoutier**



@Ile2Noirmoutier



L'Office de Tourisme de l'île de Noirmoutier a reçu
la marque nationale **QUALITÉ TOURISME™**
conformément à la démarche qualité
référentiel qualité Offices de Tourisme de France®.



Sommaire

12|17

Cuisine gastronomique

18|39

Cuisine traditionnelle

40|41

Cuisine du monde

42|45

Crêperies

46

Pizzerias

47|48

Petite restauration

49|54

Bars à huîtres

55|60

Bars-Brasseries

61|64

Bars tapas/Cafés

64|70

Index et autres établissements

LÉGENDE



Animaux
acceptés



Chèques vacances
acceptés



PRIVÉ

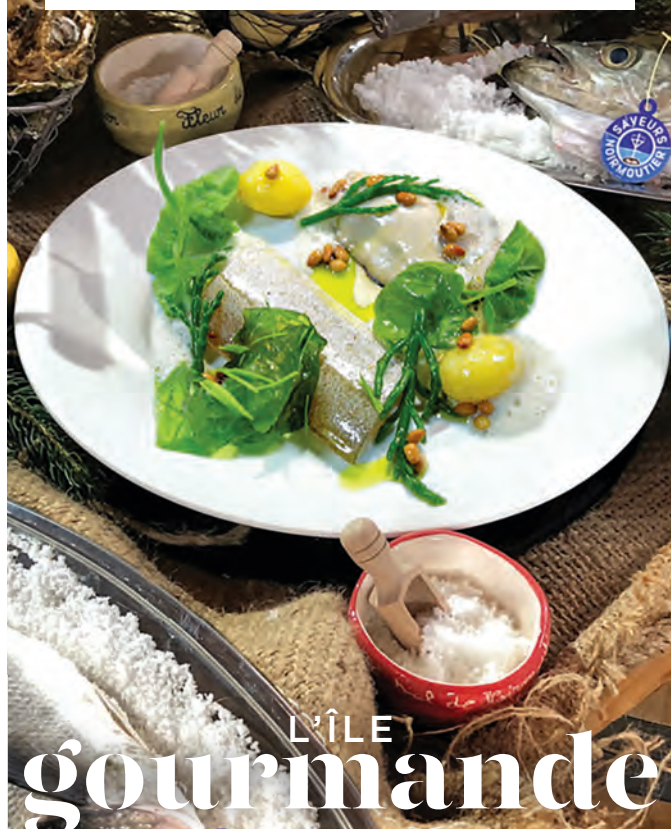
Parking
privé



Tickets-restaurants
acceptés

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 quatre 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 noirmoutin 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 multico-lores, 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 HÙÎTRES 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 noirmoutins 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 2000 tonnes d'huîtres de Noirmoutier produites chaque année, s'ajoutent 800 tonnes de moules de bouchots.



LE CULTE DE L'HÙÎTRE 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 salicorne

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'étiars, de bassins et d'œillets, 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 œillets, récoltée délicatement et séchée au soleil, assaisonne viandes, poissons et légumes sur les plus grandes tables... Dans les marais, on cueille aussi la salicorne, 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. Les 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. Découverte pour les uns, plaisirs partagés pour les autres, ces produits vont vous régaler.



MOLETTES ET Caramel

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 Cagniottes « Le Molette », un sablé tout rond, typiquement noirmoutin 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 David et Angélique : 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. A 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 la boulangerie le Fourn'île **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 10 ans, la recette « maison » porte fièrement l'estampille Label Rouge.



BIÈRE ARTISANALE GALU

Conception, fabrication et vente de bières artisanales.

Gamme annuelle : Galu Blonde, Galu Blanche, Galu Rousse, Galu Porter.

Gamme saisonnière : Galu Éphémère, Galu de Noël.

Format : 33 cl et 75 cl.

Vente directe brasserie, marchés Noirmoutier et l'Épine et nos partenaires locaux.





SOUPE AUX POISSONS ET ARAIGNÉES DE MER LABEL ROUGE 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 (excepté L'Herbaudière), pour le seul plaisir de la gourmandise.



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 « Cœur de Sauniers » est entièrement récoltée à la main à la surface de l'eau et séchée naturellement au soleil.

Nature ou aromatisée, venez la découvrir au magasin de la Coopérative de Sel, 10 rue des Marouettes à Noirmoutier-en-l'Île.



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 bière imaginée, brassée et embouteillée sur l'île de Noirmoutier.

Disponible en fûts de 20 et 30 L (avec tireuse), sur réservation.

6 styles différents (Pale Ale, Ambrée, Blanche, Triple, IPA et NEIPA) et tous les 2 mois, une bière éphémère pour les amateurs de bières GEEK (Sour, Gose, Session IPA, DIPA, etc.).





LA MARINE

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



Distinguée au Palmarès Michelin 2023 en obtenant une 3^e étoile.

Une cuisine créative avec des produits de saison, basée sur la saveur des mets, dans un décor contemporain. Élégante et moderne, la salle du restaurant éveille l'esprit d'une croisière exceptionnelle, d'un voyage au plus près de l'histoire du Chef, propre à créer des souvenirs inoubliables. Vivre aux rythmes des marées de l'île de Noirmoutier, comprendre le terroir insulaire qui se cueille et se pêche au quotidien, déguster les créations marines et végétales d'Alexandre Couillon, le chef : bienvenue dans l'univers de La Marine!

■ **Spécialités** : Le Maquereau de petite pêche, betterave et persil. Le Homard et Caviar, un flan au bouillon de crabe vert. Le Lieu Jaune de ligne, carottes et beurre de pin. La Laitue de Mer, sarrasin et caramel, agrumes.

■ **Budget** : NO. : 9 épisodes : 250 € - 310 € (accord mets et vins). – NO.1 : 6 épisodes : 160 € - 220 € (accord mets et vins). Menu unique à chaque service.

■ **Guides référence** : Le Guide Rouge Michelin (3 étoiles) – Cuisinier de l'année 2017 (Gault et Millau : 19/20 – 5 toques) – Les Grandes Tables du Monde – Maître-Restaurateur

■ **Nom des propriétaires** : Alexandre et Céline COUILLON

■ **Nom du chef** : Alexandre COUILLON

Ouvert de février à fin novembre.

Hors saison : fermé le dimanche, le lundi et le mardi.

Juillet et août : fermé le mardi et le mercredi.



L'ASSIETTE AU JARDIN

9 rue du Robinet – 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 54 93 95
www.lassietteaujardin.fr – L'Assiette au jardin



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

■ **Spécialités** : Cuisine du Marché. Produits frais et locaux. Huitres Fujiyama. Bar retour des Indes. Maigre au beurre de café. Homard rôti au beurre d'algues et d'estragon.

■ **Budget** : Menu mini. : 35 € – maxi. : 75 €. Menu enfant : 16 € (uniquement le midi).

■ **Guides référence** : Le Guide rouge Michelin – Le Bib Gourmand « Michelin » – Collège culinaire de France – Gault et Millau (1 toque)

■ **Nom des propriétaires** : Dominique SORET et Éric GIUDICELLI

■ **Nom du chef** : Dominique SORET

Ouvert du 3 février au 31 décembre.

Fermé lundi et mardi midi.





L'ÉTELLE PAR FLEUR DE SEL RESTAURANT BISTRONOMIQUE

10 rue des Saulniers – 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 39 09 07

www.fleurdesel.fr –  Hôtel-Restaurant Fleur de Sel



Nouveau nom, nouvelle offre et nouvelle carte, mais toujours le même chef de cuisine : Éric Pichou. Après 40 ans d'évolution, Pierrick Wattecamps, le propriétaire des lieux a décidé de tourner une nouvelle page de son établissement avec un nouveau nom de restaurant : L'Ételle. Il vous propose, 5 jours par semaine, une carte bistro-brasserie au déjeuner et au dîner, un seul menu : « le Menu Croisière », celui des résidents de l'hôtel Fleur de Sel, désormais classé 4 étoiles. Un beau menu à 39 euros avec choix qui change tous les jours sur 2 semaines. Pour les nostalgiques du Restaurant Fleur de Sel, ils pourront retrouver les grands classiques de la cuisine Maison au déjeuner dominical avec « Le déjeuner du dimanche » à 49 euros par personne. Réservation conseillée, voire indispensable au dîner. Accès PMR.

■ **Spécialités** : Dos de lieu jaune en panure de piquillos. Moules gratinées à la crème d'ail. Saumon confit à 53°. Sole meunière préparée.

■ **Budget** : « Menu Croisière » (dîner) : 39 €. « Menu déjeuner du dimanche » (midi) : 49 €. Carte à partir de 13 € (midi uniquement). Menus enfant : 14 € (menu « Moussallons »), 24 € (menu « Croisière Junior »).

■ **Guides référence** : Le Gault et Millau (2 toques) – Le Petit Futé – Collège culinaire de France

■ **Nom du propriétaire** : Pierrick WATTECAMPS

■ **Nom du chef** : Éric PICHOU

Ouvert du 8 avril au 31 octobre.

Fermé le lundi et le mardi, excepté 15 août, 30 et 31 octobre.

L'ÉTIER

Route de l'Épine

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 39 10 28 – www.letier.fr –  @letier



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** : La coquille Saint-Jacques à la truffe rôtie dans son écrin à la laitue de mer. Langoustines juste poêlées, cappuccino de pommes de terre au safran de l'île de Noirmoutier. Homard « breton » grillé, doucement cuit au beurre salé, jus rose corail à la fleur de sel. Soufflé chaud « minute » au Grand Marnier, véritable moment de dégustation.

■ **Budget** : Menu mini. : 34 € – maxi. : 80 €. Carte mini. : 15 € – maxi. : 38 €. Menu enfant : 15 €.

■ **Guides référence** : Le Guide rouge Michelin – Le Gault et Millau – Le Petit Futé – Le Guide du Routard

■ **Nom du propriétaire** : Patrice MILLASSEAU

■ **Nom du chef** : Patrice MILLASSEAU

Ouvert du 1^{er} février au 1^{er} décembre.

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

Juillet et août : dimanche soir et lundi.



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 de Noirmoutier cuisinées. Homard bleu flambé au whisky. Baba et son rhum « Embargo ».

■ **Budget** : Menu : mini. : 45 € – maxi. : 87 €. Carte mini. : 14 € – Maxi. : 40 €. Menu enfant : 18 €.

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

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

■ **Nom du chef** : Henrick GARRIGA

Ouvert à l'année.

D'octobre à mars : fermé dimanche soir, lundi, mercredi, jeudi.

D'avril à septembre : fermé dimanche et lundi.



LA MAISON DES TOQUÉS

26 rue de la Prée au Duc
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 28 10 15 12 – www.lamaisondestoques.fr



Restaurant gastronomique de 15 couverts. Cuisine créative basée sur des produits de la mer et de saison. Carte selon le marché au gré du vent et de la mer, dans une salle intimiste et climatisée. Carte des vins uniquement BIO. Situé dans Noirmoutier centre avec son parking privé.

■ **Spécialités** : Huître chaude de Noirmoutier. Homard de l'île, jus de carcasse. Galet noir. Forêt de mimosas.

■ **Budget** : Menu mini. : 72 € – Menu maxi. : 108 €. Pas de menu enfant.

■ **Guides référence** : Collège culinaire de France – Le Guide rouge Michelin – Vendée Gourmande – Le Petit Futé – Le Guide du Routard

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

■ **Nom du chef** : Sébastien DUCHENNE

Ouvert du 4 février au 2 décembre.

Fermé le dimanche et le mercredi.





VILLA ARTHUS-BERTRAND

9 allée de Chaillot - Bois de la Chaise

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 68 41 81

www.villa-arthusbertrand.com - Villa Arthus-Bertrand



Le temps d'un dîner romantique, en famille ou professionnel, le restaurant de la Villa Arthus-Bertrand vous embarque dans un voyage gustatif au cœur des spécialités de l'île de Noirmoutier et de la région vendéenne.

Tout au long de l'année, le chef de la Villa se laisse inspirer par les retours de pêche, les produits locaux et de saison pour créer des menus gourmands faits maison et gastronomiques.

Nous veillons à favoriser les circuits courts (et même très courts!) pour nous fournir en produits de qualité, de première fraîcheur et dont nous pouvons parfaitement identifier le savoir-faire.

Du sel de Noirmoutier aux légumes de saison en passant par les poissons, coquillages et autres produits d'épicerie, nous connaissons les artisans de chaque ressource et nous les mettons en avant.

Savourez notre cuisine locale et pleine de saveurs, au cœur du Bois de la Chaise.

■ **Spécialités** : Produits locaux.

■ **Budget** : Menu mini. : 55 € - maxi. : 120 €. Carte mini. : 8 € - maxi. : 35 €. Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 18 €.

■ **Nom de la direction** : Laurence HEMON

■ **Nom du chef** : Alexandre SIMON

Ouvert de février à décembre.

Fermé tous les mardis et mercredis (hors mardi 15 août, 31 octobre et 1^{er} novembre). Ouvert midi et soir d'avril à septembre.

Juillet et août (sur réservation) : brunch le dimanche, barbecue le jeudi soir et 14 juillet.



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 traditionnelle faite maison avec des produits frais et locaux.

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

■ **Budget** : Menu mini. : 30 € - maxi. : 50 €. Menu enfant : 15 €.

■ **Nom du propriétaire** : Christian BUTON

Ouvert du 10 février au 19 novembre.

Fermé dimanche et lundi, et tous les midis (sauf réservations groupes).





L'AUBERGE DE CÉSAR

12 rue Marie Lemonnier
85330 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** : Viandes grillées au four à bois. Poissons mijotés et grillés. Pizzas.

■ **Budget** : Menu mini. : 19,20 € – maxi. : 30 €. Carte mini. : 15 € – maxi. : 40 €.

■ **Guides référence** : Le Gault et Millau

■ **Nom de la propriétaire** : Émilie FRANZAK

■ **Nom du chef** : Malik VIEIRA

Ouvert du 14 février à début novembre.

Hors saison : fermé le dimanche soir et le lundi.

Saison : fermé le lundi.

LA BISQUINE

30 a rue du Port
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tél. : 02 51 35 78 72 – www.labisquinenoir-moutier.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 Crie. Homards. Banc d'écailler (vente de fruits de mer au détail à emporter).

■ **Budget** : Menu mini. : 15 € – maxi. : 37 €. Carte mini. : 15 € – maxi. : 45 €. Menu enfant : 10 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé – Maître Restaurateur

■ **Nom de la propriétaire** : Nadia TESSIER

■ **Nom du chef** : William DUPEYROUE-PRAT

Ouvert à l'année (sauf congés annuels 3 semaines en mars).

Fermé le dimanche soir et le lundi.

Hors périodes scolaires : fermé le jeudi soir.





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 (terrines de thon, rillettes de maquereaux, filets de sardines, etc.)

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

■ **Budget** : Menu mini. : 18 € – maxi. : 30 €. 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 (congé annuel en janvier).
Fermé le mercredi toute l'année.

LE CASTEL

11 a rue des Douves
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 44 36 64 36 – www.lecastel85.com



Le restaurant « Le Castel », situé en face du château de Noirmoutier. Panorama sur les remparts du château, cadre moderne et authentique. Venez déguster une cuisine de goût et de qualité, le tout « fait maison ». Accès pour personne à mobilité réduite. Salle de 72 couverts. Mariages, séminaires, groupes bienvenus.

■ **Spécialités** : Foie gras à la Trouspinette. Déclinaison de saumons. Noix de Saint-Jacques flambées au champagne. Soufflé au Grand Marnier.

■ **Budget** : Menu mini. : 24,90 € – maxi. : 36,50 €. Carte mini. : 13 € – maxi. : 25 €. Menu enfant : 13,90 €.

■ **Guides référence** : Tripadvisor

■ **Nom des propriétaires** : Maud et Julien LE FERRAND

Ouvert à l'année.
Fermé le mercredi et le dimanche.
Juillet et août : fermé samedi midi et dimanche.





CHEZ PATACOL (ANCIENNEMENT L'ENTRE 2 CÔTES)

6 rue Centrale
85680 LA GUÉRINIÈRE
Tél. : 02 51 55 38 69 – Chez Patacol



Restaurant bistrot, situé à La Guérinière, face à l'église. Cuisine traditionnelle revisitée avec des produits régionaux de saison. 2 terrasses, une ombragée, l'autre dans le grand jardin à l'arrière. Parking face au restaurant à 10 m de la plage.

■ **Spécialités** : Cuisine traditionnelle régionale.

■ **Budget** : Menu mini. : 19 € – maxi. : 30 €. Carte mini. : 15 € – maxi. : 30 €. Menu enfant : 10,50 €.

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

■ **Nom de la propriétaire** : Cassandre CORBREJAUD

■ **Nom du chef** : Marina BECOT

Ouvert à l'année (5 semaines de fermeture : 3 à Noël, 1 en octobre).

De la Toussaint à avril : ouvert du lundi au vendredi, le midi uniquement. Fermé le samedi et le dimanche toute la journée.

D'avril à la Toussaint : ouvert tous les jours le midi (sauf mardi) et midi et soir du jeudi au samedi.

Juillet et août : ouvert 6j/7, sauf le mardi toute la journée et le mercredi midi.



LA FERM'INTENTION

104 avenue Mourain – 85330 L'HERBAUDIÈRE
Port. : 06 50 83 44 30 (SAV) ou 06 47 84 93 23 (chef)
www.lafermintention.fr



La Ferm'Intention vous accueille autour d'une cuisine bistrannique, raffinée et métissée. Nous proposons une cuisine bio labellisée Nature & Progrès, qui donne priorité aux produits de qualité et à la convivialité d'un bon moment passé ensemble. Suivez aussi « Vadrouille & Tambouille » sur nos marchés paysans et fêtes à forte valeur écologique, ou réservez pour vos événements privés. Animations événements sur l'agenda de notre site internet. Et toujours nos services « Her de Pique-nique, Pension du Doryphore » emportés depuis notre toute nouvelle boutique ou livrés sur le lieu de votre choix.

■ **Spécialités** : Restaurant flexitarien, « plus il y aura de végétal, meilleure sera la viande ». Salon de thé, bar à jus, boutique produits artisanaux maison. Cuisine métissée. Plats emportés ou livrés.

■ **Budget** : Menu et carte mini. : 15 € – maxi. : 50 € – Menu enfant : 15 €. Tous les dimanches soir : soirée vide-frigo à emporter à 20 €.

■ **Guides référence** : Le Guide Michelin – Le Petit Futé Bio – Nature & Progrès – Végoresto – Collège Culinaire de France – FiG Label Éco-Responsable

■ **Nom de la propriétaire** : Annick

■ **Nom du chef** : Alain

Ouvert à l'année (sauf congés annuels 2^e quinzaine de novembre et 2^e quinzaine de janvier).

Restaurant : ouvert du vendredi au dimanche, du brunch à l'after de 11 h à 23 h non-stop. Boutique : ouverte tous les jours, sauf le lundi et le mardi. La bonne cuisine fraîche demande de l'anticipation, une réservation est très 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. Choucroute de poissons. Moules-frites (frites maison). Brochette de bœuf, sauce roquefort.

■ **Budget** : Menu mini. : 16,30 € – maxi. : 36,80 €. Carte mini. : 9,30 € – maxi. : 36 €. Menu enfant : 8,50 et 10,50 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

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

■ **Nom du chef** : Franck GENDRON

Ouvert de février à décembre.
Octobre à mars : ouvert le midi uniquement.
Fermé le lundi.



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. Choucroute de la mer. Rognons de veau. Maxi profiteroles. Brioche perdue.

■ **Budget** : Menu mini. : 18,50 € – maxi. : 32 €. Carte mini. : 9,80 € – maxi. : 14,50 €. Menu enfant : 9,50 € (– de 12 ans).

■ **Nom du propriétaire** : Didier DOSSMANN

■ **Nom du chef** : Alain CHAIGNEAU

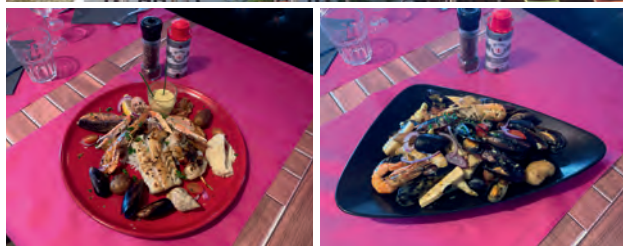
Ouvert à l'année.





LE TRANSAT

Port de Plaisance
85330 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.

■ **Spécialités** : Poissons. Viandes. Moules. Bruschettas, burgers maison accompagnés de frites et salade.

■ **Budget** : Menu unique : 38 €. Carte mini : 13 € – maxi : 40 €. Menu enfant : 11,90 €.

■ **Nom du propriétaire** : Philippe GODRIE

■ **Nom du chef** : Philippe GODRIE

Ouvert de février à novembre.
Fermé le lundi.

LE JUSANT

4 rue Marie Lemonnier – Port de pêche et de plaisance
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tél. : 02 51 39 71 44
www.lejusant-noirmoutier.fr – Restaurant Le Jusant



Venez déjeuner ou dîner au rythme des marées et contempler les allées et venues des bateaux de plaisance ou de pêche grâce à une vue exceptionnelle sur le port de L'Herbaudière et son environnement. Nous allions à la fois une cuisine traditionnelle et produits locaux, le tout dans une ambiance cosy et moderne. Venez également voyager et vous laisser guider à travers une carte des vins élaborée par le sommelier.

■ **Spécialités** : Effiloché d'aile de raie et câpres. Cassoulet de fruits de mer royal. Burger du Jusant. Brioche façon pain perdu.

■ **Budget** : Menu mini : 21 € – maxi : 27 €. Carte mini : 11 € – maxi : 25 €.

■ **Nom des propriétaires** : Jérémy MARIE et Johann CARMELLE

■ **Nom du chef** : Jérémy MARIE

Ouvert de mi-janvier à mi-décembre.
Hors saison (de janvier à mars et d'octobre à décembre) :
ouvert le samedi soir et tous les midis, sauf le mercredi.
Saison (d'avril à septembre) : fermé le mardi soir, le mercredi toute la journée et le dimanche soir.



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 : 23 € – Entrée + plat + dessert : 28 €.

■ **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 (excepté 15 jours en août).

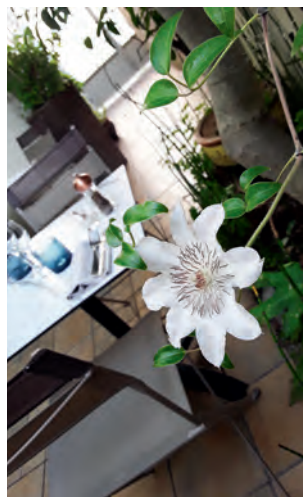
Service le soir uniquement à partir de 19h30.

Fermé le dimanche.



LE PETIT BOUCHOT

3 rue Saint-Louis
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 39 32 56 – www.lepetitbouchot.com
lepetitbouchot85@gmail.com



« Le Petit Bouchot » est un restaurant 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. Belle carte des vins d'artisans vignerons avec plus de 60 références sélectionnées. **Carte disponible à emporter toute l'année.**

■ **Spécialités** : Croustillant de langoustines et son foie gras poêlé. Sole entière de Noirmoutier, façon meunière. Craqueline (crème glacée nougatine et vanille de notre artisan noirmoutrien).

■ **Budget** : Carte mini. : 12 € – maxi. : 45 €. Menu à 33 €. Menu enfant : 12,50 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé – Le Guide vert Michelin – Géo Guide – Maître Restaurateur

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

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

Ouvert de février à début décembre.

De février à juin et de septembre à décembre : fermé le mardi et le mercredi.

Juillet et août : fermé le dimanche uniquement.



Ticket
Restaurant*

seulement via la carte Ticket Restaurant



LA POTINIÈRE

27 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 07 65 15 55 73

www.potinierenormoutier.com – potiniere.no



Dans un décor magnifique, qu'est la plage des Dames et son estacade, la plus belle vue de Noirmoutier, La Potinière, face à la mer, vous accueille pour déjeuner ou dîner. Envie de déguster un plateau de fruits de mer, un homard, un poisson de nos côtes, les fameuses pommes de terre de Noirmoutier... tous ces mets sont préparés avec passion par notre Cheffe Karine et servis avec les plus grands soins de Jade.

■ **Spécialités** : Cuisine gastronomique de la mer. Plateau de fruits de mer. Homard de notre vivier. Poissons de nos côtes.

■ **Budget** : Menu mini. : 35 € – maxi. : 95 €. Carte mini. : 18 € – maxi : 65 €.

■ **Guides référence** : Guide Vert Michelin – Collège Culinaire de France – Le Petit Futé

■ **Nom des propriétaires** : M. et Mme Jean-Pierre MORICEAU

■ **Nom de la cheffe** : Mme Karine DIEMOZ-GOMINET

Ouvert de mi-décembre à mi-novembre.

Nos horaires, ainsi que les jours de fermetures sont mis à jour sur notre page Facebook et sur Google.



*uniquement en terrasse



LE P'TIT NOIRMOUT

10 rue du Marché

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 28 10 79 52

www.le-ptit-noirmout.com – Le P'tit Noirmout



Une cuisine alliant classique et inventivité. Au P'tit Noirmout, nous vous proposons une carte s'articulant principalement autour des produits de la mer, les produits du terroir sont également mis en avant. Laissez-vous guider par la carte rythmée au fil des saisons et prenez place autour d'une table joliment dressée, dans une salle au goût du jour, murs en pierres et poutres apparentes. Le P'tit Noirmout se situe dans un quartier calme et chaleureux.

■ **Spécialités** : Produits frais et faits maison. Pommes de terre de Noirmoutier. Filet de bar et langoustines. Palourdes rôties. Brioche vendéenne, façon pain perdu, et son caramel au beurre salé.

■ **Budget** : Menu mini. : 23 € – maxi. : 35 €. Menu enfant : 13 €.

■ **Guides référence** : Vendée Gourmande – Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Arthur BICLET

■ **Nom du chef** : Matthieu COUPEZ

Ouvert à l'année.

Hors vacances scolaires : fermé lundi et mardi.

Vacances scolaires : fermé le mardi.





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, est dirigé par la famille GALLAIS (famille travaillant sur le vieux port depuis 3 générations). Il vous accueille toute l'année dans une ambiance familiale à partir de 9h du mardi au dimanche.

L'équipe vous y reçoit aussi bien pour le café du matin que pour le déjeuner ou bien le dîner. Depuis peu, une terrasse en plein air, face au port sur la place Saint-Louis vient compléter notre salle et notre terrasse couverte.

Côté cuisine : un four à pizzas napolitain (pizzas faites à la main, dans le respect de la tradition italienne), puis cuissons et grillades sur plancha (côtes de bœuf, magret de canard, grosses crevettes sauvages, bar entier, etc.) sous la surveillance de notre chef Adam Gorecki, secondé par Grégory Bodin, ainsi que notre chef pizzaiolo, M. D'ONOFRIO Davide.

Spécialités : Choucroute de la mer. Moules de bouchots-frites sauce marinère, curry ou poulette. Pizzas napolitaines. Poissons et viandes cuisinés à la plancha. Fruits de mer (langoustines, crevettes, bulots, huîtres).

Budget : Menu : à partir de 19 €, ainsi que les petits plats à la carte et l'ardoise.

Nom du propriétaire : Morgan GALLAIS

Nom du chef : Adam GORECKI

Ouvert à l'année (sauf congés annuels de mi-novembre à mi-décembre).
Fermé le dimanche soir et le lundi, toute l'année.



*tenus en laisse

LE ROMAN BLEU

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



En plein centre-ville de Noirmoutier, à deux pas de l'Hôtel de Ville, le Roman Bleu vous accueille toute l'année. Au cœur d'un bâtiment au charme ancien et d'une décoration raffinée, vous serez séduits par une carte de produits frais et de saison révélant des saveurs à la fois réconfortantes et originales. Découvrez notre nouvelle carte, crêperie et brasserie, alliant modernité et tradition.

Spécialités : Viandes et poissons. Produits frais et de saison. Tout est fait « maison ». Crêpes et galettes.

Budget : Menus et formules : formule du midi (plat + dessert) : 19,50 € – Et quatre autres menus : entrée/plat/dessert : 28 € – Entrée/plat ou plat/dessert : 24 € – Entrée/plat/dessert : 36 € – Entrée/plat ou plat/dessert : 31 €. Menu enfant : 14 €.

Guides référence : Le Guide du Routard – Lonely Planet

Nom du propriétaire : SARL Le Roman Bleu

Nom du chef : Audrey MINGUET

Ouvert à l'année.

Fermé lundi et mardi.

Exception faite des jours fériés et de fêtes.

Consultez notre page Facebook.





LA TABLE D'ÉLISE

5 rue Marie Lemonnier – Port de pêche
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tél. : 02 28 10 68 35 – www.alexandrecoillon.com
f Restaurant La table d'Élise, Noirmoutier



Petite maison bleue posée face au port de pêche de L'Herbaudière, La Table d'Élise attire le regard par son accroche peinte sur la façade « ... une cuisine d'hier, au goût d'aujourd'hui... » et sa porte ornée d'un gouvernail. Cette table iodée (annexe du restaurant gastronomique La Marine ***) propose une cuisine au gré du marché, dans un décor authentique marin. Elle honore les produits de la mer.

L'autre restaurant d'Alexandre Couillon, le chef triplement étoilé en 2023, ici, en version bistrot!

■ **Spécialités** : Moules à la crème de thym. Poisson de la Criée, beurre miel-gingembre et carottes confites. Mousse au chocolat, caramel à la Fleur de Sel. Crumble chocolat et noisettes.

■ **Budget** : Menu unique : 35 €. Entrées de 5 à 12 € – Plats de 18 à 30 € – Desserts de 5 à 12 € – Carte des vins de 50 références. Sélection au verre.

■ **Guides référence** : Le Guide Rouge Michelin – Le Guide Vert Michelin – Le Gault et Millau – Le Petit Futé – Le BIB gourmand – Le Guide du Fooding – Maître-Restaurateur

■ **Nom des propriétaires** : Céline et Alexandre COUILLON

■ **Nom du chef** : Alexandre COUILLON

Ouvert du 1^{er} février à fin novembre.

Hors saison : fermé le dimanche, le lundi et le mardi.

Juillet et août : fermé le mardi et le mercredi.



LA TERRASSE

2 rue Marie Lemonnier – 85330 L'HERBAUDIÈRE
Tél. : 02 51 39 06 02 – Port. : 06 71 74 01 84



Avec sa vue sur les ports de pêche et de plaisance, « La Terrasse » vous propose une cuisine de la mer à travers sa carte et ses menus. Groupes et banquets bienvenus.

À l'étage, retrouvez notre salle de réception panoramique : « La Cormaroune ».

■ **Spécialités** : Choucroute de la mer et paella. Thon et saumon fumés maison. Sardines de Saint-Gilles Croix de Vie. Moules-frites et burger.

■ **Budget** : Menu mini : 17 €. – maxi. : 31 €. Menu enfant : 9 €.

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

■ **Nom du chef** : François-Xavier LERICHE

Ouvert des vacances de février au 11 novembre.

Fermé le lundi soir, le mardi toute la journée et le vendredi soir.





TERRE ET MER

5 a rue Richer
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 35 72 23 - terre-et-mer-noirmoutier.fr



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. Vente à emporter toute l'année.

■ **Spécialités** : Langoustine royale au thym citron, rôtie dans sa carapace. Civet de crustacés et cannelloni, 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** : Carte mini. : 11 €. Menu : 28,50 €. Menu enfant : 13,50 € (jusqu'à 10 ans).

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

■ **Nom du chef** : Bruno GUIOT

Ouvert à l'année.

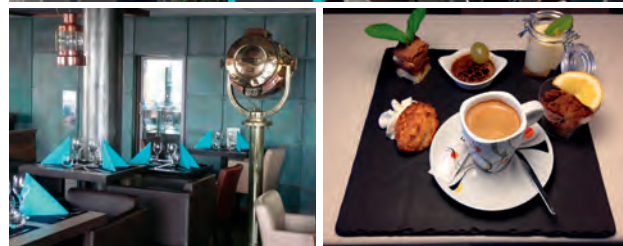
Hors saison et hors vacances scolaires : fermé le mercredi.

Reste de l'année : ouvert tous les jours.



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** : Burgers « maison » (sur place ou à emporter). Poissons et viandes fumés « maison ». Grillades. Moules (d'avril à octobre). Pâtisseries « maison ».

■ **Budget** : Menu mini. : 15 € – maxi. : 30 €. Carte mini. : 10 € – maxi. : 45 €. Menu enfant : 10 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Fabrice COLONNELLO

■ **Nom du chef** : Mickaël TESSIER

Ouvert du 1^{er} février au 30 novembre.

Tous les jours (midi et soir), y compris les jours fériés.





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 de la propriétaire** : Stéphanie BONNAUD

■ **Nom du chef** : Daniel MERCERON

Ouvert à l'année.

Fermeture annuelle le lundi.



LE FIL ROUGE – BISTROT ÉVOLUTIF

58 a avenue Joseph Pineau

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 28 17 24 10 ou Port. : 07 66 16 25 45 (appel ou SMS)

Le Fil Rouge – @lefilrougenoirmoutier



Le Fil Rouge, c'est avant tout l'aventure de deux amies de longue date, Julie & Sophie qui rêvaient d'ouvrir leur concept. Issue du bar et du service, Julie a plus d'une corde à son arc, la cuisine est une passion depuis toujours pour Sophie qui ne cesse d'innover. Le terme Bistrot Évolutif désigne à la fois la nouveauté, l'originalité, et surtout le changement au gré des saisons. Surfant sur la vague du bien manger et découvrir de nouvelles saveurs, une formule proposée uniquement le midi en semaine, plats à la carte, le soir. Pour tout conseil, n'hésitez pas à contacter le restaurant.

■ **Spécialités** : Pad Thaï. Tartare (divers, poisson, viande, sucré/salé, terre/mer). Plat végétarien. Tarte citron yuzu déstructurée. Pavlova.

■ **Budget** : Menu (le midi uniquement) : entrée/plat ou plat/dessert : 21,90 €. À la carte (le soir uniquement) : fourchette de prix de 25 à 50 €.

■ **Guides référence** : Le Guide vert Michelin Littoral

■ **Nom des propriétaires** : Sophie PALUSSIÈRE et Julie SOUCHAIRE

■ **Nom de la cheffe** : Sophie PALUSSIÈRE

Ouvert à l'année (sauf congés annuels novembre).

Fermé mardi, mercredi et dimanche soir (variable en fonction des saisons).





BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU

9 rue des Doutes – 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 60 46 05 – www.creperieduchateau-noirmoutier.com

Brasserie & Crêperie du Château



Au cœur du centre ville de Noirmoutier, vous découvrirez un endroit accueillant à la décoration singulière vous plongeant dans un univers Jungle Chic. Les assiettes gourmandes et audacieuses sauront ravir tous les palais. Petit patio fermé très charmant et terrasse face au château.

■ **Spécialités** : Poissons, viandes, burgers, galettes et crêpes traditionnelles, spéciales et aux influences thaï.

■ **Budget** : Formules : Entrée/plat ou plat/dessert : 20 € - Entrée/plat/dessert : 26 € - Galettes : de 8,50 € à 17,50 €. Menu enfant : 10 €.

■ **Nom du propriétaire** : SARL Crêperie du Château

■ **Nom du chef** : Manon LOUINEAU

Ouvert à l'année.

Fermé lundi et mardi.

Exception faite des jours fériés et de fêtes.

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 noirmoutirines (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 Fameuse Saucisse : saucisse bretonne, oignons, fromage. La Terre et Mer : crevettes, chorizo, champignons, crème. La Verger : chèvre chaud, confiture de figes, salade, noix. La Tatin : pomme, caramel, glace, crème d'Isigny.

■ **Budget** : Menu mini. : 9,90 € – maxi. : 17,90 €. Carte mini. : 3,20 €. Menu enfant : 7,30 €.

■ **Guides référence** : Vendée Gourmande

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

■ **Nom du chef** : Alexandre MARTIN

Ouvert du 20 décembre au 5 novembre.

Hors saison : fermé les lundi et mardi.

Juillet et août : fermé les dimanche et lundi.



LA PLANCHE

41 rue de l'Hôtel de Ville – 85740 L'ÉPINE

Tél. : 02 51 35 75 75

<https://bernardcharlotte53.wixsite.com> –  La Planche



Au centre de L'Épine, sur l'île de Noirmoutier, la crêperie-restaurant « La Planche » vous propose des galettes de sarrasin croustillantes et d'autres spécialités faites maison, à base de produits frais et locaux. Aux beaux jours, profitez de notre cour intérieure fleurie. Accès PMR.

■ **Spécialités** : La Fosse : galette de blé noir, fondue de poireaux, saumon fumé maison, crème ciboulette. La planche de poissons fumés maison. La Goujonnette : filets de sole panés et frits servis avec des frites maison, façon fish and chips.

■ **Budget** : Carte à partir de 10,50 €. Menu enfant 7,20 €.

■ **Nom des propriétaires** : Frédéric GAVORY et Charlotte BERNARD

■ **Nom du chef** : Frédéric GAVORY

Ouvert à l'année.

Ouvert tous les jours (juin à septembre).

Plus d'informations sur notre page Facebook.



LA SUITE...

39 avenue Joseph Pineau – 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 39 97 33 – Port. : 07 85 34 02 91 (réservation par SMS)

 La SUITE - Crêperie & Co – Noirmoutier



En saison estivale, profitez d'une agréable terrasse fleurie aux couleurs de l'île (ganivelle, galets de mer, coin de sable blanc...). 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, « fait maison » avec des produits frais et de qualité.

■ **Spécialités** : La Noirmouffette façon tartiflette avec pommes de terre de Noirmoutier. Les moules de bouchot de Noirmoutier et leurs frites maison. La crêpe Tatin avec ses pommes fondantes et son caramel au beurre salé maison.

■ **Budget** : Formule midi (hors week-ends et jours fériés) : 13,50 €. Menu enfant : 10,90 €. Carte.

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

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

Ouvert de fin mars à mi-novembre.

Fermé le dimanche toute l'année.





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 :** Pizzas à pâte fine bio (farine du Moulin de Rairé) avec produits locaux. Moules de bouchot de Noirmoutier. Cassolette de filet de Merlu aux algues bio. Tiramisu au caramel beurre salé de Noirmoutier.

■ **Budget :** Carte à partir de 8,90 €. Maxi. : 18,50 €. Menu enfant : 12,50 €.

■ **Guides référence :** Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire :** Grégory DELAUNE

■ **Nom du chef :** Grégory DELAUNE

Ouvert d'avril à septembre.

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



LE P'TIT CAPRICE

7 Port de Plaisance

85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 51 26 98 21



Situé à L'Herbaudière, bercé par les bateaux de pêche et de plaisance, le P'tit Caprice vous propose, sur place ou à emporter : burger, kébab, panini, entrecôte, moules de Bouchot. Pour vos desserts, 48 parfums de glaces artisanales, crêpes, gaufres et gaufres liégeoises.

■ **Budget** : Carte mini. : 7 € – maxi. : 26 €.

■ **Nom de la propriétaire** : Nadia TESSIER

■ **Nom du chef** : Pascal CLOTEAUX

Ouvert d'avril à novembre.

Fermé le lundi.



**Ticket
Restaurant®**

LA PETITE PLANCHE

27 rue de l'Hôtel de Ville

85740 **L'ÉPINE**

Port. : 06 20 95 53 40



Au centre de l'Épine, sur l'île de Noirmoutier, restaurant de vente à emporter, snack et épicerie fine, « La Petite Planche » vous propose des plats à emporter, type Fish and chips et nuggets faits maison, un choix de sandwiches froids et de salades avec des produits frais (saumon et magrets fumés maison) et des pâtisseries faites maison.

■ **Nom des propriétaires** : Frédéric GAVORY et Charlotte BERNARD

■ **Nom du chef** : Frédéric GAVORY

Ouvert d'avril à octobre et vacances scolaires d'hiver.

Horaires : plus d'informations sur notre page Facebook.



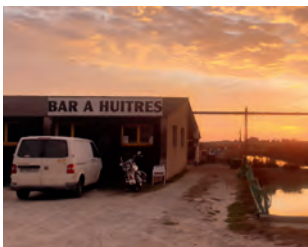
Ticket
Restaurant®



LE DÉLIT

Étier de l'Arceau (derrière La Piscine!) – Route de l'Épine
85740 **L'ÉPINE**

Port. : 06 87 63 36 84 –  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 et bulots. Vente au détail.

■ **Spécialités :** Huîtres. Crevettes. Bulots. Langoustines.

■ **Budget :** À partir de 8,50 € (Assiette 6 huîtres). Vin au verre à partir de 2,50 €.

Ouvert du 1^{er} mai au 30 septembre (extérieur).

Fermé le jeudi.

En dehors de cette période : nous consulter.



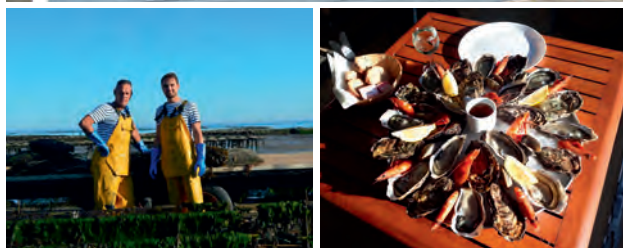


CHEZ P'TIT LOUIS

Port du Bonhomme – 85680 LA GUÉRINIÈRE

Port. : 06 61 15 43 94

www.lesjollyhuitres.com – Les Jolly Huîtres



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 : 12 €. 6 huîtres : 7 €. 1 portion de 10 palourdes ou 10 crevettes ou 10 bulots : 7,50 €. Assiette découverte (4 huîtres/4 crevettes/4 palourdes/4 bulots) : 12 €. Verre de vin : 3 €. Pichet (muscadet) : 7,50 €. Bouteille de Muscadet : 15 €.

■ **Guides référence :** Lonely Planet.

■ **Nom du propriétaire :** Julien JOLLY

Ouvert de Pâques à fin septembre (dégustation).

Ouvert de février à décembre (vente au détail).

Horaires en fonction des saisons.

Consultez notre page Google.

LA CABANE D'ADRIEN

14 zone de la Nouvelle Brille – Zone ostréicole

85680 LA GUÉRINIÈRE – **Port. :** 07 50 04 62 23

www.lacabanedadrien.fr – @lacabanedadrien



Au cœur des marais, la Cabane d'Adrien vous accueille dans un cadre atypique. Sur notre terrasse au bord de l'eau, vous dégusterez nos huîtres et coquillages d'une autre façon. Tout est fait pour respecter la nature et l'environnement. Notre métier, c'est aussi de vous le faire partager.

■ **Spécialités :** Huîtres, coquillages et crustacés. Tapas.

■ **Budget :** À partir de 20 €.

■ **Nom des propriétaires :** Étienne et René ADRIEN

Ouvert du 1^{er} avril au 11 novembre.

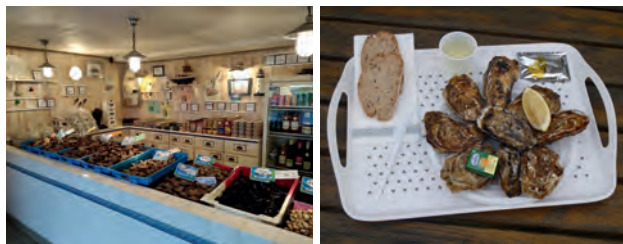
Fermé le lundi.





LA GODAILLE

Port du Bonhomme
85680 **LA GUÉRINIÈRE**
Tél. : 02 51 60 68 64



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 d'y déguster ou d'emporter ses produits. Située à proximité de la piste cyclable reliant le Gois à Noirmoutier-en-l'Île, LA GODAILLE est une halte idéale, notamment pour les cyclistes. Le magasin y propose sa production d'huîtres et de moules, ainsi que des produits régionaux. Plateaux de fruits de mer sur commande, à déguster sur place ou à emporter. Distributeur automatique d'huîtres. Parking à proximité.

■ **Spécialités :** Dégustation huîtres toute l'année. Assiette de bulots, crevettes ou langoustines. Moules à emporter.

■ **Budget :** Assiette dégustation huîtres : 12 € (12 N°4 ou 9 N°3 ou 7 N°2). Assiette mixte : 15 € (bulots, crevettes, langoustines, palourdes, huîtres).

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

■ **Nom du propriétaire :** Jody RENOUX

Ouvert à l'année.

Hiver : de 9h à 13h et de 15h à 18h. **Fermé le mardi.**

Avril à octobre : de 8h30 à 19h30.

Juillet/août/septembre : de 8h30 à 20h.



L'OCÉANE

Route de Noirmoutier – La Grande Passe
(entre Intermarché et Super U) – 85740 **L'ÉPINE**
Tél. : 02 51 39 42 87 – **Port. :** 06 18 48 16 23 – **f** 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 : 11,90 € (environ 500 g de moules). Dégustation 6 huîtres (accompagnées de pain, beurre, citron) : 8,90 €. 12 huîtres : 12,90 €. Assiette (crevettes/bulots) : 9,50 €. Assiette (palourdes) : 7,50 €. Assiette (bigorneaux) : 4,90 €.

■ **Guides référence :** Tripadvisor

■ **Nom du propriétaire :** Tanguy ROCHER

Ouvert d'avril à fin septembre et vacances de la Toussaint.

Hors-saison : ouvert du mardi au dimanche, le midi uniquement.

Juillet et août : ouvert du mardi au dimanche, midi et soir.

Ouvert toute l'année pour la vente au détail.



PRIVE

LE PILOTIS

La Nouvelle Brille

85680 **LA GUÉRINIÈRE**

Tél. : 02 51 60 62 23 –  Le Pilotis No



Dans un cadre exceptionnel, une ambiance détendue et pieds nus, si vous le souhaitez, venez profitez de la terrasse très ensoleillée et de la pergola bioclimatique du Pilotis ! Vous pourrez lâcher prise tout en dégustant des huîtres et des moules de notre production. Vous pourrez aussi redécouvrir les bienfaits de l'iode en mangeant des araignées de mer, des tourteaux, des coquillages, plateaux de fruits de mer, homard et langouste de nos côtes.

Profitez également de la vente directe au magasin de tous ces produits de 9h à 20h. Dégustation de 10h à 22h. Non-stop en juillet et août.

■ **Spécialités** : Huîtres. Coquillages : palourdes, coques, bulots, bigorneaux, etc. Homards et langoustes. Moules. Plateaux de fruits de mer.

■ **Budget** : Mini. : 20 €.

■ **Nom des propriétaires** : Mélanie et Cédric

Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre.

Avril à juin et septembre à octobre : fermé le mardi.

Juillet et août : ouvert tous les jours non-stop de 10h à 22h.





LA JAVA AU BON COIN

55 rue du Port

85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 28 10 85 01 –  La Java au Bon Coin



Le Bon Coin retrouve sa place sur le rond point de L'Herbaudière. Lieu incontournable de convivialité entre pêcheurs, estivants et navigateurs de tout poil. On y vient pour profiter de la vue sur le port tout en y prenant un café, un verre, une assiette d'huîtres ou de longs apéros au soleil. On peut également y déguster une bonne galette (100 % blé noir français), une bonne crêpe sucrée ou une bonne coupe de glace à toute heure de la journée.

■ **Spécialités** : Sur les heures de service (11h30-14h30) et (19h-22h), le chef vous propose une carte brasserie réalisée à partir de produits frais et locaux. Les moules-frites seront mises à l'honneur en saison uniquement de mai à fin octobre. Cuisine franco-asiatique.

■ **Budget** : Budget : entre 20 et 30 €. Menu enfant : 10 €.

■ **Nom des propriétaires** : M. et Mme GRIPPAY – SARL La Java au Bon Coin

■ **Nom du chef** : Valentin KASKOSZ

Ouvert du 20 mars au 30 décembre.

Fermé le mardi.



LA PAILLOTE

28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 28 10 63 90 – www.lasergamenoirmortier.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 18 trous, Laser Game, Escape Game, Escape Game extérieur, mais aussi glaces, gaufres, cocktails et smoothies de fruits frais. Carte bleue, tickets restaurant, ANCV.

■ **Spécialités** : Brochettes de Gambas grillées. Pavé de saumon. Entrecôte Country. Bavette d'Aloyau. 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 mini : 21 € - maxi : 25 €. Carte mini : 11 € - maxi : 18 €. Menu enfant : 12 €. Une partie de mini-golf offerte pour chaque menu.

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

■ **Nom du propriétaire** : André MASARDO

Ouvert d'avril à septembre.

Ouvert tous les jours.



LE RÉTRO

40 rue du Grand Vieil – Le Vieil

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 39 27 52



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** : Moules, sardines et huîtres. Frites maison et pommes de terre de Noirmoutier. Pinsa Romana. Raviolis. Lasagnes. Viande française. Fish and chips. Desserts maison.

■ **Budget** : Carte mini : 14 € – maxi : 25 €.

■ **Nom du propriétaire** : Christophe DUBOIS

■ **Nom du chef** : Deth OK et Willy DELIENNE

Ouvert de début mars à début novembre.

Hors saison : fermé le jeudi.

Du 15 juin au 15 septembre : ouvert tous les jours.





LE 11

11 quai Cassard

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

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



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

■ **Spécialités** : Fish & Chips. Planches à partager. Brunch. Desserts au mètre.

■ **Budget** : Menu et carte mini. : 8,50 €. Menu enfant : 13 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : Christophe ERTA

Ouvert de février à mi-novembre.

Hors saison : fermé le mardi et le mercredi.

Saison : fermé le mercredi.

CAFÉ SAINT-LOUIS

Place Saint-Louis – 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 28 10 03 79

www.cafesaintlouis-noirmoutier.com – Café Saint Louis



Idéalement situé face au port de Noirmoutier, découvrez avec plaisir ce bar-brasserie, 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, viandes, poissons et fruits de mer **à toute heure de la journée et jusqu'à tard le soir**. La large carte de spiritueux et de cocktails de qualité en fait une adresse incontournable.

■ **Spécialités** : Viandes, poissons, fruits de mer et tapas. Cocktails.

■ **Budget** : Nos formules : formule du midi (plat + dessert) : 16,50 € - Entrée/plat ou plat/dessert : 18,90 € - Entrée/plat/dessert : 25 €. Menu enfant : 12,50 €.

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

■ **Nom du chef** : Simon CHARRIER

Ouvert à l'année.

Fermé lundi et mardi.

Exception faite des jours fériés et de fêtes.

RESTAURANT L'AUTHENTIQUE BAR L'ARÔME

57 rue de la Pointe – 85630 **BARBÂTRE**

Port. : 06 22 69 15 17

contact@lenoirmoutier.fr – www.lenoirmoutier.com



Restaurant : L'Authentique (places 55 intérieur, 80 extérieur)

Avec un spot unique sur l'île, le restaurant L'Authentique est d'abord Le lieu de partages et de plaisirs. Paul, son chef, et son équipe ont à cœur de vous ouvrir les papilles avec des plats de terroir si chers à nos souvenirs.

Bar : L'Arôme

« L'Arôme » est le nouveau bar à la mode de l'île. Le petit nouveau est une véritable invitation aux voyages des sens avec des cocktails aux arômes originaux. Des vins de qualité, des alcools réputés, c'est une promesse, vous y trouverez tous les arômes! Et même avec les pieds dans l'eau!

■ **Spécialités :** Cuisine bistronomique. Recettes d'antan.

■ **Budget :** Plats à partir de 22 €. Vin au verre. Cocktails.

■ **Nom de la propriétaire :** Stéphanie SCALA

■ **Nom du chef :** Paul

Ouvert d'avril à fin novembre.

Fermeture hebdomadaire : le mercredi toute la journée (restaurant uniquement).

Bar ouvert tous les jours.



Ticket
Restaurant*

*tenus en laisse



LE GÉNÉRAL D'ELBÉE

2 place d'Armes – 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 39 10 29

www.generaldelbee.fr –  Le Général d'Elbée - Hôtel & Spa



Situé à l'angle du port de Noirmoutier-en-l'Île et de la place du château, l'Hôtel du Général d'Elbée donne accès, à tous, à son bar lounge. Cocktails, boissons chaudes, vins et spiritueux vous sont proposés afin de profiter au mieux, et au calme, de la magnifique vue sur l'Etier du Moulin et la Jetée Jacobsen. Durant l'été, profitez de la terrasse et de l'ouverture des baies vitrées sur les quais, à la lumière du coucher de soleil. Pendant l'hiver, venez vous réchauffer auprès du feu de cheminée dans le chaleureux salon bleu. L'alcôve, devant la superbe cave à vins, vous permettra aussi de passer une bonne soirée entre amis. Des événements tels que des concerts au piano ou à la guitare acoustique prennent ponctuellement place pendant la saison. Parking à proximité.

■ **Spécialités** : Cocktail du Général (vodka, jus de raisin merlot rouge, citron vert, champagne). Des vins d'exception au verre grâce à la technologie D-Vine.

■ **Budget** : Vin au verre : à partir de 5 €. Coupe de champagne « Billecart Salmon » : 18 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Nom des propriétaires** : Émilie FRELON et Vincent LEBOUTEILLER

Ouvert de Pâques à mi-novembre. Tous les jours de 8h à 23h.



LA POINTE DES CHÂTEAUX BAR À VINS

5 rue de la Cure

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 93 67 46 – La Pointe des Châteaux



Face aux remparts du château, dans une ambiance conviviale et décontractée, Nadège et Grégoire vous accueillent pour découvrir une sélection de vins, accompagnée de planches à grignoter, etc. Accès PMR. Groupes acceptés (15 personnes maxi). Parking à proximité.

■ **Spécialités** : Planches à grignoter. Acras. Rillettes. Plats saisonniers.

■ **Budget** : Verre de vin à partir de 4 €. Planches à partager à partir de 13 € : planches charcuteries, planches fromages. Tapas à partir de 9 €. Plat du jour : 15,50 €. Dessert à partir de 5 €.

■ **Nom des propriétaires** : Nadège CLAUDE et Grégoire FERTÉ

Ouvert de mars à décembre.

Fermé le lundi toute la journée et le mardi midi.

LABAYA BAR ARTISTIQUE ET MUSICAL

Lieu-dit La Grande Passe – Route de Noirmoutier

85740 L'ÉPINE

labaya.contact@gmail.com – Labaya – @labaya.bar



Labaya est un bar d'ambiance, convivial et familial, situé au milieu des marais salants, sur l'île de Noirmoutier. Le bar accueille régulièrement des groupes, djs et animateurs (soirée blind test, scène ouverte, concerts...). Aux beaux jours, profitez de sa grande terrasse en bois, au bord de l'eau. Large carte de cocktails, bières, vins et spiritueux. Bar à tapas et planches apéritives, jeux.

Location de salles en privatisation : mariages, séminaires, soirées privées (hors juillet août). Retrouvez toute la programmation sur les réseaux sociaux : Facebook et Instagram : labaya.bar.

■ **Budget** : À partir de 3 €.

■ **Nom du propriétaire** : SAS Frioux And Co

■ **Nom du chef** : Steven et Méloody

De mars à novembre.

Juillet et août : ouvert tous les jours de 17h à 2h.

Hors saison : ouvert de 17h30 à 1h (en semaine) et de 17h30 à 2h (le weekend). Fermé uniquement le lundi.



Barbâtre

Cuisine traditionnelle

L'AUTENTIQUE RESTAURANT p. 60
57 rue de la Pointe – **Port.** : 06 22 69 15 17

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

CITRON-MER BAR-RESTAURANT
75 rue du Centre – **Tél.** : 02 51 39 65 52

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. 46
6 route du Gois – **Tél.** : 02 51 39 89 55

Bars/Cafés

L'ARÔME BAR p. 60
57 rue de la Pointe – **Port.** : 06 22 69 15 17

LE BARBÂTRE BAR PMU
44 rue du Centre – **Port.** : 06 10 44 10 57

La Guérinière

Cuisine traditionnelle

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

CHEZ PATACOL (ANCIENNEMENT L'ENTRE 2 CÔTES) p. 24
6 rue Centrale – **Tél.** : 02 51 55 38 69

Crêperies

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

Bars à huîtres

LA CABANE D'ADRIEN p. 51
14 zone de la Nouvelle Brille – Zone ostréicole
Port. : 07 50 04 62 23

CHEZ P'TIT LOUIS p. 50
Port du Bonhomme – **Port.** : 06 61 15 43 94

LA GODAILLE p. 52
Port du Bonhomme – **Tél.** : 02 51 60 68 64

LE PILOTIS p. 54
La Nouvelle Brille – **Tél.** : 02 51 60 62 23

Bars/Brasseries

LE BISTROT DE LA COURT
RESTAURANT-BAR-PIZZERIA (SUR PLACE OU À EMPORTER)
54 rue des Moulins – **Port.** : 06 87 26 20 18

LE BON'HOMME RESTAURANT-BAR PMU
165 rue Nationale – **Port.** : 06 77 63 40 82

LES PIEDS DANS L'Ô RESTO'VINS
38 b boulevard de l'Océan – **Port.** : 06 09 85 18 33

L'Épine

Cuisine traditionnelle

CAPUCINE À LA MER
1 bis b avenue de la Liberté
Tél. : 02 28 17 18 06 – **Port.** : 06 86 66 12 60

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

LE MAD'ARÔME
TRAITEUR EXOTIQUE/FABRICANT DE PUNCHS
1 bis avenue de la Liberté – **Port.** : 06 84 09 88 30

Crêperies

LA PLANCHE CRÊPERIE-RESTAURANT p. 44
41 rue de l'Hôtel de Ville – **Tél.** : 02 51 35 75 75

Pizzerias

LES SAUNIERES
12 avenue de la Liberté – **Tél.** : 02 28 10 73 20

Petite restauration

WELCOME GREASER DINNER
Port de Morin – Chemin du Phare – **Tél.** : 02 51 35 55 61

LA PETITE PLANCHE p. 48
27 rue de l'Hôtel de Ville – **Port.** : 06 20 95 53 40

Bars à huîtres

LE DÉLIT p. 49
Étier de l'Arceau – Route de l'Épine (derrière La Piscine!)
Port. : 06 87 63 36 84

L'Océane p. 53
Route de Noirmoutier – La Grande Passe (entre Intermarché
et Super U) – **Tél.** : 02 51 39 42 87 – **Port.** : 06 18 48 16 23

LA PERLE
Route de Noirmoutier (face à Intermarché)
Port. : 06 86 55 96 50

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

LE CABANON
4 avenue de la Liberté – **Port.** : 06 09 49 72 00

Bars/Cafés

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

LABAYA BAR ARTISTIQUE ET MUSICAL-TAPAS p. 63
Lieu-dit La Grande Passe – Route de Noirmoutier
labaya.contact@gmail.com



Noirmoutier-en-l'Île

Cuisine gastronomique

- L'ASSIETTE AU JARDIN** p. 13
9 rue du Robinet – Tél. : 02 51 54 93 95
- L'ÉTIER** p. 15
Route de l'Épine – Tél. : 02 51 39 10 28
- L'ÉTELLE PAR FLEUR DE SEL
RESTAURANT BISTRONOMIQUE** p. 14
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
- LA MAISON DES TOQUÉS** p. 17
26 rue de la Prée au Duc – Tél. : 02 28 10 15 12

Cuisine traditionnelle

- L'ANSE ROUGE HÔTEL-RESTAURANT** p. 19
15 avenue du Maréchal Foch – BP 117 – Tél. : 02 51 39 05 63
- LE BLÉ NOIR CRÊPERIE-RESTAURANT** p. 22
14 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 39 18 17
- LE CASTEL** p. 23
11 a rue des Douves – Tél. : 02 44 36 64 36
- L'ENVOL**
13 rue du Vieil Hôpital – Tél. : 02 51 35 85 29
- LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF** p. 21
58 a avenue Joseph Pineau
Port. : 07 66 16 25 45 (appel ou SMS) – Tél. : 02 28 17 24 10
- LE JARDIN DE NOIRMOUTIER** p. 27
72 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 12 03
- LA MER VILLE BRASSERIE-CRÊPERIE-PIZZERIA**
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tél. : 02 28 17 91 18
- LE PETIT BANC** p. 30
7 rue des Douves – Tél. : 02 28 10 93 21
- LE PETIT BOUCHOT** p. 31
3 rue Saint-Louis – Tél. : 02 51 39 32 56
- LA POTINIÈRE** p. 32
27 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Port. : 07 65 15 55 73
- LES PRATEAUX HÔTEL-RESTAURANT**
8 allée du Tambourin – Tél. : 02 51 39 12 52
- LE P'TIT NOIRMOUT** p. 33
10 rue du Marché – Tél. : 02 28 10 79 52
- LE RAFIO** p. 34
12 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 35 76 21
- LE ROMAN BLEU** p. 35
1 rue Boucharde (à côté de la mairie) – Tél. : 02 51 39 03 88
- TERRE ET MER** p. 38
5 a rue Richer – Tél. : 02 51 35 72 23
- VILLA ARTHUS BERTRAND** p. 18
9 allée de Chaillot – Tél. : 02 51 68 41 81

- LA VOILE ROUGE BAR-BRASSERIE**
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tél. : 02 51 39 06 87
- LE WINCH** p. 39
8-10 place Saint-Louis – Tél. : 02 28 12 99 20

Cuisine du Monde

- LA CASBAH** p. 20
2 bis rue Parmentier – Tél. : 02 28 10 85 10
- LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF** p. 21
58 a avenue Joseph Pineau
Port. : 07 66 16 25 45 (appel ou SMS) – Tél. : 02 28 17 24 10
- LE SUSHI FRANÇAIS TRAITEUR ASIATIQUE**
Rue de la Gare – Port. : 06 04 16 68 69

Crêperies

- L'ATMOSPHÈRE**
2 rue Parmentier – Tél. : 02 51 39 02 16
- LE BLÉ NOIR CRÊPERIE-RESTAURANT** p. 22
14 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 39 18 17
- LE CHÂTEAU DE CRÊPES CRÊPERIE STREET FOOD**
5 rue du Général Passaga – Port. : 06 38 34 84 23
- BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU** p. 22
9 rue des Douves – Tél. : 02 51 60 46 05
- L'HER DU TEMPS**
18 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 09 28
- LE PALAIS « MAISON MARTIN »** p. 23
4 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 00 85
- LES SALINES**
13 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 53 55
- LA SUITE...** p. 25
39 avenue Joseph Pineau
Tél. : 02 51 39 97 33 ou 07 85 34 02 91 (réservation par SMS)

Pizzerias

- LA MAISON BLANCHE**
21 allée des Sableaux – Tél. : 02 28 10 38 36
- MAMMA VALERA BISTROT ITALIEN/PIZZAS FEU BOIS**
91 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 19 66

Petite restauration

- LA BALISE RESTO-SNACK**
42 rue de la Prée au Duc – Port. : 06 31 94 59 42
- LA FRIANDISE**
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tél. : 02 51 54 93 48
- LA P'TITE CUISINE**
46 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 44 36 63 00
- TELLE MÈRE, TEL FILS BAR À VINS**
14 rue du Marché – Tél. : 02 51 55 59 75

Bars/Brasseries

- L'APRÈS-PLAGE DE LA BOÎTE À SEL
RESTAURANT D'AMBIANCE-GUINGUETTE EN PLEIN AIR**
14 rue des Saulniers – Port. : 06 59 71 21 26



BLUE CAFE NOIRMOUTIER SUCRÉ & SALÉ	
13 rue du Robinet – Tél. : 09 85 01 17 70	
LE CAFÉ NOIR	
4 Quai Cassard – Tél. : 02 51 39 00 75	
CAFÉ SAINT-LOUIS	
BRASSERIE-BAR-TAPAS-FRUIITS DE MER	p. 59
Place Saint-Louis – Tél. : 02 28 10 03 79	
CHACHA BISTROT & CHACHA À EMPORTER	
BAR-BRASSERIE-STREET FOOD	
2 Place de la République – Tél. : 02 51 39 00 62	
BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU	p. 42
9 rue des Douves – Tél. : 02 51 60 46 05	
LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF	p. 41
58 a avenue Joseph Pineau	
Port. : 07 66 16 25 45 (appel ou SMS) – Tél. : 02 28 17 24 10	
LA MAISON BLANCHE	
21 allée des Sableaux – Tél. : 02 28 10 38 36	
LE NO BAR-COCKTAILS-FRUIITS DE MER-SUSHIS-TAPAS	
24 rue du Boucaud	
Port. : 06 38 88 74 17 – Tél. : 02 51 60 12 32	
LE 11 BAR-TAPAS-BRASSERIE	p. 58
11 Quai Cassard – Tél. : 02 28 10 11 11	
LA PAILLOTTE	p. 55
28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise – Tél. : 02 28 10 63 90	
RESTAU U	
148 route Nationale – Tél. : 02 51 39 92 03	
LE RÉTRO	p. 57
40 rue du Grand Vieil – Le Vieil – Tél. : 02 51 39 27 52	

Bars/Cafés

L'ARC-EN-CIEL	
37 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 41 80	
LE BIKINI BAR TAPAS	
68 avenue Joseph Pineau – Port. : 06 16 95 76 69	
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	
BRASSERIE-BAR TAPAS-FRUIITS DE MER	p. 59
Place Saint-Louis – Tél. : 02 28 10 03 79	
LE NEPTUNE BAR-TABAC	
28 rue du Général Leclerc – Tél. : 02 51 39 10 20	
LA FRIANDISE	
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames	
Tél. : 02 51 54 93 48	
LE JARDIN DE NOIRMOUTIER BAR PMU	p. 27
72 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 12 03	
LE BAR DU GÉNÉRAL D'ELBÉE HÔTEL-SPA	p. 61
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	
21 allée des Sableaux – Tél. : 02 28 10 38 36	
LA MIFA BAR AMICAL	
17 Grande Rue – Port. : 06 72 57 40 20	
LE NO BAR-COCKTAILS-FRUIITS DE MER-SUSHIS-TAPAS	
24 rue du Boucaud	
Port. : 06 38 88 74 17 – Tél. : 02 51 60 12 32	
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-BRASSERIE	p. 58
11 Quai Cassard – Tél. : 02 28 10 11 11	
LA PAILLOTTE	p. 55
28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise – Tél. : 02 28 10 63 90	
PLANET' HER DÉJEUNER-BAR-GLACIER-SALON DE THÉ	
3 rue du Rosaire – Tél. : 02 51 55 92 04	
LA POINTE DES CHÂTEAUX BAR À VINS	p. 62
5 rue de la Cure – Tél. : 02 51 93 67 46	
LA POTINIÈRE RESTAURANT – LOUNGE BAR	p. 32
27 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames	
Port. : 07 65 15 55 73	
LE P'TIT BAR	
4 place de la République – Tél. : 02 51 39 76 86	
LE RAFIO	p. 34
12 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 35 76 21	
RESTAU U	
148 route Nationale – Tél. : 02 51 39 92 03	
LE RÉTRO	p. 57
40 rue du Grand Vieil – Le Vieil – Tél. : 02 51 39 27 52	
LE SAINT-MICHEL	
38 Place de la République – Tél. : 02 51 39 51 52	
TELLE MÈRE, TEL FILS BAR À VINS	
14 rue du Marché – Tél. : 02 51 55 59 75	
LA VOILE ROUGE	
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames	
Tél. : 02 51 39 06 87	

L'Herbaudière

Cuisine gastronomique

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

Cuisine traditionnelle

L'AUBERGE DE CÉSAR	p. 20
12 rue Marie Lemonnier – Tél. : 02 51 39 09 59	
LE REFUGE DU PORT	
97 avenue Mourain – Tél. : 02 51 39 08 68	
LA BISQUINE	p. 21
30 a rue du Port – Tél. : 02 51 35 78 72	

LA FERM'INTENTION CUISINE BISTRONOMIQUE BIO.... p. 25

104 avenue Mourain

Port. : 06 47 84 93 23 (chef) – **Port. :** 06 50 83 44 30 (SAV)

LA GRAND'VOILE..... p. 26

1 rue de la Pointe – **Tél. :** 02 51 39 09 30

LE JUSANT..... p. 29

4 rue Marie Lemonnier – **Tél. :** 02 51 39 71 44

QUAI 26.....

39 rue du Port – **Port. :** 06 44 83 91 71

LA TABLE D'ÉLISE..... p. 36

5 rue Marie Lemonnier – Port de Pêche – **Tél. :** 02 28 10 68 35

LA TERRASSE p. 37

2 rue Marie Lemonnier

Tél. : 02 51 39 06 02 – **Port. :** 06 71 74 01 84

LE TRANSAT..... p. 28

Port de Plaisance – **Tél. :** 02 51 35 72 27

Crêperies

LE PILIER.....

Port de Plaisance – **Tél. :** 02 28 10 95 09

Pizzerias

LA PIZZALADIÈRE.....

Port de Plaisance – **Tél. :** 02 51 35 80 56

Petite restauration

LE CHANTILLY SNACK-BAR.....

Port de L'Herbaudière – **Tél. :** 02 51 39 58 50

LE P'TIT CAPRICE – LA FRIGERAIE..... p. 47

Port de Plaisance – **Tél. :** 02 51 26 98 21

Bars à huîtres

LA JANE.....

Port de Plaisance

Tél. : 02 51 35 02 80 – **Port. :** 06 99 28 51 95

Bars/Brasseries

LA JAVA AU BON COIN BAR-BRASSERIE-CRÊPERIE p. 57

55 rue du Port – **Tél. :** 02 28 10 85 01

LA PIZZALADIÈRE.....

Port de Plaisance – **Tél. :** 02 51 35 80 56

LA TERRASSE p. 37

2 rue Marie Lemonnier

Tél. : 02 51 39 06 02 – **Port. :** 06 71 74 01 84

LE TRANSAT..... p. 28

Port de Plaisance – **Tél. :** 02 51 35 72 27

Bars/Cafés

LE BÔBAR.....

65 avenue Mourain – **Port. :** 06 76 49 89 93

BORD À BORD HÔTEL.....

6 rue de la Linière – **Tél. :** 02 51 39 27 92

LE COMPTOIR

BAR-TAPAS-RHUMERIE-SALON DE THÉ (SUCRÉ/SALÉ)

Port de Plaisance – **Tél. :** 02 28 10 99 27

LA JAVA AU BON COIN BAR-BRASSERIE-CRÊPERIE... p. 56

55 rue du Port – **Tél. :** 02 28 10 85 01

NOA (NOIRMOUTIER OTHER ATMOSPHERES)

BAR LOUNGE PMU.....

Port de Plaisance – **Tél. :** 02 51 55 10 66



Retrouvez toutes les adresses utiles, les informations pratiques et une sélection d'activités touristiques dans notre **Guide Pratique!**

Envie de prolonger votre séjour noirmoutrin? Retrouvez tous les hébergements de l'île de Noirmoutier dans notre **document de promotion!**

Demandez-les dans nos bureaux d'accueil!





Crédits photos : © Valéry Joncheray - © Jean-Sébastien Evrard - © Trendz Photography - © Saveurs de l'île de Noirmoutier (pages 4 et 5) - © Alexandre Lamoureux - © Valérie Lanata - © Manuel Thierry - © LookFood (page 7) - © Coopérative agricole des producteurs (page 7) - © Getty images - Texte p. 04-07 : Edito Nantes - © Communauté de Communes de l'île de Noirmoutier - Photos des prestataires listés - **LMWR**, 2023 - RCS Nantes B311 221 105 - Document non contractuel - Nombre d'exemplaires édités : 20 000 - Impression Offset 5.