

THE|DER

RESTAURANT

GUIDE|FÜHRER

BARS & CLUBS



Île de Noirmoutier

2018





Book your holidays *online*

In 1 click, check availability and book your accommodation.

Buchen Sie Ihren Urlaub *online*

Sehen Sie mit 1 Klick die Verfügbarkeiten ein und buchen Sie Ihre Unterkunft.

www.ile-noirmoutier.com

Island Tourist Office *Fremdenverkehrsamt der Insel*

RUE DU POLDER - 85630 BARBÂTRE

October to March: Monday to Friday 09:30 am - 12:30 pm/02:00 pm - 05:30 pm, Saturday 09:30 am - 12:30 pm (closed during Christmas holidays).

April, May, June, September: daily 09:30 am - 12:30 pm/02:00 pm - 06:00 pm.

July and August: daily 09:30 am - 07:00 pm.

Oktober bis März: von montags bis freitags 9.30-12.30 Uhr / 14-17.30 Uhr, samstags 9.30-12.30 Uhr (in den Weihnachtsferien geschlossen).

April, Mai, Juni, September: von montags bis samstags 9.30-12.30 Uhr / 14-18 Uhr.

July und August: täglich 9.30-19 Uhr.

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

October to March: Monday to Saturday 09:30 am - 12:30 pm/02:00 pm - 05:30 pm.

April, May, June, Sept: daily 09:30 am - 12:30 pm/02:00 pm - 06:00 pm.

July and August: daily 09:30 am - 07:00 pm.

Oktober bis März: von montags bis samstags 9.30-12.30 Uhr / 14-17.30 Uhr.

April, Mai, Juni, September: täglich 9.30-12.30 Uhr / 14-18 Uhr.

July und August: täglich 9.30-19 Uhr

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

www.ile-noirmoutier.com

@Ile2Noirmoutier

www.facebook.com/tourisme.iledenoirmoutier

+iledenoirmoutier

Noirmoutier tour

iledenoirmoutiertourisme



The Noirmoutier Island Tourist Office has been granted the **QUALITÉ TOURISME**™ national trademark in accordance with the quality approach in the Offices of Tourisme de France® Quality Baseline.



Offices de
Tourisme
de France



Ile de Noirmoutier



Das Fremdenverkehrsamt der Insel Noirmoutier ist das nationale Gütezeichen **QUALITÉ TOURISME**™ gemäß der Qualitätsinitiative Qualité Offices de Tourisme de France® verliehen worden.

CONTENTS | INHALTSVERZEICHNIS

12/17

GASTRONOMIC CUISINE
GASTRONOMISCHE
KÜCHE

18/44

TRADITIONAL CUISINE
TRADITIONELLE KÜCHE

45/46

WORLD CUISINE
KÜCHE DER WELT

47

BRASSERIES
BRASSERIEN

48/51

CREPERIES
CRÊPERIEN

52/53

PIZZERIAS
PIZZERIEN

54/58

OYSTER BARS
AUSTERNBARS

59/62

BARS-BRASSERIES
BARS-BRASSERIEN

63

SEAFOOD/TAPAS BARS
TAPAS-BARS/
MEERESFRÜCHTE

64/65

TAPAS BARS/CAFÉS
TAPAS-BARS/CAFÉS

66

BARS-BRASSERIES/
DISCOTHEQUES
BARS-BRASSERIEN/
DISKOTHEKEN

67/74

INDEX AND OTHER
ESTABLISHMENTS
INDEX UND WEITERE
LOKALE

KEY | ZEICHENERKLÄRUNG



Animals accepted
Tiere zugelassen



Private car park
Privatparkplatz



Holiday vouchers accepted
Annahme von Ferienschecks



Family Plus Label
Gütezeichen Familie Plus



Restaurant vouchers accepted
Annahme von Menü-Schecks



Car charging station
Autoladestation



Tourism and Handicap Label
Gütezeichen Tourismus und Behinderung

**GOURMET
ISLAND
DIE
SCHLEMMERINSEL**

The Noirmoutier terroir manages better than any other to bring together the land and sea. The island celebrates this delicate alchemy through five key flavours. A little gourmet stroll...

On this island whose width does not exceed a few hundred metres at its narrowest point, where the ocean deeply permeates the marshes and polders, **the blending of land and sea is of course celebrated at every moment.** And these two influences come out in the Noirmoutier terroir, in combination with an especially mild climate, light sandy earth on a granitic and acidic soil, groundwater rich in minerals, and chiefly century-old skills.

Das Zusammentreffen zwischen Land und Meer gelingt niemandem besser als dem heimatlichen Boden von Noirmoutier. Die berühmte Insel begeht feierlich diese schwierige Alchemie durch die fünf herausragenden Genüsse. Ein kleiner Schlemmerbummel...

Gewiss... Auf dieser Insel, die an der schmalsten Stelle nicht mehr als ein paar hundert Meter breit ist, wo der Ozean die Sümpfe und Polder eindringend durchtränkt, **wird die Verbindung von Land und Meer in jedem Moment feierlich begangen.** Und das Gebiet von Noirmoutier strömt diese beiden Einflüsse aus, indem es gleichzeitig ein besonders mildes Klima, eine leichte und sandige Erde auf einem sauren Granitboden, ein an Mineralsalzen reiches Grundwasser und vor allem jahrhundertealtes Know-how damit verbindet...



STRICT LABEL COMPLIANCE

The "Noirmoutier Island Flavours" line-caught sea bass meets particular specifications. This technique of soft fishing (fishes are line-caught "one by one") preserves flesh aspect and chiefly flesh firmness, as well as the flavour of this fierce fish. Tagged on its gills as soon as it gets out of the water and landed on the very same day, it can thus be served very quickly at the greatest tables.

DIE WAHRUNG DER ETIKETTE

Der mit Langleine gefangene Wolfsbarsch „Saveurs de l'île de Noirmoutier“ entspricht einem präzisen Lastenheft. Diese Technik des sanften Fischfangs (die Fische werden „einer nach dem anderen“ mit der Angel gefangen) bewahrt das Aussehen und vor allem die Festigkeit des Fleisches sowie die Schmackhaftigkeit dieses scheuen Fisches. Er wird sofort, wenn er aus dem Wasser kommt, an der Kieme mit einem Etikett versehen, noch am selben Tag angelandet und kann so sehr schnell auf den großen Tafeln serviert werden.

A GREAT FISHING TRADITION

With its 60 multicoloured boats, **L'Herbaudière is the main fishing harbour on the island, the second in the Vendée all species taken together and France's second port for sole.** During the first part of the 20th century, L'Herbaudière was a big sardine port renowned for its canning factories. It managed to survive their disappearance and the growing scarcity of sardine by turning in the seventies to shellfish, and then to noble fish fishing. Every morning, the fish auction market of L'Herbaudière receives, according to the season, soles (one third of volumes), but also sea breams, red mullets, pollacks, anglerfishes, cuttlefishes, conger eels... Without forgetting the famous line-caught sea basses (see box). To this must be added spiny lobster, lobster, common spider crab, brown crab and prawns...

FISCHE AUS GUTEM HAUSE

Mit seinen 60 bunten Booten ist **L'Herbaudière der Hauptfischereihafen der Insel, alle Arten zusammengenommen der 2. der Vendée und der 2. in Frankreich für die Seezunge.** Die ganze erste Hälfte des 20. Jahrhunderts über war L'Herbaudière ein großer Sardinenhafen, der für seine Konservenfabriken berühmt war. Es ist ihm gelungen, deren Untergang und die Verknappung der Sardinen zu überleben, indem er sich schon in den siebziger Jahren auf die Krustentiere, dann auf Edelfische ausrichtete. Jeden Morgen werden je nach Jahreszeit Seezungen (ein Drittel der Menge), aber auch Doraden, Rotbarben, Pollacke, Seeteufel, Tintenfische, Meeraale... zur Fischauktion von L'Herbaudière angeliefert. Wobei man auch die berühmten mit der Langleine gefangenen Wolfsbarsche nicht vergessen darf (siehe Kasten). Dazu kommen Langusten, Hummer, Seespinnen, Krebse und Garnelen...

OYSTERS MADE INTO A DELICACY

The first farmed oyster beds appeared on the island as soon as the early 19th century, but oyster farming developed only after the Second World War. **Renowned for the delicacy of their flesh and their iodized taste, the Noirmoutier oysters make the most of perfect conditions,** thanks especially to the abundance of phytoplankton. Noirmoutier's 40 oyster farmers are concentrated in the harbour of Le Bonhomme in La Guérinière, but their oyster farming beds are located in the natural environment all around the island. After more than three years, maturation ends with the refining that enables to distinguish between the open sea oysters, with their straightforward iodized taste, the fine fattened oysters, refined in seawater beds to soften their taste, and the special fine fattened oysters which stay longer, and in smaller numbers, in the beds to gain in flesh and flavour... To the 1,000 tons of Noirmoutier oysters produced every year must be added 800 tons of bouchot mussels.

AUSTERN VOLLER FEINHEIT

Die ersten Austernparks sind Anfang des 19. Jahrhunderts auf der Insel entstanden, aber die Austernzucht hat sich erst nach dem Zweiten Weltkrieg entwickelt. **Die Austern von Noirmoutier, die wegen ihrer Feinheit und ihrem jodhaltigen Geschmack berühmt sind, profitieren insbesondere dank des reichen Vorkommens an Phytoplankton von vortrefflichen Bedingungen.** Die 40 Austernzüchter von Noirmoutier sind am Hafen von Le Bonhomme in La Guérinière konzentriert, aber ihre Zuchtische sind rund um die Insel mitten in natürlicher Umgebung angebracht. Nach über drei Jahren wird die Reifung durch die Veredelung abgeschlossen, durch die man die Austern des offenen Meeres, die Fines de claire mit einem klaren und jodhaltigen Geschmack erkennen kann, die zur Milderung ihres Geschmacks in Meerwasserbecken veredelt werden, und die Spéciales de claire, die länger und in kleinerer Anzahl in den Becken verbleiben, um fleischiger und schmackhafter zu werden... Zu den 1 000 Tonnen Austern, die jedes Jahr in Noirmoutier erzeugt werden, kommen noch 800 Tonnen an Pfahlmuscheln hinzu.



THE BLUE OYSTER CULT

Blue navicule, a microscopic alga present in the oyster fattening ponds from October to Easter, is what gives the Noirmoutier oyster this colour (indeed rather emerald) highlighted by a fringe of black cilia.

DER KULT DER BLAUEN AUSTER

Es ist die blaue Navicula, eine Mikroalge, die von Oktober bis Ostern in den Claires vorhanden ist und der Auster von Noirmoutier diese Farbe verleiht (übrigens eher smaragdgrün), die von einer Reihe schwarzer Wimpern betont wird.



Saltern | Salzgärten



Salzwort | Der Queller

SALT, BETWEEN HERITAGE AND LANDSCAPES

In Noirmoutier, it's probably in the salterns that you can best feel the complementarity of land and ocean.

This interlacing of tidal creeks, ponds and salt pans, in which seawater gets gradually concentrated with salt, has been shaping the heart of the island since the 5th century, when the Benedictine monks started to exploit the white gold of the salterns. Its harvesting results as much from the action of sun and wind as from the patient and ancestral gestures of a hundred or so salt workers. Unwashed, untreated, naturally rich in mineral salts and trace elements, sea salt has exceptional dietary qualities.

Several types of salt may be distinguished by their different virtues and uses: cooking salt, taken from the salt pan, is used for cooking, meat curing and the famous "salt crust" recipes; table salt, dried and ground, enhances the taste of dishes in the kitchen; finally, fleur de sel salt, crystallised on the surface of the salt pans, delicately harvested and dried in the sun, seasons meats, fish and vegetables on the finest tables...

In the salterns, saltwort, a small herbaceous plant typical of salty soils, is also gathered. Generally marinade preserved like gherkins, it is readily associated with cold meats and fish, but it can also be eaten fresh.

DAS SALZ ZWISCHEN ERBE UND LANDSCHAFTEN

In Noirmoutier ist es sicher in den Salzgärten, wo man am besten die Komplementarität von Land und Ozean verspürt. Dieses Flechtwerk von kleinen Küstenkanälen, Becken und Flachbecken, in denen das Meerwasser sich nach und nach mit Salz anreichert, gestaltet die Insel seit dem 5. Jahrhundert, als Benediktinermönche damit begonnen haben, das weiße Gold der Sümpfe zu nutzen. Seine Ernte ergibt sich sowohl aus der Einwirkung von Sonne und Wind als auch der geduligen und altüberlieferten Gesten von rund hundert Salzsiedern. Das ungewaschene, unbehandelte Meersalz, das von Natur reich an Mineralsalzen und Spurenelementen ist, weist außergewöhnliche Ernährungseigenschaften auf.

Man kann mehrere Typen mit verschiedenen Eigenschaften und Nutzungen unterscheiden: das grobe Salz, das aus den flachen Becken gewonnen wird, dient zum Kochen, Pökeln und für die berühmten Rezepte „im Salzmantel“; das feine getrocknete und gemahlene Salz macht die Gerichte in der Küche pikanter; die Salzblume schließlich, die an der Oberfläche der flachen Becken kristallisiert, behutsam geerntet und an der Sonne getrocknet wird, würzt Fleisch, Fisch und Gemüse auf den größten Tafeln...

In den Sümpfen wird auch der Queller gepflückt, eine kleine krautige Pflanze, die für salzige Erde typisch ist. Sie wird im Allgemeinen wie Gurken in einer Marinade konserviert und passt gut zu kaltem Fleisch und Fisch, man kann ihn aber auch frisch verzehren.



LITTLE FLOWER

Fleur de sel salt was neglected for a long time: the salt worker would sink it to facilitate the formation of cooking salt and would keep it for his own consumption. It was also used to salt butter and ensure its preservation. Its great virtues were not taken into account until the eighties...

KLEINE BLUME

Die Salzblume ist lange Zeit vernachlässigt worden, die Salzsieder versenkten sie, um die Bildung des groben Salzes zu begünstigen und hoben sie für ihren eigenen Verzehr auf. Sie salzte auch die Butter zur Konservierung. Erst in den 80er Jahren wurde man sich ihrer vielen Vorzüge bewusst...



THE MOST MARINE OF POTATOES

The Noirmoutier inhabitants have always taken advantage of the ocean surrounding them, without ever neglecting agriculture (wheat, broad bean, cabbage...) in the vast plain to the north of the island. The potato appeared there at the end of the 19th century before becoming popular in the Interwar Period. The growers helped it find its place by enriching the sandy soils with seaweed collected from the beaches in autumn. This is what gives the Noirmoutier potatoes such a special character. While plowing and picking are now mechanized, the delicate phase of planting is still done by hand, at Candlemas, according to tradition... And so, as early as mid April, you can savour the round and sweet Sirtema, and then the blond and melting Lady Christ'l, the red and summery Roseval, and the white and firm Charlotte...

But **the island's great star remains the Bonnotte**: today, this early variety which came from Normandy, as fragile as it is savoury, is only harvested on the island (a hundred tons or so a year) and cultivates its reputation as the world's most expensive potato. Connoisseurs like to eat the Noirmoutier potatoes very small sized as grenaille, ie no bigger than the thumb, just freshly picked, browned in the pan with their skins, seasoned with a pinch of salt.

DIE MARITIMSTE ALLER KARTOFFELN

Die Bewohner von Noirmoutier haben immer die Quellen des Ozeans genutzt, von dem sie umgeben sind. Ohne je die Landwirtschaft (Weizen, Dicke Bohnen Kohl...) in der ausgedehnten Ebene im Norden der Insel zu vernachlässigen. Die Kartoffel wurde Ende des 19. Jahrhunderts eingeführt, bevor sie sich zwischen den beiden Weltkriegen durchsetzte. Die Landwirte haben ihr geholfen, ihren Platz zu finden, indem sie die sandigen Böden mit Tang anreicherten, den sie im Herbst an den Stränden sammelten. Er ist es, der den Kartoffeln von Noirmoutier ihr so besonderes Wesen verleiht. Das Pflügen und Einsammeln wird heute mechanisch vorgenommen, die empfindliche Pflanzphase wird der Tradition gemäß immer noch zu Lichtmess mit der Hand ausgeführt... So kann man ab Mitte April die runde und süße Sirtema, dann die goldgelbe im Mund zergehende Lady Christ'l, die rote und sommerliche Roseval und die weiße und feste Charlotte genießen...

*Aber **der große Star der Insel bleibt die Bonnotte**: dieses ebenso empfindliche wie schmackhafte Frühgemüse, das aus der Normandie stammt, wird heute nur noch auf der Insel geerntet (rund hundert Tonnen pro Jahr) und pflegt seinen Ruf, die teuerste Kartoffel auf der Welt zu sein. Kenner essen die Kartoffeln von Noirmoutier gern als Grenailles, dick wie der Daumen, gerade eingesammelt, mit der Haut in der Pfanne angebraten, mit einer Prise Salz gewürzt.*



THE BONNOTTE, THE ISLAND STAR!

Beware of imitations! The Bonnotte is harvested only for ten days or so in early May... Since its fragility requires immediate consumption, those you can find on the stalls outside this period can only be pale copies. Therefore, always check for the logo of the Noirmoutier Co-op on the packaging!

DIE BONOTTE, DER STAR DER INSEL!

Hüten Sie sich vor Nachahmungen! Die Bonotte wird nur Anfang Mai rund zehn Tage lang geerntet... Da ihre Empfindlichkeit einen sofortigen Verzehr verlangt, können die, die man außerhalb dieses Zeitraums auf den Marktständen findet, nur blasse Nachahmungen sein. Achten Sie immer auf das Logo der landwirtschaftlichen Genossenschaft von Noirmoutier auf der Verpackung!

La Marine



3 rue Marie Lemonnier – Port de pêche
85 330 **L'HERBAUDIÈRE**
Tel.: 02 51 39 23 09 – www.alexandrecouillon.com



☑ Creative cuisine with seasonal produce, based on dish flavour, in a contemporary setting. **“Chef of the Year 2017–Gault et Millau.”**

☑ Eine einfallsreiche, auf der Schmackhaftigkeit der Gerichte basierende Küche mit Produkten der Saison, in einem zeitgenössischen Rahmen. **„Koch des Jahres 2017 – Gault et Millau“.**

■ Specialities | Spezialitäten:

Black oyster cooked in squid and bacon stock. The Seaside: shellfish mix, marinated vegetables, crustacean stock. “Stroll in the Bois de la Chaise” dessert: pine sap ice cream, green tea biscuit, chocolate shortbread.

Die schwarze Auster, die in einer Bouillon aus Tintenfisch und Speck gekocht wird. Das Bord de Mer: Mischung aus Schalentieren, Gemüsebouquet, Schalentierbouillon. Dessert „Balade dans le Bois de la Chaise: Eis mit Kiefernsaft, grüner Biskuit mit grünem Tee, Sandgebäck mit Schokolade.

■ Budget | Budget:

Set menu: €78 minimum and €165 with wines. Children's menu: €25.
Menü mind.: 78 € und 165 € inkl. Wein.
Kinderemenü: 25 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide Michelin (2 stars|sterne) – Le Gault et Millau (19/20 – 5 chef's hats|hauben) – Le Guide Champé-rard – Le Bottin Gourmand – Le Petit Futé – Le Guide du Routard – L'Omni-vore – Le Guide des plus belles tables de Vendée – Restaurateur de France

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Alexandre and|und Céline COUILLON

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Alexandre COUILLON

■ Open January 26 to Nov. 30 Geöffnet vom 26. Januar bis 30. November

Off season: closed Sunday evenings, Tuesdays and Wednesdays. July and August: closed Wednesdays.

Außerhalb der Saison:

Sonntagabend, dienstags und mittwochs geschlossen.

Juli und August: mittwochs geschlossen.

GASTRONOMIC CUISINE | GASTRONOMISCHE KÜCHE

L'Anse Rouge

15 avenue du Maréchal Foch – BP 117
85 330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**
Tel.: 02 51 39 05 63 – www.hotel-saint-paul.net



☑ In the heart of Bois de la Chaise, our chef offers you authentic cuisine and prepares gourmet recipes based on rigorously selected produce.

☑ Mitten im Bois de la Chaise bietet Ihnen unser Chef eine traditionelle Küche und bereitet Schlemmerrezepte aus streng ausgewählten Produkten zu.

■ Specialities | Spezialitäten:

Fish. Local products. Lobster. Plancha. Hummer. Plancha.

■ Budget | Budget:

Set menu: €25 minimum – €70 maximum. A la carte menu: €42 minimum – €70 maximum. Children's menu: €20.

Menü mind.: 25 € – max.: 70 €. Karte mind.: 42 € – max.: 70 €. Kinderemenü: 20 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide Michelin

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Christian BUTON

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Marina BECOT

■ Open February 10 to Nov. 4 Geöffnet vom 10. Februar bis 4. November



La Marine



L'Étier

Route de l'Épine
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel.: 02 51 39 10 28 – www.letier.fr



☑ L'Étier, set by the water, welcomes you in this former oyster cabin converted into a gourmet restaurant for meals to the rhythm of tides in an exceptional location. Find all our products on our site: www.laboutiquedeletier.fr

☑ Das am Rande des Wassers gelegene L'Étier begrüßt Sie in dieser in ein gastronomisches Restaurant umgewandelten ehemaligen Austernhütte im Rhythmus der Gezeiten an einem außergewöhnlichen Ort. Sie finden unsere Produkte auf der Website: www.laboutiquedeletier.fr.

■ Specialities | Spezialitäten:

“Local coastal catch” sea cuisine. Lobster from “small fishing boats,” gently roasted in the oven with salted butter, coral juice with fleur de sel salt. Potato cake, ice cream with Noirmoutier saffron pistils.

Küche des Meeres „Fischfang von unseren Küsten“ Hummer „von kleinen Schiffen“; sanft im Backofen in gesalzener Butter gebraten, korallenrosa Saft mit Salzblume, Kartoffelkuchen, Eis mit Safranpistill von Noirmoutier.

■ Budget | Budget:

Set menu: €19 minimum – €58 maximum. A la carte menu: €17 minimum – €33 maximum. Children's menu: €11.

Menü mind.: 19 € – max.: 58 €

Karte mind.: 17 € – max.: 33 €

Kindermenü: 11 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide Michelin – Le Petitrenaud – Le Gault et Millau – Le Petit Futé

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Patrice MILLASSEAU

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Patrice MILLASSEAU

■ Open January 28 to December 1

Geöffnet vom 28. Januar bis 1. Dezember

Off season: closed Mondays and Tuesdays. July and August: closed Mondays.

Außerhalb der Saison: montags und dienstags geschlossen. Juli und August: montags geschlossen.

GASTRONOMIC CUISINE | GASTRONOMISCHE KÜCHE

Fleur de Sel

10 rue des Saulniers
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel.: 02 51 39 09 07 – www.fleurdesel.fr



☑ Quality gourmet restaurant, seaside spirit and elegance. Away from the hustle and bustle of the old harbour, room and comfort in the dining room or on the terrace, view over Mediterranean garden and swimming pool or castle and church. Large tables available. Large car park. Amenities for reduced mobility persons.

☑ Eine gastronomische Tafel von Rang angeregt von Meeresküste und Eleganz. Abseits des Trubels am alten Hafen geräumig und komfortabel im Saal oder auf der Terrasse, mit Blick auf den mediterranen Garten und den Swimmingpool oder die Burg und die Kirche. Große Tafeln möglich. Großer Privatparkplatz. Zugang für behinderte Personen.

■ Specialities | Spezialitäten:

An à la carte menu renewed this year with new recipes around fine produce from the sea and from our terroirs. From mid-June, the great return of mussels browned with garlic cream, the house's speciality.

Eine in diesem Jahr erneuerte Karte mit neuen Rezepten um schöne Produkte aus dem Meer und der Gegend herum. Ab Mitte Juni gibt es wieder in Knoblauchsahne gratinierte Muscheln, die Spezialitäten des Hauses.

■ Budget | Budget:

Set lunch menu for €20 (excluding Sundays and public holidays). “As seasons go by” menu: €29, “Flavours” menu: €39, “Awakening of the senses” menu: €44, two children's menus: €12 and €22. A la carte dishes from €33 to €78.

Mittagsformel zu 20 € (außer an Sonn- und Feiertagen). Menü „Au fil des saisons“: 29 €, „Saveurs“: 39 €, „Éveil des sens“: 44 €. 2 Kindermenüs: 12 und 22 €. Karte von 33 bis 78 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide Michelin – Le Gault et Millau (2 chefs' hats/hauben) – Le Guide Champéard – Le Guide des plus belles tables de Vendée

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Pierrick WATTECAMPS

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Éric PICHOU

■ Open March 31 to November 4

Geöffnet vom 31. März bis 4. Nov.

Off season: open all evenings and lunchtimes on weekends. Summer: open all evenings and all lunchtimes. Außerhalb der Saison: jeden Abend und am Wochenende mittags geöffnet. Sommer: täglich abends und mittags geöffnet.



Le Grand Four

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



☑ In the heart of Noirmoutier, behind its medieval castle, a lovely 17th-century bourgeois house accommodates a gourmet restaurant where everything is house-made. In the kitchen, the ocean and the land blend with each other, making for fine dining served by a team that shares love for taste, for the island and for others...

☑ Im Herzen von Noirmoutier, hinter der mittelalterlichen Burg, ist in einem entzückenden Bürgerhaus aus dem 17. Jahrhundert ein gastronomisches Restaurant untergebracht, in dem alles hausgemacht ist. In der Küche verbinden sich Ozean und Land, ein Schlemmertisch, der von einem Team lebendig gestaltet wird, das die Liebe zu Wohlgeschmack, der Insel und den anderen teilt...

■ Specialities | Spezialitäten:

Noirmoutier oysters. Sole meunière. Lobster menu.

Austern von Noirmoutier. Seezunge Müllerin Art. Hummer-Menü.

■ Budget | Budget:

Set menu: €34 minimum – €84 maximum. A la carte menu: €65 minimum – €81 maximum. Children's menu: €18.

Menü: mind.: 34 € – max.: 84 €. Karte mind.: 65 € – max.: 81 €. Kindermenü: 18 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide Michelin – Le Gault et Millau (2 chef's hats/hauben) – Le Guide Vert Michelin – Le Petit Futé – Le Guide du Routard – Le Guide des plus belles tables de Vendée – Le guide Champé-rard – Le Bottin Gourmand

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Henrick GARRIGA and José ROCHE

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Henrick GARRIGA

■ Open January 20 to late Nov. Geöffnet vom 20. Januar bis Ende November

Off season: closed Sunday evenings, Mondays and Thursday lunchtimes. July and August: closed Mondays. Außerhalb der Saison: Sonntagabend, montags und Donnerstagmittag geschlossen. Juli und August: montags geschlossen.

GASTRONOMIC CUISINE | GASTRONOMISCHE KÜCHE

La Maison des Toqués

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



☑ Gourmet restaurant with 16 place settings, located at the entrance to the harbour of L'Herbaudière. A la carte dishes according to market. Organic-only wine list. A cuisine of great discovery with fresh seasonal produce.

☑ Am Eingang des Hafens von L'Herbaudière gelegenes gastronomisches Restaurant von 16 Plätzen. Karte je nach Marktangebot ausschließlich Bioweinkarte. Eine Küche voller Entdeckungen aus frischen Produkten der Jahreszeit.

■ Specialities | Spezialitäten:

Sea and vegetable farmyard. Calf sweetbread, reduced gravy with spices. 68% chocolate pebbles with praline and salted butter caramel. Aus Meer und Hofgarten. Kalbsbries, Bratensaft mit Gewürzen. Schokoladen-Kiesel 68% Nougat und Karamell aus gesalzener Butter.

■ Budget | Budget:

Set menu and à la carte menu: €27 minimum – €60 maximum. Menü und Karte mind.: 27 € – Menü und Karte max.: 60 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Collège culinaire de France – Michelin.fr – Le Guide des plus belles tables de Vendée – Le Petit Futé – Participation in the French Dessert Championships | Teilnahme an den französischen Dessert-Meisterschaften.

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Aurore and Sébastien DUCHENNE

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Sébastien DUCHENNE

■ Open all year round Das ganze Jahr über geöffnet

Closed Wednesdays. Closed December 24 and 25. Closed January 1. Open evening of December 31. Annual leave Jan 8 to Feb 8. Mittwochs geschlossen. Am 24. und 25. Dezember geschlossen. Am 1. Januar geschlossen. Am 31. Dezember abends geöffnet. Betriebsferien vom 8.01. bis 8.02.



L'Assiette au Jardin

9 rue du Robinet
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel.: 02 51 54 93 95 -  L'Assiette au jardin



 **New in 2018:** from 11 am to 6 pm, come and share, snack on our freshly cooked little plates, alone or with your tribe, fill up your basket with fine gastronomic curiosities cooked for you. In the evening, you will come back and feast on the market menu, under the poet lamps.

 **Neuheit 2018:** Kommen Sie von 11-18 Uhr, um allein oder mit Ihrer Sippe einen Happen zu essen, Ihren Einkaufskorb mit netten gastronomischen Besonderheiten zu füllen, die eigens für Sie zubereitet werden. Am Abend kommen Sie dann und genießen unter den Dichterlampen das Menü aus Zutaten frisch vom Markt.

■ Specialities | Spezialitäten:

Food market cuisine. Fresh produce.
Küche aus Zutaten vom Markt. Frische Erzeugnisse.

■ Budget | Budget:

Set menu: €15 minimum – €30 maximum. Children's menu: €11.
Menü mind.: 15 € – max.: 30 €. Kindermenü: 11 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Dominique SORET and/und
Eric GIUDICELLI

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Dominique SAURET

■ Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Off season: closed Mondays and
Tuesdays.

Außerhalb der Saison: Dienstags und
montags geschlossen.



Restaurant Epicerie Traiteur pour
Gourmands Curieux et Gourmets



L'Auberge de César

12 rue Marie Lemonnier
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tel.: 02 51 39 09 59 -  L'Auberge de César



 The restaurant L'Auberge de César is located in L'Herbaudière. From its location, you can see the harbour, the open sea and Bourgneuf Bay. Dishes cooked with quality produce in a warm setting.

 Das Restaurant l'Auberge de César liegt in L'Herbaudière. Von dieser Stelle aus sieht man den Hafen, die offene See und die Bucht von Bourgneuf. In einem gemütlichen Rahmen mit Qualitätsprodukten zubereitete Gerichte.

■ Specialities | Spezialitäten:

Grilled fish. Bull beef and matured meat brochette, French origin. Pizzas and wood-fired oven specialties.

Gegrillter Fisch. Stier-Spieß und gereiftes Fleisch französischer Herkunft. Pizzen und Spezialitäten aus dem Holzkohleofen.

■ Budget | Budget:

€29.70 set menu. A la carte menu: €10 minimum – €35 maximum. Children's menu: €10.90.
Menü zu 29,70€. Karte mind.: 10 € – maxi.: 35 €. Kindermenü: 10,90 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Émilie FRANZAK

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Malik VIEIRA

■ Open February 14 to late
November

Geöffnet vom 14. Februar bis Ende
November

Off season: closed Sunday nights
and Mondays.

July and August: open daily.

Außerhalb der Saison: Sonntagabend
und montags geschlossen.

Juli, August: täglich geöffnet.



La Bisquine

30 a rue du Port
85330 L'HERBAUDIÈRE

Tel.: 02 51 35 78 72 – www.labisquinenoirmoutier.com



☑ Near the fishing harbour of L'Herbaudière, Nadia offers in *La Bisquine* (marine setting, chimney, shaded terrace) produce of the land and sea (auction market fish, lobster, seafood). Lobster from the tank grilled and served with coral sauce. Warm and friendly service.

☑ In der Nähe des Fischereihafens von L'Herbaudière bietet Nadia in *La Bisquine* (maritimer Rahmen, Kamin, schattige Terrasse) Erzeugnisse des Meeres und der Region (Fisch, Hummer von der Fischauktion, Meeresfrüchte). Vom Küchenchef gegrillter Hummer aus dem Zuchtbecken mit Corail-Soße. Herzlicher und geselliger Service.

Specialities | Spezialitäten:

Seafood platter. Auction Market fish. Lobster. Retail sale of takeaway seafood.

Meeresfrüchteplatte. Fisch vom Fischmarkt. Hummer. Meeresfrüchte im Straßenverkauf.

Budget | Budget:

Set menu: €11 minimum – €43 maximum. Children's menu: €9.50.

Menü mind.: 11 € – max.: 43 €. Kinder-menü: 9,50 €.

Reference Guides |

Referenzführer:

Le Petit Futé – Le Passeport Gourmand – Maitre Restaurateur

Owner name |

Name des Eigentümers:

Nadia TESSIER

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Matthieu MOULIN

Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Closed Mondays, Thursdays and Sunday nights, outside school periods.

Montags, Donnerstag und Sonntagabend geschlossen, außer Schulzeit.

TRADITIONAL CUISINE | TRADITIONNELLE KÜCHE

Le Blé Noir

14 place Saint Louis
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tel.: 02 51 39 18 17 – f Le Blé Noir II



☑ Located on the Noirmoutier harbour, on Saint-Louis Square, *Le Blé Noir* offers traditional homemade cuisine: crêpe and galette specialties, quality grilled meats, ray wing from the L'Herbaudière fish auction market, along with tasty XXL platters (tuna terrine, mackerel rillettes, sardine filets, etc.).

☑ Das am Hafen von Noirmoutier am Place Saint Louis gelegene *Blé Noir* bietet Ihnen eine hausgemachte traditionelle Küche: Crêpe- und Galette-Spezialitäten, Grillgerichte aus Qualitätsfleisch, Rochenflügel vom Fischmarkt in L'Herbaudière sowie köstliche Bretchen XXL (Tunfischterrine, Makrelenrillettes, Sardinenfilets usw.).

Specialities | Spezialitäten:

Homemade tuna terrine. Noirmoutier ray wing. Noirmoutier galette cake. Breton Marsh cheese platter.

Hausgemachte Tunfischterrine.

Rochenflügel von Noirmoutier. Noirmoutier-Galette. Salzgarten-Plancha.

Budget | Budget:

Set menu: €16 minimum – €22 maximum. A la carte menu: €12 minimum – €25 maximum. Children's menu: €9.

Menü: mind.: 16 € – max.: 22 €. Karte mind.: 12 € – max.: 25 €. Kindermenü: 9 €.

Owner name |

Name des Eigentümers:

Thierry JADAUD

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Thierry JADAUD

Open February 1 to Nov. 30

Geöffnet vom 1. Februar bis 30.

November

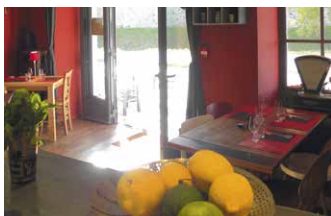
Closed Wednesdays, except in July and August.

Mittwochs geschlossen, außer im Juli und August.



Le Cass'Poi

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



 Le Cass'Poi, the charming and convivial brocante-style bistro restaurant of Mathieu and Stéphanie, offers fresh market cuisine in the historic district, with view over the castle. A la carte menu of fresh seasonal produce changed weekly. Sunlit terrace for aperitif drinks.

 Das Cass' Poi, ein charmantes und geselliges Bistro-Restaurant im Tröckerlook von Matthieu und Stéphanie bietet eine Küche frisch vom Markt in dem historischen Rahmen, mit Blick auf die Burg. Wöchentlich wechselnde Karte mit frischen Erzeugnissen der Saison. Sonnige Terrasse für den Aperitif.

Specialities | Spezialitäten:

Cocotte eggs. Market fish. Choco-Poi. Gebackenes Ei im Töpfchen. Fisch. Doradentartar nach Ceviche-Art (im Sommer). Schoko-Poi.

Budget | Budget:

Set menu: €18 minimum - €23,50 maximum. Children's menu: €11. Menü mind.: 18 € - max.: 23,50 €. Kindermenü: 11 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide Michelin - Le Petit Futé - Le Guide du Routard - Le Guide du Fooding

Owner name |

Name des Eigentümers:
Stéphanie MOUILLARD and und
Matthieu GIRARDET

Chef name |

Name des Küchenchefs:
Stéphanie MOUILLARD

Open mid-February to mid-November
Geöffnet von. Mitte Februar bis Mitte November

Off season: closed Wednesdays and Thursdays.

July and August: closed Thursdays.
Außerhalb der Saison: mittwochs und donnerstags geschlossen.
Juli und August: Donnerstag geschlossen.

Le Castel

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



 The restaurant Le Castel, located in front of Noirmoutier Castle, welcomes you in a setting that blends modernism with authenticity, with its wood panelling and chimney. Panoramic view over the castle for an unforgettable moment. Chef Julien Guéneau (and his team) offers you a tasty quality cuisine made with fresh local produce and, of course, house-cooked. Large wine selection also available. Access for persons with reduced mobility.

 Das Restaurant Le Castel bietet Ihnen einen Rahmen, in dem sich Modernität und Echtheit miteinander verbinden, Holztäfelungen, Kamin, Panoramablick auf die Burg. Und die Qualitätsküche voller Würze des Chefs Julien Guéneau: hausgemachte frische und einheimische Erzeugnisse, breites Weinangebot. Zugang für gehbehinderte Personen.

Specialities | Spezialitäten:

Foie gras with Trousperinette wine. Champagne flambéed scallops. Duck breast roasted with cherries. Chocolate and pistachio coulant. Entenleber mit Trousperinette. Flambierte Jakobsmuscheln in Champagner. Gebratenes Entenbrustfilet mit Kirschen. Schokoladen-Coulant mit Pistazie.

Budget | Budget:

Set menu: €14,90 minimum - €35,90 maximum. A la carte menu: €11,50 minimum - €23 maximum. Children's menu: €10,90. Menü mind.: 14,90 € - max.: 35,90 €. Karte mind.: 11,50 € - max.: 23 €. Kindermenü: 10,90 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Tripadvisor

Owner name |

Name des Eigentümers:
Julien and und Soizic GUÉNEAU

Chef name |

Name des Küchenchefs:
Julien GUÉNEAU

Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet
Closed Fridays all day and Sunday nights.
July and August: closed Sundays.
Freitags den ganzen Tag und Sonntagabend geschlossen.
July and August: sonntags geschlossen.



La Cormaroune

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

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

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



☞ *La Cormaroune*: panoramic dining room with view over the fishing harbour and marina, sea cuisine (à la carte and set menus). Groups and banquets welcome. On the ground floor: brasserie, steakhouse, ice cream bar with terrace: *La Terrasse*.

☞ *La Cormaroune*: Panoramasaal mit Blick auf die Fischerei- und Jachthäfen, Küche des Meeres (Karte und Menüs). Gruppen und Bankette willkommen. Im Erdgeschoss: Gaststätte, Grill, Eissalon mit Terrasse: „La Terrasse“.

■ Specialities | Spezialitäten:

Sea sauerkraut. House-made smoked tuna and salmon. Seafood. Mussels with French fries.

Meeressauerkraut. Hausgeräucherter Tunfisch und Lachs. Meeresfrüchte. Muscheln mit Pommes frites.

■ Budget | Budget:

Set menu: €11 minimum – €32 maximum. Children's menu.

Menü mind.: 11 € – max.: 32 €. Kindermenü.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Vincent LE BOULH

■ Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Off season: closed Monday evenings, Tuesdays all day and Friday evenings.

In season: closed Tuesdays.

Außerhalb der Saison: Montagabend, Dienstag und Freitagabend geschlossen.

In der Saison: dienstags geschlossen.

Le Duplex

3 rue du Rosaire

85330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**

Tel.: 02 51 55 92 04 – Le Duplex Noirmoutier



☞ A terrace opening out onto the pedestrian street, a setting which is both cosy and trendy, where paintings by artists and design objects enhance the white walls, leather club armchairs with padded seats, and gastronomy sayings written on the placemats: this is the contemporary setting of the restaurant that opened in spring 2016, located next to the market square. The bistronomic-style cuisine is enriched with forays into molecular cuisine. Likewise, the chef sublimates fish and seafood with seaweed and sprinkles certain dishes with Asian notes. Carnivores are not left out, with a selection of matured meats. The à la carte and set menus change with the seasons.

☞ Eine in der Fußgängerstraße aufgestellte Terrasse, ein sowohl gemütlicher als auch trendiger Rahmen, wo Gemälde von Künstlern und Designobjekte die weißen Wände, die ledernen Clubsessel mit Polstersitz zur Geltung bringen und auf den Platzdeckchen gedruckte Sprichwörter über die Gastronomie: so sieht der zeitgenössische Rahmen dieses neben dem Marktplatz gelegenen, im Frühjahr 2016 eröffneten Restaurants aus. Die Küche in „bistronomischem“ Stil wird durch Molekularanregungen angereichert.

Ebenso sublimiert der Küchenchef Fisch und Meeresfrüchte mit Algen und bestreut manche Gerichte mit einem asiatischen Touch. Auch Fleischliebhaber kommen mit einer Auswahl an gereiftem Fleisch nicht zu kurz. Die Karte und die Menüs wechseln im Laufe der Jahreszeiten.

■ Specialities | Spezialitäten:

Seafood. Fish. Molecular cuisine.

Meeresfrüchte. Fisch. Molekularküche.

■ Budget | Budget:

Menu of the day (lunchtimes only): €14.90. Set menu: €19 minimum – €39 maximum. A la carte menu from €12.50.

Tagesmenü (nur mittags): 14,90 €. Menü mind.: 19 € – max.: 39 €. Karte ab 12,50 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Olivier MARTIN

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Olivier MARTIN

■ Open April to November and Christmas holidays

Geöffnet von April bis November und Weihnachtsferien

Opening hours according to season. Öffnungszeiten je nach Saison.

L'Entre 2 Côtes

6 rue Centrale
85680 **LA GUÉRINIÈRE**
Tel.: 02 51 55 38 69



GB Bistro restaurant in La Guérinière, in front of the church. Traditional cuisine revisited with in-season regional produce. 2 terraces (one sunlit, one shaded) with 20 place settings. Car park in front of the restaurant 100 m away from the beach.

DE In La Guérinière gegenüber der Kirche gelegenes Restaurant-Bistro. Mit regionalen Erzeugnissen der Saison überarbeitete traditionelle Küche. 2 Terrassen mit 20 Plätzen, eine in der Sonne und eine im Schatten. Parkplatz dem Restaurant gegenüber 100 m vom Strand.

Specialities | Spezialitäten:

Traditional regional cuisine.

Traditionelle regionale Küche.

Budget | Budget:

Set menu: €18,50 minimum – €27 maximum. Children's menu: €8.

Menü mind.: 18,50 € – max.: 27 €.

Kindermenü: 8 €.

Owner name |

Name des Eigentümers:
José and/und Corinne
CORBREJAUD

Chef name |

Name des Küchenchefs:
José CORBREJAUD

Open all year round (closed 1 week in February, June and October and 2 weeks for Christmas)

Das ganze Jahr über geöffnet (ausgenommen 1 Woche im Februar, Juni und Oktober und 2 Wochen während Weihnachtsferien)

October to April: closed Saturdays and Sundays.

May to June and September: open daily.

July and August: closed Mondays.

Von Oktober bis April: samstags und sonntags geschlossen.

Mai bis Juni und September: täglich geöffnet.

Juli und August: montags geschlossen.

L'Envol

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



GB L'Envol is a gourmet bistro just a few steps away from the castle. Cécile and Cédric welcome you at lunchtime and dinnertime and offer you local seasonal cuisine. L'Envol will accommodate you until 10 pm during the summer period.

DE „L'Envol“ ist ein Schlemmerbistro, das nur wenige Schritte von der Burg entfernt liegt. Cécile und Cédric begrüßen Sie mittags und abends und bieten Ihnen eine der Jahreszeit entsprechende einheimische Küche. „L'Envol“ empfängt Sie in der Sommersaison bis 22 Uhr.

Specialities | Spezialitäten:

Eggs en cocotte. Foie gras with Trousset wine. Cuttlefish stew.

Eier im Napf. Entenleberterrine à la Trousset. Tintenfischragout.

Budget | Budget:

Set menu: €13,90 minimum – €29,90 maximum. Children's menu: €9,50.

Menü mind.: 13,90 € – max.: 29,90 €.

Kindermenü: 9,50 €.

Owner name |

Name des Eigentümers:
Cécile and/und Cédric FOUASSON

Chef name |

Name des Küchenchefs:
Cédric FOUASSON

Open early February to early November and Christmas holidays
Geöffnet von Anfang Februar bis Anfang November und Weihnachtsferien

Off season: closed Mondays and Tuesdays.

July: closed Mondays.

August: open daily.

Außerhalb der Saison: montags und dienstags geschlossen.

Juli: montags geschlossen. August: täglich geöffnet.

L'Escale

55 rue du Port
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tel.: 09 66 96 73 63 –  Brasserie L'Escale



☑ In one of the most emblematic buildings of the L'Herbaudière harbour, a few steps away from the jetties and pontoons, you will enter a must-go place and have a coffee or a breakfast, a drink or a cocktail, an aperitif or a dinner. Come and discover new culinary sensations around authentic cuisine, in a "chic bistro" setting combining seaside spirit and elegance.

☑ In einem der emblematischsten Gebäude des Hafens von L'Herbaudière, wenige Schritte von den Molen und Schwimmböden entfernt, betreten Sie einen unumgänglichen Ort, wo man einen Kaffee trinkt oder frühstückt, ein Glas oder einen Cocktail, einen Aperitif oder ein Abendessen zu sich nimmt. Lernen Sie in einem Rahmen „schickes Bistro“, in dem der Geist der Küste mit Eleganz vereint wird, neue kulinarische Empfindungen um eine ursprüngliche Küche kennen.

■ Specialities | Spezialitäten:

The products we offer vary according to the chef's inspiration, seasons and arrivals. This includes beef tartare with oysters, steamed marinière mussels, burger with potato galette, Noirmoutier salad around sardines, etc., all this coming with a wide choice of wines by the glass.

Die von uns gebotenen Erzeugnisse werde je nach Eingabe des Küchenchefs, den Jahreszeiten und Anlieferungen gestaltet. Darunter sind

das Rindertartar mit Austern, in Dampf gegarte Muscheln in Weinsud, der Burger mit Kartoffelpfannkuchen, der Noirmoutier Salat mit Sardinen usw. zu finden, zu denen es ein breites Angebot an offenen Weinen gibt.

■ Budget | Budget:

Dish from €13 – Fish of the day: €17 – Starter/main course/dessert set menu: €19.80 – Gourmet children's menu: €9.50.

Hauptgericht ab 13 € – Tagesfisch: 17 € – Formel Vorspeise / Hauptgericht / Dessert: 19,80 € – Kinderschlemmermenü: 9,50 €.

■ Owner name | Name des Eigentümers:

SARL Les Tamarys

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Marie LÉPINEAU

■ Open from Easter holidays to Halloween holidays from 8 am to 11 pm. Von den Osterferien bis zu den Allerheiligenferien von 8 bis 23 Uhr geöffnet

Off season: closed Monday nights and Fridays. July and August: closed Monday nights and Friday lunchtimes. Reservation advised.

Außerhalb der Saison: am Montagabend und Freitag geschlossen. Juli und August: Montagabend und Freitagmittag geschlossen. Voranmeldung empfehlenswert.



TRADITIONAL CUISINE | TRADITIONNELLE KÜCHE

La Ferm'Intention

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



☑ The whole Ferm'Intention team welcomes you around refined but unpretentious cuisine. Bruno and Alain offer Nature & Progrès-labelled ORGANIC cuisine. Find all our products and those of our producers at our farmers' markets, every Thursday. Her de Pique-nique and La Pension du Doryphore caterer service (your meals as takeaways or home-delivered).

☑ Das ganze Team von „La Ferm'Intention“ empfängt Sie um eine erlesene aber nicht prahlerische Küche. Bruno und Alain bieten eine BIO-Küche mit dem Label Nature & Progrès. Sie finden unsere Produkte und die unserer Erzeuger jeden Donnerstag auf unseren ländlichen Märkten. Catering-Service „Her de Pique-nique“ und „La Pension du doryphore“ (Essen im Straßenverkauf oder Hauslieferung).

■ Specialities | Spezialitäten:

Flexitarian restaurant, tea room, juice bar, boutique with homemade artisan products.

Flexitarisches Restaurant, „je mehr Pflanzliches, umso besser ist das Fleisch“, Café, Softbar, Laden für hausgemachte handwerkliche Erzeugnisse.

■ Budget | Budget:

Set menu and à la carte menu: €15 minimum–€52 maximum–Children's

menu: €12. Every Sunday night: empty the fridge night for €22.

Menü und Karte mind.: 15 € – max.: 52 € – Kindermenü: 12 €. Jeden Sonntagabend: „Kühlschrantkleer-Abend“ zu 22 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le guide Michelin – Le Petit Futé – Nature & Progrès – Guide des Restaurants BIO – Végoresto

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Annick LEMOINE

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Alain LEMOINE

■ Open all year round (annual leave Jan 8 to Jan 21 and Nov 12 to Nov 25) Das ganze Jahr über geöffnet (Betriebsferien vom 8. Januar bis 21. Januar und vom 12. Nov. bis 25. Nov.)

Closed Mondays. Fridays through Sundays in high season, 11 am to 11 pm non-stop. Reservation strongly advised.

Montags geschlossen. Von Freitag bis Sonntag in der Hochsaison 11-23 Uhr durchgehend vom Brunch bis zum Abendausklang. Eine gute frische Küche erfordert Vorausplanung, daher ist Reservierung wärmstens empfohlen.



La Grand'Voile

1 rue de la Pointe
85330 L'HERBAUDIÈRE

Tel.: 02 51 39 09 30 - www.la-grand-voile.fr



☞ The restaurant *La Grand'Voile* offers: view over the harbour of L'Herbaudière, warm setting, large dining room (mezzanine 120 place settings), panoramic terrace over the harbour. Seafood, fish, specialties. Air conditioning. All occasions: banquets, family meals, seminars... Private use room (20 to 30 place settings).

☞ Das Restaurant *La Grand'Voile* bietet Ihnen: Blick auf den Hafen von L'Herbaudière, gemütlicher Rahmen, großer Saal (Mezzanine mit 120 Plätzen) Panorama-Terrasse auf den Hafen hinaus. Meeresfrüchte, Fisch, Spezialitäten. Klimaanlage. Für alle Gelegenheiten: Bankette, Familienfeiern, Seminare... Separater Saal (20 - 30 Plätze).

■ Specialities | Spezialitäten:

Seafood. Sea bass fillet roasted with fleur de sel salt. Cuttlefish fillet confit with sweet pepper. Grilled andouillette with its honey-roasted Camembert cheese.

Meeresfrüchte. Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Salzblume. Eingelegter Tintenfisch mit mildem Pepperoni. Gegrillte Andouillette mit gebratenem Camembert mit Honig. Schlemmerkaffee.

■ Budget | Budget:

Set menu: €12 minimum - €33 maximum. A la carte menu: €8 minimum - €33 maximum. Children's menu: €9.90.

*Menü mind.: 12 € - max.: 33 €.
Karte mind.: 8 € - max.: 33 €.
Kindermenü: 9,90 €.*

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé - Préférence Commerce

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Mr. and Mrs/Herr und Frau GENDRON

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Franck GENDRON

■ Open February to December Geöffnet von Februar bis Dezember

**October to March: open lunchtimes.
Off season: closed Sunday evenings,
Mondays and Friday evenings.**

In season: closed Mondays.

**Oktober bis März: mittags geöffnet.
Außerhalb der Saison:**

**Sonntagabend, montags und
Freitagabend.**

In der Saison: montags geschlossen.

L'Îlot Bleu

13 rue du Robinet
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tel.: 09 73 28 00 40 - L'Îlot Bleu



☞ The restaurant *L'Îlot Bleu*, located in front of the castle, will welcome you for a moment of relaxation in a warm marine setting. Market cuisine that changes with seasons, blending flavours from here and there. Small sunny terrace.

☞ Das der Burg gegenüber gelegene Restaurant *L'Îlot Bleu* begrüßt Sie für einen Augenblick der Entspannung in einem freundlichen maritimen Rahmen.

Je nach Jahreszeit wechselnde Küche nach Marktangebot, in der Schmackhaftigkeiten von hier und anderswo miteinander vermischt werden. Kleine sonnige Terrasse.

■ Specialities | Spezialitäten:

Fresh local produce. Fish. Seafood platter.

Frische regionale Erzeugnisse. Fisch. Meeresfrüchteplatte.

■ Budget | Budget:

Set menu: €21 minimum - €44 maximum. A la carte menu: €16 minimum - €29 maximum. Children's menu: €11.

Menü mind.: 21 € - max.: 44 €. Karte mind.: 16 € - max.: 29 €. Kindermenü: 11 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide Michelin - Le Petit Futé

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Camille CRABOS

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Camille CRABOS

■ Open late March to mid-November Geöffnet von Ende March bis Mitte November

Closed Wednesdays and Thursdays.

Lunch service: from 12:15 pm.

Evening meal service: from 7:15 pm.

**Mittwochs und donnerstags
geschlossen. Mittags-Service: ab 12:15
Uhr. Abend-Service: ab 19:15 Uhr.**

Le Jardin de Noirmoutier

72 avenue Joseph Pineau
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel.: 02 51 39 12 03



☑ Traditional family cuisine in a sober setting and friendly atmosphere, with good value for money. The restaurant is in front of the film theatre.

☑ Traditionelle und familiäre Küche in einem schlichten Rahmen und einer sympathischen Atmosphäre zu einem guten Qualitäts-/Preisverhältnis. Das Restaurant liegt dem Kino gegenüber.

■ Specialities | Spezialitäten:

A la carte menu and set menus according to season.

Karte und Menüs je nach Jahreszeit.

■ Budget | Budget:

Set menu: €14.50 minimum – €28.50 maximum. A la carte menu: €9 minimum – €18 maximum. Children's menu: €7.50 (under 12).

Menü mind.: 14,50 € – max.: 28,50 €. Karte mind.: 9 € – max.: 18 €. Kinder-
menü: 7,50 € (unter 12 Jahren).

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Didier DOSSMAN

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Pascal GENDRON

■ Open all year round Das ganze Jahr über geöffnet

Le Petit Banc

7 rue des Doutes
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel.: 02 28 10 93 21



☑ Small establishment with bistro atmosphere, in front of the castle ramparts. Limited à la carte menu for regular changes. Open year round, Le Petit Blanc offers traditional cuisine, evenings Monday to Saturday. Dining room with 24 place settings (no table for more than 6 people).

☑ Den Befestigungsmauern der Burg gegenüber gelegenes kleines Haus mit Bistro-Atmosphäre. Beschränkte Karte, um regelmäßig ändern zu können, bietet das Le Petit Banc, das ganzjährig von montags bis samstags geöffnet ist, eine traditionelle Küche am Abend. Saal mit 24 Plätzen (kein Tisch mit mehr als 6 Personen).

■ Specialities | Spezialitäten:

A la carte dishes limited to slate menu (for frequent menu changes). Slab of beef steak with Saint-Marcellin sauce and gratin dauphinois. Duck breast fillet with balsamic sauce and macaroni gratin. Praline tart.

Beschränkte Karte auf der Schiefertafel (um öfter zu wechseln). Rinderfiletsteak, Saint-Marcellin-Soße mit Gratin dauphinois. Entenfilet,

Balsamico-Soße mit Makkaronigratin. Gebrannte Mandel-Tarte.

■ Budget | Budget:

Starter plus main course set menu: €20.50 or starter + main course + dessert set menu: €25.50 – A la carte menu.

Formel Vorspeise + Hauptgericht: 20,50 € oder Vorspeise + Hauptgericht + Dessert: 25,50 € – Karte.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide rouge Michelin (Michelin Plate) – Le Petit Futé

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Véronique AMBROISY and/und Gilles DALIN

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Gilles DALIN

■ Open all year round
Das ganze Jahr über geöffnet
Evening service only, from 7:30 pm.
Closed Sundays.
Service nur abends ab 19 Uhr 30.
Sonntags geschlossen.

Le Petit Bouchot

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



☞ Downtown gourmet bistro *Le Petit Bouchot* (at the foot of the Tourist Office, near the old harbour). Anne-Françoise, Giovanni and Guillaume invite you to a gourmet pot of call between land and sea. Constantly renewed flavours. Friendly atmosphere away from the hustle and bustle. Discreet patio. In July and August, à la carte evening menu after 10 pm.

☞ *Das Schlemmer-Bistro Le Petit Bouchot in der Stadtmittle (zu Füßen des Fremdenverkehrsamt, nahe am alten Hafen). Anne-Françoise, Giovanni und Guillaume laden Sie zu einem Schlemmerlandgang zwischen Land und Meer ein. Ständig erneuerte Genüsse. Gesellige Atmosphäre, fern von allem Trubel. Verschwiegener Patio. Im Juli und August Abendkarte nach 22 Uhr.*

Specialities | Spezialitäten:

Croustillant of Dublin Bay prawns and its stir-fried foie gras. Turbot filet, iodized emulsion with dill. Craqueline (nougatine and vanilla, nougatine and whipped cream ice cream).
Knusprige Kaisergranate mit gebratener Entenleber. Steinbuttfilet, Jodemulsion mit Dill. Craqueline (Nougatine-Eiscreme mit Vanille, Nougatine und Schlagsahne).

Budget | Budget:

A la carte dishes: €14 minimum – €39.50 maximum. Set menus for €20.50 and €28.50. Set lunch menu for €14. Children's menu: €9.50.

Karte mini: 14 € – maxi: 39,50 €. Menüs zu 20,50 € und 28,50 €. Mittagsmenü zu 14 €. Kindermenü: 9,50 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé – Le Guide Vert Michelin – Géo-Guide – Maître Restaurateur

Owner name |

Name des Eigentümers:

Mr. Giovanni FOUCHER,
Mr. and Mrs. Guillaume JACKY

Chef name | Name des Küchenchefs:

Giovanni FOUCHER
(Master Restaurateur)

Open February to December

Geöffnet von Februar bis Dezember

April to June and September: closed
Tuesday nights and Wednesdays.

July and August: closed Mondays.

October to March: closed Tuesdays and Wednesdays.

April bis Juni und September:

Dienstagabend und Mittwoch

geschlossen. Juli und August:

montags geschlossen. Oktober

bis März: Dienstag und Mittwoch

geschlossen.



TRADITIONAL CUISINE | TRADITIONNELLE KÜCHE

La Potinière

27 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel.: 02 51 39 09 61 – www.potinierenormoutier.com



☞ *La Potinière*, Noirmoutier's finest view, welcomes you to lunch or dine in front of the sea with its fresh house-made products. You feel like enjoying a seafood platter, a roasted lobster, a Noirmoutier Island turbot fillet with glasswort, the famous bouchot mussels, the Noirmoutier potatoes... Or you simply feel like having an apéritif and the famous Mojito of the Pot' in this magnificent setting of Les Dames Beach with its landing stage.

☞ „La Potinière“, der schönste Blick auf Noirmoutier, begrüßt Sie zum Mittag- oder Abendtisch dem Meer gegenüber mit seinen frischen und hausgemachten Erzeugnissen. Lust auf eine Meeresfrüchteplatte, einen gebratenen Hummer, ein Steinbuttfilet der Insel mit Glasschmalz, die berühmten Pfahlmuscheln, die Kartoffeln von Noirmoutier... Oder ganz einfach den Aperitif und den berühmten Mojito des „Pot“ in diesem herrlichen Rahmen, der von dem Strand Les Dames und seiner Seebrücke gebildet wird.

Specialities | Spezialitäten:

Seafood. Fresh fish. Lobster. Aubrac meat.

Meeresfrüchte. Frischer Fisch. Hummer. Fleisch von Aubrac.

Budget | Budget:

Set menu: €22.80 minimum – €32 maximum. A la carte menu: €15 minimum. Children's menu: €12.50.

Menü mind.: 22,80 € – max.: 32 €.

Karte mind.: 15 €. Kindermenü: 12,50 €.

Owner name |

Name des Eigentümers:

Mr. and Mrs/Herr und Frau
Jean-Pierre MORICEAU

Open February to December

Geöffnet von Februar bis Dezember

November to March: open school holidays and weekends only. April to June: closed Thursdays (outside school holidays). July and August: open daily. September: closed Thursdays from mid-September. October: closed Thursdays and Fridays (outside school holidays). January: annual closing.

November bis März: nur in den Schulferien und am Wochenende geöffnet. April bis Juni: donnerstags geschlossen (außer Schulferien). Juli und August: täglich geöffnet. September: ab Mitte September donnerstags geschlossen. Oktober: donnerstags und freitags geschlossen (außer Schulferien). Januar: Betriebsferien.



*Uniquement en terrasse.

La Potinière

Le P'tit Noirmout

10 rue du Marché
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel.: 02 28 10 79 52 – www.le-petit-noirmout.com



☑ Le P'tit Noirmout, right behind the harbour, next to the town hall. Warm and tastefully fitted out, with completely renovated dining room: exposed stones, parquet floor, nicely set tables. Cuisine focusing on an à la carte menu of fresh fish and seafood on platters (by prior arrangement). Balanced and inspired cuisine with cooked vegetables of the day. Fresh terroir produce. Le P'tit Noirmout makes every effort to guarantee you a quality service and pleasure in your plates. Make a reservation!

☑ Kommen Sie wieder in das gleich hinter dem Hafen neben dem Rathaus liegende „Le P'tit Noirmout“. Sein in diesem Jahr völlig renovierter freundlicher und geschmackvoll eingerichteter Saal: Steinwände, Parkett, hübsch gedeckte Tische. Die Küche besteht aus frischem Fisch und Meeresfrüchteplatten (auf Vorbestellung). Eine ausgewogene Küche mit ihrem kleinen Gemüse vom Tage. Frische Erzeugnisse der Gegend. Die Küchenchefs und ihr Konditor, ständig auf der Suche nach neuer Anregung hoffen, Ihren Gaumen zu kitzeln, „Le P'tit Noirmout“ bemüht sich, Ihnen hochwertigen Service und Genuss auf dem Teller zu bieten!

■ Specialities | Spezialitäten:
Fresh fish. House-made pastries. French

produce. Lobster and seafood by prior arrangement.

Frischer Fisch. Hausgemachtes Gebäck. Französische Erzeugnisse. Hummer und Meeresfrüchte auf Bestellung.

■ Budget | Budget:

Set menu: €22.80 minimum – €65 maximum. Day's special: €13. Formula menus: €17 and €18. A la carte menu. Children's menu: €11.

Menü mind.: 22,80 € – max.: 65 €. Tagesgericht: 13 €. Formeln: 17 € et 18 €. Karte. Kindermenü: 11 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

« Coup de cœur Vendée du Gault et Millau 2016 » – Le Petit Futé – Tripadvisor

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Arthur BICLET

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Arthur BICLET and/und
Matthieu COUPEZ

■ Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet
Sept to June: closed Sunday nights
and Mondays, except long weekends.
July/August: open daily.
Von September bis Juni:
Sonntagabend und Montag
geschlossen, außer Brückentage.
Juli und August: täglich geöffnet.

Punta Lara Hôtel-Restaurant

4 rue de la Nourie – 85 680 LA GUÉRINIÈRE
Tel.: 02 51 39 11 58 – contact@hotelpuntalara.com
www.hotelpuntalara.com



☑ The ocean is omnipresent in the Punta Lara hotel. Meals on the swimming pool edge, highlighting sea produce: fish, seafood... Regular regional and local suppliers. Simple savoury cuisine for discerning gourmets. Up to 250 place settings for great occasions. It is open at lunchtime and dinnertime in summer, from 12.15 pm to 2 pm and from 7.15 pm to 9 pm, closed lunchtimes in low season (except Ascension Day). Reservations possible for groups, weddings, seminars, family celebrations, etc. Reservations advised at 02 51 39 11 58. The bar is open from 10 am to 11 pm in summer. Choose among our cocktails before getting served in the dining room or on the terrace. Free Wi-Fi.

☑ Der Ozean ist im Hotel Punta Lara allgegenwärtig. Mahlzeiten am Swimmingpool. Die Meeresprodukte kommen zu Ehren: Fisch, Meeresfrüchte... Zuverlässige Lieferanten aus dem Ort und der Region. Einfache und delikate Küche für Feinschmecker. Bis 250 Plätze für große Gelegenheiten. Es ist im Sommer mittags und abends geöffnet, von 12.15 bis 14 Uhr und von 19.15 bis 21 Uhr; in der Nebensaison mittags geschlossen (außer an Christi Himmelfahrt). Reservierungen für Gruppen,

Hochzeiten, Seminare, Familienfeiern usw. möglich. Reservierung unter 02 51 39 11 58 empfehlenswert. Die Bar ist im Sommer von 10 Uhr bis 23 Uhr geöffnet. Wählen Sie unter unseren Cocktails und ob Sie im Saal oder auf der Terrasse bedient werden möchten. WiFi kostenlos.

■ Specialities | Spezialitäten:

Discover an à la carte menu and set menus prepared according to Chef's inspiration, highlighting fresh local produce from Noirmoutier producers. Entdecken Sie eine Karte und Menüs, die der Eingebung des Küchenchefs folgen, wo frische einheimische, von Erzeugern von Noirmoutier stammende Produkte zu Ehren kommen.

■ Budget | Budget:

Set menu: €19 minimum – €37 maximum. Children's menu: €12.

Menü mind.: 19 € – max.: 37 €. Kinder-
menü: 12€.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Christian BODIN

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Karine DIEMOZ

■ Open April 7 to November 4
Geöffnet vom 7. April bis 4.
November



HOTEL - RESTAURANT NOIRMOUTIER

Le Rafio

12 place Saint-Louis
85 330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**
Tel.: 02 51 35 76 21 – **f** Le Rafio



DE *Le Rafio*, on Saint-Louis Square since 1998 and run by the Gallais family (on the old harbour for 3 generations), is open year round from 8 am (except annual leave mid-November to mid-December). Morning coffee or lunchtime and evening meals on the covered terrace in front of the old harbour, or in the cosy dining room. New: a wood-fired oven, for grilled seafood cooking (seafood parillada), ribs of beef (for one), Iberian pork, wood fire grilled fish for dietary cuisine, etc. All this under the watchful eye of Chef Frédéric Maugrion. Let's not forget the pizzas completely handmade with fresh produce by our faithful pizza and pastry cook, Claude Hamon.

DE *Das seit 1998 am Place Saint Louis verankerte und von der Familie Gallais geführte Le Rafio (die seit 3 Generationen am alten Hafen arbeitet), begrüßt Sie das ganze Jahr über (außer Betriebsferien von Mitte November bis Mitte Dezember) ab 8 Uhr. Das Team empfängt Sie sowohl auf einen Kaffee am Morgen als auch zum Mittag- oder Abendessen auf der überdachten Terrasse, dem alten Hafen gegenüber oder im gemütlichen Saal. Neuheit: ein Holzkohleofen für eine Küche Meeresfrüchte-Grillgerichte (Meeresfrüchte-Parillada), Rinderrippen (1 Person), iberisches Schwein, auf Holzkohlenfeuer gegrillter Fisch für Diätküche usw. Das Ganze unter der Aufsicht unseres Küchenchefs*

Frédéric Maugrion. Auch die mit frischen Erzeugnissen vollständig von Hand gefertigten Pizzen unseres getreuen Claude Hamon (Pizzaiolo und Konditor) sollte man nicht vergessen.

■ Specialities | Spezialitäten:

Grilled beef rib (1 person). Vendean-style eel matelote. Bouchot mussels and French fries with marinière, curry or pullet sauce. Firewood grilled meat, fish and seafood.

Gegrilltes Rinderrippenstück (1 Person). Aalragout nach Vendéer Art. Pfahlmuscheln im eigenen Saft; Curry oder Poulette-Soße mit Pommes frites. Grillgerichte von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten über dem Holzfeuer.

■ Budget | Budget:

Set menu: from €16.50, along with little à la carte dishes and slate menu.

Menü: ab 16,50 € sowie kleine Gerichte à la Carte und Schiefertafel.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Morgan GALLAIS

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Frédéric MAUGRION

■ Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Annual closure from mid-November to mid-December. Outside school holidays: closed Mondays.

Betriebsferien von Mitte November bis Mitte Dezember. Außerhalb der Schulferien: montags geschlossen.

Le Roman Bleu

1 rue Boucharde (à côté de la mairie)
85 330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**
Tel.: 02 51 39 03 88 – **f** Le-Roman-Bleu



DE *Le Roman Bleu*: chic gourmet restaurant and bistro. Dining possible in summer until 10 pm. The Roman Bleu team welcomes you to Noirmoutier Island!

DE *Le Roman Bleu: schickes Schlemmerrestaurant & Bistro. Abendessen möglich mit einem Service bis 22 Uhr. Das Team des Roman Bleu heißt Sie auf der Insel Noirmoutier willkommen!*

■ Specialities | Spezialitäten:

Cuttlefish with LRB-style cream. Sea bass, sardines, mackerels, bonitos. Knife-cut beef fillet tartare (home-made) and true AAAA andouillette. Tintenfisch, cremig nach Art des LRB. Wolfsbarsch, Sardinen, Makrelen, Bonito. Mit dem Messer zerkleinertes Rinderfilet-Tartar (hausgemacht) und die echte Andouillette AAAA.

■ Budget | Budget:

Set menu: €13.90 – €18.90 – €21.90 – €25.90 – €29.90. A la carte menu. Children's menu: €10.50.

Menü: 13,90 € – 18,90 € – 21,90 € – 25,90 € – 29,90 €. Karte. Kindermenü: 10,50 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide du Routard

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

SARL Le Roman Bleu

■ Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet
Opening hours according to season.
Öffnungszeiten je nach Saison.

La Rôtisserie des Sableaux

28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise
85 330 **NOIRMOUTIER-EN-LÎLE**
Tel.: 02 51 39 63 37 – **f** la Rôtisserie des sableaux



GB In Les Sableaux, facing the sea, a quiet relaxed restaurant between greenery and beach. New culinary adventures are awaiting you, featuring Mediterranean flavours on the Atlantic.

DE In Les Sableaux, dem Meer gegenüber, ein friedliches und zwangloses Restaurant zwischen Grün und Strand. Mit einem Hauch von Mittelmeer am Atlantik erwarten Sie neue kulinarische Abenteuer.

Specialities | Spezialitäten:

Fideuà. Potato cream. Fancy bread in cocotte. Spit-roasted meats. Catering to private individuals in winter.

Fideua. Kartoffelcreme. Fantasie-Brot im Topf. Im Grill gebratenes Fleisch.

Traiteur für Privatleute im Winter.

Budget | Budget:

Set menu: €15.80 minimum – €20.80 maximum. A la carte menu: €15 minimum – €30 maximum. Children's menu: €11.

Menü mind.: 15,80 € – max.: 20,80 €. Karte mind.: 15 € – max.: 23 €. Kinder-menü: 11 €.

Owner name |

Name des Eigentümers:
Catherine PRUDHOMME

Chef name |

Name des Küchenchefs:
Jean-Luc BOISSONNET

Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Off season: closed Wednesdays. In season: open daily.

Außerhalb der Saison: mittwochs geschlossen. In der Saison: täglich geöffnet.

La Table d'Élise

5 rue Marie Lemonnier – Port de pêche
85 330 **L'HERBAUDIÈRE**
Tel.: 02 28 10 68 35



GB Day's cuisine with in-season produce, in an authentic marine setting, in front of the fishing harbour.

DE Tagesküche aus Erzeugnissen der Saison in einem authentischen maritimen Dekor, dem Fischereihafen gegenüber.

Specialities | Spezialitäten:

Pollock from L'Herbaudière, vegetables wok, honey and ginger sauce. Mussels with thyme cream.

Pollack von L'Herbaudière, Gemüse-Wok, Honig-Ingwer-Soße. Muscheln in Thymiansahne.

Budget | Budget:

Set menu: €21.50 minimum (lunch-time) – €29 maximum. Children's menu: €8.50.

Menü mind.: 21,50 € (mittags) – Menü max.: 29 €. Kindermenü: 8,50 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide Michelin – Le Gault et Millau – Le Guide du Routard – Le BIB Gourmand – Le Guide du Fooding

Owner name |

Name des Eigentümers:
Céline and/und Alexandre COUILLON

Chef name |

Name des Küchenchefs:
Alexandre COUILLON

Open January 26 to Nov. 30
Geöffnet vom 26. Januar bis 30. November

Off season: closed Sunday evenings, Tuesdays and Wednesdays. July and August: closed Wednesdays.

Außerhalb der Saison:

Sonntagabend, dienstags und mittwochs geschlossen. Juli und August: mittwochs geschlossen.

Terre et Mer

5 a rue Richer
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel.: 02 51 35 72 23



☞ Mr and Mrs Guiot offer you a cuisine made with fresh sea and terroir produce. Their experience gained in other regions has earned them recognition in many gastronomic guides... We welcome you and wish you a good time in our establishment.

☞ Herr und Frau Guiot bieten Ihnen eine Küche, die aus frischen Produkten des Meeres und des Bodens ausgearbeitet wird. Ihre Erfahrungen in anderen Regionen haben ihnen die Anerkennung in vielen gastronomischen Führern eingebracht... Wir heißen Sie willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

■ Specialities | Spezialitäten:

Royal spiny lobster with lemon thyme, roasted in its shell. Shellfish stew with cannelloni, foam of the sea flavoured with Noilly wine. Sea sauerkraut. Roasted rack of lamb, rosemary infused gravy. Orange and Grand Marnier soufflé. Bourbon vanilla roasted pineapple, coconut ice cream. Kaisergranate mit Zitronenthymian, im Panzer gebraten. Schalentierpfeffer und Canneloni, mit Noilly aromatisierter Meerschaum. Meeressauerkraut-

platte. Gebratenes Lamm-Karree, Rosmarinsaft. Orangen-Soufflé mit Grand Marnier. Gebratene Ananas mit Bourbon-Vanille, Kokosnussseis.

■ Budget | Budget:

Set menu: €14.50 minimum–€31.50 maximum. Vegetarian set menu (base of seasonal fruits and vegetables): €21.50. A la carte dishes: €9 minimum (one dish). Children's menu: €11. Menü mind.: 14,50 € – maxi.: 31,50 €. Vegetariermenü (auf der Grundlage von Gemüse und Obst der Saison): 21,50€. Karte mind.: 9 € (ein Gericht) – Kindermenü: 11 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Mr. and Mrs GUIOT

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Bruno GUIOT

■ Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Off season: closed Tuesday evenings and Wednesday evenings. From Easter: open daily.

Außerhalb der Saison: Dienstag- und Mittwohabend geschlossen. Ab Ostern: täglich geöffnet.

Le Transat

Port de Plaisance
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tel.: 02 51 35 72 27



☞ The restaurant Le Transat is located on the harbour of L'Herbaudière, in front of the boats. Philippe Gaudrie offers you dishes cooked with quality produce in a warm setting. Crepes, pancakes and ice creams may be enjoyed in the afternoon on deckchairs.

☞ Das Restaurant Le Transat liegt am Hafen von L'Herbaudière den Booten gegenüber. Philippe Godrie bietet Ihnen aus Qualitätsprodukten zubereitete Gerichte in einem gemütlichen Rahmen. Genießen von Crêpes, Galettes und Eis, nachmittags in den Liegestühlen.

■ Specialities | Spezialitäten:

"Grilled fish" parillada. "Fish cooked in sauce" sea blanquette. A la plancha grilled beef rib (approx. 550 g). Bruschetta with French fries and salad.

„Grillfisch“-Parillada. Meeresragout „in Soße geschmorter Fisch“. Rinderkotelett (rund 550 g), auf der Plancha gegrillt. Bruschetta mit Pommes frites und Salat.

■ Budget | Budget:

Single set menu: €32. A la carte menu: €12 minimum–€48 maximum. Children's menu: €10.90. Einheitliches Menü: 32 €. Karte mind.: 12 € – maxi.: 48 €. Kindermenü: 10,90 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Philippe GODRIE

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Philippe GODRIE

■ Open February 14 to Nov. 11

Geöffnet vom 14. Februar bis 11. November

Closed Wednesday evenings and Thursdays, except July, August.

Außer Juli und August mittwochsabends und donnerstags geschlossen.

Le Winch

8-10 place Saint-Louis
85 330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**
Tel.: 02 28 12 99 20



☑ Brasserie Le Winch, in front of the Noirmoutier old harbour. Meals daily in stylish setting. A la carte menu of in-season fresh produce. Fish (salmon, monkfish...) and meats (duck breast, pork filet mignon...) smoked on site. Private use room on the first floor (for family, friends, business).

☑ Brasserie Le Winch, dem alten Hafen von Noirmoutier gegenüber, Essen täglich in einem eleganten Rahmen. Karte der Saison auf der Grundlage frischer Produkte. Fisch (Lachs, Seeteufel...) und Fleisch (Entenbrustfilet, Schweinefilet...), vor Ort geräuchert. Raum für geschlossene Gesellschaft im 1. Stock (Feiern mit der Familie, Freunden, dem Betrieb).

■ Specialities | Spezialitäten:
House-smoked fish and meats. Grilled meats. Mussels. House-made pastries. Fisch und Fleisch hausgeräuchert. Grillgerichte. Muscheln. Hausgemachtes Gebäck.

■ Budget | Budget:

Set menu: €16.50 minimum – €27.90 maximum. A la carte menu: €7.90 minimum – €24.80 maximum. Children's menu: €9.80.

Menü mind.: 16,50 € – max.: 27,90 €.
Karte mind.: 7,90 € – max.: 24,80 €.
Kinder Menü: 9,80 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Jean-Luc CHOUMACKER

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Jean-Luc CHOUMACKER

■ Open all year round (lunchtime and dinnertime)

Das ganze Jahr über geöffnet
(mittags und abends)

Closed December 24, 25 and 31.

Am 24. 25. und 31. Dezember geschlossen.

Le Coq d'Or

20 avenue de la Victoire
85 330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**
Port.: 06 85 60 66 10



☑ New in 2018: rediscover the atmosphere of Le Coq d'Or, an oriental restaurant on Noirmoutier Island! Ideally located between Bois de la Chaise and the town centre. Old mansion dating prior to 1930. An institution in Noirmoutier: island-born Mickette and Zag, a Moroccan, had set up this restaurant in the 1980s. Continuity is assured by professionals. We will make you discover our Oriental dishes, in a typical setting, warm and friendly. We also offer takeaway dishes.

☑ Neuheit 2018: entdecken Sie von neuem die Atmosphäre des Coq d'Or, dem orientalischen Restaurant auf der Insel Noirmoutier! Zwischen dem Bois de la Chaise und der Stadtmitte ideal gelegen. Altes Haus von vor 1930. Eine Institution auf Noirmoutier: die von Noirmoutier stammende Mickette und Zag, der Marokkaner hatten dieses Restaurant in den 1980er Jahren gegründet. Die Nachfolge ist durch Fachleute gesichert. Wir machen Sie bekannt mit unseren orientalischen Gerichten, in einem typischen, heimeligen und geselligen Rahmen. Wir bieten Ihnen auch Gerichte im Straßenverkauf.

■ Specialities | Spezialitäten:

Couscous. Tajines. Méchoui. Berber salads. Homemade pastries. Wine cellar selected by us. Mint tea. Boukha. Couscous. Tajines. Méchoui. Berber-Salate. Hausgemachtes Gebäck. Von uns ausgewählte Weine. Pfefferminztee. Boukha.

■ Budget | Budget:

Dishes: between €16 and €25. Selected wines. A la carte menu. Hauptgerichte: zwischen 16 und 25 €. Ausgewählte Weine. Karte.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Stéphanie BONNAUD

■ Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Service until 11 pm.

Opening hours according to season.

Service bis 23 Uhr.

Öffnungszeiten je nach Saison.

La Pailote

28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise
85 330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**
Tel.: 02 28 10 63 90 – www.lasergamenoirnautier.com



GB On more than 2,000 sq m by Les Sableaux Beach and Bois de la Chaise, in a festive and friendly spirit restaurant, Crazy Golf, Laser Game, Quads Energy (electric quads for old and young), Escape Game, ice creams, waffles, cocktails and fresh fruit smoothies. Car park, wifi, credit card accepted.

DE Unser Team begrüßt Sie in einer festlichen und geselligen Atmosphäre im Schatten der hundertjährigen Eichen des Bois de la Chaise auf über 2000 m². Wählen Sie Ihr Vergnügen am Rand des vom Klang der Wellen gewiegten Strandes Les Sableaux: Restaurant, Crazy Golf, Laser Game, Quads Energy (elektrische Quads für Groß und Klein), Escape Game, Eis, Waffeln, Cocktails und Smoothies aus frischen Früchten. Parkplatz, Wifi, Kreditkarten willkommen.

Specialities | Spezialitäten:

Grilled meats, barbecued meats and fresh salads. Country-style entrecôte steak, Mexican chicken, Tandoori pork brochette, blue shark steak, white tuna steak, gamba brochette. All our dishes are served with quartered Noirmoutier potatoes cooked in our ovens and with grilled vegetables brochettes.

Grillgerichte, Barbecue und frische Salate. Country-Entrecôte, mexikanisches Hähnchen, Schweinespieß Tandoori, Steak vom blauen Hai, Steak vom weißen Tüfisch, Riesengamelspieß. Zu allen unseren Gerichten werden im Ofen gebackene Kartoffeln von Noirmoutier nach Art von Country-Potatoes und gegrillte Gemüsespieße gereicht.

Budget | Budget:

Set menu: €18.90. Children's menu: €10 with mini-golf offered.

Menü: 18,90 €. Kindermenü: 10 € mit Minigolf gratis.

Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé – Tripadvisor

Owner name |

Name des Eigentümers:

André MASARDO

Open April 1 to November 11
Geöffnet vom 1. April bis 11. November

Le Bistrot du Marché

Quai n° 11 – Intermarché – Route de Noirmoutier en l'île
85 680 **LA GUÉRINIÈRE**
Tel.: 02 51 39 45 45 – www.intermarche.com



GB The Bistrot du Marché team welcomes you in a convivial atmosphere from 9 am to 5 pm and from 9 am to 7 pm in July and August. Catering service from 12 pm to 2:30 pm.

DE Das Team des Bistrot du Marché begrüßt Sie von 9 Uhr bis 17 Uhr und im Juli und August von 9 Uhr bis 19 Uhr in einer geselligen Atmosphäre. Restaurant-Service von 12 Uhr bis 14.30 Uhr.

Specialities | Spezialitäten:

Grilled rib steak. Flank steak. Back steak. Different day's special every day. Gegrilltes Entrecôte. Skirt-Steak. Nierenzapfen. Jeden Tag ein anderes Tagesgericht.

Budget | Budget:

Set menu: €10 minimum – €14.50 maximum. A la carte menu: €4 minimum – €18.90 maximum. Children's menu: €6.

Menü mind.: 10 € – max.: 14,50 €. Karte mind.: 4 € – max.: 18,90 €. Kindermenü: 6 €.

Owner name |

Name des Eigentümers:

Athanase

Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Closed Sundays.

Sonntags geschlossen.

Au Crêp'Uscule Crêperie des Korrigans

Port de Plaisance

85330 L'HERBAUDIÈRE

Tel.: 02 28 10 95 09 – www.aucrepuscul.fr



GB Au Crêp'Uscule on the marina of L'Herbaudière. House-made cuisine: Breton traditional pancakes and crepes, thin and crisp. Large outside terrace in front of the harbour, interior with Brocéliand forest-style decoration, dotted with Korrigans.

DE Au Crêp'Uscule am Jachthafen von L'Herbaudière. Hausgemachte Küche: Galettes und Crêpes in bretonischer Tradition, fein und knusprig. Große Außenterrasse dem Hafen gegenüber, Inneneinrichtung im Stil des Waldes von Brocéliande, von Korrigans bevölkert.

Specialities | Spezialitäten:

The Challandaise: smoked duck breast, baked apples, creamed mushrooms, honey, salad. *The Nantaise:* diced bacon, Fleur d'Aunis (Vendean cheese), onion fondue, potatoes, salad. *The Gwenn Ha Du:* baked apples, house-made salted butter caramel, house-made vanilla ice cream, speculoos crumbs, whipped cream. *The Crêp'Uscule:* house-made chocolate, amarena cherry, house-made cherry sorbet, whipped cream.

La Challandaise: geräucherte Entenbrust, gekochte Äpfel, Sahnechampignons, Honig, Salat. *La Nantaise:*

Speckwürfel, Fleur d'Aunis (Käse der Vendée), ausgelassene Zwiebeln, Kartoffeln, Salat. La Gwenn Ha Du: gekochte Äpfel, hausgemachter Karamell aus Salzbutter, handgefertigtes Vanilleeis, Spekuloskrümel, Schlag-Sahne. *La Crêp'Uscule:* hausgemachte Schokolade, Amarenakirsche, handgefertigtes Kirschsorbet, Schlagsahne.

Budget | Budget:

A la carte menu: €6 minimum – €13 maximum. Children's menu: €8. Karte mind.: 6 € – max.: 13 €. Kindermenü: 8 €.

Owner name |

Name des Eigentümers:

Virginie SAUVAGET and/und Wilfried TROECH

Chef name | Name des Küchenchefs:

Wilfried TROECH

Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Off season: closed Monday evenings and Thursdays. July and August: closed Thursdays.

Außerhalb der Saison:

Montagabends und donnerstags geschlossen. Juli und August: donnerstags geschlossen.

La Ferme des 5 Chemins

42 Basse Rue – Rond-point des 5 chemins

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

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



GB In an authentic family setting, mellow and crisp pancakes and day's produce. Regional organic flours, fresh in-season produce. Accommodation (2 bedrooms, suites with character). Farm in the heart of the island (5 Chemins roundabout), covered and outside terraces over the garden, private car park. Groups possible. Wifi access.

DE In einem authentischen und familiären Rahmen weiche und knusprige Galettes und Produkte des Tages. Bio-Mehl aus der Region, frische Erzeugnisse der Jahreszeit. Unterkunft (2 Zimmer, Suiten mit Charakter). Im Herzen der Insel gelegener Bauernhof (Kreisverkehr der 5 Wege), überdachte Außenterrassen auf den Garten hin, Privatparkplatz. Gruppen möglich. Wifi-Zugang.

Specialities | Spezialitäten:

Scallops with leek fondue. Bacon, mozzarella, homemade pesto, tomatoes. Galette of the day. Gourmet coffee. All our products are homemade. *Jakobsmuscheln mit gedünstetem Porree. Bacon, Mozzarella, Hausmacher-Pesto, Tomaten. Tages-Galette. Café gourmand. Alle unsere Erzeugnisse sind hausgemacht.*

Budget | Budget:

A la carte menu: €15 minimum. Children's menu: €9.90. Karte mind.: 15 €. Kindermenü: 9,90 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé – Lonely Planet – Geo-guide – Préférence Commerce

Owner name |

Name des Eigentümers:

François VIGUIÉ and/und Nicole MANDIN

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Nicole MANDIN

Open all year round (except last three weeks of January and early February)
Das ganze Jahr über geöffnet (ausgenommen die 3 letzten Wochen im Januar und Anfang Februar)

In season: open daily.

September to October and April to June: all evenings except Tuesdays and Wednesdays, and Sunday lunchtimes and evenings.

Otherwise, all weekends, Fridays to Sunday evenings (and Sunday lunchtimes).

In der Saison: täglich geöffnet.

Von September bis Oktober und von April bis Juni: jeden Abend außer dienstags und mittwochs und sonntags mittags und abends.

Sonst an jedem Wochenende von freitags bis Sonntagabend (und Sonntagmittag).



Le Palais « Maison Martin »

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



GB Creperie restaurant Le Palais in Noirmoutier. The Martin House (6 generations since 1854) in the heart of the island town, near the harbour, castle footpath and historic houses of the town hall square. Creperie-salads restaurant, delicious pancakes and crepes in a cosy and festive musical atmosphere.

DE Restaurant-Crêperie Le Palais à Noirmoutier. Das Haus Martin (6 Generationen seit 1854), im Herzen der Inselstadt, in der Nähe von Hafen, Burg, Fußgängerpfad und der historischen Anwesen am Place de la Mairie. Crêperie-Saladerie, köstliche Galettes und Crêpes in einer gedämpften und festlichen musikalischen Atmosphäre.

■ Specialities | Spezialitäten:

The Orchard: warm goat cheese, fig jam, salad, walnuts. *The Périgourdine:* duck breasts, foie gras, gizzards, potatoes, salad. *The Donald:* apple, goat cheese, duck breast, honey. The Suzette-style Grand Marnier flambéed crepe, caramelised with orange.

Die Verger: warmer Ziegenkäse, Feigenkonfitüre, Salat, Walnüsse. *Die Périgourdine:* Entenbrustfilets, Entenlebertermine, Geflügelmägen, Kartoffeln,

Salat. Die Donald: Apfel, Ziegenkäse, Entenbrustfilet, Honig. *Die mit Grand Marnier flambiert Crêpe Art „Suzette“:* mit Orange karamellisiert.

■ Budget | Budget:

Set menu: €8.60 minimum – €15.30 maximum. A la carte menu: €3 minimum – €14.50 maximum. Children's menu: €6.95.

Menü mind.: 8,60 € – max.: 15,30 €.
Karte mind.: 3 € – max.: 14,50 €.
Kindermenü: 6,95 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Alexandre and/und
Emmanuelle MARTIN

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Alexandre MARTIN

■ Open December 26 to Nov. 11
Geöffnet vom 26. Dezember bis 11. November

Off season and outside school holidays: closed Sunday nights, Mondays and Tuesdays. Outside these periods, closed Mondays. Außerhalb der Saison und außer Schulferien: Sonntagabend, Montag und Dienstag geschlossen. Außerhalb dieser Zeiten montags geschlossen.

La Suite...

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



GB In summer, enjoy a pleasant terrace featuring island flowers, wooden slat fencing, sea pebbles, beach area for children. In autumn or winter, you will enjoy the warm friendly atmosphere (chimney) of our dining room, ideal for meals with your beloved one, family or friends. Pancakes and crêpes (Rairé Windmill organic flours), salads, butcher's piece, omelettes, ice cream cups, bouchot mussels (local, in season only). Essentially simple cuisine, but with fresh quality produce.

DE Nutzen Sie im Sommer eine hübsche blumengeschmückte Terrasse in den Inselfarben (Dünenzaun, Meereskiesel, Strandspielplatz für Kinder...). Genießen Sie im Herbst oder Winter unseren geselligen und gemütlichen Saal (Kamin), ideal für Essen zu zweit, in Familie oder unter Freunden. Zu kosten: aus Bio-Mehl der Mühle von Rairé zubereitete Galettes und Crêpes, Salate, Rindersteak, Omelette, Eisbecher, Pfahlmuscheln (nur in der Saison, einheimische Erzeugung). Im Wesentlichen: eine einfache Küche, aber hochwertige frische Produkte.

■ Specialities | Spezialitäten:

Tartiflette-style Noirmouffette with Noirmoutier potatoes. La Suite-style butcher's piece. Local bouchot mussels in summer. Homemade simmered or browned specials in winter.

Die Noirmouffette, eine Art Tartiflette mit den Kartoffeln von Noirmoutier. Das Rinderstück nach Art von „La Suite“: Pfahlmuscheln (einheimisch) in der Sommersaison. Die hausgemachten geschmorten oder gratinierten Empfehlungen in der Wintersaison.

■ Budget | Budget:

Set lunch menu (excluding weekends): €11.50. Children's menu: €9. A la carte menu.

Mittagsformel (außer am Wochenende): 11,50 €. Kindermenü: 9 €. Karte.

■ Reference Guides | Referenzführer:
Tripadvisor

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Florent and Stéphanie HERVY

■ Open late March to early January
Geöffnet von Ende März bis Ende Januar

In season and during school holidays: open daily.

Off season and outside school holidays: closed Sunday nights/ Mondays, plus Tuesdays and Wednesdays in Nov/Dec.

In der Saison und während der Schulferien: täglich geöffnet. Außerhalb der Saison und außerhalb der Schulferien: Sonntagabend und Montag geschlossen, im November und Dezember zusätzlich Dienstag und Mittwoch.



La Mano Negra

6 route du Gois
85630 **BARBÂTRE**

Tel.: 02 51 39 89 55 –  @lamanonegrarestaurant



DE Near the Gois Passage, on your way to Barbâtre, make a gourmet stopover at *La Mano Negra*. Extend the magic of a stroll or ride on this world-unique site for an unforgettable taste experience. *La Mano Negra* offers you locally inspired cuisine (takeaways available). Creative thin-doughed pizzas, prepared with organic flour (Rairé Windmill in Sallertaine). Bouchot mussels cooked marinere-style or with greater originality, served with French fries or Noirmoutier potatoes. Three terraces, one on the rooftop. Make a reservation and enjoy the big picture...

DE Das nahe am Übergang Le Gois in Richtung Ortsmitte von Barbâtre gelegene Restaurant *La Mano Negra*, berührt Sie zu einer Schlemmerpause. Verlängern Sie den Zauber eines Bummels an dieser einzigartigen Stätte in der Welt und machen Sie eine unvergessliche geschmackliche Erfahrung. *La Mano Negra* bietet eine Küche im Lokalkolorit vor Ort oder im Straßenverkauf. Einfallsreiche Pizzen aus dünnem, aus dem Bio-Mehl (Mühle von Rairé in Sallertaine) gebackenen Teig. Pfahlmuscheln, einfach zubereitet (Marinières) oder ausgefallenerer, werden mit frischen Pommes frites oder Kartoffeln von Noirmoutier serviert. Das Restaurant verfügt über 3 Terrassen, davon eine ungewöhnlich auf dem Dach. Reservieren Sie Ihren Tisch, wenn Sie hoch hinaus wollen.



■ Specialities | Spezialitäten:

Noirmoutine-style pizza (old-style Vendée ham and glasswort). *Green Tide pizza* (Normandy scallops, parsley butter, garlic). *Maraichine-style mussels* (cream and glasswort). Roquefort mussels. House-made tiramisu.

Pizza Noirmoutine (Schinken der Vendée nach alter Art und Glasschmalz). *Pizza Marée verte* (normannische Jakobsmuscheln, Petersilienbutter, Knoblauch). *Muscheln maraichères* (Sahne und Glasschmalz). *Muscheln „Roquefort“*. *Hausgemachter Tiramisu*.

■ Budget | Budget:

Set menu: €12.90 minimum. A la carte menu: €8.90 minimum. Children's menu: €8.90.

Menü mind.: 12,90 €. Karte mind.: 8,90 €. Kindermenü: 8,90 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Grégory DELAUNE

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Grégory DELAUNE

■ Open February 17 to November 4

Geöffnet vom 17. Februar bis 5. November

Closed Wednesdays (except during school holidays).

Mittwochs geschlossen (außer während der Schulferien).

La Pizzaladière

Port de Plaisance
85330 **L'HERBAUDIÈRE**

Tel.: 02 51 35 80 56



DE At the foot of the marina of L'Herbaudière, with unobstructed view for the pleasure of walkers, *La Pizzaladière* welcomes you in a relaxed musical atmosphere, even late in the evening... Pizzas, salads, grilled meats, crepes and pancakes. Takeaways. Access for handicapped people.

DE *La Pizzaladière* zu Füßen des Jachthafens von L'Herbaudière, mit unverstellter Sicht zur Freude der Spaziergänger begrüßt Sie in einer entspannten musikalischen Atmosphäre, auch spät am Abend... Pizzen, Salate, Grillgerichte, Crêpes und Galettes. Straßenverkauf. Zugang für Behinderte.

■ Specialities | Spezialitäten:

Brasserie. Pizzas. Crêperie.

Brasserie. Pizzen. Crêperie.

■ Budget | Budget:

Set menu: €9 minimum – €20 maximum. Children's menu: €9.90.

Karte mind.: 9 € – max.: 20 €. Kindermenü: 9,90€.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Véronique and Michel ORIOL

■ Pizza chef name |

Name des Pizzabäckers:

Michel ORIOL

■ Open from February holidays to November

Geöffnet von den Februarferien bis einschließlich November



Le Délit

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



DE A few pedal strokes away from Noirmoutier, come and enjoy our oysters behind the cabin, in a natural setting, in the day or at sunset! Sheltered terrace, covered dining room or garden, three possibilities to settle and relax whatever the weather. On the menu, our oysters, of course, but also shrimps, whelks, smoked fish, cheese and desserts! For your events, buffets available in a privatised space, please do contact us. Concerts during summer.

DE Zwei Tritte in die Pedale von Noirmoutier kommen Sie hinter der Hütte in einem natürlichen Rahmen tagsüber oder bei Sonnenuntergang unsere Austern probieren! Geschützte Terrasse, überdachter Saal oder Garten, drei Möglichkeiten, Platz zu nehmen und zu entspannen, gleich bei welchem Wetter. Auf der Speisekarte natürlich unsere Austern, aber auch Garnelen, Wellhornschnellen, Räucherfisch, Käse und Desserts! Für Ihre Feiern Möglichkeit für Buffets in einem separaten Raum, erkundigen Sie sich bei uns. Konzerte im Sommer.

■ Specialities | Spezialitäten:

Oysters. Seafood.
Austern. Meeresfrüchte.

■ Budget | Budget:

Minimum: €6 - Maximum: €15. Child-
ren's menu: €5. Wine by the glass
from €2.50.

*Mind.: 6 € - maxi.: 15 €. Kindermenü:
5€ - Offene Weine ab 2,50 €.*

■ Owner name |

Name des Eigentümers:
Julien JOBARD

■ Open from June to September Geöffnet von Juni bis September

Restaurant hours available on our
Facebook page.

Öffnungszeiten auf unserer
Facebook-Seite.

La Godaille

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



DE For oysters and mussels lovers, La Godaille, located on the harbour of Le Bonhomme, welcomes you all year round on its covered terrace to enjoy its products. An ideal stopover for bikers (near the cycle track linking the Gois with Noirmoutier-en-l'île). You will find there its production of oysters, mussels and regional products on sale in its shop. Seafood platters (to order) for takeaway only. Wi-Fi.

DE La Godaille am Hafen von Le Bonhomme, für Freunde von Austern und Muscheln das ganze Jahr über geöffnet, mit überdachter Terrasse. Ideale Rast für Radfahrer (nahe am Radweg, der den Gois mit Noirmoutier-en-l'île verbindet). Verkauf von Austern, Muscheln und regionalen Erzeugnissen im Laden. Meeresfrüchteplatte (auf Vorbestellung) nur im Straßenverkauf. Wifi.

■ Specialities | Spezialitäten:

Year-round oyster tasting. Plate: whelks, prawns or Dublin Bay prawns (April to September). Mussels (sale only).

Austernkostproben das ganze Jahr über. Teller: Wellhornschnellen, Garnelen oder Kaisergranate (von April bis September). Muscheln (nur Verkauf).

■ Budget | Budget:

Oyster tasting plate (12 No. 4 or 9 No. 3 or 7 No. 2 oysters): €10. Plate of whelks, prawns or Dublin Bay prawns: €10.

Austernprobierteller (12 Nr.4 oder 9 Nr.3 oder 7 Nr.2): 10 €. Teller mit Wellhornschnellen, Garnelen oder Kaisergranaten: 10 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide du Routard - Le Petit Futé

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Nicolas PINEAU and/und
Rémi CLOUTEAU

■ Open all year round (3-week annual leave in January)

Das ganze Jahr über geöffnet (Betriebsferien 3 Wochen im Januar)

Opening hours according to season.
Öffnungszeiten je nach Saison.

La Jane

Port de Plaisance

85330 L'HERBAUDIÈRE

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



☑ Oyster bar La Jane, new Seaside/Mountain concept "Noirmoutier-en-Ile/Megève": oysters, smoked fish, fish soups, cooked mountain pork meats and mountain cheese, on terrace near the marina of L'Herbaudière. Takeaways, delicatessen... At-home services, weddings. Early December-late March: enjoy our specialities on Saint-François Square in Megève!

☑ Austernbar La Jane, neues Konzept Meer/Gebirge, „Noirmoutier-en-Ile/Megève“: Austern, Räucherfisch, Fischsuppen, Wurstwaren und Käse aus den Bergen auf der Terrasse nahe am Hafen von L'Herbaudière. Straßenverkauf, Feinkost... Dienstleistungen zu Hause, Hochzeiten. Anfang Dezember –Ende März: probieren Sie unsere Spezialitäten am Place Saint François in Megève!

■ Specialities | Spezialitäten:

Entre Her et Mer smoked fish. Sea foie gras. "Deli and cheese" Megève plancha. Sublime du Mont d'Arbois dessert.

Räucherfisch „Entre Her et Mer“. Foie gras des Meeres. Brettchen Megève „Aufschnitt/Käse“. Dessert „Sublime du Mont d'Arbois“.

■ Budget | Budget:

€7.50 minimum – €17 maximum.
Mind.: 7,50 € – max.: 17 €

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Nathalie DELECRIN

■ Open April 15 to September 15
Geöffnet vom 15. April bis 15. September

Open from 11 am non-stop. Open evenings. July and August: open daily. Off season: closed Mondays. Kostproben durchgehend ab 11 Uhr. Abends geöffnet.

July and August: täglich geöffnet. Außerhalb der Saison: montags geschlossen.

L'Océane

Route de Noirmoutier – 1 rue de la Grande Passe

(entre Intermarché et Super U) – 85740 L'ÉPINE

Tel.: 02 51 39 42 87 – Port.: 06 18 48 16 23 – f L'Océane



☑ "Chez Tanguy" for tasty food with no frills. Covered terrace. Retail sale of oysters and shellfish. Seafood platters, mussels and French fries to be eaten on the premises, regional products.

☑ Genießen in aller Einfachheit bei „Chez Tanguy.“ Überdachte Terrasse. Einzelverkauf von Austern und Schalentieren. Meeresfrüchteplatten, Muscheln mit Pommes frites vor Ort oder zum Mitnehmen, regionale Produkte.

■ Specialities | Spezialitäten:

Mussels with French fries. Oysters. Seafood plate: 6 oysters (milky or non-milky), pink prawns, whelks, clams, winkles.

Muscheln mit Pommes frites. Austern. Meeresfrüchteteller: 6 Austern (milchig oder nicht milchig), rosa Geißelgarnele, Wellhornschnecken, Venusmuscheln, Strandschnecken

■ Budget | Budget:

Mussels with French fries: €9.80 (approx. 500 g mussels). 6 oysters tasting (with bread, butter and lemon): €6.60. Glass of Muscadet wine: €1.60. Seafood plate: €14.90 on the premises.

Muscheln mit Pommes frites: 9,80 € (rund 500 g Muscheln). Kostprobe 6 Austern (mit Brot, Butter, Zitrone): 6,60 €. Glas Muscadet: 1,60 €. Meeresfrüchteteller: 14,90 € vor Ort.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Tripadvisor

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Tanguy ROCHER

■ Open early April to late September

Geöffnet von Anfang April bis Ende September

Off summer: lunchtimes only. Closed Mondays.

From July 14 to August 15: open lunchtimes and evenings daily, except Sunday nights and Monday nights.

Open all year round for retail selling. Außer im Sommer: nur mittags. Montags geschlossen.

Vom 14. Juli bis 15. August: täglich mittags und abends geöffnet, außer Sonntag- und Montagabend. Das ganze Jahr über für den Ladenverkauf geöffnet.



La Perle

Route de Noirmoutier (face à Intermarché)

85 740 **L'ÉPINE**

Tel.: 02 51 39 70 12 – corinne.ferrer0019@gmail.com



☑ Oyster bar *La Perle*, quiet in the saltmarsh, Zen atmosphere in the dining room or on the terrace. Oysters and shellfish fresh from the tank, for moments of generosity and indulgence. Terroir products and decoration items in the shop. Homarium (lobsters to be taken away or eaten on the premises).

☑ *Austernbar La Perle, in aller Ruhe in den Sümpfen, im Saal oder auf der Terrasse, Zen-Atmosphäre. Austern und Schalentiere ganz frisch aus dem Becken für großzügige Augenblicke voller Genuss. Einheimische Produkte und Dekorationsgegenstände im Laden. Homarium (Hummer im Straßenverkauf oder vor Ort zu verzehren).*

■ Specialities | Spezialitäten:

Oysters from the tank. Sea toasts. *Le retour du Gois*: plate with 6 oysters, 6 clams. Cold lobster with mayonnaise. Gourmet coffees served with regional treats. Iced verrines.

Austern aus dem Fischbassin. Meeres-toasts „Le retour du Gois“: Teller mit 6 Austern, 6 Venusmuscheln. Kalter Hummer mit Mayonnaise. Schlemmerkaffee mit regionalen Leckereien. Geeiste Verrines.

■ Budget | Budget:

€4.80 minimum – €23 maximum.

Mini.: 4,80 € – maxi.: 23 €.

■ Reference Guides |

Referenzführer:

Le Petit Futé – Tripadvisor

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Corinne FERRER

■ Open March to late December

Geöffnet von März bis Ende Dezember

Closed after Halloween holidays. Reopening at start of Christmas holidays.

Closed Wednesdays.

Nach den Allerheiligenferien geschlossen.

Wiedereröffnung Anfang der Weihnachtsferien.

Mittwochs geschlossen.

Le Café Noir

4 Quai Cassard – 85 330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**

Tel.: 02 51 39 00 75

lecafenoirnoirmoutier@orange.fr – Le Café Noir



☑ Le Café Noir, with its 41 years of tradition and quality, welcomes you on the harbour of Noirmoutier. Sunlit terrace, a must-eat place.

☑ *Das Café Noir, das auf 41 Jahre Tradition und Qualität zurückblicken (stolz sein) kann, begrüßt Sie am Hafen von Noirmoutier. Sonnige Terrasse, unumgänglicher Ort.*

■ Specialities | Spezialitäten:

Beef tartare, sirloin with Béarnaise sauce. Cod, beurre blanc sauce, sautéed potatoes. Apple crumble.

Rindertartar, Lendenstück mit Béarnaise. Kabeljau, weiße Buttersoße, Bratkartoffeln. Apfel-Crumble.

■ Budget | Budget:

Set menu: €17 minimum.

Menu mini.: 17 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Georges BESSIÈRE

■ Open February to December
Geöffnet von Februar bis Dezember

Outside school holidays: closed Thursdays.

Außerhalb der Schulferien: donnerstags geschlossen



*Uniquement en terrasse.



Le Bateau Ivre

42 Grande Rue
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel.: 09 83 88 71 26 –  Le Bateau Ivre



 Located at the lower end of the pedestrian street, the brasserie *Le Bateau Ivre* and its atypical bar will welcome you daily in season, in a relaxed and warm atmosphere. Cocktails, wine and beer bar. Groups accepted.

 Unten in der Fußgängerstraße gelegen empfängt Sie die Brasserie „Le Bateau Ivre“ mit ihrer ungewöhnlichen Bar in der Saison täglich in einer entspannten und herzlichen Atmosphäre. Cocktails, Wein- und Bierbar. Aufnahme von Gruppen.

■ Specialities | Spezialitäten:

Brasserie: sea parillada, pork pluma, frog legs, mussels... Bar: cocktails, wines by the glass, spirits of exception...

Brasserie: Meeres-Parillada, Pluma-Schweinefleisch, Froschschenkel, Muscheln... Bar: Cocktails, offene Weine, ausgefallene Spirituosen...

■ Budget | Budget:

€18 minimum – €30 maximum. Children's menu: €9.80.

Mini.: 18 € – maxi.: 30 €.
Kindermenü: 9,80 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Claudette VÉLOT

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Bernard

■ Open daily February through November 11

Täglich geöffnet vom Februar bis 11. November

La Maison Blanche

21 allée des Sableaux
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel.: 02 28 10 38 36



 In front of Les Sableaux Beach, *La Maison Blanche* offers you crêpes, pizzas, mussels with French fries to be taken away or eaten on the premises, and its à la carte menu. Terrace with direct beach access. Room for groups. Private car park.

 Dem Strand Les Sableaux gegenüber gelegen bietet Ihnen „La Maison Blanche“ Crêpes, Pizzas, Muscheln mit Pommes im Straßenverkauf oder vor Ort zu verzehren und seine Karte. Terrasse mit direktem Zugang zum Strand. Saal für Gruppen. Privatparkplatz.

■ Specialities | Spezialitäten:

Crêpes. Pizzas. Mussels with French fries. A la carte menu.

Crêpes. Pizzas. Muscheln mit Pommes. Karte.

■ Budget | Budget:

€8 minimum – €29 maximum. Children's menu: €8.

Mini.: 8 € – maxi.: 29 €.
Kindermenü: 8 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Corinne DIONNE

■ Open daily April 1 through October 15

Täglich geöffnet vom 1. April bis 15. Oktober

Le 11

11 quai Cassard
85 330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**
Tel.: 02 28 10 11 11 – www.le11denoirmoutier.com



☑ Conviviality. Authenticity. Former fisherman's house on the old harbour of Noirmoutier. Fresh produce, simply cooked, for eating throughout the day. Inner yard and harbour-side terrace. Kids' corner.

☑ *Geselligkeit. Echtheit. Altes Fischerhaus am alten Hafen von Noirmoutier. Frische Produkte, einfach zubereitet, den ganzen Tag über zu kosten. Innenhof und Terrasse zum Hafen hin. Kinderecke.*

■ Specialities | Spezialitäten:

Cocktails. Wine list. Squeezed fruits. Brunch. Mariage Frères teas. Delicatessen and cheese boards, oysters, house-made sweet and savoury pies. "Revisited" sandwiches. Salads.

Cocktails. Weinkarte. Frisch gepresste Fruchtsäfte. Brunch. Tees „Mariage Frères“. Brettchen mit Wurstwaren und Käse, Austern, hausgemachte salzige und süße Tartes. „Neu überdachte Sandwiches“. Salate.

■ Budget | Budget:

A la carte menu: €6 minimum – €30 maximum. Moment's suggestion: from €8 to €21. Children's menu: €9. *Karte mind.: 6 € – maxi.: 30 €.* Aktuelle Empfehlung: von 8 € bis 21 €. Kindermenü: 9 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé

■ Owner name | Name des Eigentümers:

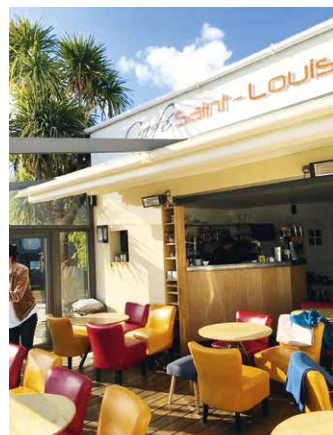
Chloé NAULEAU

■ Open February to mid-November and Christmas holidays

Geöffnet von Februar bis Mitte November und Weihnachtsferien
Off season: closed Mondays and Tuesdays
Außerhalb der Saison: montags und Dienstags geschlossen.

Café Saint-Louis

Place Saint-Louis
85 330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**
Tel.: 02 28 10 03 79 – Café Saint Louis



☑ In front of the Noirmoutier harbour, chic and friendly tapas bar. Cosy decoration, incredible view over the harbour. Tapas, hot dishes and seafood at any time of day and until late in the evening. 19 tasting rums, 40 house-made cocktails.

☑ *Schicke und gesellige Tapasbar dem Hafen von Noirmoutier gegenüber. Gemütliche und komfortable Einrichtung, unglaubliche Aussicht auf den Hafen. Tapas, warme Gerichte und Meeresfrüchte zu jeder Tageszeit und bis spät am Abend. 19 Rumsorten zum Probieren, 40 Hauscocktails.*

■ Specialities | Spezialitäten:

Cocktails. Tapas. Seafood. Hot meals. *Cocktails. Tapas. Meeresfrüchte.*

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

SARL Café Saint-Louis

■ Open all year round

Das ganze Jahr über geöffnet



Le Bikini

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



 After going to the beach, to the cinema or to the restaurant, you will be welcome at *Le Bikini* to settle, have a drink, munch on a hearty plate or enjoy a colourful cocktail, in an original bright and unrefined setting. Lively evenings, blind tests, quizzes, DJs, concerts for a relaxed festive atmosphere guaranteed. Every open night, Happy Hour from 7 pm to 8 pm. See you soon!

 *Le Bikini*, um in einem ausgefallenen, hellen und derben Rahmen nach dem Strand, dem Kino oder Restaurant zu verschnauften, ein Glas zu trinken, einen netten Teller zu knabbern, einen bunten Cocktail zu genießen. Entspannte und festliche Atmosphäre garantiert bei Abenden mit Animation, Blind Test, Quizz, DJ, Konzerten. Jeden Abend Öffnung der „Happy Hour“ von 19 Uhr bis 20 Uhr. Bis bald!

■ Specialities | Spezialitäten:

Cocktails: Pink Margarita, yuzu.
Cocktails: Pink Margarita, Yuzu.

■ Budget | Budget:

Large mixed plate (Parma ham, Serrano ham, rillettes, chorizo, Saint-Nectaire cheese, Camembert cheese, Emmenthal cheese): €11 – Mojito: €8 – Wine by the glass: €3.50.

Großer gemischter Teller (Parma-schinken, Serrano, Rilletes, Chorizo, Saint-Nectaire, Camembert, Emmentaler): 11 € – Mojito: 8 € – Glas Wein: 3,50 €

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Romain COULON

■ Open all year round Das ganze Jahr über geöffnet

Off season: open Fridays and Saturdays.

Mid season: open Thursdays to Sundays.

July and August: open daily.

Außerhalb der Saison: freitags und samstags geöffnet.

Mittlere Saison: von donnerstags bis sonntags geöffnet.

Juli und August: täglich geöffnet.

Le Comptoir

Port de Plaisance
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tel.: 02 28 10 99 27 –  Bar LeComptoir



 *Le Comptoir* (established in 2006), in front of the L'Herbaudière marina: bar, rum bar, tea house, sweet or savoury specialities (made by the Giraudet pâtisserie in Noirmoutier's pedestrian street), wide choice of aperitif plates—all year round and at any time. Set lunchtime menu available between 12.02 pm and 2.58 pm (drink, croque-monsieur and/or savoury pie, salads and one pastry). On the slate, over forty or so rums, selection of wines and gin list.

 Das im Jahre 2006 gegründete „Le Comptoir“, Bar, Rumlokal, Café am Jachthafen von L'Herbaudière bietet Ihnen das ganze Jahr über und zu jeder Tageszeit süße oder salzige Spezialitäten (Herstellung Konditorei Giraudet in der Fußgängerstraße in Noirmoutier) sowie eine große Auswahl an Aperitif-Teilen. Zwischen 12.02 Uhr und 14.58 Uhr gibt es auch eine Mittagsformel (Getränke, Croque-Monsieur und/oder salzige Tarte, Salate und 1 Gebäck). Auf der Tafel über vierzig Rumsorten, eine Auswahl an Weinen und neue Gin-Karte...

■ Specialities | Spezialitäten:

Several mojitos and ti' punches. Vendean préfou bread and accras...
Verschiedene Mojitos und Ti-Punches, Préfou und Acras...

■ Budget | Budget:

Mojito: €8.20 – Wine by the glass: from €3 to €5 – Lunchtime formula: from €12.

Mojito: 8,20 € – Glas Wein: von 3 bis 5 € – Mittagsformel: ab 12 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé – Géoguide

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Manager names: Matthieu GIRAUDET and Cassandre CORBREJAUD
Owner's name: SARL PLAISIRS ET SAVEURS

■ Open all year round Das ganze Jahr über geöffnet

Off season and school holidays: closed Mondays and Tuesday mornings (except public holidays). Mid-June to mid-Sept: open daily. March and Oct: open Fridays noon to Sundays end of apéritif time. Nov/Dec/Jan (outside school holidays): call us. *Außerhalb der Saison und Schullerien: Montag und Dienstagmorgen geschlossen (außer an Feiertagen). Mitte Juni bis Mitte September: täglich geöffnet. März und Oktober: Geöffnet vom Freitagmittag bis Sonntag nach dem Aperitif. November, Dezember und Januar (außer Schullerien): Rufen Sie uns an.*



Le Pub

7 rue du Général Passaga (Place du Château)

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tel.: 02 51 39 48 49 -  le pub noirmoutier



 Le Pub, Noirmoutier's must-go place, with its warm and friendly atmosphere. Passaga Beach Lounge terrace (parasols from 10 am), the ideal place to check your emails while having your coffee, tea, cappuccino! Tapas and little dishes homemade with fresh produce, salad varieties (see our menu posters). What better to do than relax after the beach over a good cocktail, mojito or macerated rum, served with a plate of deli meats! Choice of bottled beers for our beer enthusiasts and connoisseurs! To end your stay on our island on a memorable note, you can sing on a karaoke, before taking to the dance floor till dawn. See you soon!

 Das in Noirmoutier unumgängliche Le Pub in herzlicher und geselliger Atmosphäre. Öffnen der Sonnenschirme auf der Terrasse „le PASSAGA BEACH LOUNGE“ ab 10 Uhr, der ideale Ort zum Durchsehen Ihrer E-Mails bei einem Kaffee, Tee, Cappuccino! Le Pub tut alles, um Sie die köstlichen Tapas und kleinen „hausgemachten“ Gerichte aus frischen Zutaten zuzubereiten, an die sich Ihr Gaumen gern erinnern wird! Wobei man auch die Vielfalt unserer Salate nicht vergessen sollte (siehe unsere Plakate). Was kann schöner sein, als nach dem Strand einen guten Cocktail, Mojito oder einen Teller Aufschnitt oder anderes zu genießen! Die Auswahl an immer kühlen Flaschenbieren für unsere Liebhaber und Kenner! Zum unvergesslichen Abschluss

Ihres Aufenthalts auf unserer Insel werden bei einem KARAOKÉ ein paar Lieder gesungen, bevor man bis zum Morgengrauen das Tanzbein schwingt! Nach all den Jahren begrüßen wir Sie immer noch genauso herzlich, um es Ihnen bei uns so angenehm wie möglich zu machen! Einen schönen Tag und bis bald.

■ Specialities | Spezialitäten:

Cocktails. Selection of whiskies and of draught and bottled beers. Macerated rums. Mojitos. Homemade tapas. Snacks. Deli plate, mixed salads. Day's special (see slate menu).

Cocktails. Auswahl an Whiskys und Biersorten vom Fass und in Flaschen. Eingelegte Rumsorten. Mojitos. „Hausgemachte“ Tapas. Imbiss. Aufschnittteller, gemischte Salate. Tagesgericht (siehe Schiefertafel).

■ Budget | Budget:

From €6 to €14.50.

Von 6 bis 14,50 €.

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Anita

■ Open April to October

Geöffnet von April bis Oktober

Off season: open Thursdays, Fridays and Saturdays.

July and August: open daily.

Außerhalb der Saison: donnerstags, freitags und samstags geöffnet.

Juli und August: täglich geöffnet.



Barbâtre

TRADITIONAL CUISINE | TRADITIONELLE KÜCHE

L'AVION

1 route du Gois - Tel.: 02 51 39 61 42

LA MAISON SUR L'EAU HÔTEL-RESTAURANT

57 rue de la Pointe (à côté du Pont) - Tel.: 02 28 10 34 40

WORLD CUISINE | KÜCHE DER WELT

LA BONNE BOUFFE

51 rue du Centre - Mobile/Handy : 07 86 90 16 71

CREPERIES | CRÊPERIEN

L'AVION

1 route du Gois - Tel.: 02 51 39 61 42

PIZZERIAS | PIZZERIEN

LA MANO NEGRA

6 route du Gois - Tel.: 02 51 39 89 55

P. 52

BARS/CAFÉS | BARS/CAFÉS

LE PETIT ARTHUR

75 rue du Centre - Tel.: 02 51 39 65 52

LE BARBÂTRE BAR PMU

44 rue du Centre - Tel.: 02 51 39 82 79

La Guérinière

TRADITIONAL CUISINE | TRADITIONELLE KÜCHE

DES DUNES HÔTEL-RESTAURANT

6 rue de la Tresson - Tel.: 02 51 39 82 77

L'ENTRE 2 CÔTES RESTAURANT-BISTROT

6 rue Centrale - Tel.: 02 51 55 38 69

P. 26

PUNTA LARA HÔTEL-RESTAURANT

4 rue de la Nour - Tel.: 02 51 39 11 58

P. 37

CREPERIES | CRÊPERIEN

LA BELLE ÉPOQUE

1 hameau de la Loire - Tel.: 02 51 39 64 95

OYSTER BARS | AUSTERNBARS

LA GODAILLE

Port du Bonhomme - Tel.: 02 51 39 60 77

P. 55

BARS/BRASSERIES | BARS/BRASSERIEN

LE BISTROT DU MARCHÉ

Quai n° 11 - Intermarché - Route de Noirmoutier-en-l'Île

Tel.: 02 51 39 45 45

P. 47



LE 85 BAR PMU
165 rue Nationale – **Tel.:** 02 51 35 97 45

L'Épine

TRADITIONAL CUISINE | TRADITIONELLE KÜCHE

LE POISSON BULLE
Port de Morin – Mobile/Handy : 07 71 11 20 44

CREPERIES | CRÊPERIEN

CHEZ SUZETTE
41 rue de l'Hôtel de Ville – **Tel.:** 02 51 35 75 75

PIZZERIAS | PIZZERIEN

LES SAUNIERS
12 avenue de la Liberté – **Tel.:** 02 28 10 73 20

FAST FOOD | FAST FOOD

LA POZ'
27 rue de l'Hôtel de Ville – **Mobile/Handy:** 06 40 37 21 43

OYSTER BARS | AUSTERNBARS

LE DÉLIT *P. 54*
Étier de l'Arceau – Route de l'Épine (derrière restaurant
L'Étier)
Mobile/Handy : 06 07 97 20 73

L'Océane *P. 57*
Route de Noirmoutier – 1 rue de la Grande Passe
(entre Intermarché et Super U)
Tel.: 02 51 39 42 87 – Mobile/Handy : 06 18 48 16 23

LA PERLE *P. 58*
Route de Noirmoutier (face à Intermarché)
Tel.: 02 51 39 70 12

BARS/BRASSERIES | BARS/BRASSERIEN

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

LE CADILLAC BAR (BRASSERIE : AVRIL À SEPTEMBRE)
44 rue Nicolas Vénereau – **Tel.:** 09 71 55 00 05

LA CAFÉTÉRIA
4 avenue de la Liberté
Tel.: 02 51 39 64 36 – Mobile/Handy : 06 21 12 18 62

BARS/CAFÉS | BARS/CAFÉS

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

DISCOTHEQUES | DISKOTHEKEN

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

Noirmoutier-en-l'Île

GASTRONOMIC CUISINE | GASTRONOMISCHE KÜCHE

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

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

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

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

TRADITIONAL CUISINE | TRADITIONELLE KÜCHE

L'ASSIETTE AU JARDIN *P. 18*
9 rue du Robinet – **Tel.:** 02 51 54 93 95

LE BLÉ NOIR *P. 21*
14 place Saint-Louis – **Tel.:** 02 51 39 18 17

LE CASS'POÏ *P. 22*
5 rue de la Cure – **Tel.:** 02 51 54 05 92

LE CASTEL *P. 23*
11 a rue des Douves – **Tel.:** 02 51 35 77 73

LE DUPLEX – LOUNGE BAR *P. 25*
3 rue du Rosaire – **Tel.:** 02 51 55 92 04

L'ENVOL *P. 27*
13 rue du Vieil Hôpital – **Tel.:** 02 51 35 85 29

L'ÎLOT BLEU *P. 31*
13 rue du Robinet – **Tel.:** 09 73 28 00 40

LE JARDIN DE NOIRMOUTIER *P. 32*
72 avenue Joseph Pineau – **Tel.:** 02 51 39 12 03

LA MER VEILLE CRÊPERIE-SALON DE THÉ
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tel.: 02 28 17 91 18

LE PETIT BANC *P. 33*
7 rue des Douves – **Tel.:** 02 28 10 93 21

LE PETIT BOUCHOT *P. 34*
3 rue Saint-Louis – **Tel.:** 02 51 39 32 56

LA PLAGE
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tel.: 02 51 39 06 87

LA POTINIÈRE	<i>P. 35</i>
27 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames	
Tel.: 02 51 39 09 61	
LES PRATEAUX HÔTEL-RESTAURANT	
8 allée du Tambourin – Tel.: 02 51 39 12 52	
LE P'TIT NOIRMOUT	<i>P. 36</i>
10 rue du Marché – Tel.: 02 28 10 79 52	
LE RAFIO	<i>P. 38</i>
12 place Saint-Louis – Tel.: 02 51 35 76 21	
LE ROMAN BLEU	<i>P. 39</i>
1 rue Boucharde – Tel.: 02 51 39 03 88	
LA RÔTISSERIE DES SABLEAUX	<i>P. 40</i>
28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise	
Tel.: 02 51 39 63 37	
TERRE ET MER	<i>P. 42</i>
5 a rue Richer – Tel.: 02 51 35 72 23	
LE WINCH	<i>P. 44</i>
8-10 place Saint-Louis – Tel.: 02 28 12 99 20	
WORLD CUISINE KÜCHE DER WELT	
LE COQ D'OR	<i>P. 45</i>
20 avenue de la Victoire – Mobile/Handy: 06 85 60 66 10	
LA PAILLOTTE	<i>P. 46</i>
28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise	
Tel.: 02 28 10 63 90	
CREPERIES CRÊPERIEN	
L'ATMOSPHÈRE	
2 rue Parmentier – Tel.: 02 51 39 02 16	
LE BLÉ NOIR	<i>P. 21</i>
14 place Saint-Louis – Tel.: 02 51 39 18 17	
LA FERME DES 5 CHEMINS	<i>P. 49</i>
42 Basse Rue – Rond-point des 5 chemins	
Tel.: 02 51 26 59 38	
L'HER DU TEMPS	
18 Grande Rue – Tel.: 02 51 39 09 28	
LE PALAIS « MAISON MARTIN »	<i>P. 50</i>
4 Grande Rue – Tel.: 02 51 39 00 85	

LES SALINES	
13 Grande Rue – Tel.: 02 51 39 53 55	
LA SUITE	<i>P. 51</i>
39 avenue Joseph Pineau – Tel.: 02 51 39 97 33	
PIZZERIAS PIZZERIEN	
AQUA PIZZA	
58 avenue Joseph Pineau – Tel.: 02 51 39 54 78	
LA MAISON BLANCHE	<i>P. 61</i>
21 allée des Sableaux – Tel.: 02 28 10 38 36	
TERRE SALÉE	
91 avenue Joseph Pineau – Tel.: 02 51 39 19 66	
FAST FOOD FAST FOOD	
CHEZ GAZY	
9 rue Piet – Tel.: 02 44 36 61 64	
LA FRIANDISE	
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames	
Tel.: 02 51 54 93 48	
OYSTER BARS AUSTERNBARS	
NICOLAS RAIMOND	
Rue de l'Écluse (face au cimetière de bateaux)	
Mobile/Handy: 06 01 71 12 75	
BARS/BRASSERIES BARS/BRASSERIEN	
LE BATEAU IVRE	<i>P. 60</i>
42 Grande Rue – Tel.: 09 83 88 71 26	
LE BISTROT DES HALLES	
2 place de la République – Tel.: 02 51 39 00 62	
LE CAFÉ NOIR	<i>P. 59</i>
4 Quai Cassard – Tel.: 02 51 39 00 75	
LA MAISON BLANCHE	<i>P. 61</i>
21 allée des Sableaux – Tel.: 02 28 10 38 36	
LE 11	<i>P. 62</i>
11 Quai Cassard – Tel.: 02 28 10 11 11	
RESTAU U	
148 route Nationale – Tel.: 02 51 39 92 03	
LE RÉTRO	
40 rue du Grand Vieil – Le Vieil – Tel.: 02 51 39 27 52	
LE TAM TAM	
17 Grande Rue – Tel.: 02 51 39 76 94	
SEAFOOD/TAPAS BARS TAPAS-BARS/MEERESFRÜCHTE	
CAFÉ SAINT-LOUIS	<i>P. 63</i>
Place Saint-Louis – Tel.: 02 28 10 03 79	

BARS/CAFÉS | BARS/CAFÉS

- L'ARC-EN-CIEL**
37 Grande Rue – **Tel.:** 02 51 39 41 80
- LE BATEAU IVRE** *P. 60*
42 Grande Rue – **Tel.:** 09 83 88 71 26
- LE BIKINI BAR TAPAS** *P. 64*
68 avenue Joseph Pineau – **Mobile/Handy:** 06 59 71 21 26
- LE BISTROT DES HALLES**
2 place de la République – **Tel.:** 02 51 39 00 62
- LE CAFÉ DE LA GARE**
1 rue Piet – **Tel.:** 02 51 39 43 28
- LE CAFÉ NOIR** *P. 59*
4 Quai Cassard – **Tel.:** 02 51 39 00 75
- CAFÉ SAINT-LOUIS BAR TAPAS/FRUITS DE MER** *P. 63*
Place Saint-Louis – **Tel.:** 02 28 10 03 79
- CHEZ L'Auvergnat BAR-TABAC**
28 rue du Général Leclerc – **Tel.:** 02 51 39 10 20
- LE DUPLEX - LOUNGE BAR** *P. 25*
3 rue du Rosaire – **Tel.:** 02 51 55 92 04
- LA FRIANDISE**
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tel.: 02 51 54 93 48
- LE JARDIN DE NOIRMOUTIER BAR PMU** *P. 32*
72 avenue Joseph Pineau – **Tel.:** 02 51 39 12 03
- LE GUSTAVE CAFÉ**
1 rue de la Giraudière du Vieil – Le Vieil – **Tel.:** 02 51 60 23 13
- LE JEAN BART BAR-TABAC**
2 Quai Jean Bart – **Tel.:** 02 51 39 28 84
- LA MAISON BLANCHE** *P. 61*
21 allée des Sableaux – **Tel.:** 02 28 10 38 36
- LE NO.MAD COFFEE**
- SALON DE THÉ/PÂTISSERIES BRETONNES MAISON**
34 place de la République – **Mobile/Handy:** 06 70 43 38 19
- LE 11 BAR-TAPAS** *P. 62*
11 Quai Cassard – **Tel.:** 02 28 10 11 11
- LA PAILLOTTE** *P. 46*
28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise
Tel.: 02 28 10 63 90
- LA PLAGE**
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tel.: 02 51 39 06 87
- LA POTINIÈRE** *P. 35*
27 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tel.: 02 51 39 09 61

- LE P'TIT BAR**
4 place de la République – **Tel.:** 02 51 39 76 86
- LE PUB BRASSERIE/BAR TAPAS** *P. 66*
7 rue du Général Passaga (Place du Château)
Tel.: 02 51 39 48 49
- LE RAFIO** *P. 38*
12 place Saint-Louis – **Tel.:** 02 51 35 76 21
- RESTAU U**
148 route Nationale – **Tel.:** 02 51 39 92 03
- LE SAINT-MICHEL**
38 Place de la République – **Tel.:** 02 51 39 51 52
- LE TAM TAM**
17 Grande Rue – **Tel.:** 02 51 39 76 94
- DISCOTHEQUES | DISKOTHEKEN**
- LA BOÎTE À SEL**
14 rue des Saulniers – **Tel.:** 02 51 60 48 72
- BARS/BRASSERIES/DISCOTHEQUES | BARS/BRASSERIEN/ DISKOTHEKEN**
- LE PUB** *P. 66*
7 rue du Général Passaga (Place du Château)
Tel.: 02 51 39 48 49

L'Herbaudière

- GASTRONOMIC CUISINE | GASTRONOMISCHE KÜCHE**
- LA MARINE** *P. 12*
3 rue Marie Lemonnier – Port de Pêche – **Tel.:** 02 51 39 23 09
- LA MAISON DES TOQUÉS** *P. 17*
32 rue du Port – **Tel.:** 02 28 10 15 12
- TRADITIONAL CUISINE | TRADITIONELLE KÜCHE**
- L'AUBERGE DE CÉSAR** *P. 19*
12 rue Marie Lemonnier – **Tel.:** 02 51 39 09 59
- AU VIEUX LOUP DE MER**
97 avenue Mourain – **Tel.:** 02 51 39 08 68
- LA BISQUINE** *P. 20*
30 a rue du Port – **Tel.:** 02 51 35 78 72
- LA CORMAROUNE** *P. 24*
2 rue Marie Lemonnier – **Tel.:** 02 51 39 06 02
- L'ESCALE** *P. 28*
55 rue du Port – **Tel.:** 09 66 96 73 63
- LA FERM'INTENTION** *P. 29*
104 avenue Mourain – **Tel.:** 02 51 39 64 47

INDEX AND OTHER ESTABLISHMENTS | INDEX UND WEITERE LOKALE

LA GRAND'VOILE	<i>P. 30</i>
1 rue de la Pointe – Tel.: 02 51 39 09 30	
LE JUSANT	
4 rue Marie Lemonnier – Tel.: 02 51 39 71 44	
LA TABLE D'ÉLISE	<i>P. 41</i>
5 rue Marie Lemonnier – Port de Pêche – Tel.: 02 28 10 68 35	
LE TRANSAT	<i>P. 43</i>
Port de Plaisance – Tel.: 02 51 35 72 27	
CREPERIES CRÊPERIEN	
AU CRÊP'USCULE – CRÊPERIE DES KORRIGANS	<i>P. 48</i>
Port de Plaisance – Tel.: 02 28 10 95 09	
PIZZERIAS PIZZERIEN	
LA PIZZALADIÈRE	<i>P. 53</i>
Port de Plaisance – Tel.: 02 51 35 80 56	
FAST FOOD FAST FOOD	
LE CHANTILLY	
Port de L'Herbaudière – Tel.: 02 51 39 58 50	
LE P'TIT CAPRICE/LA FRIGERAIE	
Port de Plaisance – Mobile/Handy : 06 99 69 90 71	
OYSTER BARS AUSTERNBARS	
LA JANE	<i>P. 56</i>
Port de Plaisance	
Tel.: 02 51 35 02 80 – Mobile/Handy: 06 99 28 51 95	
BARS/CAFÉS BARS/CAFÉS	
LE BÔBAR	
65 avenue Mourain – Mobile/Handy: 06 76 49 89 93	
BORD À BORD HÔTEL	
6 rue de la Linière – Tel.: 02 51 39 27 92	
LE COMPTOIR	
BAR, TAPAS, RHUMERIE, SALON DE THÉ (SUCRÉ/SALÉ)	<i>P. 65</i>
Port de Plaisance – Tel.: 02 28 10 99 27	
L'ESCALE	<i>P. 28</i>
55 rue du Port – Tel.: 09 66 96 73 63	
LE MISTRAL GAGNANT BAR PMU	
Port de Plaisance – Tel.: 09 51 43 31 49	
LA PIZZALADIÈRE	<i>P. 53</i>
Port de Plaisance – Tel.: 02 51 35 80 56	
LA TERRASSE	<i>P. 24</i>
2 rue Marie Lemonnier – Mobile/Handy: 06 71 74 01 84	
LE TRANSAT	<i>P. 43</i>
Port de Plaisance – Tel.: 02 51 35 72 27	



Find all useful addresses, practical information and a selection of tourist activities in our ***Practical Guide!***

Do you feel like extending your stay in Noirmoutier? Find all Noirmoutier Island accommodations in the ***Secrets magazine!***

Ask for them at our tourist reception desks!

Sie finden alle nützlichen Adressen, die praktischen Informationen und eine Auswahl an touristischen Aktivitäten in unserem ***Praktischen Führer!***

Sie möchten Ihren Aufenthalt auf Noirmoutier verlängern? Sie finden alle Unterkünfte der Insel Noirmoutier in dem ***Magazin Geheimnisse!***

Holen Sie ihn sich in unseren Informationsbüros!

COME AND play **Mini Explorers!**

NEW ADVENTURES TO BE LIVED ON THE ISLAND!



Go to the Island Tourist Office and
withdraw your Mini Explorers kit



KOMM, WIR SPIELEN

Mini Forscher!

NEUE ABENTEUER AUF DER INSEL ERLEBEN!



Geh zum Verkehrsamt der Insel und hol
dir da deinen Mini-Entdecker-Set ab

Free game with no obligation to purchase, April to September 30, 2018, open to all natural persons who are residents of mainland France. Full game rules on the website www.ile-noirmoutier.com or available on request at the Noirmoutier Island Tourist Office in Barbâtre.

Kostenloses Spiel ohne Kaufzwang von April bis zum 30. September 2018, für alle natürlichen Personen offen, die ihren Wohnsitz im französischen Mutterland haben. Vollständige Spielregeln auf der Website www.ile-noirmoutier.com oder auf Anfrage im Verkehrsamt der Insel Noirmoutier in Barbâtre.