

Guide  
**Restaurants**  
& Bars



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](http://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](mailto:tourisme@iledenoirmoutier.org) - +33(O)2 51 39 80 71

 [www.ile-noirmoutier.com](http://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)



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

# Sommaire

12|16

Cuisine gastronomique

17|38

Cuisine traditionnelle

39

Brasserie

40

Cuisine du monde

41|46

Crêperies

47

Pizzeria

48|54

Bars à huîtres

55|63

Bars-Brasseries

64|65

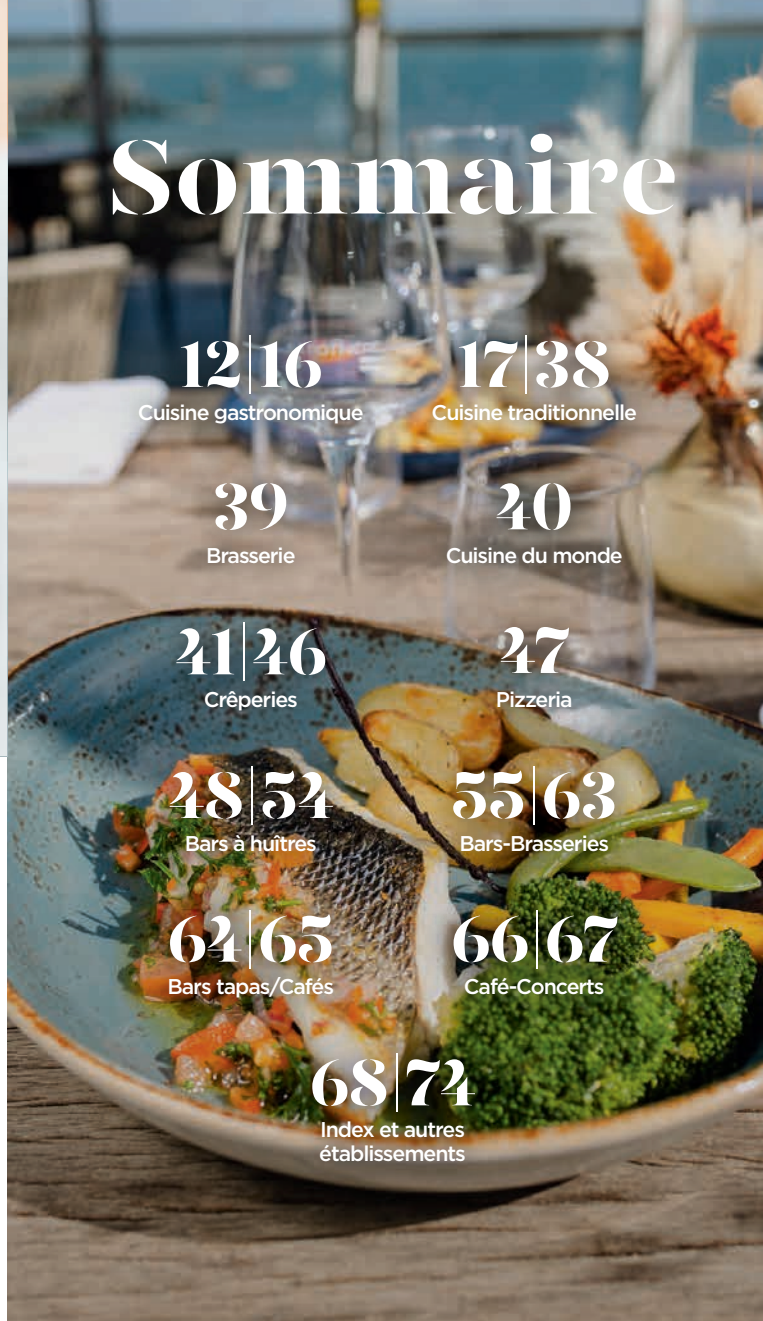
Bars tapas/Cafés

66|67

Café-Concerts

68|74

Index et autres  
établissements



## LÉGENDE



Animaux  
acceptés




Chèques vacances  
acceptés



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 noirmoutrin transpire de ces deux influences, tout en y associant un climat particulièrement doux, une terre légère et sablonneuse sur un sol granitique et acide, une nappe souterraine riche en sels minéraux et surtout, des savoir-faire séculaires...

L'ÎLE  
gourmande

## DES POISSONS DE BELLE LIGNÉE

Avec ses 60 bateaux multicolores, L'Herbaudière est le principal port de pêche de l'île, le 2<sup>e</sup> de Vendée toutes espèces confondues et le 2<sup>e</sup> en France pour la sole. Pendant toute la première moitié du XX<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 microalgue 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'étiérs, 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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.



### CARAMEL CRÉMEUX ET MOLETTE

**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 Cagniolles « 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, tels que merlu, lieu, maquereau, thon, truite, saumon, mais également viandes et fromages fumés.** 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.

**Nouveauté : le bar à dégustation.** Profitez de la terrasse pour boire un verre, tout en dégustant les produits fumés !

### 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 donne 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 hivernale.

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 MARAÏCHIN

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 et la Guérinière), pour le seul plaisir de la gourmandise.**

**Présent à l'année sur les marchés de l'Épine (le samedi) et Noirmoutier-en-l'île (le vendredi).**



## 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 plus de 50 parfums !

Outre cette carte à n'en plus finir, Tutti Frutti propose un assortiment de verrines et d'entremets glacés, ainsi que des 1/2l de glaces et des 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, 1 rue Piet 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 localement, 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 à la boutique la NO, ainsi qu'auprès de nos partenaires. Visite le samedi en saison. Location de tireuses.



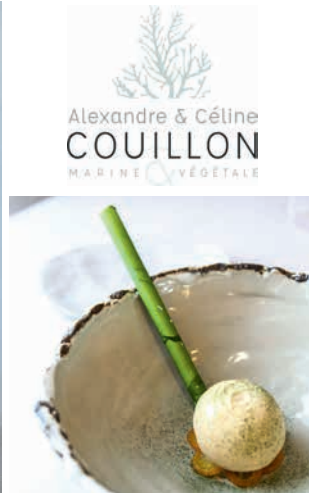


## LA MARINE

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<sup>e</sup> étoile.

Une cuisine créative avec des produits de saison, basée sur la saveur des mets, dans un décor contemporain, entièrement rénové en 2025. 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 : 350 €. – NO1 : 6 épisodes : 240 €. Menu unique à chaque service.

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

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

■ **Nom du chef** : Alexandre COUILLON

Ouvert de mi-février à fin novembre.

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

Juillet et août : fermé le lundi et mardi.



## 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.  
Huitres Fujiyama. Bar au beurre de café, soufflé au chou-fleur.  
Ris de veau croustillant aux palourdes.  
Magret sauce aigre-douce.

■ **Budget** :  
Menu mini : 39 € – maxi : 95 € (menu homard à partir d'avril).  
Menu enfant : 16 € (uniquement le midi).

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

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

■ **Nom du chef** : Dominique SORET

Ouvert de février à décembre.

Hors saison : fermé mardi, mercredi et jeudi midi.

Saison : se renseigner.



De petite taille





## L'ÉTELLE PAR FLEUR DE SEL

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

Tél. : 02 51 39 09 07 – [www.letelle.fr](http://www.letelle.fr)

Hôtel-Restaurant Fleur de Sel – [hotelfleurdesel\\_r.letelle](https://www.instagram.com/hotelfleurdesel_r.letelle)



Une institution sur l'île de Noirmoutier depuis 1982. Nouveau nom du restaurant depuis 2023, L'Ételle est le restaurant de l'hôtel Fleur de Sel\*\*\*\*, situé à mi-chemin du centre-ville et des plages du Bois de la Chaise. On s'y retrouve pour déjeuner ou dîner dans une belle salle lumineuse avec vue sur le château et l'église, ou sur la terrasse à l'ombre des parasols, dès les beaux jours. La cuisine est signée Éric Pichou, véritable passionné, aux commandes des cuisines depuis 1994. Les saveurs raffinées, ancrées dans les saisons, honorent les poissons et les produits locaux. Côté cadre, on retrouve le style élégant et naturel institué par la famille Wattecamps et deux expositions d'artistes peintres : Céline Wattecamps, la sœur de Pierrick et Béatrice Roche Gardie, peintre reconnue. Ouvert du mercredi au dimanche, L'Ételle vous propose, au déjeuner, deux menus : Brise de Printemps et Belle Saison. Au dîner, le menu Croisière et la carte du soir. Le dimanche midi, un menu gastronomique : Le Déjeuner du dimanche. Privatisable au déjeuner uniquement, L'Ételle accueille vos fêtes de famille et vos événements associatifs et d'entreprises.

■ **Spécialités** : Dos de lieu jaune en panure de piquillos.  
Moules gratinées à la crème d'ail. Sole meunière au beurre citronné préparée. Plavova aux fruits rouges.

■ **Budget** : Carte à partir de 18 €. Menu « Croisière » (dîner) à 43 € et formule à 31 € (hors samedi soir). Menu « Déjeuner du Dimanche » à 49 et 61 €, avec plateau de fromages. Menu enfant à 15 €. Menu « Jeune Gourmet » à 26 €.

■ **Guides référence** : Le Gault & Millau (2 toques) – Le Petit futé – Collège culinaire de France – Label Kids Friendly

■ **Nom du propriétaire** : Pierrick WATTECAMPS

■ **Nom du chef** : Éric PICHOU

**Ouvert du 4 avril au 30 octobre inclus.**  
**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](http://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](http://www.laboutiquedeletier.fr).

■ **Spécialités** : Lieu jaune de « petits bateaux », mariné à la fleur de Sakura, roulé dans une feuille de Nori, houmous yuzu. Filet de canard, cuisson basse température, jus corsé de volaille aux herbes fraîches, grenailles de Noirmoutier. Homard « breton » grillé, doucement cuit au beurre d'algues, jus rose corail à la fleur de sel. Soufflé chaud « minute » au Grand Marnier, véritable moment de dégustation.

■ **Budget** : Menu mini. : 38 € – maxi. : 80 €. Carte mini. : 17 € – maxi. : 40 €. Menu enfant : 11 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : Patrice MILLASSEAU

■ **Nom du chef** : Patrice MILLASSEAU

**Ouvert du 1<sup>er</sup> février au 22 novembre.**

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

**Juillet et août : dimanche soir et lundi.**



<sup>1</sup>Uniquement en terrasse



## LES PRATEAUX HÔTEL-RESTAURANT \*\*\*

8 allée du Tambourin – 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 39 12 52 – [www.lesprateaux.com](http://www.lesprateaux.com)



Situé au cœur du Bois de la Chaise, l'hôtel-restaurant « Les Prateaux » vous accueille en son sein, pour y découvrir une cuisine créative et de saison. Notre chef, formé dans de très grandes maisons françaises (« La Table de Franck Putelat », « Le Relais Serge Vieira », 2 étoiles michelin) saura vous proposer une carte élaborée à base de produits frais, locaux et de saison. Tout est fait maison ! Une seule formule (entrée, plat, fromage et dessert) à choisir sur notre carte, réalisée à partir de produits haut de gamme, d'une fraîcheur irréprochable qui saura vous réjouir les papilles. **Sur réservation uniquement.**

■ **Spécialités :** Homard. Poissons nobles. Volaille de ferme. Légumes locaux. Produits de saison et poissons sauvages uniquement.

■ **Budget :** 1 seule formule à 59 € (entrée/plat/fromage/dessert).

■ **Noms des propriétaires :** M. et M<sup>me</sup> LE GOFF

■ **Nom du chef :** Ludéric PICOU

**Ouvert du 20 mars au 11 octobre.**  
**Ouvert tous les soirs, sauf le mercredi.**



<sup>1</sup>Tenus en laisse



## L'ATLANTIDE PUNTA LARA HÔTEL-RESTAURANT

4 rue de la Noure – 85680 LA GUÉRINIÈRE  
Tél. : 02 51 39 11 58 – [www.hotelpuntalara.com](http://www.hotelpuntalara.com) – [hotelpuntalara](https://www.instagram.com/hotelpuntalara)



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 André Goedde, le chef de cuisine. À noter que le restaurant peut recevoir jusqu'à 160 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 : 35 € – maxi : 59 €. Carte mini : 21 € – maxi : 75 €. Menu enfant : 25 €

■ **Nom du gérant :** André FUNDORA

■ **Nom du chef cuisine :** André GOEDDE

**Ouvert du 3 avril au 15 novembre (midi et soir).**  
**Le midi : carte snacking de 12h à 14h.**  
**Le soir : à la carte de 19h à 23h (2 services).**



<sup>1</sup>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 : 20 € – maxi : 35 €.

■ **Guides référence** : Meilleures tables de Vendée

■ **Nom de la 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

30a rue du Port  
85330 L'HERBAUDIÈRE  
Tél. : 02 51 35 78 72 – [www.labisquinenoirhoutier.com](http://www.labisquinenoirhoutier.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 : 12 € – maxi : 45 €. Carte mini : 14 € – maxi : 45 €. Menu enfant : 12 €.

■ **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).

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

Saison : fermé lundi.





## LA CASE IODÉE

Chemin du Phare – Port de Morin  
85740 L'ÉPINE – Port. : 06 86 21 56 66  
www.lacaseiodee.fr – La Case Iodée – la.case.iodee



Dans l'esprit « paillote », sur le port de Morin à l'Épine, les pieds dans le sable, face aux bateaux, venez profiter de la mer et des couchers de soleil en dégustant cocktails et planches à partager, côté terre ou mer. Savourez des fruits de mer, couteaux en persillade, palourdes à la thaï ou encore des huîtres avec un petit verre de vin blanc en terrasse. À table, dans une ambiance conviviale et chaleureuse, un choix de plats originaux, de poissons et de viandes concoctés par notre chef. Goûtez sa spécialité de poule snacké... Côté sucré, nos glaces, crêpes et desserts maison sauront vous ravir.

■ **Spécialités** : Planches à partager. Poissons et coquillages. Poulpe. Viandes.

■ **Budget** : Carte mini. : 12,50 € – maxi. : 28 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Clément LECLERE

Ouvert d'avril à septembre.  
Fermé le mercredi.



## LE CASTEL

11a 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. Brioche façon pain perdu.

■ **Budget** : Menu mini. : 29 € – maxi. : 39 €. Carte mini. : 14 € – maxi. : 22 €. Menu enfant : 15 €.

■ **Guides référence** : Tripadvisor

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

Ouvert à l'année.

Hors saison : fermé le mercredi et le dimanche.

Juillet et août : fermé le samedi midi 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 - chez\_patacol



Restaurant bistrot, situé à La Guénière, 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 gratuit face au restaurant à 10 m de la plage. Possibilité de réserver en ligne sur notre site internet.

■ **Spécialités** : Cuisine traditionnelle revisitée.

■ **Budget** : Menu mini. : 20,50 € - maxi. : 33 €.

Carte mini. : 14,50 € - maxi. : 32 €. Menu enfant : 12,50 €.

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

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

■ **Nom de la cheffe** : Marina BECOT

Ouvert à l'année

(6 semaines de fermeture : 2 à Noël, 1 en juin et 3 en novembre).

Juillet et août : fermé mardi et mercredi.

Hors saison : voir site web ou réseaux sociaux.



## LES DUNES

6 rue de la Tresson - 85680 LA GUÉRINIÈRE

Tél. : 02 51 39 82 77 - www.hoteldesdunesnoirmoutier.com

Hotel des Dunes 3\* - Noirmoutier

hoteldesdunesnoirmoutier



Dans notre restaurant, la cuisine se veut authentique. Derrière ses fourneaux, notre chef de cuisine normand, Gery Boddaert, vous propose une cuisine, tantôt traditionnelle, tantôt innovante, maison, et toujours faite avec passion. Mettant à l'honneur des produits frais et de saison, privilégiant les circuits courts pour votre plus grande satisfaction. L'occasion de vous faire découvrir le terroir de l'île de Noirmoutier, de la Vendée et d'ailleurs...

■ **Spécialités** : Soupe de poissons maison. Jambon braisé et frites maison. Foie gras. Poisson du Marché.

■ **Budget** : Menu mini : 29,50 € - maxi : 39,50 €.

Carte mini : 16 € - maxi : 28 €

■ **Noms des propriétaires** : Cathy et Philippe FILLON

■ **Nom du chef** : Gery BODDAERT

Ouvert du 4 avril au 26 septembre.

Le soir uniquement, sur réservation au 02 51 39 82 77.

Fermé le dimanche.





## ÉLISE

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



« La Table d'Élise » devient « Élise », nouvelle offre depuis 2025, toujours dans cette petite maison posée face au port de pêche de L'Herbaudière. Élise, table iodée (annexe du restaurant gastronomique La Marine \*\*) propose une cuisine au gré du marché, cuisson à la braise. Elle honore les produits de la mer et produits locaux, avec une cuisine ouverte sur un comptoir. L'autre restaurant d'Alexandre Couillon, le chef triplement étoilé en 2023.

■ **Spécialités** : Cuisine à la braise. Poissons et coquillages de la criée. Volaille fermière.

■ **Budget** : Entrées de 8 à 18 € - Plats de 20 à 30 € - Desserts de 8 à 12 € - Carte des vins de 100 références. Sélection au verre.

■ **Guides référence** : Le Guide rouge Michelin - Le Gault & Millau - Le Petit Futé - Le Guide du Fooding - Maître Restaurateur

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

■ **Nom du chef** : Alexandre COUILLON

Ouvert de février à fin novembre.

Hors saison : fermé dimanche, lundi et mardi.

Juillet et août : fermé lundi et mardi.

## 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. Quenelles. Filet de canard de Challans, sauce vinaigre balsamique, gratin de macaronis.

■ **Budget** : Formule entrée + plat ou plat + dessert : 26 € - Entrée + plat + dessert : 30 €.

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

■ **Noms 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 POISSON BULLE AU TRANSAT

Port de Plaisance – 85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 51 35 72 27

Le Poisson Bulle au Transat – 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 €.

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

■ **Nom du chef** : Thomas DROUAUD

Ouvert de mi-février à début novembre.

**Hors vacances scolaires : fermé mardi et mercredi.**

**Petites vacances scolaires : fermé mardi soir et mercredi.**

**Juillet et août : fermé le mercredi uniquement.**



## 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](http://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. **Possibilité de réserver en ligne sur notre site internet ou notre page Google, et par téléphone.**

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

■ **Budget** : Menu mini. : 23 € – maxi. : 29 €.

Carte mini. : 8 € – maxi. : 27 €.

■ **Guides référence** : Le Gault & Millau Régional

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

■ **Nom du chef** : Jérémy MARIE

Ouvert à l'année.

**Horaires et jours d'ouverture disponibles et mis à jour régulièrement sur notre site internet et notre page Google.**

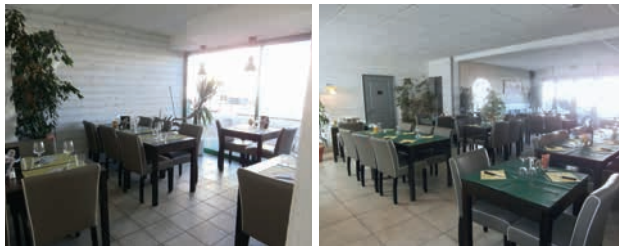


<sup>1</sup>Et chèques vacances connect



## 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. Poisson. Rognons de veau. Maxi profiteroles. Brioche perdue.

■ **Budget** : Menu mini : 22,50 € – maxi : 28,50 €. Carte mini : 10 € – maxi : 16 €. Menu enfant : 11 € (- de 12 ans).

■ **Nom du propriétaire** : Didier DOSSMANN

Ouvert à l'année.

## 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). Hûîtres (douzaine ou 6). Brochette de bœuf, sauce roquefort. Choucroute de poissons.

■ **Budget** : Menu mini : 19,30 € – maxi : 41 €. Carte mini : 11 € – maxi : 24 €. Menus enfant : 10,50 et 12,50 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Noms des propriétaires** : M. et M<sup>me</sup> GENDRON

■ **Nom du chef** : Franck GENDRON

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



## LE PETIT BOUCHOT

3 rue Saint-Louis – 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
**Tél. :** 02 51 39 32 56  
 lepetitbouchot85@gmail.com – 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 vigneron 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 34,50 €.

■ **Guides référence :** Le Gault & Millau (1 toque) – Le Petit Futé – Le Guide vert Michelin – Géo Guide – Maître Restaurateur

■ **Noms des propriétaires :** M. et M<sup>me</sup> 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.



## LA POTINIÈRE

27 avenue Georges Clemenceau – Plage des Dames  
 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE – **Port. :** 07 65 15 55 73  
 f potiniere.no – @ potiniere.no



La Potinière, adresse emblématique aux tuiles bleues, vous accueille face à la mer dans le cadre enchanteur et magique de la plage des Dames et son estacade. L'une des plus belles vues de Noirmoutier pour un déjeuner ou un dîner d'exception. Au menu, des plateaux de fruits de mer, du homard, du poisson frais de nos côtes, mais aussi de belles pièces du Boucher pour les amateurs de viande. Sans oublier les célèbres pommes de terre de Noirmoutier. Chaque plat est sublimé avec passion par notre Chef et servi avec une attention toute particulière par Jade.

■ **Spécialités :** Cuisine de la mer, mais pas que... Plateau de fruits de mer. Homard de notre vivier. Poissons de nos côtes.

■ **Budget :** Menu mini : 38 € – maxi : 90 €. Carte mini : 16 € – maxi : 65 €. Menu enfant : 18 €.

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

■ **Noms des propriétaires :** M. et M<sup>me</sup> Jean-Pierre MORICEAU

Ouvert de février à novembre.

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



<sup>1</sup>Uniquement en terrasse <sup>2</sup>Papier et connect



## 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. : 25 € - maxi. : 35 €. Menu enfant : 13 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Arthur BICLET

■ **Nom du chef** : Matthieu COUPEZ

Ouvert à l'année.

Jours et horaires variables en fonction de la saison.  
Consultez notre page Google.

## 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<sup>er</sup> février au 30 novembre.  
Février, mars, octobre et novembre :  
fermé mercredi soir et jeudi.



## LE RAFIO

12 place Saint-Louis  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 35 76 21 – Le Rafio



Un savoir-faire familial au cœur de la Place Saint-Louis depuis 1998. Bienvenue au Rafio, où Morgan et Céline, avec Adam Gorecki et Grégory Bodin, vous invitent à découvrir une cuisine épicurienne de qualité. Face au port, dans une ambiance conviviale et chaleureuse, nous vous accueillons toute l'année pour un voyage culinaire autour de produits frais et savoureux. Ici, les viandes d'exception sont à l'honneur. Maturées et grillées au feu de bois, elles proviennent des plus belles races : Noir de Baltique, Aubrac, Salers, Blonde de Galice et Angus. Ces bêtes, nourries à l'herbe toute l'année, sont rigoureusement sélectionnées par NOS CHEFS pour leur goût incomparable. À cela, s'ajoutent nos poissons frais de saison et fruits de mer : grillés au feu de bois, ils révèlent toute la richesse de la mer. Sous la direction d'Adam et Greg, chaque plat est une promesse de saveurs authentiques, mises en valeur par notre grill au feu de bois, un retour aux racines du goût. Le Rafio, c'est aussi une belle terrasse en plein air, face au port, idéale pour un repas en toute convivialité. Morgan et Céline Gallais, passionnés et présents au quotidien, vous réservent un accueil chaleureux et une expérience gourmande inoubliable.

■ **Spécialités** : Viandes maturées et grillées au feu de bois. Poissons entiers et fruits de mer de saison au feu de bois. Notre choucroute de la mer (depuis plus de 20 ans). Une carte qui change au rythme des produits frais

■ **Budget** : Menus : à partir de 28 €. Carte et suggestions de saison.

■ **Nom du propriétaire** : Morgan GALLAIS

■ **Noms des chefs** : Adam GORECKI et Grégory BODIN.

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



<sup>1</sup>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.fr – Leromanbleu



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 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 saison. **Réservations en ligne sur notre site internet.**

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

■ **Budget** :

Menu du jour (plat + dessert) : 21,50 € (uniquement le midi) – 29 € (entrée + plat + dessert) ou 25 € (entrée + plat ou plat + dessert) – 37 € (entrée + plat + dessert) ou 33 € (entrée + plat ou plat + dessert) – Carte de 19 € à 28 €. Menu enfant : 14,50 €.

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

■ **Nom de la cheffe** : Audrey MINGUET

**Ouvert à l'année.**

**Horaires et jours de fermeture sur notre page Google.**  
**N'hésitez pas à consulter notre page Instagram.**



<sup>1</sup>Uniquement en terrasse <sup>2</sup>Uniquement tickets papier.





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

■ **Budget** : Menu mini : 23 €. Plat enfant : 8 €.

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

Ouvert du 15 février au 11 novembre.

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

## 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 à volonté, pizzas et burgers maison, spécialités savoyardes. Petits ou grands gourmands trouveront forcément leur bonheur, réservez vite votre table !

■ **Spécialités** : Pizzas. Moules à volonté. Spécialités savoyardes. Burgers. Fromages.

■ **Budget** : Carte mini. : 11,50 € – maxi. : 25 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Sylvain GARREAU

■ **Nom du chef** : Sylvain GARREAU

Ouvert de mai à novembre.

Hors saison : ouvert tous les jours, sauf mercredi et jeudi.

Juillet et août : ouvert 7j/7.



## LE FIL ROUGE - BISTROT GOURMAND

58a avenue Joseph Pineau - 85330 NOIRMOUTIER-EN-LÎLE

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

Facebook: Le Fil Rouge - Instagram: @lefilrougenoirnourmetier



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** : Poulpe grillé. Burger végétarien et frites maison (pommes de terre de Noirmoutier). Tartare de viande ou de poisson. Tarte citron déstructurée, crumble sarrasin, petites meringues.

■ **Budget** : Menu (le midi uniquement) : entrée/plat ou plat/dessert : 21,90 € - entrée/plat/dessert : 24,90 €. Le soir à la carte : fourchette de prix de 10 à 14 € pour une entrée ou un dessert et de 19 à 28 € pour les plats. Menu enfant : 14 €.

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

■ **Noms des propriétaires** : Sophie PALUSSIÈRE et Julie SOUCAIRE

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

Ouvert de février à fin octobre/début novembre.

Hors saison : ouvert du jeudi au lundi (midi et soir).

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

Fermé le dimanche.

Deux services le soir : 19h/19h30 ou 21h/21h15.



## LE CHACHA - CRÊPERIE - MOULERIE - SUSHIS

1 rue du Rosaire - 85330 NOIRMOUTIER-EN-LÎLE

Tél. : 02 51 39 00 62

Facebook: Chacha Noirmoutier - Instagram: Le Chacha NO



Le Chacha, réouvert en janvier 2024, vous accueille en plein centre de Noirmoutier, face à la place du marché. Dans une ambiance conviviale, le restaurant régale petits et grands avec une carte généreuse et pleine de saveurs. Moules-frites, sushis frais, galettes croustillantes, fish and chips maison ou burger gourmand : il y en a pour tous les goûts. Sans oublier les desserts maison et les crêpes moelleuses pour finir sur une note sucrée. Ici, on vient pour bien manger et partager un bon moment en famille ou entre amis. Retrouvez une sélection idéale à emporter pour se faire plaisir : Kebab/Burgers/Sushis/Fish and Chips. Le Chacha, là où le Japon rencontre la Bretagne.

■ **Spécialités** : Sushis. Galettes et crêpes. Moules frites. Desserts maison.

■ **Budget** : Menu mini : 18 €. - maxi : 24 €. Menu enfant : 10,50 €.

■ **Nom du gérant** : Christian FLEURET

■ **Nom du chef sushis** : Niko

Ouvert de février à décembre.

Fermé mercredi soir et jeudi.

Fermé 15 jours début octobre et janvier.



<sup>1</sup>Uniquement tickets papier. <sup>2</sup>Tickets papier et carte connect.





## LA POINTE DES CHÂTEAUX RESTAURANT - BAR À VINS/TAPAS

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** : Acras de morue. Rougail saucisses.

### ■ Budget :

Plats du jour à partir de 17,50 €. Menu mini : 20 € - maxi : 26 €. Tapas et acras : à partir de 10 €. Verre de vin : à partir de 4,50 €. Dessert : à partir de 6,50 €.

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

**Ouvert d'avril à décembre.**

**Hors saison : fermé lundi, mardi et mercredi.**

**Saison : fermé dimanche soir et lundi.**

## BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU

9 rue des Douves - 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 60 46 05 - [www.creperieduchateau-noirmoutier.com](http://www.creperieduchateau-noirmoutier.com)  
 creperieduchateau



La Brasserie & Crêperie du Château vous accueille au cœur de Noirmoutier, dans un cadre privilégié au décor soigné. Vous pourrez profiter d'un moment agréable dans le patio ombragé ou encore sur la terrasse ensoleillée, face au château de Noirmoutier. Ici, la brasserie et crêperie sont à l'honneur : toujours une cuisine faite maison, généreuse et authentique, élaborée à partir de produits frais et soigneusement sélectionnés. Des recettes gourmandes et une ambiance conviviale font de notre adresse un incontournable du centre-ville.  
**Réservations en ligne sur notre site internet.**

■ **Spécialités** : Cuisine maison aux influences Thai. Galettes et crêpes gourmandes. Poissons et viandes.

■ **Budget** : Menu du jour : 25 € (plat + dessert). Formules : entrée/plat ou plat/dessert : 27 € - Entrée/plat/dessert : 32 € - Carte mini : 11,50 € - maxi : 25 €.

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

■ **Nom du chef** : Simon CHARRIER

**Ouvert à l'année.**

**Horaires en ligne ou sur notre page Google.**



<sup>1</sup>De petite taille



<sup>1</sup>Seulement via la carte chèques vacances connect





## LE BLÉ NOIR - CRÊPERIE - MOULERIE

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



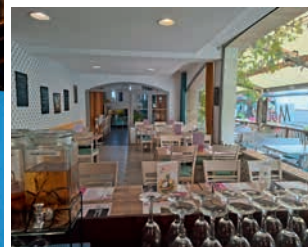
Situé sur le port de Noirmoutier, sur la place Saint-Louis, le Blé Noir vous propose une cuisine traditionnelle faite maison : spécialités de crêpes et galettes, grand choix de recettes de moules (10 recettes), viandes à la plancha, galettes façon burger.

- **Spécialités** : Galettes. Crêpes. Moules. Viandes à la plancha.
- **Budget** : Menu mini : 16 € – maxi : 24 €.  
Carte mini : 11 € – maxi : 30 €. Menu enfant : 11 €.
- **Noms des propriétaires** : Richard FAUVEL et Anne-Laure MANIER
- **Nom du chef** : Christophe PERARD

Ouvert à l'année.  
Fermé mardi et mercredi toute l'année.

## CHEZ LUISA

1bis route du Gois  
85630 BARBÂTRE  
Port. : 07 67 81 72 70 – 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.

- **Spécialités** : Galettes de blé noir et crêpes.  
Moules (en saison). Poisson du jour.
- **Budget** : Carte mini : 10 € – maxi : 30 € – Menu enfant : 10 €
- **Noms des propriétaires** : Solène DETANGER et Arthur FROMAGEAU
- **Nom du chef** : Arthur FROMAGEAU

Ouvert d'avril à fin septembre.  
Avril à juin : fermé lundi et mardi.  
Juillet à fin septembre : fermé dimanche soir et lundi.



## LE PALAIS « MAISON MARTIN »

4 Grande Rue  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 39 00 85 –  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 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. La Fermière : pommes de terre, fourme d'Ambert, magrets de canard, noix, salade. La Façon tatin : pomme, caramel, glace, crème d'Isigny.

■ **Budget** : Menu mini : 10,50 € – maxi : 18,20 €. Carte mini : 3,50 € – maxi : 14,90 €. Menu enfant : 8 €.

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

■ **Nom du chef** : Alexandre MARTIN

Ouvert du 19 décembre au 1<sup>er</sup> novembre.  
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, façon fish and chips, servis avec des frites maison et sauce tartare.

■ **Budget** : Carte à partir de 10,50 €. Menu enfant : 9,90 €.

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

■ **Nom du chef** : Frédéric GAVORY

Ouvert de février à novembre.

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



La Suite... c'est une agréable terrasse fleurie aux couleurs de l'île (ganivelle, galets de mer, petit coin de sable blanc...), mais aussi une jolie salle à l'ambiance conviviale et chaleureuse, ce qui en fait un endroit idéal pour des repas en amoureux, en famille ou entre amis... À déguster : galettes et crêpes confectionnées avec les farines bio du moulin de Rairé en Vendée (100 % sarrasin bio pour les galettes), salades (césar, saumon, chèvre), Entrecôte, Carpaccio de bœuf, omelette, coupes de glaces... et quelques suggestions en saison estivale. Pour l'essentiel, une cuisine simple « fait maison » avec des produits frais et de qualité. **Réservation fortement conseillée en juillet et août par SMS au 07 85 34 02 91.**

■ **Spécialités** : La Noirmouflette façon tartiflette avec pommes de terre de Noirmoutier. Frites maison aux pommes de terre de Noirmoutier. La crêpe Tatin avec ses pommes fondantes et son caramel au beurre salé maison.

■ **Budget** : Formule midi (hors week-ends et jours fériés) : 15 €. Menu enfant : 11,50 €. Carte.

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

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

Ouvert de fin mars à début novembre.

Fermé le dimanche toute l'année.

Fermé le lundi (hors vacances scolaires).



<sup>1</sup>Tenus en laisse et de petite taille <sup>2</sup>Papier et connect <sup>3</sup>Seulement via la carte Ticket Restaurant®



## LA MANO

6 route du Gois  
85630 BARBÂTRE – Tél. : 02 51 39 89 55

📍 La Mano Noirmoutier – 📷 lamanonoirmoutier



Situé près du passage du Gois en direction du centre-bourg de Barbâtre, le restaurant La Mano vous invite à une pause gourmande et authentique. Fidèles à nos valeurs, nous cultivons nous-mêmes une grande partie de nos légumes dans notre propre production maraîchère, à proximité du restaurant. Ces produits frais et de saison donnent toutes leurs saveurs à nos créations culinaires. Sur place ou à emporter, nos pizzas (à pâte fine) sont garnies de légumes issus de notre maraîchage et d'ingrédients locaux soigneusement sélectionnés. Côté fruits de mer, les moules de bouchot de Noirmoutier se déclinent en plusieurs recettes : classiques, marinères ou à la crème, originales au roquefort ou au poivre vert. Le restaurant La Mano vous propose un cadre convivial avec ses 3 terrasses, dont une atypique sur le toit pour prendre un peu de hauteur...

■ **Spécialités** : Pizzas à pâte fine bio avec nos légumes maison et produits locaux. Moules de bouchot de Noirmoutier, sauce crème au poivre vert. Cassolette de filets de Merlu aux algues bio.

■ **Budget** : Carte maxi. : 22 €. Menu enfant : 12,50 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Grégory DELAUNE

■ **Nom du chef** : Grégory DELAUNE

Ouvert de février à décembre.

Vacances scolaires : ouvert tous les jours midi et soir.

Hors vacances scolaires : ouvert le midi du lundi au jeudi.

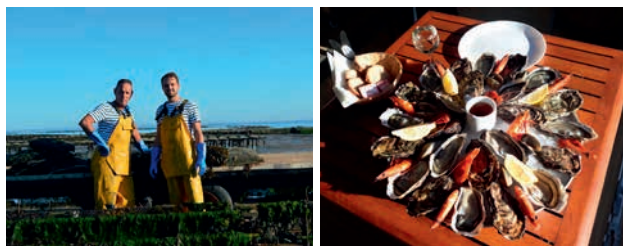
Midi et soir du vendredi au dimanche.





## 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. Également, salle de dégustation en intérieur. 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 : 13 €. 6 huîtres : 7 €. 1 portion de 10 palourdes ou 10 crevettes ou 10 bulots : 8 €. Assiette découverte (4 huîtres/4 crevettes/4 palourdes/4 bulots) : 13 €. Verre de vin : 3 €. Pichet (muscadet) : 7,50 €. Bouteille de muscadet : 15 €.

■ **Guides référence** : Lonely Planet

■ **Nom du propriétaire** : Julien JOLLY

Ouvert à l'année (dégustation et 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, moules 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. Huîtres déclinaison (chaudes, en terrine ou 3 saveurs). Coquillages, bulots, bigorneaux, palourdes. Crustacés. Homards. Moules.

■ **Budget** : À partir de 20 €. Menu enfant : 13 €.

■ **Guides référence** : membre du Collège Culinaire de France

■ **Nom du propriétaire** : René ADRIEN

Ouvert d'avril à décembre.

Jours de fermeture en fonction de la période.



## LA GODAILLE

Port du Bonhomme  
85680 LA GUÉRINIÈRE  
Tél. : 02 51 60 68 64 - [www.la-godaille-noirmoutier.fr](http://www.la-godaille-noirmoutier.fr)



Pour les amateurs d'huîtres et de moules, LA GODAILLE, située au port du Bonhomme, vous accueille toute l'année sur sa terrasse couverte, afin 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. Parking à proximité.

■ **Spécialités** : Dégustation huîtres toute l'année. Cuisson tous les matins (bulots, crevettes, langoustines). Moules (vente à emporter en saison). Plateaux de fruits de mer.

■ **Budget** : Assiette dégustation huîtres : de 8 € à 15 € avec pain, beurre, verre de vin. Assiette mixte : 15 € (bulots, crevettes, langoustines, palourdes, huîtres).

■ **Nom de la propriétaire** : Jody RENOUX

**Ouvert à l'année.**

**Avril : ouvert de 9h à 13h et de 15h à 19h.**

**Mai à septembre : ouvert tous les jours de 9h à 19h30.**

**Octobre à mars : ouvert de 9h à 12h30 et de 15h à 17h30.**

**Fermé les lundis (d'octobre à mars).**

**Fermé tous les dimanches après-midi de l'année.**



## ISTREG

26 rue de l'Écluse - 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Port. : 07 85 48 87 22  
f Istreg Dégustation - @degustation\_istreg\_no



Huîtres, crevettes, bulots, rillettes d'huîtres... Voilà qui met l'eau à la bouche quand on aime les saveurs iodées. Installés au 26 rue de l'Écluse, près du cimetière de bateaux, Sébastien et Véronique vous invitent à savourer vos coquillages préférés dans un cadre privilégié à Noirmoutier-en-l'Île, avec une vue imprenable sur la mer, l'église et le château. Leur cabane est idéale pour se régaler des bons produits de la Vendée, sans oublier le verre de vin blanc, incontournable des plateaux de fruits de mer. Installez-vous au calme de la nature dans une salle cosy ou sur la belle terrasse extérieure face à la beauté des étiers du Moulin et de l'Arceau. Mayonnaise, sauce échalote, citron ou nature, dégustez les huîtres et coquillages comme vous l'aimez à Istreg.

■ **Spécialités** : Huîtres. Crevettes. Bulots. Rillettes d'huîtres.

■ **Noms des gérants** : Véronique et Sébastien LE GUERN

**Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre.**

**Vacances de la Toussaint et de Noël.**

**Fermé le mardi.**



PRIVE



## 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 €.

■ **Guides référence** : Tripadvisor

■ **Nom du propriétaire** : Tanguy ROCHER

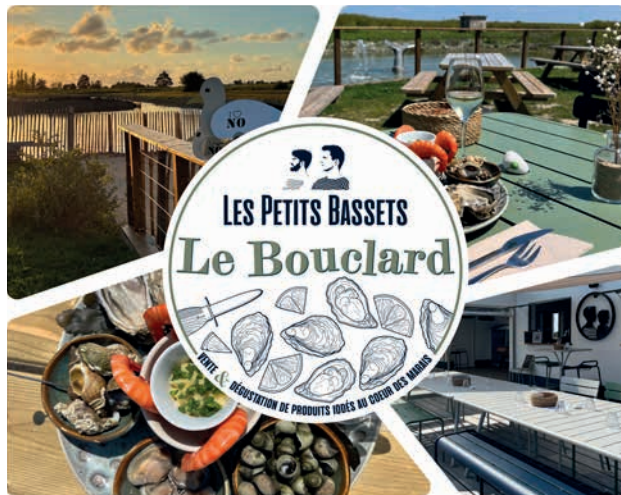
**Ouvert d'avril à fin septembre et vacances de la Toussaint.**  
**Hors-saison : ouvert du mardi au dimanche, le midi uniquement.**  
**Juillet et août : ouvert du mardi au dimanche, midi et soir.**  
**Ouvert toute l'année pour la vente au détail.**



PRIVE

## LE BOUCLARD – LES PETITS BASSETS

5 chemin des Places – 85680 LA GUÉRINIÈRE  
Port. : 06 83 49 24 29 – [www.lespetitsbassets.fr](http://www.lespetitsbassets.fr)  
 lespetitsbassets – lespetitsbassets



Soif d'une escapade iodée au cœur des marais de l'île de Noirmoutier ? Arrêtez-vous au Bouclard des Petits Bassets, un lieu où le temps semble suspendu. Ici, pas de précipitation, juste l'envie de s'attabler pour déguster des huîtres 100 % noirmoutrines issues de notre production familiale et autres trésors de la mer (bulots, bigorneaux, crevettes...). Le cadre est apaisant, presque confidentiel : une terrasse ensoleillée, une pergola pour s'abriter, et, si la météo est clémente, un coucher de soleil qui teinte les marais de mille reflets. Bien plus qu'un lieu : une expérience chaleureuse et gourmande, où chaque détail est pensé pour que petits et grands savourent l'instant présent avec simplicité. Et si l'envie vous prend de découvrir les secrets de l'ostréiculture, nous vous ouvrons les portes de notre exploitation pour vous conter 50 ans de savoir-faire familial, et vous révéler comment naissent et grandissent ces petites merveilles de la mer. En solo, en famille, entre amis ou en groupe, réservez votre visite pour une immersion authentique et conviviale suivie d'une dégustation. Le Bouclard : « The place to be\* » pour déguster des huîtres, pénétrer à l'abri des regards.

\*L'endroit où il faut être.

■ **Spécialités** : Huîtres. Palourdes, bigorneaux, bulots, crevettes. Tartinables de la mer. Tartare d'algues.

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

**Ouverture d'avril à octobre.**

**Fermé le mardi. Réservation conseillée via nos réseaux sociaux ou par téléphone.**



PRIVE





## LE PILOTIS

La Nouvelle Brille  
85680 LA GUÉRINIÈRE  
Tél. : 02 51 60 62 23 - Le Pilotis No - le\_pilotis\_no



Dans un cadre exceptionnel, une ambiance détendue et pieds nus, si vous le souhaitez, venez profiter 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.  
**Distributeur d'huîtres 24h/24.**

■ **Spécialités** : Huîtres. Moules. Crustacés. Plateaux de fruits de mer.

■ **Budget** : À partir de 20 €.

■ **Guides référence** : Le Gault & Millau - Le Petit Futé

■ **Nom de la propriétaire** : Mélanie FRANCHETEAU

**Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre et vacances scolaires.**

**Avril et septembre : fermé le mercredi.**

**Mai à août : ouvert tous les jours.**

**Vacances scolaires : se renseigner.**

**Magasin : ouvert de 9h à 20h.**

**Dégustation : de 12h à 14h30 et de 18h à 20h30.**



## L'AMOUR À LA PLAGE

### BAR-BRASSERIE VUE MER

30 avenue Georges Clemenceau - 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



« L'Amour à la Plage : un nouvel écrin face à l'océan. Niché sur la mythique Plage des Dames, l'établissement fait peau neuve ! Après une rénovation complète cet hiver, Lolita et Pierre-Loïc vous ouvrent les portes de leur havre de paix, encore plus chaleureux et élégant. Entre partage et gaité, venez savourer l'instant présent les pieds dans l'eau. Côté cuisine, laissez-vous séduire par une carte tendance et saisonnière, où les trésors de l'Atlantique côtoient des saveurs d'ailleurs : poissons de la criée, crustacés et viandes grillées raviront toutes les générations. Pour une pause détente, succombez à nos cocktails signatures, milk-shakes ou thés glacés maison. Que ce soit pour un déjeuner en famille ou un événement d'exception (mariages, séminaires), l'Amour est toujours au rendez-vous. »

■ **Spécialités** : Poisson du jour. Produits de la mer. Viandes grillées. Salades estivales.

■ **Budget** : Menu mini. : 24 € - maxi. : 29 € (hors week-ends et vacances scolaires) - Carte mini. : 20 € - maxi. : 32 €. Menu enfant : 14 €

**Ouvert de début avril à fin septembre.**

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

**Juillet et août : ouvert tous les jours.**





## LE COMPTOIR – CAVE – CANTINE BAR – RESTAURANT

4b Port de Plaisance – 85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 51 35 80 56

Facebook Bar LeComptoir – Instagram bar\_le\_comptoir\_no\_



Établissement créé en 2006, face au port de plaisance de L'Herbaudière, « Le Comptoir », bar – rhumerie, s'agrandit en 2024 et fait évoluer son concept. Un côté « Cave » et une sélection de vins sur place ou à emporter, ainsi que quelques spiritueux et spécialités de l'île. Un autre espace dédié à la restauration « Cantine », où vous pourrez déguster des suggestions sur ardoise, issues de la pêche locale, ainsi que des produits régionaux et de saison. Réservation conseillée pour la partie restauration au 02 51 35 80 56.

■ **Spécialités** : Lobster Roll (pain brioché snacké, garni de homard bleu de Noirmoutier). Moules et palourdes flambées au pastis, fenouil. Huîtres froides et chaudes. Poisson du jour selon l'envie du chef et de la pêche. Cordon du Comptoir : filet de poulet, fromage, jambon. Belle carte de cocktails et sélection de vins.

■ **Budget** : Verre de vin de 4 € à 6,50 €. Cocktails avec et sans alcool de 7 € à 13,50 €. Plats et tapas de 5 € à 25 €.

■ **Guides référence** : Lonely Planet

■ **Nom du propriétaire** : Mathieu GIRAUDET

■ **Nom du chef** : Clément MOTTEAU

Ouvert à l'année.

**Avril à septembre : ouvert 6 jours/7. Fermé le mardi. Octobre à mars : ouvert du jeudi au dimanche. Horaires consultables sur notre page Google, Facebook et Instagram.**



<sup>1</sup>tenus en laisse



## LA JAVA AU BON COIN

55 rue du Port

85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 28 10 85 01

Facebook 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** : Huîtres. Viandes. Poissons. Crêpes et galettes. Moules frites (d'avril à fin octobre).

■ **Budget** : Menu mini : 15 € – maxi : 24 €. Carte mini : 14 € – maxi : 24 €. Menu enfant : 10 €.

■ **Noms des propriétaires** : M. et M<sup>me</sup> GRIPPAY – SARL La Java au Bon Coin

■ **Nom de la cheffe** : Rudzinska WIKTORIA (chef crêpier)

Ouvert à l'année.

Fermé le vendredi.



<sup>1</sup>Seulement via la carte Ticket Restaurant\*





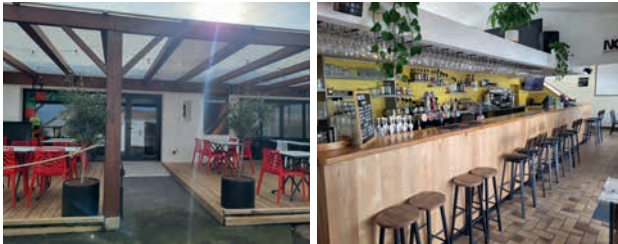
## LE NOA - BAR - RESTAURANT - CONCERTS

Port de plaisance

85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 51 55 10 66 - noanoirmoutiercafeconcert@gmail.com

<https://terre-et-mer-restaurant.fr/> - NOA



Situé sur le Port de L'Herbaudière à Noirmoutier, Le Noa est un établissement familial et convivial, où se retrouvent, dès le matin, les acteurs de la vie du port, les copains, les plaisanciers et gens de passage... On y vient en famille ou entre amis, partager le café du matin, le verre de l'amitié tôt ou tard dans la journée... que ce soit après le travail, après une ballade ou pendant les vacances. Carte du bar comprenant boissons chaudes, rafraîchissements, cocktails, 6 bières pressions, bières bouteille, vins et spiritueux, mais aussi petite restauration (snack) et planche apéro. Côté restauration, le restaurant-brasserie TERRE & MER propose une cuisine du terroir et de la pêche locale (par le Chef Bruno Guiot, anciennement restaurant Terre et Mer à Noirmoutier centre).

■ **Budget** : Menu entrée/plat ou plat/dessert : 23 €. Menu entrée/plat/dessert : 28 €. Carte de spécialités de 10 à 50 €.

■ **Noms des propriétaires** : M. et M<sup>me</sup> Bruno GUIOT

■ **Nom du chef (restaurant Terre et Mer)** : Bruno GUIOT

Ouvert de février à décembre.

Ouvert du lundi au dimanche de 9h à 14h30 et de 16h à 21h.

Fermé le jeudi (hors vacances scolaires).



## LA PAILLOTE

28 allée des Sableaux - Bois de la Chaise

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 28 10 63 90

[www.lasergamenoiroutier.com](http://www.lasergamenoiroutier.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 m<sup>2</sup>. 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.

■ **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 potaotes et de brochettes de légumes grillés.

■ **Budget** : Menu Pailote : 23 € - Menu Belle Mer : 26 € - Menu enfant : 12 € - Carte de 8 à 19 €. 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.





## LA PERLE - BAR À HUÎTRES - RESTAURATION - FRUITS DE MER - BAR - GUINGUETTE

1a place Constantin André - 85680 **LA GUÉRINIÈRE**

Tél. : 02 51 39 70 12 - Port. : 06 86 55 96 50

corinne.ferrer0019@gmail.com

La Perle, Bar à huîtres, Noirmoutier



La « Perle », bar à huîtres et restaurant paisible, situé derrière l'église de La Guérinière. Profitez de son ambiance zen, à l'intérieur, comme en terrasse. Dégustation d'huîtres et de coquillages, homard et plats fait maison pour des instants de générosité et de gourmandise. En fin d'après-midi et en soirée, laissez-vous emporter par l'esprit guinguette (de l'apéritif aux soirées à thème) pour déguster nos produits en musique. Vous serez les bienvenus ! Parking à proximité.

■ **Spécialités** : Huîtres. Coquillages. Homard. Rillettes de poissons. Poissons fumés. Plats du jour à l'ardoise. Glaces et cafés gourmands. Soirées guinguette. Concerts et dîner spectacle.

■ **Budget** : Mini. : 8,90 € - maxi. : 26 €.

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

■ **Nom de la propriétaire** : Corinne FERRER

**Ouvert de fin mars à fin octobre.**

**Fermé le mercredi.**

## LE RÉTRO

40 rue du Grand Vieil - Le Vieil

85330 **NOIRMOUTIER-EN-LÎLE**

Tél. : 02 51 39 27 52



**Entièrement rénové**, 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** : Huîtres de Noirmoutier. Sardines grillées, pommes de terre de Noirmoutier. Desserts maison. Spécialités italiennes : Pinsa Romana. Raviolis. Lasagnes et pâtes maison.

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

■ **Nom du propriétaire** : Christophe DUBOIS

■ **Nom du chef** : Deth OK

**Ouvert de début mars à fin octobre.**

**Jours de fermeture en fonction des saisons.**

**Nous contacter au préalable.**



<sup>1</sup>Uniquement en terrasse





## 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 apéritives à partager.

■ **Budget** : Carte mini. : 9 € - maxi. : 30 €. Menu enfant : 13 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : Christophe ERTA

**Ouvert de février à mi-novembre.**

**Hors vacances scolaires : fermé le mardi et le mercredi.**

**Vacances scolaires : fermé le mercredi.**

## L'AUTHENTIQUE - RESTAURANT BISTRONOMIQUE 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



Face à l'océan, Le Noirmoutier vous invite à une parenthèse de douceur et d'évasion. Dans un cadre lumineux et apaisant, l'hôtel offre 13 chambres élégantes, confortables chics bohèmes où le bruit des vagues accompagnera seulement votre réveil. Un petit déjeuner qui fleurit bon notre enfance avec ses viennoiseries dorées, ses confitures maison, son pain perdu et tous les plaisirs simples d'autrefois. Son restaurant, « L'Authentique », ouvert tous les jours (sauf le mardi et mercredi) met à l'honneur une cuisine de saison, raffinée, inspirée par la cuisine de nos grands-mères mais revisitée par son talentueux Chef, Paul et sa brigade. Des produits frais, locaux, à savourer face à une vue unique. Le bar « L'Arôme » n'en reste pas moins le lieu idéal pour se détendre. Des cocktails savoureux, subtilement élaborés par Maxime, où se mêlent fraîcheur, créativité et parfums d'ailleurs, à déguster les pieds dans le sable.

■ **Spécialités** : L'œuf autrement. Poulpe grillé. Pâtes aux palourdes. Le poisson entier.

■ **Budget** : Carte mini. : 11 € - maxi. : 35 €. Menu enfant : 12,50 €. Vin au verre. Cocktails.

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

■ **Nom du chef** : Paul

**Ouvert du 22 mars au 31 octobre.**

**Restaurant et bar : ouverts tous les jours, sauf mardi et mercredi toute la journée.**



<sup>1</sup>Tenus en laisse



## L'APRÈS-PLAGE DE LA BOÎTE À SEL BAR TAPAS - GUINGUETTE

14 rue des Saulniers - 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Port. : 06 09 14 64 33 - laboiteasel14@gmail.com

Facebook Apres-Plage de la Boîte à sel - Instagram apresplage.boiteasel



Bienvenue au cœur des Marais à Noirmoutier !  
Notre bar-tapas vous invite à partager des moments de convivialité autour d'un cocktail et de notre carte de tapas. Profitez de notre ambiance chaleureuse et décontractée, parfaite pour se détendre au calme ou se laisser emporter par l'énergie de nos concerts.  
Après 23h, la soirée continue à la Boîte à Sel, notre discothèque. Idéal pour les groupes, nous vous accueillons avec plaisir pour des soirées privées ou des événements. Venez découvrir notre sélection de tapas, cocktails et vins.

■ **Spécialités** : Huitres. Tapas. Cocktails et vins.

■ **Budget** : Mini. : 5 € - maxi. : 18 €.

■ **Noms des gérantes** : Axelle GUENSER et Sophie GLASSIER

**L'Après-plate** :  
ouvert en juillet et août et sur les ponts de mai de 18h à 23h  
(en fonction de la météo).

**La Boîte à Sel** :  
ouvert les week-ends à l'année.



<sup>1</sup>Tenus en laisse

la Boîte à Sel



## LE GÉNÉRAL D'ELBÉE

2 place d'Armes

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 39 10 29

www.generaldelbee.fr - Facebook 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. Boissons chaudes, cocktails, vins et spiritueux vous sont proposés afin de profiter au mieux, et au calme, de la magnifique vue sur l'Étier du Moulin et de 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** : Large choix de cocktails. Créations à partir de 15 €.

■ **Budget** : Vin au verre : à partir de 5,30 €. Coupe de champagne à partir de 13 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Noms des directrices** : Laura CROISET et Marion JAUNET

Ouvert du 12 février au 11 novembre.  
Tous les jours de 11h à 23h en saison (juin à septembre).  
Fermé mardi et mercredi (en février et mars)



les Collectionneurs  
Restaurateurs, Hôtelliers, Voyageurs





## L'ABREWOIR - BAR - RESTAURANT - CONCERTS

10bis rue de Tranchard - 85680 LA GUÉRINIÈRE

Port. : 06 28 51 99 42

f L'Abrevoir Noirmoutier - @labrevoirnoirmoutier



L'Abrevoir est un lieu unique sur l'île de Noirmoutier, situé sur le site de fabrication de la bière LA N'O à La Guérinière. Endroit idéal pour déguster d'excellentes bières artisanales, dont certaines sont exclusives à L'Abrevoir. Audrey et François sauront émoustiller vos papilles de plats, desserts et cocktails maison, plus originaux les uns que les autres. Aux premiers rayons de soleil, venez profiter de la terrasse de 100 m<sup>2</sup> et sa cuisine extérieure pour savourer poissons et crustacés grillés à la plancha. Si vous préférez un environnement plus cosy, entrez à l'intérieur, avec ses 2 niveaux et ses différents salons. Le soir, L'Abrevoir groove et s'illumine de mille feux au son des artistes qui se succèdent. La programmation éclectique a été imaginée pour plaire au plus grand nombre. Parce que chaque détail compte, une étude acoustique a été faite au préalable pour un rendu sonore optimisé. Enfin un vrai café-concert sur Noirmoutier, où vous allez pouvoir vous déhancher et chanter à tue-tête !!! Après un lancement en fanfare et une première année incroyable... c'est au total plus de 60 concerts et animations (dégustation bières, fromages, quizz, flash tattoo). **L'Abrevoir, c'est LE lieu à découvrir sur l'île de Noirmoutier.**

■ **Spécialités** : Bières artisanales. Vins au verre. Cocktails maison. Burgers. Poutine au pulled pork. Kebab broché maison. Grillades barbecue en été. Brioche perdue.

■ **Budget** : Menu mini. : 14 € - maxi. : 18 €. Carte mini. : 14 € - maxi. : 18 €. Vins au verre, bières artisanales, cocktails (prix sur place).

■ **Noms des propriétaires** : Audrey et François NICOUX.

**Ouvert à l'année.**

**Saison d'été** : de 17h à 1h du matin tous les jours.

**Hors saison** : de 12h à 14h et de 17h à 23h en semaine.

De 17h à 1h les week-ends. Fermé dimanche et lundi.



## LABAYA - BAR ARTISTIQUE ET MUSICAL

Lieu-dit La Grande Passe - Route de Noirmoutier

85740 L'ÉPINE

labaya.contact@gmail.com - f 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 nos réseaux sociaux.

■ **Spécialités** : Planches mixtes (charcuteries et fromages). Tapas.

■ **Budget** : À partir de 2,50 € (la première boisson).

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

■ **Noms des gérants** : Steven et Mélody FRIOUX

**Du 1<sup>er</sup> mars au 2 novembre.**

**Juillet et août :**

**nouveau : LABAYA NIGHT du jeudi au samedi de 17h à 4h.**

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





## Barbâtre

### Cuisine traditionnelle

**L'AUTHENTIQUE RESTAURANT BISTRONOMIQUE** ..... p. 63  
57 rue de la Pointe - Tél. : 02 19 00 11 85

### Cuisine du monde

**LA BONNE BOUFFE - LE BAR & VOUS RESTAURANT - BAR** .....  
51 rue du Centre - Port. : 07 86 90 16 71

### Crêperies

**CHEZ LUISA** ..... p. 43  
1bis route du Gois - Port. : 07 67 81 72 70

### Pizzerias

**LA MANO** ..... p. 47  
6 route du Gois - Tél. : 02 51 39 89 55

### Bars/Cafés

**L'ARÔME BAR À VINS ET COCKTAILS** ..... p. 63  
57 rue de la Pointe - Tél. : 02 19 00 11 85

**LE BARBÂTRE BAR PMU - CAFÉ CONCERT** .....  
44 rue du Centre - Port. : 06 10 44 10 57

**CITRON-MER BAR-TAPAS**  
**SABLE CHAUD MOULES À EMPORTER** .....  
75 rue du Centre - Port. : 07 50 70 33 02

**LA CABANIÈRE**  
**SALON DE THÉ/GOURMANDISES SUCRÉES**  
**SUR PLACE OU À EMPORTER** .....  
75 rue du Centre - Port. : 07 44 97 16 12

## La Guérinière

### Cuisine traditionnelle

**L'ATLANTIDE HÔTEL-RESTAURANT PUNTA LARA** ..... p. 17  
4 rue de la Noure - Tél. : 02 51 39 11 58

**LES DUNES** ..... p. 23  
6 rue de la Tresson - Tél. : 02 51 39 82 77

**CHEZ PATACOL JOYEUX BISTRO** ..... p. 22  
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 - LES PETITS BASSETS** ..... p. 53  
5 chemin des Places - Port. : 06 83 49 24 29

**LA CABANE D'ADRIEN** ..... p. 49  
14 zone de la Nouvelle Brille - Zone ostréicole -  
Port. : 07 50 04 62 23

**CHEZ P'TIT LOUIS** ..... p. 48  
Port du Bonhomme - Port. : 06 61 15 43 94

**LA GODAILLE** ..... p. 50  
Port du Bonhomme - Tél. : 02 51 60 68 64

**LA PERLE**  
**RESTAURATION - FRUITS DE MER - BAR - GUINGUETTE** ..... p. 60  
1a place Constantin André - Tél. : 02 51 39 70 12 -  
Port. : 06 86 55 96 50

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

### Bars/Brasseries

**L'ABREVOIR**  
**BAR - RESTAURANT - CONCERTS/SOIRÉES À THÈME** ..... p. 66  
10 b rue Tranchard - Port. : 06 28 51 99 42

**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

**LA PERLE**  
**RESTAURATION - FRUITS DE MER - BAR - GUINGUETTE** ..... p. 60  
1a place Constantin André - Tél. : 02 51 39 70 12 -  
Port. : 06 86 55 96 50

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

### Bars/Cafés

**LE BISTROT BAR - CAFÉ - TAPAS** .....  
6 place René Ganachaud - Port. : 07 50 87 26 51

### Cafés/concerts

**L'ABREVOIR**  
**BAR - RESTAURANT - CONCERTS/SOIRÉES À THÈME** ..... p. 66  
10b rue Tranchard - Port. : 06 28 51 99 42

### Petite restauration

**LE P'TIT BONHOMME SNACKING (avril à septembre)** .....  
169 rue Nationale - Port. : 06 64 85 98 04

## L'Épine

### Cuisine traditionnelle

**LA CASE IODÉE** ..... p. 20  
Port de Morin - Chemin du Phare - Port. : 06 86 21 56 66

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

### Cuisine du Monde

**LE MAD'ARÔME SUR PLACE OU À EMPORTER** .....  
1bis avenue de la Liberté - Port. : 06 84 09 88 30

### Crêperies

**LA PLANCHE CRÊPERIE-RESTAURANT** ..... p. 45  
41 rue de l'Hôtel de Ville - Tél. : 02 51 35 75 75

### Bars à huîtres

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

**L'Océane** ..... p. 52  
Route de Noirmoutier - La Grande Passe (entre Intermarché  
et Super U) - Tél. : 02 51 39 42 87 - Port. : 06 18 48 16 23



**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
- TOUT UN PLAT CAFÉ - BISTROT** .....  
1bis avenue de la Liberté – Port. : 07 68 10 82 73

**Cafés/Concerts/Discothèques**

- LABAYA**  
**BAR ARTISTIQUE ET MUSICAL - TAPAS - DISCOTHÈQUE** ..... p. 67  
Lieu-dit La Grande Passe – Route de Noirmoutier

**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** ..... p. 14  
10 rue des Saulniers – Tél. : 02 51 39 09 07
- LE GRAND FOUR** .....  
1 rue de la Cure – Tél. : 02 51 39 61 97
- LA MAISON DES TOQUÉS** .....  
26 rue de la Prée aux Ducs – Tél. : 02 28 10 15 12
- LES PRATEAUX HÔTEL-RESTAURANT** ..... p. 16  
8 allée du Tambourin – Tél. : 02 51 39 12 52

**Cuisine traditionnelle**

- L'ANSE ROUGE HÔTEL-RESTAURANT** .....  
15 avenue du Maréchal Foch – Tél. : 02 51 39 05 63 (Hôtel) –  
Port. : 06 81 74 56 68 (Restaurant)
- LE CASTEL** ..... p. 21  
11 a rue des Douves – Tél. : 02 44 36 64 36
- LE FIL ROUGE BISTROT GOURMAND** ..... p. 38  
58a avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 28 17 24 10 –  
Port. : 07 66 16 25 45 (appel ou SMS)
- LE JARDIN DE NOIRMOUTIER** ..... p. 28  
72 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 12 03
- LEMAR RESTAURANT CUISINE FRANCO-JAPONAISE** .....  
13 rue du Vieil Hôpital – Tél. : 02 51 35 85 29
- MAMIJOTE** .....  
2 rue Parmentier – Port. : 06 32 50 90 36
- LE PETIT BANC** ..... p. 25  
7 rue des Douves – Tél. : 02 28 10 93 21
- LE PETIT BOUCHOT** ..... p. 30  
3 rue Saint-Louis – Tél. : 02 51 39 32 56
- LA POTINIÈRE** ..... p. 31  
27 avenue Georges Clemenceau – Plage des Dames –  
Port. : 07 65 15 55 73

- LE P'TIT NOIRMOUT** ..... p. 32  
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
- LE WINCH** ..... p. 33  
8-10 place Saint-Louis – Tél. : 02 28 12 99 20

**Brasseries**

- BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU** ..... p. 41  
9 rue des Douves – Tél. : 02 51 60 46 05
- LE CHACHA MOULERIE - CRÊPERIE - SUSHIS (SUR PLACE OU À EMPORTER)** ..... p. 39  
2 place de la République – Tél. : 02 51 39 00 62

**Cuisine du Monde**

- LA CASBAH** .....  
2bis rue Parmentier – Tél. : 02 28 10 85 10
- LA POINTE DES CHÂTEAUX RESTAURANT - BAR À VINS/TAPAS** ..... p. 40  
5 rue de la Cure – Tél. : 02 51 93 67 46
- LEMAR RESTAURANT CUISINE FRANCO-JAPONAISE** .....  
13 rue du Vieil Hôpital – Tél. : 02 51 35 85 29

**Crêperies**

- LE BLÉ NOIR CRÊPERIE-MOULERIE** ..... p. 42  
14 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 39 18 17
- BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU** ..... p. 41  
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. 44  
4 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 00 85
- LA SUITE...** ..... p. 46  
39 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 97 33 –  
Port. : 07 85 34 02 91 (réservation par SMS)

**Bars à huîtres**

- ISTREG** ..... p. 51  
26 rue de l'Écluse – Port. : 07 85 48 87 22

**Pizzerias**

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

**Petite restauration**

- LA FRIANDISE** .....  
30 avenue Georges Clemenceau – 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 À LA PLAGE BAR-BRASSERIE VUE MER** ..... p. 55  
30 avenue Georges Clemenceau – Plage des Dames –  
Tél. : 02 51 39 06 87



**BLUE CAFE NOIRMOUTIER SUCRÉ & SALÉ** .....  
13 rue du Robinet - Tél. : 09 85 01 17 70

**LE BONNOTTE CLUB BAR - GUINGUETTE - RESTAURATION** ....  
Tennis municipal - 52 avenue du Maréchal Joffre -  
Port. : 06 95 70 18 64

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

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

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

**LE 11 BAR-TAPAS-BRASSERIE** ..... **p. 62**  
11 Quai Cassard - Tél. : 02 28 10 11 11

**LA PAILLOTE** ..... **p. 59**  
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. 61**  
40 rue du Grand Vieil - Le Vieil - Tél. : 02 51 39 27 52

### Bars/Cafés

**L'AMOUR À LA PLAGE BAR-BRASSERIE VUE MER** ..... **p. 55**  
30 avenue Georges Clemenceau - Plage des Dames -  
Tél. : 02 51 39 06 87

**L'APRÈS-PLAGE DE LA BOÎTE À SEL  
BAR - TAPAS - GUINGUETTE** ..... **p. 64**  
14 rue des Saulniers - Port. : 06 09 14 64 33

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

**LE BEDAM' PALACE BAR ÉCAILLER - TAPAS** .....  
16 quai Jean Bart - Tél. : 02 51 39 02 60

**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** .....  
14bis place Saint-Louis - Port. : 06 42 42 79 66

**LA FRIANDISE** .....  
30 avenue Georges Clemenceau - Plage des Dames -  
Tél. : 02 51 54 93 48

**LE JARDIN DE NOIRMOUTIER  
BAR PMU - RESTAURANT** ..... **p. 28**  
72 avenue Joseph Pineau - Tél. : 02 51 39 12 03

**LE BAR DU GÉNÉRAL D'ELBÉE HÔTEL-SPA** ..... **p. 65**  
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

**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. 62**  
11 Quai Cassard - Tél. : 02 28 10 11 11

**LA PAILLOTE** ..... **p. 59**  
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  
RESTAURANT - BAR À VINS/TAPAS** ..... **p. 40**  
5 rue de la Cure - Tél. : 02 51 93 67 46

**LA POTINIÈRE RESTAURANT - LOUNGE BAR** ..... **p. 31**  
27 avenue Georges Clemenceau - 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. 61**  
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

### Discothèques

**LA BOÎTE A SEL** ..... **p. 64**  
14 rue des Saulniers - Port. : 06 09 14 64 33

## 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. 18**  
12 rue Marie Lemonnier - Tél. : 02 51 39 09 59

**LA BISQUINE** ..... **p. 19**  
30a rue du Port - Tél. : 02 51 35 78 72

**LA GRAND'VOILE** ..... **p. 29**  
1 rue de la Pointe - Tél. : 02 51 39 09 30

**LE JUSANT** ..... **p. 27**  
4 rue Marie Lemonnier - Tél. : 02 51 39 71 44

**QUAI 26** ..... **p. 37**  
39 rue du Port - Port. : 06 62 56 64 17

**ÉLISE** ..... **p. 24**  
5 rue Marie Lemonnier - Port de Pêche - Tél. : 02 28 10 68 35

**LA TERRASSE** ..... **p. 36**  
2 rue Marie Lemonnier - Tél. : 02 51 39 06 02 -  
Port. : 06 71 74 01 84

**LE POISSON BULLE AU TRANSAT** ..... **p. 26**  
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 - **Port.** : 06 58 71 35 16

**LE P'TIT CAPRICE - LA FRIGERAIE** .....  
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

**LE COMPTOIR - CAVE - CANTINE**  
**BAR - RESTAURANT** ..... **p. 56**  
4b port de Plaisance - **Tél.** : 02 51 35 80 56

**LA JAVA AU BON COIN BAR-BRASSERIE - CRÊPERIE** ..... **p. 57**  
55 rue du Port - **Tél.** : 02 28 10 85 01

**LE NOA BAR - RESTAURANT - CONCERTS** ..... **p. 58**  
Port de Plaisance - **Tél.** : 02 51 55 10 66

**LA TERRASSE** ..... **p. 36**  
2 rue Marie Lemonnier - **Tél.** : 02 51 39 06 02 -  
**Port.** : 06 71 74 01 84

## Bars/Cafés

**BORD À BORD HÔTEL** .....  
6 rue de la Linière - **Tél.** : 02 51 39 27 92

**LE COMPTOIR - CAVE - CANTINE**  
**BAR - RESTAURANT** ..... **p. 56**  
4b port de Plaisance - **Tél.** : 02 51 35 80 56

**LA JAVA AU BON COIN BAR-BRASSERIE - CRÊPERIE** ..... **p. 57**  
55 rue du Port - **Tél.** : 02 28 10 85 01

## Cafés/Concerts

**LE NOA BAR - RESTAURANT - CONCERTS** ..... **p. 58**  
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

