



ÎLE DE
Noirmoutier

OFFICE DE TOURISME

GUIDE

resto





Réservez vos vacances en ligne

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

www.ile-noirmoutier.com

Sommaire

12|16

Cuisine gastronomique

17|21

Cuisine traditionnelle

22|23

Cuisine du monde

24|29

Crêperies

50|51

Pizzerias

52|53

Petite restauration

54|60

Bars à huîtres

61|66

Bars-Brasseries

67|71

Bars tapas/Cafés

72|78

Index et autres
établissements

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](https://twitter.com/Ile2Noirmoutier)



LÉGENDE



Animaux
acceptés



Chèques vacances
acceptés



Parking
privé



Tickets-restaurants
acceptés



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®.



Offices de
Tourisme
de France



ÎLE DE
Noirmoutier
OFFICE DE TOURISME



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 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...

DES POISSONS DE BELLE LIGNÉE

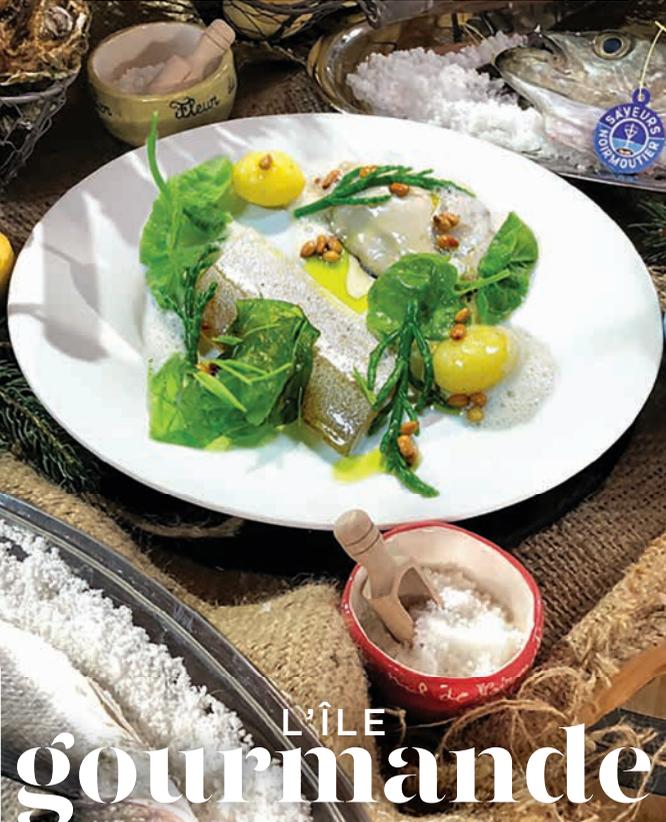


Avec ses 60 bateaux multicolores, L'Herbaudière est le principal port de pêche de l'île, le 2^e de Vendée toutes espèces confondues et le 2^e en France pour la sole. Pendant toute la première moitié du XX^e siècle, L'Herbaudière fut un grand port sardinier réputé pour ses conserveries. Il réussit à survivre 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 HÛÎTRES 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 2000 tonnes d'huîtres de Noirmoutier produites chaque année, s'ajoutent 800 tonnes de moules de bouchots.

LE CULTE DE L'HÛÎTRE 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.

L'ÎLE
gourmande



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'étiérs, 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 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 noirmouturines. Découverte 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 25 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 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 TRADITIONNELLE MAISON

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 30 ans, la recette « maison » porte fièrement les valeurs de l'artisanat et du savoir-faire local.



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 maraichin est la spécialité de la Maison Chaplais.

Rendez-vous sur les marchés itinérants de l'île en saison (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

10 ans d'exploration des saveurs houblonnées, 10 ans de recherche, de tests, pour finalement vous proposer cette gamme de produits dont nous sommes si fiers : des saveurs les plus tempérées de notre fameuse noirmoutrine, jusqu'à l'exclusivité de notre double ipa cybeerpunk.

Nos produits sont disponibles en bouteilles, canettes, fûts de 10 ou 20 litres. Tireuses disponibles auprès de notre réseau partenaire et directement sur place.





LA MARINE

3 rue Marie Lemonnier – Port de pêche
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tél. : 02 51 39 23 09 – www.alexandrecouillon.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 : 300 €. – NO1 : 6 épisodes : 210 €. 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
lassietteaujardin.fr – L'Assiette au jardin



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

■ **Spécialités:** Cuisine du Marché. Produits frais et locaux.
Huîtres Fujiyama. Bar au beurre de café, soufflé au chou-fleur.
Bourguignon de thon. Ris de veau aux palourdes.
Menu homard à 75 € (à partir d'avril).

■ **Budget:** Menu mini. : 39 € – 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 de février à 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



Adresse mythique à Noirmoutier, le Restaurant l'Ételle est un lieu feutré et convivial, situé entre le centre-ville et le Bois de la Chaize. On s'y retrouve pour déjeuner ou dîner dans une belle salle lumineuse avec vue sur le Château, ou sur la terrasse, à l'ombre des parasols en été, au creux du jardin Méditerranéen. La carte est signée Eric Pichou, véritable passionné, qui fêtera cette année ses 30 ans de maison. Sa cuisine raffinée, ancrée dans les saisons fait la part belle aux poissons et aux produits locaux. Côté cadre, on retrouve le style élégant et naturel institué par la Famille Wattecamps. Ouvert 5 jours par semaine, le Restaurant propose au déjeuner sa « Petite carte du midi » et au dîner sa « Petite carte du soir », ainsi que son menu « Croisière ». Le dimanche midi, vous pourrez déguster le menu gastronomique « Le déjeuner du Dimanche ». Privatisable au déjeuner, le Restaurant s'adapte à vos envies pour l'organisation de vos événements.

■ **Spécialités:** Dos de lieu jaune en croûte de piquillos. Moules gratinées à la crème d'ail. Saumon confit à 43°. Sole meunière préparée.

■ **Budget:** Carte à partir de 15 €. Menu « Croisière » à 40 € (dîner). Menu « le Déjeuner du Dimanche » à 50 €. Menu enfant à 14 €. Menu « Jeune Gourmet » à 25 €.

■ **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 6 avril au 10 novembre.
Fermé le lundi et le mardi.



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 XVIIIe, 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:** Huitres de Noirmoutier cuisinées. Homard. Sole meunière. Baba et son rhum « Embargo ».

■ **Budget:** Menu : mini. : 39 € – maxi. : 90 €. Carte mini. : 25 € – Maxi. : 40 €. Menu enfant : 19 €.

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

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

■ **Nom du chef:** Henrick GARRIGA

Ouvert à l'année.

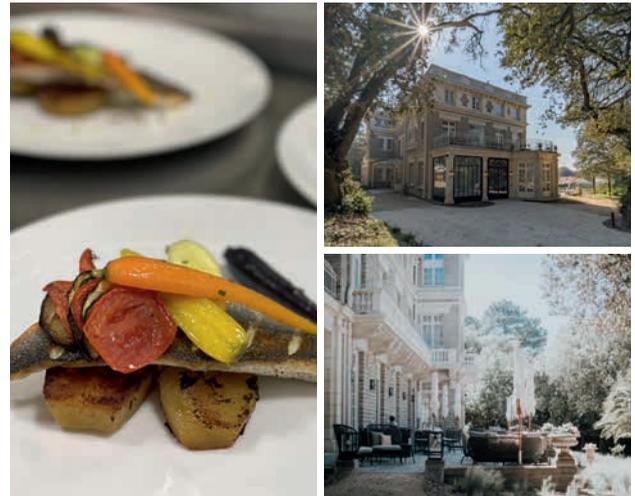
De novembre à mars : fermé dimanche soir, lundi et mercredi.

D'avril à octobre : fermé le dimanche.



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. : 39 € – maxi. : 120 €. Carte mini. : 8 € – maxi. : 35 €. Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 18 €.

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

■ **Nom du chef:** Franck OUVRARD

Ouvert de février à décembre.

Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée.

Brunch : tous les dimanches.

Barbecue : le jeudi en juillet et août.





L'ANSE ROUGE HÔTEL-SPA SAINT-PAUL

15 avenue du Maréchal Foch - 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Port. : 06 81 74 56 68 (restaurant l'Anse Rouge)

Tél. : 02 51 39 05 63 (hôtel Saint-Paul) - www.hotel-saint-paul.net



Au cœur du Bois de la Chaize, le restaurant L'Anse Rouge et son chef Nicolas Desnave vous propose une sélection de plats traditionnels remis au goût du jour et réalisés à partir de produits frais, en circuit-court, sélectionnés auprès des filières locales. Composez votre menu parmi notre sélection d'entrées, plats et desserts et accompagnez votre repas de vins de la région, spécialement sélectionnés (et goûtés !) par nos soins ! Pour les banquets ou repas de séminaire, des menus adaptés à tous les budgets peuvent être réalisés sur demande.

■ **Spécialités:** Cuisine fine et gourmande

■ **Budget:** Menu mini : 38 € - A la carte -
Menu enfant (moins de 12 ans) : 15 €

■ **Nom du propriétaire:** Christian BUTON

■ **Nom du chef:** Nicolas DESNAVE

Ouvert du 9 février au 11 novembre 2024 (midi et soir)

Fermé le dimanche soir et le lundi

En juin : fermé uniquement le lundi

En juillet/août : ouvert 7/7



L'ATLANTIDE

PUNTA LARA HÔTEL-RESTAURANT

4 rue de la Nouré - 85680 LA GUÉRINIÈRE

Tél. : 02 51 39 11 58 - www.hotelpuntalara.com



L'Atlantide, restaurant de l'hôtel « Punta Lara », caché dans la pinède, face à l'océan, est une invitation au voyage. 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. Un service de qualité et une excellente restauration orchestrée par Stéphane Gourault, le chef de cuisine. À noter que le restaurant peut recevoir jusqu'à 190 couverts pour les grandes occasions. Possibilité de réserver pour groupes, mariages, séminaires, fêtes de famille, etc. Réservation recommandée au 02 51 39 11 58. Le bar extérieur est ouvert en été de 11 heures à 23 heures Choisissez parmi nos cocktails, d'être servis en salle ou en terrasse. Wifi gratuit. Borne de recharge auto.

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

■ **Budget:** Menu mini. : 29 € - maxi. : 39 €. Carte mini. : 21 € - maxi. : 80 €. Menu enfant : 15 €

■ **Nom du propriétaire:** Waleran GUINARD

■ **Nom du chef:** Stéphane GOURAULT

Ouvert du 22 mai au 15 novembre 2024 (midi et soir).

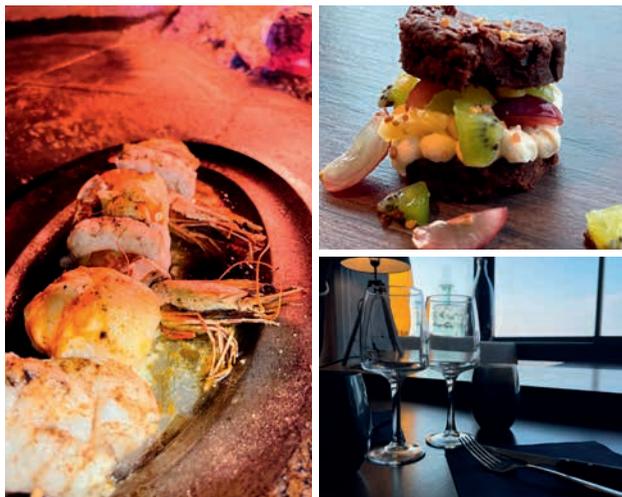


*tenus en laisse



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:** Fricassée de lotte au four à bois. Brochette gourmande de viande et poisson. Gratin de mogettes.

■ **Budget:** Menu mini. : 21 € - maxi. : 36 €.

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

■ **Nom du propriétaire:** Émilie FRANZAK

■ **Nom du chef:** Malik VIEIRA

Ouvert de début 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 Crieé. Homards. Banc d'écailler (vente de fruits de mer au détail à emporter).

■ **Budget:** Menu mini. : 11 € - maxi. : 40 €. Carte mini. : 12 € - maxi. : 40 €. Menu enfant : 11 €.

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

■ **Nom du propriétaire:** Nadia TESSIER

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

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

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

Saison : fermé lundi.





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. : 26 € - maxi. : 37 €. Carte mini. : 14 € - maxi. : 25 €. Menu enfant : 15 €.

■ **Guide référence:** Tripadvisor

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

Ouvert à l'année.

Fermé le mercredi et le dimanche.



CHEZ PATACOL JOYEUX BISTRO

6 rue Centrale - 85680 LA GUÉRINIÈRE
Tél. : 02 51 55 38 69
www.chez-patacol-restaurant-la-gueriniere.fr - 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. Possibilité de réserver en ligne sur notre site internet.

■ **Spécialités:** Cuisine régionale revisitée.

■ **Budget:** Menu mini. : 19,50 € - maxi. : 31 €. Carte mini. : 15 € - maxi. : 31 €. Menu enfant : 11,50 €.

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

■ **Nom du propriétaire:** Cassandre CORBREJAUD

■ **Nom du chef:** Marina BECOT

Ouvert à l'année

(5 semaines de fermeture : 3 à Noël, 1 en juin et 1 en octobre).

Juillet et août : fermé mardi et mercredi midi.

Hors saison : voir site web ou réseaux sociaux.



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:** Tartare de saumon, crème ciboulette. Filet de dorade, purée de patate douce. Tarte au chocolat, caramel au beurre salé.

■ **Budget:** Menu mini. : 20,50 € – maxi. : 37,50 €. Menu enfant : 14 €.

■ **Guide référence:** Le Guide du Routard

■ **Nom des propriétaires:** Cécile et Cédric FOUASSON

■ **Nom du chef:** Cédric FOUASSON

Ouvert du 30 mars au 11 novembre 2024.

Hors saison : fermé dimanche et lundi.

Juillet et août : fermé samedi et dimanche.



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 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:** Cuisine bistrannique. 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. Brunch. Pique-nique. Service traiteur.

■ **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 de janvier).

Restaurant : du vendredi au dimanche, du brunch à l'after de 11 h à 23 h non-stop.

La bonne cuisine fraîche demande de l'anticipation, une réservation est très conseillée.

Boutique : tous les jours, sauf le lundi et le mardi.





LA GRAND'VOILE

1 rue de la Pointe
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tél. : 02 51 39 09 30



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. Prédominance des produits de la 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:** Moules-frites (frites maison). Huitres (douzaine ou 6). Raie au beurre de salicornes. Andouillette grillée et son camembert rôti au miel.

■ **Budget:** Menu mini. : 17,30 € - maxi. : 37,80 €. Carte mini. : 10 € - maxi. : 22 €. Menus enfant : 9,50 et 11,50 €.

■ **Guide 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. : 19,50 € - maxi. : 30 €. Carte mini. : 7,50 € - maxi. : 16 €. Menu enfant : 9,50 € (- de 12 ans).

■ **Nom du propriétaire:** Didier DOSSMANN

Ouvert à l'année.



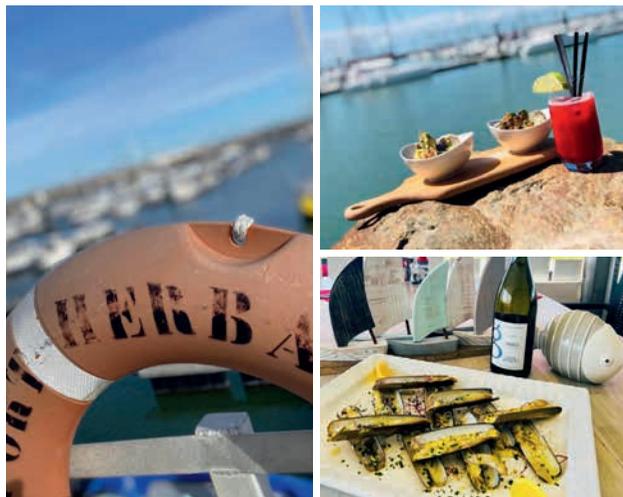


LE POISSON BULLE AU TRANSAT

Port de Plaisance – 85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 51 35 72 27

Facebook icon Le Poisson Bulle – Instagram icon lepoissonbulle_autransat



Venez profiter d'une escale gourmande au restaurant « Le Poisson Bulle au Transat », sur le port de plaisance de l'Herbaudière. Face à la mer et aux bateaux, le chef Thomas vous propose une cuisine originale avec des produits de qualité et des sauces qui réveilleront vos papilles. Mélanie et son équipage vous réservent quant à eux, un accueil souriant, chaleureux et détendu...

■ **Spécialités:** Planches apéritives, poissons, viandes, huîtres, moules...

■ **Budget:** Carte mini. : 15 € – maxi. : 45 €.

■ **Nom des propriétaires:** Thomas DROUAUD et Mélanie FOURAGE

■ **Nom du chef:** Thomas DROUAUD

Ouvert de mars à novembre.

Mars à août : fermé le mercredi.

Septembre à novembre : fermé les mardis et mercredis.



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 – Facebook icon 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. : 22 € – maxi. : 28 €. 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. Filet de canard, sauce vinaigre balsamique, gratin de macaronis.

■ **Budget:** Formule entrée + plat ou plat + dessert : 24 € -
Entrée + plat + dessert : 29 €.

■ **Guide 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 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 vigneronniers 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 noirmoutrin).

■ **Budget:** Carte mini. : 12 € - maxi. : 45 €. Menu à 33 €. Menu enfant : 14,50 €.

■ **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

Port. : 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. : 37 € – maxi. : 95 €. Carte mini. : 18 € – maxi. : 65 €.

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

■ **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



LA POTINIÈRE
RESTAURANT

LE P'TIT NOIRMOUT

10 rue du Marché
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 28 10 79 52

www.le-petit-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. **Réservation conseillée.**

■ **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 €.

■ **Guide référence:** Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire:** Arthur BICLET

■ **Nom du chef:** Matthieu COUPEZ

Ouvert à l'année.

Hors saison : fermé lundi et mardi.

Juillet et août : fermé jeudi.





QUAI 26

39 rue du Port – 85330 L'HERBAUDIÈRE

Port. : 06 62 56 64 17

www.quai-26-restaurant-noirmoutier.com



Juste à côté du port de l'Herbaudière, le restaurant Quai 26 vous propose la carte idéale pour profiter réellement d'un moment agréable autour d'un bon repas : des fruits de mer de première qualité, des moules, des pizzas et burgers maison ! Petits ou grands gourmands trouveront forcément leur bonheur, réservez vite votre table !

■ **Spécialités:** Pizzas. Moules. Burgers. Fromages.

■ **Budget:** Carte mini. : 11 € – maxi. : 19 € – Menu enfant : 9 €

■ **Guide référence:** Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire:** Sylvain GARREAU

■ **Nom du chef:** Sylvain GARREAU

Ouvert de mai à novembre.

Ouvert tous les jours.



LE REFUGE DU PORT

97 avenue Mourain

85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 51 39 08 68 – LeRefuge DuPort



Venez pousser les portes de notre restaurant « Le Refuge du Port », dans le quartier de Luzéronda à Noirmoutier-en-île. Vous y découvrirez une cuisine familiale authentique. Nous travaillons dans les règles de l'art des ingrédients frais et locaux qui font la part belle aux fruits de mer, aux viandes françaises et aux poissons de ligne. Tout est fait maison avec passion, ainsi, les plus épicuriens d'entre vous apprécieront et trouveront forcément l'accord parfait avec l'une des références de notre carte des vins que vous pourrez directement sélectionner à la cave. C'est dans cette ambiance chaleureuse que nous vous invitons à vous installer et vous détendre pour vivre une belle expérience culinaire. Accès handicapés.

■ **Spécialités:** Assiette cannibale. Œuf cocotte aux gambas. Plateau de fruits de mer. Côte de bœuf.

■ **Budget:** Menu mini. : 19 € – maxi. : 25 € – carte mini. : 12 € – maxi. : 39 €. Menu enfant : 12 €

■ **Nom du propriétaire:** Christophe BEATRIX

■ **Nom du chef:** Antonio

Ouvert à l'année.

Hors saison : fermé mercredi soir, samedi toute la journée et dimanche soir.

Saison : ouvert tous les midis, sauf le mercredi.

Ouvert samedi midi et soir.





LA TABLE D'ÉLISE

5 rue Marie Lemonnier - Port de pêche

85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 28 10 68 35 - www.alexandrecouillon.com

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 : 39 €. 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 16 février à fin novembre.

Hors saison : fermé dimanche, lundi et mardi.

Juillet et août : fermé mardi et mercredi.



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 moderne et chaleureuse, 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 alliant gourmandises et tradition pour cette nouvelle saison.

■ **Spécialités:** Viandes et poissons. Produits frais et de saison.

■ **Budget:** Menus : 19,50 € (plat + dessert - uniquement le midi) - 28 € (entrée + plat + dessert) ou 24 € (entrée + plat ou plat + dessert) - 36 € (entrée + plat + dessert) ou 31 € (entrée + plat ou plat + dessert) - Carte de 17,50 € à 25 €.

■ **Nom des propriétaires:** Louise MARTIN et Audrey MINGUET

■ **Nom du chef:** Audrey MINGUET

Ouvert à l'année.

Fermé lundi et mardi.

N'hésitez pas à consulter notre page Facebook ou Instagram.





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) et grillades sur plancha (pièce de bœuf sélectionnée, volailles, fruits de mer et poissons), sous la surveillance de notre chef Adam Gorecki, secondé par Grégory Bodin, ainsi que notre chef pizzaiolo, Franck Venasson.

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

■ **Budget :** Menu : à partir de 22 €, 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

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 paëlla. Thon et poissons fumés maison. Sardines de Saint-Gilles Croix de Vie. Moules-frites et burgers.

■ **Budget :** Menu mini : 22 €. – maxi : 29 €. Plat enfant : 8 €.

■ **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-restaurant.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:** 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. **Spécialités Terre et Mer selon les saisons.**

■ **Budget:** Carte mini. : 11 €. Menu : 30 €. 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. : 22 € - maxi. : 36 €. Carte mini. : 14 € - maxi. : 50 €. Menu enfant : 11 €.

■ **Nom du propriétaire:** Fabrice COLONNELLO

■ **Nom du chef:** Mickaël TESSIER

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

Février, mars, octobre et novembre : fermé mercredi soir et jeudi.





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. Plats typiques, orientaux et traditionnels.

■ **Budget:** Carte mini. : 10 € – maxi. : 26 €. Menu enfant : 10 €.

■ **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 – Port. : 07 66 16 25 45 (appel ou SMS)

Le Fil Rouge - @lefilrougenoir



Mélangez sur l'île de Noirmoutier, l'énergie de Julie et Sophie et vous obtenez le Fil Rouge ! Création, exploration, évolution... La cheffe Sophie aime faire chauffer les poêles et virevolter les légumes. Elle aime se challenger pour innover avec l'inspiration du moment, les produits frais et locaux twistés aux saveurs d'ailleurs. Julie, éternelle optimiste débordante de générosité, vous concocte un accueil aux petits oignons. Du cocktail au digestif, en passant par les vins, elle seule a le secret des accords parfaits. La team « Monique » n'a qu'un seul mot d'ordre : partager avec vous leur joie significative... Bon voyage culinaire !

■ **Spécialités:** Maki de saumon façon gravelax, avocat et mangue, mayonnaise wasabi. Burger du Fil Rouge, pain bio aux céréales, cheddar nature, viande VBF. Tagliata de boeuf, sauce verte, roquette et copeaux de parmesan. Tarte citron déstructurée, crumble sarrasin, petites meringues.

■ **Budget:** Menu (le midi uniquement) : entrée/plat ou plat/dessert : 21,90 €. Le soir à la carte : fourchette de prix de 8 à 12 € pour une entrée ou un dessert et de 19 à 28 € pour les plats. Menu enfant : 12 €.

■ **Guide référence:** Le Guide Vert Michelin Littoral

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

■ **Nom du chef:** Sophie PALUSSIÈRE

Ouvert à l'année (sauf congés annuels).

Septembre à juin : ouvert du jeudi au lundi (midi et soir).

Juillet et août : ouvert uniquement le soir, du lundi au samedi.

Deux services : 19h/19h15 ou 21h/21h15.





LE BLÉ NOIR CRÊPERIE-MOULERIE

12 place Saint Louis
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 39 18 17



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, grand choix de recettes de moules, viandes à la plancha, galettes façon burger.

■ **Budget:** Menu mini. : 16 € – maxi. : 20 €. Carte mini. : 12 € – maxi. : 24 €, Menu enfant : 11 €.

■ **Nom du propriétaire:** Richard FAUVEL

■ **Nom du chef:** Anne-Laure MANIER

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

Fermé mardi soir et mercredi toute l'année.

BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU

9 rue des Douves – 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 60 46 05 – www.creperieduchateau-noirmoutier.com
f Brasserie & Crêperie du Château



Au cœur du centre-ville de Noirmoutier, devant le Château, vous découvrirez un établissement chaleureux et élégant, vous plongeant dans un univers Jungle Chic. Les assiettes gourmandes de la carte de brasserie, comme nos galettes et crêpes généreuses et audacieuses, sauront ravir tous les palais. Vous pourrez déjeuner dans le charmant patio ombragé ou bien sur notre terrasse face au château. Réservation en ligne possible sur notre site internet.

■ **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.

Horaires en ligne ou sur notre page google.



CHEZ LUISA

1 bis route du Gois - 85630 **BARBÂTRE**

Tél. : 02 51 39 61 42 - **Port. :** 07 67 81 72 70

f Restaurants Chez Luisa



Crêperie-restaurant située dans le prolongement du Gois, dans le centre-ville de Barbâtre. Nous vous accueillons dans une ambiance sympathique et chaleureuse. Venez déguster nos crêpes et galettes 100% bretonnes, nos moules de Bouchot « Maison Pineau **NO** » (selon la saison), mais également la bavette originaire de la « Maison Chevallereau **NO** », ainsi que nos glaces artisanales françaises. Toutes nos préparations sont élaborées sur place.

■ **Spécialités:** Galettes de blé noir et crêpes. Moules (en saison). Bavettes « Boucherie Chevallereau ». Poisson du jour.

■ **Budget:** Carte mini. : 10 € - maxi. : 30 € - Menu enfant : 10 €

■ **Nom des propriétaires:** Solène DETANGER et Arthur FROMAGEAU

■ **Nom du chef:** Arthur FROMAGEAU

Ouvert d'avril à octobre.

Avril à juin et septembre : fermé lundi et mardi.

Juillet et août : fermé lundi.

LE PALAIS « MAISON MARTIN »

4 Grande Rue

85330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**

Tél. : 02 51 39 00 85 - **f** Crêperie Le Palais Maison Martin



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 Lune de miel : lardons, chèvre, crème, miel, salade. L'Américaine : steak, cheddar, oignons, tomates, salade. La Tandoori : poulet, emmental, poivrons, oignons, tomates, crème coco, épices tandoori

■ **Budget:** Menu mini. : 9,90 € - maxi. : 18,20 €. Carte mini. : 3,30 € - maxi. : 14,80 €. Menu enfant : 7,80 €.

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

■ **Nom du chef:** Alexandre MARTIN

Ouvert du 21 décembre au 3 novembre.

Octobre à fin mars : fermé lundi et mardi.

Avril à fin septembre : fermé dimanche et lundi.



LA PLANCHE

41 rue de l'Hôtel de Ville
85740 L'ÉPINE
Tél. : 02 51 35 75 75 - 📍 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 Goujonnette : filets de sole panés et frits servis avec des frites maison, façon fish and chips.

■ **Budget:** Carte à partir de 8,50 €. Menu enfant 8,20 €.

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

■ **Nom du chef:** Frédéric GAVORY

Ouvert à l'année.

Mi-juin à septembre : ouvert tous les jours.

Hors saison : fermé lundi et mardi.

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 Noirmouflette 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) : 14,50 €. Menu enfant : 11 €. 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.



*tenus en laisse **seulement via la carte Ticket Restaurant*



MAMMA VALERA BISTROT ITALIEN

91 avenue Joseph Pineau
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tél. : 02 51 39 19 66 - 📍 Mamma Valera



Ouvert en avril 2023, Mamma Valera, c'est un peu la « Dolce Vita Noirmoutrine ». Une décoration « maison de famille », une cuisine maison, des pizzas au feu de bois, des pâtes, des plats traditionnels... Une petite épicerie italienne, des propositions traiteur à partir de mai, bref... un lieu propice à la détente et la gourmandise ! Sur place ou à emporter, réservation fortement recommandée. Bon appétit !

■ **Spécialités:** Pizzas au feu de bois. Cuisine italienne.
Tout est fait maison.

■ **Budget:** Menus (uniquement servis le midi) : 17,90 € (entrée/plat ou plat/dessert) et 19,90 € (entrée/plat/dessert). Carte à partir de 20 €. Menu enfant : 11,90 €

■ **Nom du propriétaire:** Jean-Frédéric THOMAS

Ouvert à l'année.
Horaires sur notre page google.

LA MANO

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 bouchot 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 12,90 €. Maxi. : 22 €. Menu enfant : 12 €.

■ **Guide 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. : 8,50 € – maxi. : 26 €.

■ **Nom du propriétaire:** Nadia TESSIER

■ **Nom du chef:** Pascal CLOTEAUX

Ouvert d'avril à novembre.

Hors période scolaire : fermé lundi et jeudi soir.

Saison : fermé lundi.

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.

■ **Spécialités:** « Goujonnettes » : filets de sole panés et frits maison. Burger : pain artisanal, steak haché 150 grs, cheddar, tomate, oignon rouge. Bagels au saumon fumé maison, crème ciboulette.

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

■ **Nom du chef:** Yves GAVORY

Ouvert de février à novembre.

Horaires : plus d'informations sur notre page Facebook.





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, palourdes et bulots. Vente au détail.

■ **Spécialités:** Huîtres. Crevettes. Bulots. Langoustines. Palourdes (non cuites)

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

Ouvert d'avril à 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 €.

■ **Guide 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.



SS COND.



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. Vente de crustacés et de coquillages vivants.

■ **Spécialités:** Huîtres fines et spéciales. Terrines et veloutés d'huîtres. Crevettes impériales élevées sur place (août et septembre). Homard bleu.

■ **Budget:** À partir de 20 €. Menu enfant : 12 €.

■ **Nom du propriétaire:** René ADRIEN

Ouvert de Pâques à la Toussaint.



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-Ile, 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.

Avril à septembre : ouvert tous les jours de 9h à 19h.

Octobre à mars : ouvert de 9h à 13h et de 15h30 à 18h30 (fermé le mercredi).





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 –  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 €.

■ **Guide 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.



LE BOUCLARD PAR LES PETITS BASSETS

5 chemin des Places – 85680 LA GUÉRINIÈRE
Port. : 06 83 49 24 29 – www.lespetitsbassets.fr
 lespetitsbassets –  lespetitsbassets



Nouveauté – Ouverture mai 2024 : soit d'une halte iodée au cœur des marais ? Laissez-vous séduire par Le Bouclard des Petits Bassets. Un vrai petit coin de paradis, authentique et nature où vous pourrez vous attarder pour acheter au détail ou déguster sur place des huîtres 100% noirmoutrines, issues de notre production et autres produits locaux. Un cadre paisible, à l'abri des regards en face de notre cabane de production pour vous détendre en solo, en famille ou entre amis. Groupes acceptés. Visite de l'exploitation ostréicole sur réservation.

■ **Spécialités:** Huîtres. Coquillages et crevettes. Tartinades.

■ **Nom des propriétaires:** Mathieu et Aurélien GENDRON (dirigeants associés)

Ouverture mai à fin octobre.

Horaires et jours d'ouverture variables.
Renseignements par téléphone, sur facebook et Instagram
@lespetitsbassets ou sur notre site internet.





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.
Nouveauté 2024 : distributeur d'huîtres 24h/24.

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

■ **Budget:** A partir de 20 €.

■ **Guide référence:** Le Gault et Millau.

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

■ **Nom du chef:** Francky

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

Avril, septembre et octobre : fermé le mercredi.

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



L'AMOUR À LA PLAGE

BAR-BRASSERIE VUE MER

30 avenue Georges Clémenceau - Bois de la Chaise
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE - Tél. : 02 51 39 06 87
www.lamouralaplage-noirmoutier.fr
 L'Amour à la plage_Noirmoutier



Établissement repris en avril 2023, Lolita et Pierre-Loïc ont à cœur de vous accueillir dans un lieu de partage et de gaieté. Situé sur la plage des Dames, face à la mer, l'ambiance se veut chaleureuse et décontractée, idéale pour un moment convivial, en famille ou entre amis. Découvrez une cuisine tendance et de saison, aux saveurs d'ici et d'ailleurs, qui saura satisfaire petits et grands : poissons frais, crustacés, viandes grillées, etc... Côté bar, profitez d'un moment propice à la détente autour d'une boisson rafraîchissante, comme d'un cocktail signature ou de l'un de nos milkshakes et thés glacés maison. L'amour à la plage accueille aussi vos événements : réceptions, mariages, séminaires d'entreprise, anniversaires et repas d'affaires.

■ **Spécialités:** Poissons frais. Crustacés. Viandes grillées. Salades estivales.

■ **Budget:** Menu mini : 22 € - maxi : 35 € (uniquement hors saison et hors week-ends) - Carte mini : 8 € - maxi : 30 €. Menu enfant : 12 €

Ouvert du week-end de Pâques à fin septembre.

Hors saison : fermé le lundi (hors jours fériés).

Juillet et août : ouvert tous les jours.





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 (de 12h à 15h), 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. Tapas proposés le soir.

■ **Budget:** Budget : à partir de 20 €. Menu enfant : 10 €.

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

■ **Nom du chef:** Valentin KASKOSZ

Ouvert à l'année.
Fermé le vendredi.

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 Pailote : 22 € - Menu Belle Mer : 26 € - Menu enfant : 12 € - Carte de 12 à 22 €. Une partie de mini-golf est offerte pour chaque menu.

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

■ **Nom du propriétaire:** André MASARDO

Ouvert d'avril à septembre.
Ouvert tous les jours.



seulement via la carte Ticket Restaurant





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:** Sardines et huîtres. Frites maison et pommes de terre de Noirmoutier. Spécialités italiennes. Pinsa Romana. Raviolis. Lasagnes. Viande française. Fish and chips. Desserts maison.

■ **Budget:** Carte mini. : 14 € - maxi. : 30 €.

■ **Nom du propriétaire:** Christophe DUBOIS

■ **Nom du chef de cuisine:** Deth OK

Ouvert de début mars à début novembre.

Hors saison : lundi, vendredi, samedi et dimanche : ouvert midi et soir. Mardi : ouvert le midi uniquement. Fermé mercredi et jeudi.

Du 15 juin au 15 septembre : ouvert tous les jours, midi et soir.



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:** Cuisine du Marché. Fruits de mer. Bar à vin. Fish & Chips. Planches à partager. Brunch.

■ **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.





L'AUTHENTIQUE - RESTAURANT BISTRONMIQUE L'ARÔME - BAR À VINS ET COCKTAILS

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

Tél. : 02 19 00 11 85 - contacthotel@lenoirmoutier.fr

www.lenoirmoutier.fr



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 bistrannique. L'œuf autrement. Poulpe grillé. Pâtes aux palourdes.

■ **Budget:** Plats à partir de 25 € - Carte mini. : 11 € - maxi. : 35 €. Vin au verre. Cocktails.

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

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

■ **Nom du chef:** Paul

Ouvert du 22 mars au 10 novembre 2024.

Restaurant : fermé mardi et mercredi toute la journée.

Bar : ouvert tous les jours, sauf les mardi et mercredi.

LE COMPTOIR BAR RHUMERIE TAPAS

4B Port de Plaisance

85330 **L'HERBAUDIÈRE**

Bar leComptoir



Établissement créé en 2006, face au port de plaisance de l'Herbaudière, « Le COMPTOIR », bar, rhumerie, pause gourmande, vous propose, à l'année, des spécialités sucrées ou salées (fabrication Pâtisserie Louiche (anciennement Giraudet) dans la rue piétonne, à Noirmoutier en l'île), ainsi qu'un large choix de plats et grignotages à partager.

Nouveau : LE COMPTOIR s'agrandit avec deux nouveaux concepts...
boire # manger # partager.

■ **Spécialités:** Une belle carte de cocktails classiques, revisités et créations. Sélection de vins, préfous, acras et de nouvelles surprises pour la saison 2024.

■ **Budget:** Cocktails à partir de 10 €. Vins au verre : de 3,50 à 7 €. Plats et grignotages (prix sur place).

■ **Guide référence:** Lonely Planet.

■ **Nom du responsable:** Mathieu GIRAUDET

■ **Nom du propriétaire:** SARL PLAISIRS ET SAVEURS

Ouvert à l'année.

Vacances scolaires d'avril à fin septembre : ouvert minimum 6 jours/7.

Plus d'informations sur facebook, instagram ou notre page google.



*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'Étier 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 €.

■ **Guide référence:** Le Petit Futé

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

Ouvert du 15 février au 17 novembre 2024.
Tous les jours de 8h à 23h.

les Collectionneurs
Restaurateurs, Hôtelliers, Voyageurs



LE GÉNÉRAL D'ELBÉE
HÔTEL & SPA
★★★★

hip's BAR À COCKTAILS/TAPAS

14 bis place Saint-Louis

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Port. : 06 42 42 79 66



Découvrez une atmosphère chaleureuse et décontractée chez hip's, un bar niché sur le port de Noirmoutier. Laissez-vous emporter par notre ambiance conviviale où règne une atmosphère détendue et accueillante animée par une équipe jeune. Dégustez nos cocktails originaux, nos planches à grignoter tout en profitant de quelques petits concerts, prévus ou improvisés. Que ce soit pour une soirée entre amis ou un moment familial, hip's vous offre un refuge où vous pouvez vous sentir chez vous.

■ **Budget:** A partir de 6 €.

■ **Nom du responsable:** Hippolyte HURET

Ouvert à l'année.

De 11h à 2h pour la saison.

Fermé lundi.





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, sur une terrasse baignée de soleil, Nadège et Grégoire vous accueillent dans une ambiance conviviale et décontractée. Autour d'une sélection de vins, vous pourrez grignoter des tapas, et découvrir les plats des îles...

■ **Spécialités:** Planches à grignoter. Accras de morue. Rougail saucisses.

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

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

Ouvert d'avril à décembre.

Hors saison : fermé lundi, mardi et mercredi.

Saison : fermé lundi toute la journée et mardi midi.



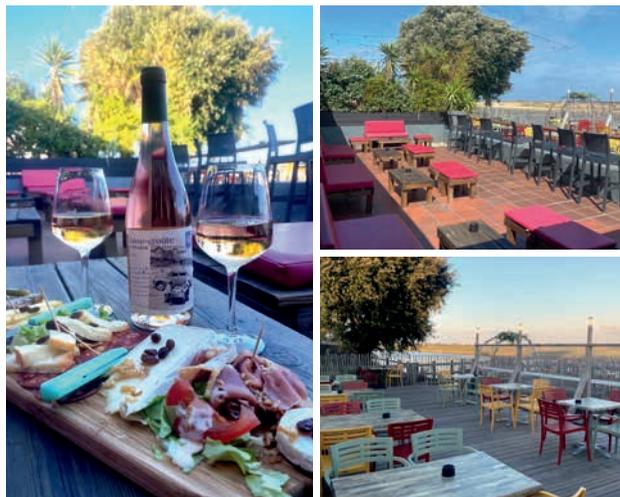
*de petite taille

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 2,50 €.

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

■ **Nom des chefs:** Steven et Mélody

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'AUTHENTIQUE RESTAURANT BISTRONOMIQUE p. 66
57 rue de la Pointe – Tél. : 02 19 00 11 85

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

CHEZ LUISA p. 36
1 bis route du Gois – Tél. : 02 51 39 61 42 – Port. : 07 67 81 72 70

Pizzerias

LA MANO p. 51
6 route du Gois – Tél. : 02 51 39 89 55

Bars/Cafés

L'ARÔME BAR À VINS ET COCKTAILS p. 66
57 rue de la Pointe – Tél. : 02 19 00 11 85

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

La Guérinière

Cuisine traditionnelle

L'ATLANTIDE HÔTEL-RESTAURANT p. 19
4 rue de la Noure – Tél. : 02 51 39 11 58

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

CHEZ PATACOL JOYEUX BISTRO p. 23
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

LE BOUCLARD PAR LES PETITS BASSETS p. 59
5 chemin des Places – Port. : 06 83 49 24 29

LA CABANE D'ADRIEN p. 56
14 zone de la Nouvelle Brille – Zone ostréicole –
Port. : 07 50 04 62 23

CHEZ P'TIT LOUIS p. 55
Port du Bonhomme – Port. : 06 61 15 43 94

LA GODAILLE p. 57
Port du Bonhomme – Tél. : 02 51 60 68 64

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

Bars/Brasseries

**L'ABREVOIR BAR-RESTAURATION-CONCERTS-SOIRÉES
À THÈME (OUVERTURE SAISON 2024)**
10 b rue Tranchard

**LE BISTROT DE LA COURT
RESTAURANT-BAR-PIZZERIA (SUR PLACE OU À EMPORTER)**.....
54 rue des Moulins

LE BON'HOMME RESTAURANT-BAR PMU
165 rue Nationale – Tél. : 02 51 54 64 59

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

Petite restauration

LE P'TIT BONHOMME SNACKING
169 rue Nationale – Port. : 06 64 85 98 04

L'Épine

Cuisine traditionnelle

LA CASE IODÉE
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

LE P'TIT MORIN
Port de Morin – Chemin du Phare – Tél. : 02 51 35 55 61

Crêperies

LA PLANCHE CRÊPERIE-RESTAURANT p. 38
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

Petite restauration

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

Bars à huîtres

LE DÉLIT p. 53
Étier de l'Arceau – Route de l'Épine (derrière La Piscine!) –
Port. : 06 87 63 36 84

L'OCÉANE p. 58
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

LABAYA BAR ARTISTIQUE ET MUSICAL-TAPAS p. 71
Lieu-dit La Grande Passe – Route de Noirmoutier –
Mail : 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**
26 rue de la Prée au Duc – Tél. : 02 28 10 15 12

Cuisine traditionnelle

- L'ANSE ROUGE HÔTEL-RESTAURANT** p. 18
15 avenue du Maréchal Foch – Hôtel Tél. : 02 51 39 05 63 –
Restaurant Port. : 06 81 74 56 68.
- LE CASTEL** p. 22
11 a rue des Douves – Tél. : 02 44 36 64 36
- L'ENVOL** p. 24
13 rue du Vieil Hôpital – Tél. : 02 51 35 85 29
- LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF** p. 43
58 a avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 28 17 24 10 –
Port. : 07 66 16 25 45 (appel ou SMS)
- LE JARDIN DE NOIRMOUTIER** p. 27
72 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 12 03
- LA MER VEILLE 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. 38
12 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 35 76 21
- LE ROMAN BLEU** p. 37
1 rue Boucharde (à côté de la mairie) – Tél. : 02 51 39 03 88
- TERRE ET MER** p. 40
5 a rue Richer – Tél. : 02 51 35 72 23
- VILLA ARTHUS BERTRAND** p. 17
9 allée de Chaillot – Tél. : 02 51 68 41 81
- LE WINCH** p. 41
8-10 place Saint-Louis – Tél. : 02 28 12 99 20

Cuisine du Monde

- LA CASBAH** p. 42
2 bis rue Parmentier – Tél. : 02 28 10 85 10
- LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF** p. 43
58 a avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 28 17 24 10 –
Port. : 07 66 16 25 45 (appel ou SMS)

Crêperies

- L'ATMOSPHÈRE**
2 rue Parmentier – Tél. : 02 51 39 02 16
- LE BLÉ NOIR CRÊPERIE-MOULERIE** p. 44
12 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. 45
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. 47
4 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 00 85
- LES SALINES**
13 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 53 55
- LA SUITE...** p. 49
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..** p. 50
91 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 19 66

Petite restauration

- LA BALISE RESTO-SNACK (SUR PLACE/À EMPORTER)**
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

Bars/Brasseries

- L'AMOUR A LA PLAGE BAR-BRASSERIE VUE MER** p. 61
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames –
Tél. : 02 51 39 06 87
- 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
- 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. 35
9 rue des Douves - Tél. : 02 51 60 46 05

LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF p. 33
58 a avenue Joseph Pineau -
Tél. : 02 28 17 24 10 - Port. : 07 66 16 25 45 (appel ou SMS)

LA MAISON BLANCHE.....
21 allée des Sableaux - Tél. : 02 28 10 38 36

LE 11 BAR-TAPAS-BRASSERIE p. 65
11 Quai Cassard - Tél. : 02 28 10 11 11

LA PAILLOTTE..... p. 63
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. 64
40 rue du Grand Vieil - Le Vieil - Tél. : 02 51 39 27 52

Bars/Cafés

L'AMOUR A LA PLAGE BAR-BRASSERIE VUE MER..... p. 61
30 avenue Georges Clémenceau - Plage des Dames -
Tél. : 02 51 39 06 87

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

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

CHEZ POMPETTE BAR À VINS.....
14 rue du Marché - Port. : 07 69 74 25 63

hip's BAR À COCKTAILS-TAPAS p. 69
14 bis place Saint-Louis - Port. : 06 42 42 79 66

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. 68
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 EN BIKINI.....
68 avenue Joseph Pineau - Port. : 06 32 62 80 03

**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. 65
11 Quai Cassard - Tél. : 02 28 10 11 11

LA PAILLOTTE..... p. 63
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 68 73 22

LA POINTE DES CHÂTEAUX BAR À VINS-TAPAS..... p. 70
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. 38
12 place Saint-Louis - Tél. : 02 51 35 76 21

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

LE RÉTRO..... p. 64
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

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..... p. 35
97 a 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) - 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..... p. 34
39 rue du Port - Port. : 06 62 56 64 17

LA TABLE D'ÉLISE..... p. 36
5 rue Marie Lemonnier - Port de Pêche - Tél. : 02 28 10 68 35

LA TERRASSE..... p. 39
2 rue Marie Lemonnier -
Tél. : 02 51 39 06 02 - Port. : 06 71 74 01 84

LE POISSON BULLE AU TRANSAT..... p. 28
Port de Plaisance - Tél. : 02 51 35 72 27

Crêperies

LE PILIER.....
Port de Plaisance - Tél. : 02 28 10 95 09

Petite restauration

LA MAISON DE SALY SNACK-BAR

SUR PLACE OU À EMPORTER.....
Port de L'Herbaudière - **Tél.** : 02 51 39 58 50

LE P'TIT CAPRICE - LA FRIGERAIE..... p. 52

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. 62

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

NOA (NOIRMOUTIER OTHER ATMOSPHERES)

BAR LOUNGE PMU-PETITE BRASSERIE.....

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

LA TERRASSE..... p. 39

2 rue Marie Lemonnier -

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

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)..... p. 67

4b port de Plaisance

LA JAVA AU BON COIN BAR-BRASSERIE-CRÊPERIE... p. 62

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

NOA (NOIRMOUTIER OTHER ATMOSPHERES)

BAR LOUNGE PMU-PETITE BRASSERIE.....

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!



Scannez
le QR code
pour télécharger
le guide

