

RESTAURANT GUIDE | FÜHRER

BARS & CLUBS

ÎLE DE NOIRMOUTIER 2020



Île de Noirmoutier



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.

Juli 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, 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 samstags 9.30-12.30 Uhr / 14-17.30 Uhr.

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

Juli und August: täglich 9.30-19 Uhr

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

 **www.ile-noirmoutier.com**

 **Noirmoutier tour**

 **www.facebook.com/
tourisme.iledenoirmoutier**

 **@Ile2Noirmoutier**

 **iledenoirmiertiourisme**



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



Dem Fremdenverkehrsamt der Insel Noirmoutier ist das nationale Gütezeichen **QUALITE TOURISME™** gemäß der Qualitätsinitiative Qualität Offices de Tourisme de France® verliehen worden.



**Offices de
Tourisme
de France**



Île de Noirmoutier

CONTENTS | INHALTSVERZEICHNIS

12/17

GASTRONOMIC CUISINE
GASTRONOMISCHE
KÜCHE

18/47

TRADITIONAL CUISINE
TRADITIONELLE KÜCHE

48/50

WORLD CUISINE
KÜCHE DER WELT

51

BRASSERIES
BRASSERIEN

52/57

CREPERIES
CRÊPERIEN

58/59

PIZZERIAS
PIZZERIEN

60

FAST FOOD
FAST FOOD

61/67

OYSTER BARS
AUSTERNBARS

68/71

BARS-BRASSERIES
BARS-BRASSERIEN

72/74

TAPAS BARS/CAFÉS
TAPAS-BARS/CAFÉS

75

BARS/BRASSERIES/
DISCOTHEQUES
BARS/BRASSERIEN/
DISKOTHEKEN

76/82

INDEX AND OTHER
ESTABLISHMENTS
INDEX UND WEITERE
LOKALE

KEY | ZEICHENERKLÄRUNG



Animals accepted
Tiere zugelassen



Tourism and Handicap Label
*Gütezeichen Tourismus
und Behinderung*



Holiday vouchers accepted
Annahme von Ferienschecks



Private car park
Privatparkplatz



Restaurant vouchers accepted
Annahme von Menü-Schecks



Car charging station
Autoladestation



GOURMET ISLAND

DIE SCHLEMMERINSEL

Better than any other, the Noirmoutier terroir manages to bring together 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 above all 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 to shellfish in the Seventies, and then to noble fish fishing. Every morning, the fish auction market of L'Herbaudière receives, according to the season, sole (one third of volumes), but also sea bream, red mullet, pollock, anglerfish, cuttlefish, conger eel... Without forgetting the famous line-caught sea bass (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 (as a matter of fact, 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 geduldigen 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.alexandrecoillon.com



GB Creative cuisine with seasonal produce, based on dish flavour, in a contemporary setting. "Chef of the Year 2017-Gault et Millau."

DE 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 €88 and €178 with wines. Children's menu: €19.

Menü 88 € und 178 € mit Wein. Kindermenü: 19 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide rouge Michelin (2 stars/sterne) – Le Gault et Millau (19/20 – 5 chef's hats/Kochmützen) – Le Bottin Gourmand – Le Petit Futé – L'Omnivore – Le Guide du Fooding – Le Guide des plus belles tables de Vendée – Restaurateur de France – Maître Restaurateur

Owner names | Namen der Eigentümer:

Alexandre and/und Céline COUILLON

Chef name | Name des Küchenchefs:

Alexandre COUILLON

Open February to November 30 Geöffnet von Februar bis zum 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 Hôtel-Spa Saint-Paul

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



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

DE 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 produce. Lobster: Plancha. Hummer: Plancha

Budget | Budget:

Set menu: €25 minimum – €70 maximum. A la carte menu: €9 minimum – €45 maximum. Children's menu: €20.

Menü mind.: 25 € – max.: 70 €. Karte mind.: 9 € – max.: 45 €. Kindermenü: 20 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide Michelin – Le Petit Futé – Le Guide des plus belles tables de Vendée

Owner name | Name des Eigentümers:

Christian BUTON

Chef name | Name des Küchenchefs:

Marina BECOT

Open February 14 to November 1. Geöffnet vom 14. Februar bis 1. November.



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 rouge 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 25 to December 1 Geöffnet vom 25. 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.

Fleur de Sel Hôtel-Restaurant

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



■ **A** cosy gourmet table in a flattering setting, combining seaside spirit and elegance. Unobstructed view on the Noirmoutier castle and church or under the imposing framework on the swimming pool side. Fleur de Sel features a large terrace in the calm of its Mediterranean garden. Ideal as a couple, with family, enjoying the comfort of our lounges for children, or with friends, large tables available. Away from the old harbour, 600 m behind the church, large private car park.

■ **Ein gastronomischer und komfortabler Tisch** in einem ansprechenden Rahmen, in dem der Geist der Meeresküste mit Eleganz verbunden werden. Herrlicher Ausblick auf die Burg und die Kirche von Noirmoutier oder unter dem eindrucksvollen Gebäck zum Swimmingpool hin. Fleur de Sel verfügt über eine große ruhige Terrasse in einem mediterranen Garten. Ideal zu zweit, in Familie mit dem Komfort in unseren Salons für Kinder oder mit Freunden, große Tische möglich. Abseits vom alten Hafen, 600 Meter hinter der Kirche, großer Privatparkplatz.

■ Specialities | Spezialitäten:

Fine inventive house-made cuisine with southern tones combining the fine produce of the Atlantic and of our terroirs. From mid-June, the must-eat mussels browned with garlic cream, the house's speciality since 1982.

Feine einfallsreiche hausgemachte Küche in den Klangfarben des Südens in Verbindung mit den schönen Erzeugnissen des Atlantiks und unserer Böden. Ab Mitte Juni die unumgänglichen gratinierten Muscheln in Knoblauchsahne, Spezialität des Hauses seit 1982.

■ Budget | Budget:

Lunch set menu from €23.50 (except Sundays and public holidays). “As the

seasons go by” menu: €31, “Flavours” menu: €41, “Awakening of the senses” menu: €46. 2 children's menus: “Ship's Mate” at €12.50 and “Young Gourmet” at €22.50. “FdS” à la carte menu (starter + main course + dessert) from €33 to €79.

Mittagsformel ab 23,50 € (außer sonn- und feiertags). Menü „Au fil des saisons“ (Im Laufe der Jahreszeiten): 31 €, „Saveurs“ (Genüsse): 41 €, „Éveil des sens“ (Erwecken der Sinne): 46 €. 2 Kindermenüs: Moussailon (Schiffsjunge) zu 12,50 € und Jeune Gourmet (Junger Feinschmecker) zu 22,50 €. Die Karte „Im Laufe der Jahreszeiten“ (Vorspeise + Hauptgericht + Dessert): von 33 bis 79 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide rouge Michelin – Le Gault et Millau (2 chef's hats/Kochmützen) – Le Petit Futé – Le Guide des plus belles tables de Vendée

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Pierrick WATTECAMP

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Éric PICHOU

■ Open April 4 to November 1. Geöffnet vom 4. April bis 1. Nov.

Spring: open all evenings (except Mondays) and lunchtimes on weekends. July and August: open all evenings and all lunchtimes (except Mondays, with the exception of Monday, July 13). Autumn: open 5 evenings a week (except Mondays) and at lunchtime on Sundays.

Frühjahr: jeden Abend (außer montags) und am Wochenende mittags geöffnet. Juli und August: jeden Abend und jeden Mittag geöffnet (außer Montag, den 13. Juli). Herbst: 5 Abende in der Woche (außer montags) und Sonntagmittag geöffnet.



Le Grand Four

1 rue de la Cure
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel: 02 51 39 61 97 – www.legrandfour.com



DE 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...

DE 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:

Pan-fried oysters. Sole meunière. Embargo rum baba. Gebratene Austern. Seezunge Müllerin. Rum-Baba mit Rum „Embargo“.

Budget | Budget:

Set menu: €34 minimum – €56 maximum. A la carte menu: €55 minimum – €85 maximum. Children's menu: €18.

Menü: mind.: 34 € – max.: 56 €. Karte mind.: 55 € – Max.: 85 €. Kindermenü: 18 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide rouge Michelin – Le Gault et Millau (2 chef's hats/Kochmützen) – Le Petit Futé – Le Guide du Routard

Owner names | Namen der Eigentümer:

Henrick GARRIGA and/und José ROCHE

Chef name | Name des Küchenchefs:

Henrick GARRIGA

Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet

15-day closing from late November to early December. Off season: closed Sunday evenings, Mondays and Thursday lunchtimes. July and August: closed Mondays.

Betriebsferien 15 Tage von Ende November bis Anfang Dezember. Außerhalb der Saison: Sonntagabend, Montag- und Donnerstagmittag geschlossen. Juli und August: montags geschlossen.



GASTRONOMIC CUISINE | GASTRONOMISCHE KÜCHE

La Maison des Toqués

32 rue du Port
85 330 L'HERBAUDIÈRE
Tel: 02 28 10 15 12 – www.lamaisondestoques.fr



DE 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 with plenty to explore, featuring fresh seasonal produce. Reservation mandatory.

DE Gastronomisches Restaurant mit 16 Plätzen, am Eingang des Hafens von L'Herbaudière gelegen. Karte je nach Marktangebot. Ausschließlich Bio-weine. Eine sehr einfallsreiche Küche mit frischen Erzeugnissen der Saison. Nur nach Vorbestellung.

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: €45 minimum – €70 maximum. No children's menu. Menü mind.: 45 € – Menü max.: 70 €. Kein Kindermenü.

Reference Guides | Referenzführer:

Collège culinaire de France – Le Guide rouge Michelin – Le Gault et Millau – Le Guide des plus belles tables de Vendée – Le Petit Futé – Le Guide du Routard

Owner names | Namen der Eigentümer:

Aurore and/und Sébastien DUCHENNE

Chef name | Name des Küchenchefs:

Sébastien DUCHENNE

Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Closed Wednesdays. Closed December 24 and 25. Closed January 1. Open on December 31 evening. Annual leave January 7 to February 8.

Mittwochs geschlossen. Am 24. und 25. Dezember geschlossen. Am 1. Januar geschlossen. Am 31. Dezember abends geöffnet. Betriebsferien vom 7. Januar bis 8. Februar.



La Maison des



L'Assiette au Jardin

9 rue du Robinet
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel: 02 51 54 93 95 –  L'Assiette au jardin



 Our cuisine features a selection of fresh local and seasonal produce, inspiration from the terroir, bistros and travel memories, values: care, taste and simplicity.

 Unsere Küche ist eine Auswahl an frischen einheimischen und saisonalen Produkten, eine Inspiration der hiesigen Gegend, der Bistros und Erinnerungen an Reisen und Werte: Sorgfalt, Geschmack und Einfachheit.

■ **Specialities | Spezialitäten:**
Market cuisine. Fresh local produce. Fujiyama oysters. Smoked scallop salad. Sea bass with coffee butter. Cod with Breton buttermilk emulsion.
Marktfrische Küche. Frische und einheimische Erzeugnisse. Fujiyama-Austern. Salat mit geräucherten Jakobsmuscheln. Wolfsbarsch mit Kaffeebutter. Kabeljau mit Buttermilchemulsion.

■ **Budget | Budget:**
Set menu: €28 minimum – €33 maximum. Children's menu: €15.
Menü mind.: 28 € – max.: 33 €. Kindermenü: 15 €.

■ **Reference Guides | Referenzführer:**
Le Guide rouge Michelin – Collège culinaire de France

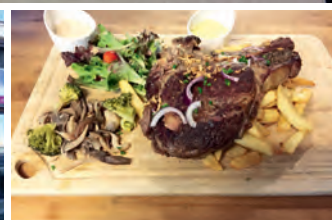
■ **Owner names | Namen der Eigentümer:**
Dominique SORET and/und Éric GIUDICELLI

■ **Chef name | Name des Küchenchefs:**
Dominique SORET
■ **Open February 7 to November 11 and December 15 to January 10.**
Geöffnet vom 7. Februar bis 11. November und vom 15. Dezember bis 10. Januar.

Closed Mondays and Tuesdays.
Montags und dienstags geschlossen.

L'Auberge de César

12 rue Marie Lemonnier
85 330 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 or simmered fish. Monkfish fricassee casserole. Matured meat of French origin. Wood-fired oven pizzas and specialities.
Gegrillter und geschmorter Fisch. Seeteufel-Frikassee im Schmortopf. Ausgereiftes Fleisch französischer Herkunft. Pizzen und Spezialitäten aus dem Holzkohleofen.

■ **Budget | Budget:**
Set menu: €15 minimum – €40 maximum. Children's menu: €10,90.
Menü mind.: 15 € – max.: 40 €. Kindermenü: 10,90 €.

■ **Reference Guides | Referenzführer:**
Le Gault et Millau – Le Guide des plus belles tables de Vendée

■ **Owner name | Name des Eigentümers:**
Émilie FRANZAK

■ **Chef name | Name des Küchenchefs:**
Malik VIEIRA

■ **Open February 14 to November 15.**
Geöffnet vom 14. Februar bis 15. November.

Off season: closed Sunday nights and Mondays. July and August: open daily.

Außerhalb der Saison: Sonntagabend und montags geschlossen. Juli, August: täglich geöffnet.



Capucine à la Mer

1 bis B avenue de la Liberté – 85740 L'ÉPINE
Tel: 02 28 17 18 06 – Mob/Handy: 06 86 66 12 60
f Capucine a La mer



☞ A little restaurant right in the heart of the municipality of L'Épine. Traditional French cuisine, housemade burgers, fresh seasonal produce. A native of Noirmoutier Island, the chef has returned to apply his culinary talents, after having served in charming restaurants of the capital. The added bonus of Capucine: our dishes may be enjoyed on the premises or as takeaways (see restaurant menu on our Facebook page). Possibility of private services at your home, thanks to our restaurant truck. Capucine will welcome you throughout the year, in a pleasant setting, where you will sit next to the colourful canvases of the Fabrik d'Artbouillage on permanent display. Dining capacity: 30 place settings.

☞ Kleines Restaurant mitten in der Gemeinde L'Épine. Traditionelle französische Küche, „hausgemachte“ Burger, frische Saisonprodukte. Der von der Insel Noirmoutier stammende Küchenchef ist zurückgekehrt, um seine Kochkünste auszuüben, nachdem er in reizvollen Häusern in der Hauptstadt gedient hat. Das kleine Plus von Capucine: wir bieten Ihnen unsere Gerichte auch zum Verzehrer vor Ort oder zum Mitnehmen an (siehe Restaurantmenü auf unserer Seite FB). Möglichkeit eines privaten Service bei Ihnen zu Hause durch unseren Restaurant-LKW. „Capucine“ begrüßt Sie das ganze Jahr über in einem hübschen Rahmen, wo man auf die ständig ausgestellten Gemälde der Fabrik d'Artbouillage trifft. Aufnahmemöglichkeit: 30 Plätze.



■ Specialities | Spezialitäten:

Fish. Fresh seasonal produce. Housemade burgers. Fisherman's spaghetti, housemade shellfish juice. Dessert: crepes.
Fisch. Frische Saisonprodukte. „Hausgemachte“ Burger. Fischer-Spaghetti, hausgemachter Schalentiersaft. Crêpes, Desserts.

■ Budget | Budget:

From €3.5 to €14. Lunch set menu (except weekends and public holidays). Starter + Main course or Main course + Dessert: €14. Starter + Main course + Dessert: €16.
Von 3,5 bis 14 €. Mittagsformel (außer am Wochenende und an Feiertagen). Vorspeise + Hauptgericht oder Hauptgericht + Dessert: 14 €. Vorspeise + Hauptgericht + Dessert: 16 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Geoffrey GENDRON

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Geoffrey GENDRON

■ Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Off season: closed Mondays and Tuesdays. July 15 to September 15: open daily.
Außerhalb der Saison: montags und dienstags geschlossen. Vom 15. Juli bis 15. September: täglich geöffnet.

Le Cass'Poi

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



☞ Le Cass'Poi (the gossip place in patois) is one of the meeting places located in the heart of Noirmoutier-en-l'île. This restaurant, looking like a secondhand market, offers you a cuisine based on fresh house-made produce. On the slate, a small menu is regularly renewed (every week). Bistro-wise, Mathieu and his team welcome you on the small terrace, with view over the castle, to enjoy wines of the region, tapas and plancha dishes. With family or with friends, do not hesitate to show curiosity, you may want to make a stopover.

☞ Das Cass' Poi (Tratsch-Ort in der Mundart) ist einer der im Herzen von Noirmoutier en l'île gelegenen Treffpunkte. Dieses Lokal mit Trödlambiente bietet Ihnen eine Küche aus frischen „hausgemachten“ Erzeugnissen. Auf der Schiefertafel wird regelmäßig (jede Woche) ein neues kleines Menü angeboten. Im Bistro werden Sie von Matthieu und seinem Team auf der kleinen Terrasse mit Blick auf die Burg empfangen, um: Weine der Region, Tapas und Planchas zu genießen. In Familie, mit Freunden, seien Sie gern neugierig, es bleibt nichts anderes übrig, als eine Rast einzulegen!

■ Specialities | Spezialitäten:

Stuffed clams. Season's cocotte eggs. Market fish. Choco-Poi.
Gefüllte Venusmuscheln. Eier der Saison im Napf. Marktfrischer Fisch. Schoko-Poi.



■ Budget | Budget:

Starter + main course or main course + dessert set menu: €18.50 – Starter + main course + dessert: €24. Children's course: €7.50.

Formel Vorspeise + Hauptgericht oder Hauptgericht + Dessert: 18,50 € – Vorspeise + Hauptgericht + Dessert: 24 €. Kinderteller: 7,50 €.

■ Reference Guides |

Referenzführer:

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

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

SCI Le Cass' Poi

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Alexandre SIMON

■ Open February 9 to November 11 inclusive

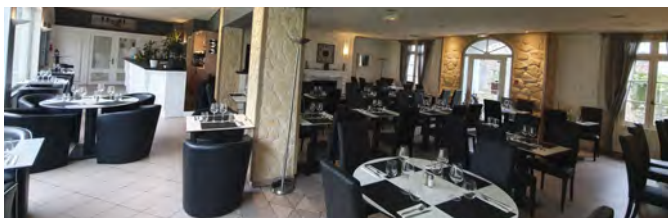
Geöffnet vom 9. Februar bis einschließlich 11. November.

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



GB The restaurant Le Castel, located in front of the Noirmoutier castle. Panoramic view over the castle ramparts, modern and authentic setting. Come and enjoy tasty quality cuisine. Not forgetting Nico's cocktails and Fouiny's pastries, all of it housemade. Access to persons with reduced mobility. Dining room with 70 place settings. Weddings, seminars, groups welcome.

DE Das Restaurant „Le Castel“ ist der Burg von Noirmoutier gegenüber gelegen. Rundblick auf die Festungsmauern der Burg, moderner und unverfälschter Rahmen. Kommen Sie, um eine Küche von Qualität reich an Geschmack zu genießen. Ohne die Cocktails von Nico und das Gebäck von Fouiny zu vergessen, alles „hausgemacht“. Zugang für gehbehinderte Personen. Saal mit 70 Plätzen. Hochzeiten, Seminare, Gruppen willkommen.

■ Specialities | Spezialitäten:

Foie gras with Trouspinet wine.
Champagne flambéed scallops.
Duck breast roasted with cherries.
Chocolate and pistachio coulant.

Entenleber mit Trouspinet.
Flammierte Jakobsmuscheln

*in Champagner: Gebratenes
Entenbrustfilet mit Kirschen.
Schokoladen-Coulant mit Pistazie.*

■ Budget | Budget:

Set menu: €14.90 minimum – €32.90 maximum. A la carte menu: €12 minimum – €22 maximum. Children's menu: €11.90.

Menü mind.: 14,90 € – max.: 32,90 €.

Karte mind.: 12 € – max.: 22 €.

Kindermenü: 11,90 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Tripadvisor

■ Owner names |

Name des Eigentümers:

Julien GUÉNEAU and/und Maud LEFERRAND

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Julien GUÉNEAU

■ Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Off season: closed Wednesdays and Sundays. July and August: closed Sundays.

Außerhalb der Saison: mittwochs und sonntags geschlossen. Juli und August: sonntags geschlossen.

Citron-Mer

75 rue du Centre
85630 BARBÂTRE
Tel: 02 51 39 65 52 – Citron Mer



GB In Barbâtre, a quiet and relaxed restaurant. New culinary adventures are waiting for you, featuring flavours of the Mediterranean on the Atlantic. In summer: cocktails, ice creams and planchas to be tasted from 6:00 pm to 10:00 pm (no catering in the evening).

DE Ein friedliches und entspanntes Restaurant in Barbâtre. Hier erwarten Sie neue kulinarische Abenteuer, die mit einem Hauch von Mittelmeer am Atlantik versehen sind. Im Sommer: zwischen 18 und 22 Uhr zu genießende Cocktails, Eis und Brettchen (am Abend keine Restauration).

■ Specialities | Spezialitäten:

Seaside cuisine. Sea sauerkraut. Shellfish and seafood (April to June). Caterer for individuals in winter. Küstenküche. Meeressauerkrautplatte. Schalentiere und Meeresfrüchte (von April bis Juni). Im Winter Traiteur für Privatpersonen.

■ Budget | Budget:

Lunch set menu (Mondays to Fridays, except school holidays) – A la carte menu: €20 minimum – €40

maximum. Children's menu: €11. Mittagsformel (von Dienstag bis Freitag, außerhalb der Schulferien) – Karte mind.: 20 € – max.: 40 €. Kindermenü: 11 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Jean-Luc BOISSONNET

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Jean-Luc BOISSONNET

■ Open year round

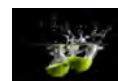
Das ganze Jahr über geöffnet

Closed Sunday evenings and Mondays all year round.

In summer: cocktails, ice creams and planchas to be tasted from 6:00 pm to 10:00 pm (no catering in the evening).

Das ganze Jahr über Sonntagabend und Montag geschlossen.

Im Sommer: Cocktails, Eis und Brettchen zwischen 18 und 22 Uhr zu genießen (am Abend kein Restaurantbetrieb).



La Cormaroune

2 rue Marie Lemonnier – 85330 L'HERBAUDIÈRE

Tel: 02 51 39 06 02 (Restaurant on first floor | Restaurant im 1. Stock)

Mob: Handy: 06 71 74 01 84 (Bar-brasserie on ground floor | Bar-Brasserie im Erdgeschoss)



GB 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.

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

■ Specialities | Spezialitäten:

Sea sauerkraut. House-made smoked tuna and salmon. Sardines from Saint-Gilles. Mussels with French fries and seafood.

Meeressauerkrautplatte. Tunfisch und Lachs hausgeräuchert. Sardinen von Saint Gilles. Miesmuscheln mit Pommes frites und Meeresfrüchte.

■ Budget | Budget:

Set menu: €11 minimum – €28 maximum. A la carte menu: from €9. Children's menu: €8. Menü mind.: 11 € – max.: 28 €. Karte ab 9 €. Kindermenü: 8 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Vincent LE BOULH

■ Open January 15 to November 11 and Christmas holidays.

Geöffnet vom 15. Januar bis 11. November und Weihnachtsferien.

Le Duplex

3 rue du Rosaire

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tel: 02 51 55 92 04 – **F** Le Duplex Noirmoutier



GB 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.

DE 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

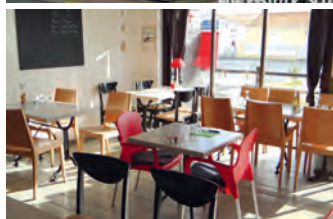
Geöffnet von April bis November und Weihnachtsferien

Opening hours according to season. Consult our Facebook page. Öffnungszeiten je nach Saison. Schauen Sie auf unsere Facebook-Seite.



L'Entre 2 Côtes

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



☞ Bistro restaurant located in La Guérinière, in front of the church. Traditional cuisine revisited with seasonal regional produce. 2 terraces, one sunlit and one shaded, with 20 place settings. Car park in front of the restaurant, 100 m away from the beach. New in 2020 (July and August): bar and snack area open in the garden until 9:00 pm.

☞ In La Guérinière, der Kirche gegenüber gelegenes Bistro-Restaurant. Traditionelle, mit regionalen Saisonprodukten neu erdachte Küche. 2 Terrassen mit 20 Plätzen, eine in der Sonne, die andere im Schatten. Parkplatz dem Restaurant gegenüber 100 m vom Strand. Neuheit 2020 (Juli und August): im Garten gelegener, bis 21 Uhr geöffneter Barraum mit Knabbereien.

■ Specialities | Spezialitäten:

Traditional regional cuisine.
Traditionelle regionale Küche.

■ Budget | Budget:

Set menu: €19 minimum – €22 maximum. Children's menu: €9.
Menü mind.: 19 € – max.: 22 €.
Kindermenü: 9 €.

■ Owner names |

Namen der Eigentümer:

José and/und Corinne CORBREJAUD

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

José CORBREJAUD

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

Das ganze Jahr über geöffnet (im März, Juni und Oktober 1 Woche und Weihnachten 2 Wochen geschlossen)

November 11 to February holidays: closed Saturdays and Sundays.

September to November 11 and

March to June: closed Sundays.

July and August: closed Mondays.

Vom 11. November bis zu den

Februarferien: samstags und sonntags geschlossen.

Von September bis zum 11.

November und von März bis Juni: sonntags geschlossen.

Juli und August: montags geschlossen.

L'Envol

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



☞ L'Envol is a gourmet bistro located just a few steps away from the castle. Cécile and Cédric welcome you at lunchtime and dinnertime and offer you local seasonal cuisine. Reservation advised.

☞ „L'Envol“ ist ein Schlemmerbistro, einen Katzensprung von der Burg entfernt. Cécile und Cédric begrüßen Sie mittags und abends und bieten Ihnen eine einheimische und saisonale Küche. Reservierung empfohlen.

■ Specialities | Spezialitäten:

Eggs en cocotte. Vendean foie gras. Giltthead sea bream fillet, sweet potato purée.

Gebackene Eier. Vendéer

Entenleberterrine. Goldbrassenfilet, Süßkartoffelpüree.

■ Budget | Budget:

Set menu: €14.50 minimum – €31 maximum. Children's menu: €9.50.
Menü mind.: 14,50 € – max.: 31 €.
Kindermenü: 9,50 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide du Routard – Guide des plus belles tables de Vendée

■ Owner names |

Namen der Eigentümer:

Cécile and/und Cédric FOUASSON

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Cédric FOUASSON

■ Open February 8 to November 11.

Geöffnet vom 8. Februar bis 11. November.

Off season: closed Mondays and Tuesdays.

July and August: closed Mondays.

Außerhalb der Saison: montags und dienstags geschlossen.

Juli und August: montags geschlossen.

L'Escale

55 rue du Port
85330 L'HERBAUDIÈRE

Mob/Handy: 06 70 49 11 10 – f Brasserie L'Escale



GB In one of the most emblematic buildings of the harbour of L'Herbaudière, 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. **New in 2020:** upstairs, facing the ocean, a lounge bar, La Plage, will welcome you from 6:00 pm.

DE In einem der symbolträchtigsten Gebäude des Hafens von L'Herbaudière, wenige Schritte von den Molen und Landungsstegen, betreten sie einen unumgänglichen Ort, um einen Kaffee oder ein Frühstück, ein Glas oder einen Cocktail, einen Aperitif zu sich zu nehmen oder zu Abend zu essen. Kommen Sie, um neue kulinarische Sensationen um eine unverfälschte Küche in einem Rahmen „schickes Bistro“ kennen zu lernen, das den Geist der Meeresküste mit Eleganz verbindet. **Neuheit 2020:** Im 1. Stock, mit Blick auf den Ozean, werden Sie jeden Tag ab 18 Uhr in der Lounge-Bar „La Plage“ begrüßt.

Specialities | Spezialitäten:

The produce we offer are available according to the chef's inspiration, seasons and produce arrivals. Our offer features beef tartare with oysters, steamcooked Marinière mussels, housemade French fries, the Escalade burger, the Noirmoutier salad, the housemade sweet flavours, etc., coming with a wide choice of wines by the glass.

Die von uns angebotenen Erzeugnisse werden je nach der Eingebung des Küchenchefs, den Jahreszeiten und der

Anlieferungen dekiniert. Hier kann man Rindertartar mit Austern, dampfigegarte Muscheln im Weinsud, Hausmacher-Pommes frites, den Burger des L'Escale, Noirmoutier Salat, hausgemachte süße Leckereien usw. genießen, dazu eine große Auswahl an offenen Weinen.

Budget | Budget:

Course from €9 – Fish of the day: €18 – Menu of the day (starter + main course + dessert): €22 – Gourmet children's menu: €9.50.

Gericht ab 9 € – Fisch des Tages: 18 € – Tagesformel (Vorspeise + Hauptgericht + Dessert): 22 € – Kinderschlemmermenü: 9,50 €.

Owner name |

Name des Eigentümers:

SARL Les Tamaris

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Marie LÉPINEAU

Open from Easter holidays to All Saints' Day holidays from 9:30 am to 1:00 pm.

Geöffnet von den Oster- bis zu den Allerheiligentagen von 9.30 bis 1 Uhr.

Off season: closed Mondays, Fridays and Sunday evenings. July and August: closed Friday and Monday evenings. Reservation advised.

Außerhalb der Saison: montags, freitags und Sonntagabend geschlossen. Juli und August: freitags und Montagabend geschlossen. Voranmeldung empfohlen.



L'Escapade

21 rue de la Croix Mainguet
85630 BARBÂTRE

Mob/Handy: 06 87 26 20 18 – f Restaurant L'escapade



GB L'Escapade, bar-restaurant-cocktails, located in Barbâtre, at the island entrance. Unique on Noirmoutier. Two terraces, in the shade or in the sun, sheltered from the wind, in a green setting. Original cuisine, accessible to everyone, based on fresh local produce, reflecting the sensibility of a chef with heterogeneous experience. Housemade pastries and considerate service, families welcome.

DE Das Escapade, Bar-Restaurant-Cocktails, ist in Barbâtre am Eingang der Insel gelegen. Einzigartig auf Noirmoutier. Zwei windgeschützte Terrassen, in der Sonne und im Schatten, in einer grünen Umgebung. Eine ausgefallene, für alle erschwingliche Küche auf der Grundlage von frischen einheimischen Produkten, die aus dem Feingefühl eines Küchenchefs mit bunt zusammengewürfelter Erfahrung hervorgeht. Hausgemachtes Gebäck und aufmerksamer Service, Familien willkommen.

Specialities | Spezialitäten:

Fresh seasonal produce.

Frische Saisonprodukte.

Budget | Budget:

Set menu: €30. €15 set menu (lunchtimes only). A la carte menu. Children's menu. Cocktail and rum list. Menü: 30 €. Formel zu 15 € (nur mittags). Karte. Kindermenü. Cocktail- und Rumkarte.

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Sylvère FOURCADE

Open from Easter to September.

Geöffnet von Ostern bis September.

Opening hours according to seasons. Consult our Facebook page.

Öffnungszeiten je nach Jahreszeit. Sehen Sie auf unserer Facebook-Seite nach.

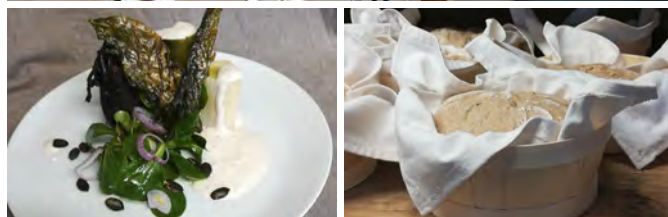


La Ferm'Intention

104 avenue Mourain – 85330 L'HERBAUDIÈRE

Mob|Handy: 06 47 84 93 23

www.lafermintention.fr



DE La Ferm'Intention will welcome you around refined but unpretentious bistronomic cuisine. Alain offers organic cuisine with the Nature & Progrès label, with top priority to quality produce and to the conviviality of a good time spent together. Wood-fire cooking workshops and nature workshops are proposed, watch our agenda on our website. **New this year:** also follow Vadrrouille & Tambouille [Rambles & Good Grub] at our farmers' markets and fetes with high ecological value, or book your private events. And again and again our "Her de pique-nique, pension du doryphore" services, takeaways or deliveries to the location of your choice.

DE Das Ferm'Intention begrüßt Sie mit einer Bistro-Küche, raffiniert aber nicht anmaßend. Alain bietet eine Bioküche mit dem Label Nature & Progrès, deren Vorrang den Erzeugnissen von Qualität und der Geselligkeit bei einem schönen gemeinsam verbrachten Moment gilt. Es werden Ihnen Workshops Küche auf Holzkohlenfeuer, Workshops Natur angeboten, verfolgen Sie unseren Terminkalender auf unserer Website. **Dieses Jahr neu,** verfolgen Sie auch Vadrrouille & Tambouille auf unseren ländlichen Märkten und Festen mit einem hohen ökologischen Wert oder reservieren Sie für Ihre privaten Feiern. Und weiterhin unsere Services „Her de pique-nique, pension du doryphore“, zum Mitnehmen oder an den Ort Ihrer Wahl geliefert.

Specialities | Spezialitäten:

Flexitarian restaurant, tea room, juice bar, boutique with house-made artisan products.

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

Budget | Budget:

Set menu and à la carte menu: €15 minimum – €50 maximum – Children's menu: €15. Every Sunday evening: empty the fridge night for €22.

Menü und Karte mind: 15 € – max: 50 € – Kindermenü: 15 €. Jeden Sonntagabend: Kühlschrank-Leerabend zu 22 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le guide Michelin – Le Petit Futé – Nature & Progrès – Végoresto – Label Etiquetable

Owner name |

Name des Eigentümers:

Annick LEMOINE

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Alain LEMOINE

Open 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.

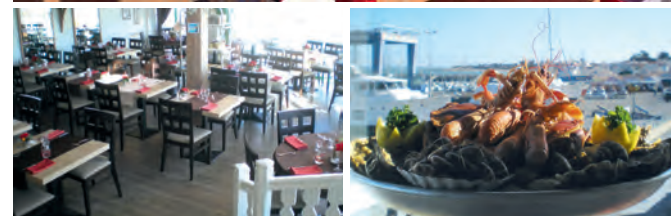


La Grand'Voile

1 rue de la Pointe

85330 L'HERBAUDIÈRE

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



DE 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, specialities. Air conditioning. All occasions: banquets, family meals, seminars... Private use room (20 to 30 place settings).

DE 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 (plate or platter). Fish sauerkraut. Mussels with French fries (housemade French fries). Beef brochettes, Roquefort cheese sauce. Cattlefish fillets preserved with sweet pepper.

Meeresfrüchte (Teller oder Platte). Fische sauerkraut. Miesmuscheln mit Pommes frites (hausgemachte Pommes frites). Rinderschasklik, Roquefortsoße. Eingelegtes Tintenfischfleisch mit Paprika.

Budget | Budget:

Set menu: €12.50 minimum – €34 maximum. A la carte menu: €8.50 minimum – €33 maximum. Children's menu: €10.

Menü mind: 12,50 € – max: 34 €. Karte mind: 8,50 € – max: 33 €. Kindermenü: 10 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé – Préférence Commerce

Owner names |

Namen der Eigentümer:

M. and/und Mme GENDRON

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Franck GENDRON

Open February to December Geöffnet von Februar bis Dezember

October to March: open lunchtimes. Closed Mondays.

Oktober bis März: mittags geöffnet. Montags geschlossen.



L'Îlot Bleu

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



GB 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.

DE 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, mostly organic. Blue lobster in 2 meal services according to market price.

Frische einheimische Erzeugnisse, überwiegend Bio. Blauer Hummer je nach Marktpreis in 2 Services. Platten auf Bestellung.

Budget | Budget:

Set menu: €26 minimum – €55 maximum. Starter + main course + dessert menu: €39. Children's menu: €13.

Menü mind: 26 € – max.: 55 € – Menü Vorspeise + Hauptgericht + Dessert: 39 € – Kindermenü: 13 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide rouge Michelin – Le Guide des plus belles tables de Vendée – Maitre restaurateur

Owner name |

Name des Eigentümers:

Camille CRABOS

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Camille CRABOS

Open mid-March to mid-November

Geöffnet von Mitte März 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.



TRADITIONAL CUISINE | TRADITIONELLE KÜCHE

Le Jardin de Noirmoutier

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



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

DE 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: €15 minimum – €27 maximum. A la carte menu: €9 minimum – €18 maximum. Children's menu: €8 (under 12).

Menü mind.: 15 € – max.: 27 €. Karte mind.: 9 € – max.: 18 €. Kindermenü: 8 € (unter 12 Jahren).

Owner name |

Name des Eigentümers:

Didier DOSSMANN

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Alain CHAIGNEAU

Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet



Le Petit Banc

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



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

DE 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:

Meurette-style Croix Rousse caviar. Slab of beef steak with Saint-Marcellin sauce and gratin dauphinois. Chicken liver cake with house-made tomato coulis. Cod back, thyme sauce, marrow gratin.

Kaviar von „La Croix Rousse“ nach Art Meurette. Rindersteak mit Saint-Marcellin-Soße und Gratin dauphinois. Geflügelleberkuchen mit hausgemachter Tomatensoße. Dorschrückenfilet, Thymiansoße, Kürbisgratin.

Budget | Budget:

Starter plus main course set menu: €21 or starter + main course + dessert set menu: €26 – A la carte menu. *Formel Vorspeise + Hauptgericht: 21 € oder Vorspeise + Hauptgericht + Dessert: 26 € – Karte.*

Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide rouge Michelin (Michelin Plate|Teller Michelin)

Owner names |

Namen der Eigentümer:

Véronique AMBROISY and|und Gilles DALIN

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Gilles DALIN

Open year round

(except annual leave)

Das ganze Jahr über geöffnet (außer Betriebsferien)

Evening service only, from 7:30 pm.

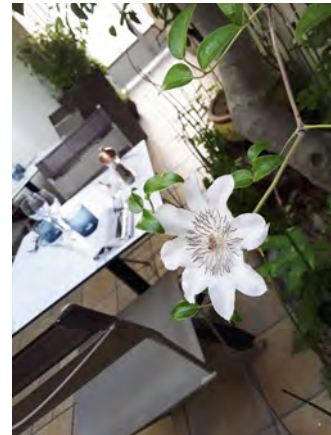
Closed Sundays.

Service nur abends ab 19 Uhr 30.

Sonntags geschlossen.

Le Petit Bouchot

3 rue Saint-Louis
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel: 02 51 39 32 56 – www.lepetitbouchot.com



DE Le Petit Bouchot is a gourmet bistro located in the heart of the Noirmoutier town centre (at the foot of the Tourist Office and just a step away from the old harbour). Anne-Françoise, Giovanni and Guillaume invite you to a gourmet stopover between land and sea. Come and discover constantly renewed flavours. A friendly atmosphere is waiting for you, away from the hustle and bustle. On beautiful days, it's nice sitting at a table in its quiet patio. Fine wine list with over 60 selected wines from artisan winegrowers.

DE „Le Petit Bouchot“ ist ein mitten im Stadtzentrum von Noirmoutier gelegenes Schlemmerbistro (zu Füßen des Fremdenverkehrsbüros und einen Katzensprung vom alten Hafen). Anne-Françoise, Giovanni und Guillaume laden Sie zu einer schlemmerischen Zwischenstation zwischen Land und Meer ein. Kommen Sie, um immer wieder neue Schmackhaftigkeiten kennen zu lernen. Weit von allem Trubel erwartet Sie eine gesellige Atmosphäre. An den schönen Tagen geht man gern in seinem diskreten Patio zu Tisch. Schöne Weinkarte von handwerklichen Winzern mit über 60 ausgewählten Referenzen.

Specialities | Spezialitäten:

Croustillant of Dublin Bay prawns and its stir-fried foie gras. Meunière-style whole Noirmoutier sole. Craqueline (nougatine and vanilla ice cream from our Noirmoutier artisan).

Kaisergranat-Croustillant mit gebratenem Foie gras. Ganze Seesunge von Noirmoutier,

Müllerin-Art. Craqueline (Krokant- und Vanilleiscreme unseres Noirmoutier handwerklichen Erzeugers).

Budget | Budget:

A la carte menu: €10 minimum – €44 maximum. Set menus for €21.50 and €29.50. Lunch set menu for €14. Children's menu: €10.50.

Karte mind: 10 € – max.: 44 €. Menüs zu 21,50 € und 29,50 €. Mittagsmenü zu 14 €. Kindermenü: 10,50 €.

Reference Guides | Referenzführer:

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

Owner names |

Namen der Eigentümer:

M. Giovanni FOUCHER, M. and|und Mme Guillaume JACKY

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Giovanni FOUCHER (Maitre Restaurateur)

Open February 6 to December 6.

Geöffnet vom 6. Februar bis 6. Dezember.

February to June and September to December: closed Tuesdays and Wednesdays.

July and August: closed Mondays only.

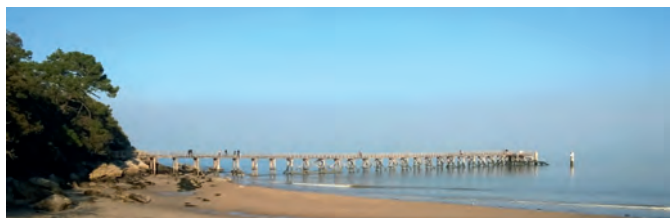
Februar bis Juni und September bis Dezember: dienstags und mittwochs geschlossen.

Juli und August: nur montags geschlossen.



La Potinière

27 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE – Tel: 02 51 39 09 61
www.potiniere-noirmoutier.com – f potiniere.no



La Potinière has been overlooking Les Dames Beach since 1920. Today, it welcomes you and serves you its fresh housemade produce. Our terrace overhanging the sea offers you a panoramic view from the Landing Stage to Saint Pierre Point. You can choose your lobster in our lobster tank, enjoy a wild turbot or spend a privileged moment around a seafood platter with Noirmoutier's finest view. Animals not accepted inside. Think of making a reservation!

Seit 1920 überragt La Potinière den Strand Les Dames. Heute werden Ihnen hier frische und hausgemachte Produkte serviert. Unsere Terrasse, die über das Meer hinausragt, bietet Ihnen einen Rundblick von der Estacade bis zur Landspitze Saint-Pierre. Sie können Ihren Hummer in unserem Fischbecken auswählen, sich einen wilden Steinbutt munden lassen oder einen besonderen Augenblick vor einer Meeresfrüchteplatte mit der schönsten Aussicht von Noirmoutier genießen. Tiere im Innern nicht gestattet. Vergessen Sie nicht zu reservieren!

Specialities | Spezialitäten:
Seafood. Fish. Lobster. Wines.
Meeresfrüchte. Fisch. Hummer. Weine.

Budget | Budget:

Set menu: €23,90 minimum. Lobster menu: €80. A la carte menu: €15 minimum.

Menü mind.: 23,90 €. Hummer-Menü: 80 €. Karte mind.: 15 €.

Owner names |

Namen der Eigentümer:

M. and/und Mme Jean-Pierre MORICEAU

Open February to December

Geöffnet von Februar bis Dezember

January: open Friday to Monday.
February and March: open Friday to Monday and school holidays.
April to November 12: open daily except Thursdays (excluding school holidays and extended weekends).
July and August: open daily.

Januar: von Freitag bis Montag geöffnet.

Februar und März: von Freitag bis Montag und in den Schulferien geöffnet.

April bis 12. November: täglich außer donnerstags geöffnet (außer Schulferien und verlängerte Wochenenden).

Juli und August: täglich geöffnet.

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



Our young team will have the pleasure to welcome you with family, friends or one on one in the restaurant Le P'tit Noirmout. Come and enjoy in all simplicity the chef's suggestions, combining terroir cuisine and traditional dishes, such as for instance "scallops and Dublin Bay prawns with Champagne sauce." The Chef Matthieu will also tickle your taste buds with the famous "Vendean brioche, French toast-style with its salted butter caramel." Take a seat in a renovated dining room, featuring stone walls, exposed beams and neatly laid tables, and let you guide by the a la carte menu varying with the seasons. Le P'tit Noirmout is located in a quiet and warm district.

Das junge Team freut sich, Sie mit der Familie, mit Freunden oder zu zweit im Restaurant Le P'tit Noirmout empfangen zu dürfen. Kommen Sie, in aller Einfachheit die Empfehlungen des Küchenchefs wie zum Beispiel „Jakobsmuscheln und Kaisergranate in Champagner-Soße“ in einer Küche zu genießen, die einheimische Küche und traditionelle Gerichte miteinander verbindet. Küchenchef Matthieu wird Ihnen auch mit der berühmten „Vendéer Brioche nach Art Armer Ritter mit Karamell aus gesalzener Butter“ den Gaumen kitzeln. Nehmen Sie Platz in einem renovierten Saal mit Steinwänden und sichtbaren Balken, hübsch gedeckten Tischen, lassen Sie sich durch die Karte führen, die im Rhythmus der Jahreszeiten gestaltet wird. Le P'tit Noirmout liegt in einem ruhigen und freundlichen Viertel.

Specialities | Spezialitäten:

Fresh house-made produce. Whole sea bass a la plancha. Clams roasted with three

butters. French toast-style Vendean brioche with salted butter caramel.

Frische und hausgemachte Erzeugnisse. Ganzer Wolfsbarsch auf der Plancha. Gebratene Venusmuscheln mit drei Buttersorten. Vendéer Brioche nach Art Armer Ritter mit seiner Karamellsoße aus gesalzener Butter.

Budget | Budget:

Set menu: €19 minimum – €24,80 maximum. Children's menu: €13.

Menü mind.: 19 € – max.: 24,80 €. Kinder Menü: 13 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le guide des plus belles tables de Vendée – Le guide gourmand des tables de Vendée – Le guide vert Michelin – Le Petit Futé.

Owner name |

Name des Eigentümers:

Arthur BICLET

Chef names |

Namen der Küchenchefs:

Matthieu COUPEZ and/und Aurélie COUPEZ (floor manager/Oberkellnerin)

Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet

March to October: closed Mondays and Tuesday lunchtimes. November to February: closed Mondays and Tuesdays.
July and August: open daily.
Von März bis Oktober: montags und Dienstagmittag geschlossen. Von November bis Februar: montags und dienstags geschlossen. Juli und August : täglich geöffnet.

LA POTINIÈRE



Punta Lara Hôtel-Restaurant

4 rue de la Nourie – 85680 LA GUÉRINIÈRE
Tel: 02 51 39 11 58 – contact@hotelpuntalara.com
www.hotelpuntalara.com



GB 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.

DE 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. WLAN 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 – €48 maximum. A la carte menu: €14 minimum – €37 maximum. Children's menu: €12.

Menü mind.: 19 € – max.: 48 €. Karte mind.: 14 € – max.: 37 €. Kindermenü: 12 €.

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Christian BODIN

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Jean-Brice RUFFROY

■ April 10 to October 3: open evenings.
July 7 to August 24: open lunchtimes and evenings.

Vom 10. April bis 3. Oktober:
abends geöffnet.

Vom 7. Juli bis 24. August: mittags
und abends geöffnet.

Le Rafio

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



GB Le Rafio [The Old Tub], anchored on Saint-Louis Square since 1998 and run by the Gallais family (who has been working on the old harbour for 3 generations), welcomes you all year round (except annual leave from mid-November to mid-December) from 8 am. Our team will accommodate you for a morning coffee as well as for a lunch or dinner on the covered terrace, in front of the old harbour, or in the warm cosiness of the dining room. Our speciality: wood fire cooking, for grilled seafood cuisine (seafood parillada), exceptional "RED GOLD" matured Limousin beef (beef tenderloin, rib steak, sirloin), wood fire grilled fish for diet cuisine, etc. All this under the watchful eye of our chef Frédéric Maugrion. Let's not forget pizzas, completely handmade with fresh produce.

DE Das Rafio, das seit 1998 auf dem Place Saint Louis verankert ist und von der Familie Gallais geführt wird (die seit 3 Generationen am alten Hafen arbeitet), empfängt Sie das ganze Jahr über (außer in den Betriebsferien von Mitte November bis Mitte Dezember) ab 8 Uhr. Das Team begrüßt Sie ebenso für einen Kaffee am Morgen wie für das Mittag- oder Abendessen auf der überdachten Terrasse dem alten Hafen gegenüber oder im Saal mit freundlichem Komfort. Unsere Spezialität, die Küche auf Holzkohlenfeuer für gegrillte Meeresfrüchte (Meeresfrüchte-Panillada), außergewöhnliches gereiftes Limousin-Rindfleisch „OR ROUGE“ (Rinderfilet, Entrecôte, Lendensteak), auf Holzkohle gegrillter Fisch für eine Diätküche usw. Das alles unter der Aufsicht unseres Küchenchefs Frédéric Maugrion. Auch die gänzlich handgefertigten Pizzen aus frischen Zutaten dürfen nicht vergessen werden.

■ Specialities | Spezialitäten:

Grilled "RED GOLD" matured Limousin beef. Vendean-style eel matelote. Bouchot mussels and French fries with marinade, curry or pullet sauce. Firewood grilled meat, fish and seafood.

Grillgerichte aus gereiftem Limousin-Rindfleisch „OR ROUGE“: Aalragout nach Vendéen Art. Miesmuscheln in Weinsud, Curry- oder Poulette-Soße. Gegrillte Fleische, Fisch- und Meeresfrüchtegerichte auf Holzkohle.

■ 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 Karte und Schiefertafel.

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Morgan GALLAIS

■ Chef name | Name des Küchenchefs:

Frédéric MAUGRION

■ Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Annual closing from mid-November to mid-December. Closed Mondays year round.

Jährlich geschlossen von Mitte November bis Mitte Dezember. Das ganze Jahr über montags geschlossen.



Le Roman Bleu

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



GB A unique venue, located on Town Hall Square in Noirmoutier, the brasserie restaurant Le Roman Bleu is the ideal place for a lunch break with friends, a dinner with your loved one, a gourmet moment with family. The welcome is warm and the cuisine, genuine, made with fresh seasonal produce highlighting meats and fish. To start your meal, discover our list of cocktails and other beverages. Accept this invitation to relaxation in the heart of Noirmoutier-en-l'île...

DE Das Restaurant-Brasserie „Le Roman Bleu“, ein einzigartiger Ort auf dem Rathausplatz von Noirmoutier, ist eine ideale Stätte für eine Mittagspause unter Freunden, ein Abendessen zu zweit, einen Schlemmervormoment mit der Familie. Der Empfang ist herzlich, und die ehrliche Küche aus frischen Zutaten der Saison zubereitet, wo Fleisch und Fisch einen Ehrenplatz einnehmen. Um Ihre Mahlzeit zu beginnen, lernen Sie unsere Karte der Cocktails und anderen Getränken kennen. Nehmen Sie diese Einladung zur Entspannung im Herzen von Noirmoutier-en-l'île an...

Specialities | Spezialitäten:

Fish. Seafood and shellfish. Meats.
Fisch. Meeresfrüchte und Krustentiere. Fleisch.

Budget | Budget:

Set menus and menus priced at €15.90, €18.90, €24.90 and €29.90 – Children's menu: €10.50.

Menüs und Formeln zu 15,90 €, 18,90 €, 24,90 € und 29,90 € – Kinderemenü: 10,50 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide du Routard

Owner name |

Name des Eigentümers:

SARL Le Roman Bleu

Open April to All Saints' Day

Geöffnet von April bis Allerheiligen

Opening hours according to season.

Consult our Facebook page.

Öffnungszeiten je nach Saison.

Schauen Sie auf unsere Facebook-Seite.

La Table d'Élise

5 rue Marie Lemonnier – Port de pêche
85330 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: €22 minimum (lunchtimes) – €33 maximum. Children's menu: €10.

Menü mind.: 22 € (mittags) – Menü max.: 33 €. Kinderemenü: 10 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide rouge Michelin – Le Guide Vert Michelin – Le Gault et Millau – Le Petit Futé – Le BIB Gourmand – Le Guide du Fooding – Maître Restaurateur

Owner names |

Namen der Eigentümer:

Céline and/und Alexandre COUILLON

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Alexandre COUILLON

Open February to November 30.

Geöffnet von Februar 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
85 330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel: 02 51 35 72 23



GB 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.

DE 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.

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

Budget | Budget:

Price list: Set menu: €18 minimum - €32 maximum. A la carte menu: from €9 minimum. Slate menu: €14.50 Children's menu: €11.

Preise: Menü mind.: 18€ - max.: 32€. Karte mind.: ab 9€. Tagespreistafel: 14,50 €. Kindermenü: 11€

Owner names |

Namen der Eigentümer:

M. and/und Mme GUIOT

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Bruno GUIOT

Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Off season: closed Wednesdays and Thursday evenings.

From March 16 to September 30: closed Thursdays.

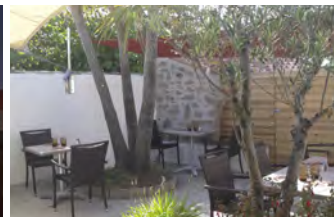
Außerhalb der Saison: mittwochs und Donnerstagabend geschlossen.

Ab 16. März bis 30. September: donnerstags geschlossen.

TRADITIONAL CUISINE | TRADITIONELLE KÜCHE

Terre Salée

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



GB Located midway between the town centre and famous Les Dames Beach, two steps away from the film theatre, Terre Salée makes you discover a wood fire cuisine that blends traditions, terroir and diversity. Virginie and Benoît select the best produce to draw up their à la carte menu of pizzas, pasta, cocotte eggs, etc. They will welcome you all year round. For meals on the premises or takeaways.

DE Auf halbem Wege zwischen der Ortsmitte und dem berühmten Strand Les Dames, nah am Kino gelegen können Sie im „Terre Salée“ eine Küche auf Holzkohlenfeuer kennen lernen, eine Mischung aus Traditionen, Heimatboden und Vielfalt. Virginie und Benoît wählen die besten Produkte aus, um ihre Karte der Pizzen, Nudelgerichte, gebackenen Eiern usw. auszuarbeiten. Sie empfangen Sie das ganze Jahr über. Zum Kosten vor Ort oder zum Mitnehmen.

Specialities | Spezialitäten:

Wood-fire cooked pizzas. House-made pasta and lasagna. Cocotte eggs.

Auf Holzkohle gebackene Pizzen. Hausgemachte Nudelgerichte und Lasagne. Gebackene Eier.

Budget | Budget:

Menu of the day (lunchtimes only), except weekends and public holidays: €16. A la carte menu. Children's menu: €6.80

Tagesmenü (nur mittags), außer an Wochenenden und Feiertagen: 16 €. Karte. Kindermenü: 6,80 €.

Owner names |

Namen der Eigentümer:

Virginie and/und Benoît MANON

Chef names |

Namen der Küchenchefs:

Virginie and/und Benoît MANON

Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Closed Wednesdays, Saturday lunchtimes and Sunday lunchtimes. Mittwoch, Samstagmittag und Sonntagmittag geschlossen.



Le Transat

Port de Plaisance
85 330 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 Godrie offers you courses cooked with quality produce in a warm setting. Crepes, bruschettas and ice creams for your tasting pleasure in the afternoon on the deckchairs.

■ Das Restaurant „Le Transat“ liegt am Hafen von L'Herbaudière, den Booten gegenüber. Philippe Godrie bietet Ihnen in einem freundlichen Rahmen vollständige Gerichte aus hochwertigen Produkten. Nachmittags in den Liegestühlen Kosten von Crêpes, Bruschettas und Eis.

■ Specialities | Spezialitäten:

Fish. Meat. Mussels. Bruschettas with French fries and salad.

Fisch. Fleisch. Muscheln. Bruschettas mit Pommes frites und Salat.

■ Budget | Budget:

Single set menu: €32. A la carte menu: €13 minimum – €52 maximum. Children's menu: €10.90.

Einziges Menü: 32 €. Karte mind.: 13 € – max.: 52 €. Kindermenü: 10,90 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:
Philippe GODRIE

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:
Philippe GODRIE

■ Open February 14 to November 11
Geöffnet vom 14. Februar bis 11. November

Closed Wednesday evenings and Thursdays all day, except July and August.

Mittwochabend und Donnerstag den ganzen Tag geschlossen, außer im Juli und August.

TRADITIONAL CUISINE | TRADITIONELLE KÜCHE

Le Winch

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



■ This brasserie, located in front of the Noirmoutier old harbour, welcomes you every day for lunch or dinner. In a stylish setting, Le Winch invites you to a journey to the land of flavours, between land and sea. Throughout the year, the kitchen team offers you an à la carte menu renewed with every season, based on fresh produce. It is noteworthy that the fish and meats are smoked on the premises. A dining room is available upstairs for private use. Ideal for family meals, meals with friends or business meals. Accessibility to the handicapped. Covered terrace.

■ Diese dem alten Hafen von Noirmoutier gegenüber gelegene Brasserie empfängt Sie täglich zum Mittag- oder Abendessen. In einem eleganten Rahmen lädt Sie das „Le Winch“ zu einer Reise in das Land der Schmackhaftigkeiten zwischen Land und Meer. Das ganze Jahr über bietet Ihnen das Küchenteam eine in jeder Jahreszeit erneuerte Karte auf der Basis von frischen Erzeugnissen. Beachten Sie, dass Fisch und Fleisch vor Ort geräuchert werden. Zu Ihrer Verfügung ein separater Raum im Obergeschoss. Ideal für Essen mit der Familie, mit Freunden oder Betriebsessen. Behindertenzugang. Überdachte Terrasse.

■ Specialities | Spezialitäten:

House-smoked fish and meats. Grills. Mussels (from April to October). House-made pastries. Burgers. Fische und Fleisch „hausgeräuchert“. Grillgerichte. Muscheln (von April bis Oktober). Hausgemachtes Gebäck. Burger.

■ Budget | Budget:

Set menu: €16.50 minimum – €29.90 maximum. A la carte menu: €12 minimum – €40 maximum. Children's menu: €9.80.

Menü mind.: 16,50 € – max.: 29,90 €
Karte mind.: 12 € – max.: 40 €.
Kindermenü: 9,80 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé

■ Owner name |

Name des Eigentümers:
Fabrice COLONNELLO

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:
M. TESSIER

■ Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet.

Daily (lunchtimes and evenings), including public holidays. Closed December 24 and 25.

Täglich (mittags und abends), einschließlich an Feiertagen. Am 24. und 25. Dezember geschlossen.



La Casbah

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

Tel: 02 28 10 85 10

www.la-casbah.fr –  Restaurant La Casbah



DE The restaurant La Casbah is a character house with interior stones in the very heart of Noirmoutier-en-l'Île, located in a quiet small street, facing the pedestrian street. Sunny terrace and dining room upstairs with complete privacy. Car park nearby. Come and discover our oriental and traditional cuisine, through meat and fish tajines, couscous, brochettes and desserts (all our dishes are house-made). Oriental and French wines. You can also have all our dishes as takeaways.

DE Das Restaurant „La Casbah“ ist ein Haus von Charakter mit Steinen im Innern und mitten im Herzen von Noirmoutier-en-l'Île in einer kleinen ruhigen Straße der Fußgängerstraße gegenüber gelegen. Sonnenüberflutete Terrasse und völlig ungestörter Saal im Obergeschoss. Parkplatz in der Nähe. Kommen Sie zum Kennenlernen unserer orientalischen und traditionellen Küche mit den Fleisch- und Fisch-Tajines, Kuskus, Spießen und Desserts (alle unsere Gerichte sind hausgemacht). Orientalische und französische Weine. Alle unsere Gerichte gibt es auch im Straßenverkauf.

■ Specialities | Spezialitäten:

Couscous. Tajines. Meats and fish. Grills. House-made pastries, Moroccan crepes. Typical oriental and traditional dishes.

Kuskus. Tajines. Fleisch und Fisch. Grillgerichte. Hausgemachtes Gebäck, marokkanische Crêpes. Typische orientalische und traditionelle Gerichte.

■ Budget | Budget:

Lunchtimes: €17 set menu + à la carte dishes. A la carte menu: €10 minimum – €26 maximum.

Am Mittag: Formel zu 17 € + Karte. Karte mind.: 10 € - max.: 26 €

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Stéphanie BONNAUD

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Daniel MERCERON

■ Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet.

April 1 to September 30: open daily.

October 1 to March 31: closed Mondays.

Vom 1. April bis 30. September: täglich geöffnet.

Vom 1. Oktober bis 31. März: montags geschlossen.

Le Fil Rouge – Bistrot évolutif

58a avenue Joseph Pineau

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tel: 02 28 17 24 10 –  Le Fil Rouge



DE Le Fil Rouge is first and foremost the adventure of two friends of long standing, Julie and Sophie, who dreamed of opening their concept bistro. Coming from the bar and service business, Julie has more than one string to her bow; and cuisine has always been a passion with Sophie who keeps innovating. The term Evolutive Bistro refers at the same time to novelty, originality and above all change with the passing seasons. A set menu at lunchtime and a la carte dishes in the evening, surfing on the wave of eating well and discovering new flavours. For any advice, feel free to turn to Julie, we stay at your disposal. Events are scheduled for every season. We'll welcome you in a friendly and warm atmosphere. A BRUNCH every Sunday, except in July and August. PRM access. Feel free to call us!

DE Das Fil Rouge, das ist in erster Linie das Abenteuer von Julie & Sophie, zwei langjährigen Freundinnen, die davon träumten, ihr eigenes Konzept zu eröffnen. Julie, die aus dem Bereich Bar und Service stammt, hat mehr als einen Trumpf auszuspielen, und Sophie, für die die Küche schon immer eine Leidenschaft gewesen ist, führt unaufhörlich Neuerungen ein. Der Begriff Wandlungsfähiges Bistro bezeichnet sowohl Neuheit, Ausgefallenheit als auch vor allem die Veränderung im Laufe der Jahreszeiten. Eine Mittagsformel, am Abend Gerichte à la Carte, die auf der Welle des guten Essens schwimmen und zum Entdecken neuer Schmackhaftigkeiten einladen. Ein einziger Tipp: zögern Sie nicht, sich an Julie zu wenden, wir stehen Ihnen zur Verfügung. Im Laufe der Saison werden Veranstaltungen erwartet. Wir begrüßen Sie in einer geselligen und herzlichen Atmosphäre. Jeden Sonntag außer im Juli und August ein BRUNCH. Behindertenzugang. Rufen Sie uns gern an!

■ Specialities | Spezialitäten:

Beef tatakis, noodles wok, sauté of vegetables. Razor clams au gratin. Unstructured lemon pie.

Beef Tatakis, Nudel-Wok, Gemüsepfanne. Gratierte Scheidenmuscheln. Destrukturierte Zitronentarte.

■ Budget | Budget:

Set menu: €19 minimum – €23 maximum (only on weekday lunchtimes). A la carte menu: €5 minimum – €29 maximum. Brunch (Sundays, except July and August): €25. Children's menu: €12.

Menü mind.: 19 € - max.: 23 € (nur mittags und in der Woche). Karte mind.: 5 € - max.: 29 €. Brunch (sonntags außer Juli und August): 25 €. Kindermenü: 12 €.

■ Owner names |

Namen der Eigentümer:

Sophie PALUSSIÈRE and Julie SOUCHAIRE

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Sophie PALUSSIÈRE

■ Open year round (except Nov.).

Das ganze Jahr über geöffnet (außer im November).

Off season: closed Tuesdays, Wednesdays and Sunday evenings. July to September 15: open evenings only, 6:00 pm to 1:00 am.

Außerhalb der Saison: dienstags, mittwochs und Sonntagabend geschlossen. Von Juli bis 15. September: nur abends von 18-1 Uhr geöffnet.

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



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, Wi-Fi, credit card accepted.

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, WLAN, 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 Tunfisch, 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



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.

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. Traditional andouillette. Fish. Gegrilltes Entrecôte. Saumfleisch-Steak. Handwerkliche Andouillette. Fisch.

Budget | Budget:

Bistro menu (starter + main course + dessert + coffee): €11.50. Set menu: €14.95 maximum. A la carte menu: €4 minimum – €12.90 maximum. Children's menu: €6.

Bistro-Menü (Vorspeise + Hauptgericht + Dessert + Kaffee): 11,50 € – Menü max.: 14,95 €. Karte mind.: 4 € – max.: 12,90 €. Kindermenü: 6 €.

Owner name |

Name des Eigentümers:

Athanase

Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Closed Sundays.

Sonntags geschlossen.



Crêperie-Grill du Château

9 rue des Douves
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Tel: 02 51 35 74 31



**NEW IN NOIRMOUTIER:
OPENING IN SPRING 2020
of the Crêperie-Brasserie
du Château.**

**NEU IN NOIRMOUTIER:
Eröffnung der Crêperie-
Brasserie du Château IM
FRÜHJAHR 2020.**

Specialities | Spezialitäten:

Crêpes, galettes [savoury pancakes],
fish and meats.

Crêpes, Galettes, Fisch und Fleisch.

Terrace | Terrasse

Car park nearby | Parkplatz in der Nähe

Owner name | Name des Eigentümers:

SARL Crêperie du Château

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, you will enjoy mellow and crisp galettes, based on local produce, preferably ORGANIC and seasonal, as well as day's produce. The farm also offers you the possibility of being accommodated in 1 bedroom, a suite with character and 1 holiday cottage. It is located in the heart of Noirmoutier Island, at the 5 Chemins roundabout, with covered outdoor terraces over the garden and with private car park. Group accommodation available. Wi-Fi access.

DE In einem unverfälschten und familiären Rahmen können Sie zarte und knusprige Galettes auf der Grundlage von einheimischen Produkten, vorzugsweise BIO und aus der Saison sowie Erzeugnisse des Tages kosten. Der Hof bietet Ihnen auch die Möglichkeit einer Unterkunft in 1 Zimmer, 1 Suite mit Charakter und 1 Landhaus. Er liegt im Herzen der Insel Noirmoutier, am Kreis der 5 Chemins, mit überdachten Außenterrassen auf den Garten hin und Privatparkplatz. Gruppenaufnahme möglich. WLAN-Zugang.

Specialities | Spezialitäten:

Scallops with leek fondue. Smoked fish from our coasts. Housemade pesto. Galette of the day. Gourmet coffee. All our products are Housemade.

Jakobsmuscheln auf Porreefondue.
Räucherfisch von unseren Küsten.
Hausmacher-Pesto. Tages-Galette.
Schlemmer-Café. 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 – Geoguide – Préférence Commerce – Collège culinaire de France.

Owner names |

Namen der Eigentümer:

François VIGUË and/und Nicole MANDIN

Chef name |

Name des Küchenchefs:

Nicole MANDIN

Open February 9 to end of Dec. (annual closure 3 weeks in January).

Geöffnet vom 9. Februar bis
Ende Dezember. (Betriebsferien 3
Wochen im Januar).

In season: open daily.

Mid-February to All Saints' Day holidays
and Christmas holidays: closed Mondays
and Tuesdays.

In der Saison: täglich geöffnet.
Mitte Februar bis zu den Allerheiligenferien
und Weihnachtsferien: montags und
dienstags geschlossen.

Le Palais « Maison Martin »

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



DE 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 galettes and crepes in a cosy and festive musical atmosphere.

DE Restaurant-Crêperie Le Palais a 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, Entenleberterrine, Gefügelmägen, Kartoffeln, Salat. Die Donald: Apfel,

Ziegenkäse, Entenbrustfilet, Honig. Die mit Grand Marnier flambierte 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 names |

Namen der Eigentümer:

Alexandre and/und Emmanuelle MARTIN

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Alexandre MARTIN

■ Open December 26 to November 1.

Geöffnet vom 26. Dezember bis 1. November.

Off season and outside school holidays: closed Sunday nights, Mondays and Tuesdays. Outside these periods, closed Mondays.

Außerhalb der Saison und außer Schullerferien: Sonntagabend, Montag und Dienstag geschlossen. Außerhalb dieser Zeiten montags geschlossen.

La Planche

41 rue de l'Hôtel de Ville – 85740 L'ÉPINE
Tel: 02 51 35 75 75
<https://bernardcharlotte53.wixsite.com> – **f** La Planche



DE In the centre of L'Épine, on Noirmoutier Island, the creperie restaurant La Planche offers you crisp buckwheat galettes and other housemade specialties, based on fresh local produce. On beautiful days, enjoy our flowery inner yard. PRM access.

DE Im Zentrum von L'Épine auf der Insel Noirmoutier bietet Ihnen die Crêperie-Restaurant „La Planche“ knusprige Buchweizengallettes und andere hausgemachte Spezialitäten aus frischen und einheimischen Produkten. Genießen Sie an schönen Tagen unseren blumengeschmückten Innenhof. Behindertenzugang.

■ Specialities | Spezialitäten:

La Fosse: buckwheat galette, leek fondue, house-smoked salmon, chive cream. The plancha of house-smoked fish. La Goujonnette: breaded and fried sole filets served with housemade French fries, fish and chips style.

La Fosse: Buchweizengalette, Porreefondue, hausgeräucherter Lachs, Schnittlauchcreme. Das

Brettchen mit hausgeräucherter Fisch. La Goujonnette: panierte und frittierte Seezungenfilets mit hausgemachten Pommes frites nach Art Fish and Chips.

■ Budget | Budget:

A la carte menu starting at €9.90. Children's menu: €6.90.

Karte ab 9,90 €. Kindermenü 6,90 €.

■ Reference Guides |

Referenzführer:

Le Petit Futé

■ Owner names |

Namen der Eigentümer:

Frédéric GAVORY and/und Charlotte BERNARD

■ Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Off season: closed Mondays and Tuesdays. July and August: open daily. More information on our Facebook page.

Außerhalb der Saison: montags und dienstags geschlossen. Juli und August: täglich geöffnet. Weitere Informationen auf unserer Facebook-Seite.

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 the summer season, enjoy a pleasant terrace with flowers to the island colours (sand fence, sea pebbles, white sand area...). In autumn or winter, you will enjoy our dining room with its warm and friendly atmosphere (chimney), ideal for meals with your beloved one, family or friends. For you to enjoy: galettes and crêpes made with the organic flours of the Rairé Windmill, salads, butcher's piece, omelets, ice cream cups, bouchot mussels (in season only, local production). A mostly simple cuisine, housemade with fresh quality produce.

DE In der Sommersaison können Sie eine hübsche blumengeschmückte Terrasse in den Farben der Insel nutzen (Dünenzaun, Meereskiesel, Ecke mit weißem Sand...). Im Herbst oder Winter werden Sie unseren gemütlichen und freundlichen Saal zu schätzen wissen (Kamin), ideal für Essen zu zweit, mit der Familie oder Freunden. Zu kosten: aus dem Bio-Mehl der Mühle von Rairé gefertigte Galettes und Crêpes, Salate, Rindersteak, Omeletts, Eisbecher, Pfählmuscheln (nur in der Saison, einheimische Erzeugung). Im Wesentlichen: eine einfache „hausgemachte“ Küche aus frischen Produkten von Qualität.

■ Specialities | Spezialitäten:

Tartiflette-style Noirmouffette with Noirmoutier potatoes. Butcher's piece from the Vendée with fresh French fries. (Local) bouchot mussels in the summer season.

Die Noirmouffette nach Art der Tartiflette mit Kartoffeln von Noirmoutier. Das Rindersteak der Vendée mit frischen Pommes frites. Die (einheimischen) Pfählmuscheln in der Sommersaison.

■ Budget | Budget:

Lunch set menu (except weekends and public holidays): €11.90. Children's menu: €9.50. A la carte menu.

Mittagsformel (außer an Wochenenden und Feiertagen): 11,90 €. Kindermenü: 9,50 €. Karte.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Tripadvisor – Le Petit Futé

■ Owner names |

Namen der Eigentümer:

Florent und/und 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 Sundays and Mondays, plus Tuesdays and Wednesdays in November and December.

In der Saison und in den Schullferien: täglich geöffnet. Außerhalb der Saison und außerhalb der Schullferien: sonntags und montags, dann im November und Dezember dienstags und mittwochs geschlossen.

Les 3 Farfadets

Port de Plaisance – 85330 L'HERBAUDIÈRE – Tel: 02 28 10 95 09
REOPENING IN APRIL. Formerly Au Crêp'Uscule.
WIEDERERÖFFNUNG IM APRIL. Ehemals Au Crêp'Uscule.



GB On the marina of L'Herbaudière, Les 3 Farfadets [The 3 Leprechauns] offers you housemade cuisine: galettes and crêpes in the Breton tradition, burgers, salads, waffles, ice creams and breakfast (in summer). Seasonal bistro dish. You will settle on the large outside terrace, in front of the harbour or inside in a Brocéliand Forest-style decor dotted with leprechauns.

DE Am Jachthafen von L'Herbaudière bietet Ihnen, „Les 3 Farfadets“ eine hausgemachte Küche: Galettes und Crêpes in bretonischer Tradition, Burger, Salate, Waffeln, Eis und Frühstück (im Sommer). Bistro-Gerichte der Saison. Sie können sich auf der großen Außenterrasse dem Hafen gegenüber niederlassen oder drinnen in einem Dekor im Stil Wald von Brocéliande, von Farfadets [Kobolden] übersät.

■ Specialities | Spezialitäten:

Noirmoutier galette. Sea sauerkraut. Grilled mix burger with cheese. Bubble waffle. Breakfast menus in front of the marina (summer).

Noirmouter Galette.

Meeressauerkraut-Platte. Gegrillter Burger-Mix und Cheese. Bubble-Waffel. Frühstücks-Formeln mit Blick auf den Jachthafen (im Sommer).

■ Budget | Budget:

A la carte menu: €6 minimum – €20 maximum. Children's menu: €10.

Karte mind: 6 € – max.: 20 €.

Kindermenü: 10 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Famille GUIOT

■ Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Off season and excluding school holidays: closed Sundays and evenings, Mondays to Thursdays included. July and August: open daily. Continuous service.

Außerhalb der Saison und außerhalb der Schullferien: sonntags und abends von Montag bis Donnerstag einschließlich geschlossen. Juli und August: täglich geöffnet. Durchgehender Service.

La Mano Negra

6 route du Gois
85630 **BARBÂTRE**

Tel: 02 51 39 89 55 –  @lamanonegrarestaurant



 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 marinier-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...

 Das nahe am Übergang Le Gois in Richtung Ortsmitte von Barbâtre gelegene Restaurant La Mano Negra, beruht 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:

Organic thin crust pizzas (Rairé Windmill flour). Noirmoutier bouchot mussels. Cassolette of hake fillet with organic

seaweed. Tiramisu with Noirmoutier salted butter caramel.

Pizzen aus dünnem Bio-Teig (Mehl aus der Mühle von Rairé). Pfahlmuscheln von Noirmoutier. Schmortopf mit Seehechtfilet und Bio-Algen. Tiramisu mit Karamell aus gesalzener Butter von Noirmoutier.

■ Budget | Budget:

Set menu: €10.50 minimum – €19.50 maximum. A la carte menu: €9.50 minimum – €17.50 maximum. Children's menu: €8.50.

Menü mind.: 10,50 € – max.: 19,50 €. Karte mind.: 9,50 € – max.: 17,50 €. Kindermenü: 8,50 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Grégory DELAUNE

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Grégory DELAUNE

■ Open April 2 to November 11.

Geöffnet vom 2. April bis 11. November.

Closed Wednesdays (except during school holidays, long weekends and public holidays).

Mittwochs geschlossen (außer in den Schulferien, verlängerten Wochenenden und Feiertagen).

La Pizzaladière

Port de Plaisance
85330 **L'HERBAUDIÈRE**

Tel: 02 51 35 80 56



 Featuring an unobstructed view for the pleasure of strollers, right next to the boats in the marina of L'Herbaudière, La Pizzaladière welcomes you in a relaxed musical atmosphere. Pizzas, salads, plancha dishes are offered to you... Takeaways. Access to the handicapped.

 Zur Freude der Spaziergänger begrüßt Sie das „La Pizzaladière“ in einer herrlichen Aussicht zu Füßen des Jachthafens von L'Herbaudière in einem musikalischen, entspannten Ambiente. Pizzen, Salate, Plancha werden Ihnen angeboten... Straßenverkauf. Zugang für Behinderte.

■ Specialities | Spezialitäten:

Brasserie. Pizzas.

Brasserie. Pizzen.

■ Budget | Budget:

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

Karte mind.: 9 € – max.: 20 €.

Kindermenü: 9,90€.

■ Owner names |

Namen der Eigentümer:

Véronique and Michel ORIOL

■ Open from February holidays to November

Geöffnet von den Februarferien bis einschließlich November

La P'tite Cuisine

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



La P'tite Cuisine, ideally located between the Noirmoutier town centre and Les Dames Beach, offers you house-made hamburgers to be eaten on the premises or as takeaways: bun, burger sauce, 180 g butcher's steak or house-made vegetarian steak. French fries house-made with Noirmoutier potatoes.

La P'tite Cuisine, das ideal zwischen dem Stadtzentrum von Noirmoutier und dem Strand Les Dames gelegen ist, bietet Ihnen vor Ort oder im Straßenverkauf hausgemachte Hamburger: Brot, Burgersoße, Fleischersteak 180 g oder hausgemachtes vegetarisches Steak. Hausgemachte Pommes frites aus Kartoffeln von Noirmoutier.

Budget | Budget:

Hamburgers: from €6.40 to €13.90.
Burger, French fries, soda menu: from €11 to €18.50. Children's menu: €7.50.
Hamburger: von 6,40 € bis 13,90 €.
Menü Hamburger, Pommes frites, Soda: von 11 € bis 18,50 €. Kinderemenü: 7,50 €.

Owner name |

Name des Eigentümers:

Joëlle LHULLIER

Chef name |

Name des Küchenchefs:

François LEROYER

Open February 8 to November 30.

Geöffnet vom 8. Februar bis 30. November.

Off season: closed Thursdays and Friday lunchtimes. July-August: open daily, except Wednesdays and Thursday lunchtimes.

Hours (all seasons): from 11:30 am to 2:30 pm and from 6:30 pm to 9:30 pm.

Außerhalb der Saison: Donnerstag und Freitagmittag geschlossen. Juli-August: täglich geöffnet, außer Mittwoch und Donnerstagmittag. Öffnungszeiten (alle Jahreszeiten): von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 18.30 bis 21.30 Uhr.



La Cabane d'Adrien

La Nouvelle Brille - Zone ostréicole
85680 LA GUÉRINIÈRE - Mob|Handy: 07 50 04 62 23
www.lacabanedadrien.fr - La Cabane d'Adrien



In the heart of the salters, La Cabane d'Adrien will welcome you in an atypical setting. On our waterside terrace, you will enjoy our oysters and shellfish in a different way. Everything is done to respect nature and the environment. Sharing this with you is also part of our job.

Mitten in den Sümpfen werden Sie in der Cabane d'Adrien in einem unüblichen Rahmen empfangen. Auf unserer Terrasse am Wasser genießen Sie unsere Austern und Schalentiere auf eine andere Art. Es ist alles getan, um die Natur und die Umwelt zu wahren. Es ist auch unser Beruf, das mit Ihnen zu teilen.

Specialities | Spezialitäten:

Oysters, clams and prawns. Austern, Venusmuscheln und Tiefseegarnelen.

Budget | Budget:

From €10 to €25.
Von 10 bis 25 €.

Owner names |

Namen der Eigentümer:

Étienne and René ADRIEN

Open April to November.

Geöffnet von April bis November.

Opening hours according to seasons. Consult our website.

Öffnungszeiten je nach Jahreszeit. Sehen sie auf unserer Website nach.



Chez P'tit Louis

Port du Bonhomme – 85680 **LA GUÉRINIÈRE**

Mob|Handy: 06 20 51 11 59

www.lesjollyhuitres.com – **f** Les Jolly Huitres



GB Come and meet us in our boutique, Chez P'tit Louis, where we'll have the pleasure of offering you our production for sale and tasting. Come and enjoy our oysters and other local seafood. An ideal setting located in the harbour of Le Bonhomme, in a convivial seaside atmosphere. Large car park nearby. A perfect stopping place for amateurs from near and far to enjoy a gourmet pause!

DE Kommen Sie in unseren Laden „Chez P'tit Louis“, wo wir Ihnen gern Einzelverkauf und Kostproben anbieten. Kommen Sie zum Kosten unserer einheimischen Austern und sonstigen Meeresfrüchte. Ein am Hafen von Le Bonhomme gelegener idealer Rahmen, in einer geselligen, am Meer gelegenen Atmosphäre. Großer Parkplatz in der Nähe. Eine hervorragende Rast zu einer Schlemmerpause für einheimische Liebhaber und von weither!

Specialities | Spezialitäten:

Oysters (milky or non-milky). Seafood platter. Prawns. Clams.

Austern (milchig oder nicht milchig). Meeresfrüchteplatte. Garnelen. Venusmuscheln.

Budget | Budget:

12 oysters: €12. 1 portion of clams: €7. 1 portion of prawns: €8. 1 portion of whelks: €7.50. Glass of wine: €2.5. Jug (Muscadet wine): €7.50. Bottle of Muscadet wine: €13.50.

12 Austern: 12 €. 1 Portion Venusmuscheln: 7 €. 1 Portion Garnelen: 8 €. 1 Portion Wellhornschnecken: 7,50 €. Glas Wein: 2,50 €. Krug (Muscadet): 7,50 €. Flasche Muscadet: 13,50 €.

Reference Guides | Referenzführer:

Tripadvisor. Lonely Planet.

Owner name |

Name des Eigentümers:

Louis JOLLY

Open from Easter to end of September

Geöffnet von Ostern bis Ende September.

Hours according to the seasons. Consult our Facebook page.

Öffnungszeiten je nach Jahreszeit. Sehen Sie auf unserer Facebook-Seite nach.

Le Délit

Étier de l'Arceau (derrière Océanile) – Route de l'Épine

85740 **L'ÉPINE**

Tel: 02 51 39 22 96 – **f** Le Délit – Bar à huîtres



GB 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 for you to settle and relax, whatever the weather. On the menu, our oysters, of course, but also shrimps and whelks. Retail sale.

DE Kommen Sie nur zwei Pedalentritte von Noirmoutier zum Kosten unserer Austern, hinter der Hütte, in einem natürlichen Rahmen, tagsüber oder bei Sonnenuntergang! Geschützte Terrasse, überdachter Saal oder Garten, drei Möglichkeiten, um sich unabhängig vom Wetter niederzulassen und zu entspannen. Auf dem Menü natürlich unsere Austern, aber auch Garnelen und Wellhornschnecken. Kleinverkauf.

Specialities | Spezialitäten:

Oysters. Seafood.

Austern. Meeresfrüchte

Budget | Budget:

From €6 (Plate of 6 oysters). Wine by the glass from €2.50.

Ab 6 € (Teller mit 6 Austern). Offener Wein ab 2,50 €.

Open May to September.

Geöffnet von Mai bis September.

La Godaille

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



☑ For oyster and mussel lovers, La Godaille, located on the harbour of Le Bonhomme, welcomes you all year round on its covered terrace to enjoy its produce. An ideal stopover for bikers (near the cycle track linking the Gois with Noirmoutier-en-l'Île). You will find there on sale, in its shop, its production of oysters, mussels and regional produce. Seafood platters (to order) for takeaway only. Shipping throughout France (October to March). Wi-Fi.
New: oyster vending machine.

☑ *Liebhaver von Austern und Muscheln werden in „La Godaille“, das am Hafen von Le Bonhomme gelegen ist, das ganze Jahr über auf seiner überdachten Terrasse empfangen, um seine Erzeugnisse zu kosten. Ein ideale Etappe für Radfahrer (in Nähe der Radwege, die den Gois mit Noirmoutier en l'île verbinden). Sie finden hier in seinem Laden die Produktion von Austern, Muscheln und einheimischen Erzeugnissen zum Verkauf: Meeresfrüchte-Platte (auf Bestellung) nur im Straßenverkauf. Versand nach ganz Frankreich (von Oktober bis März). WLAN. Neuheit: Austernautomat.*

■ Specialities | Spezialitäten:

Oyster tasting all year round. Plate: whelks, prawns or Dublin Bay prawns. Mussels (sale only).

Verkostung von Austern das ganze Jahr über. Teller: Wellhornschnecken, Garnelen oder Kaisergranaten. Muscheln (nur im 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 Wellhornschnecken, Garnelen oder Kaisergranaten: 10 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Guide du Routard – Le Petit Futé

■ Owner names | Namen der Eigentümer:

Nicolas PINEAU and R mi CLOUTEAU

■ Open year round (except 3 weeks in January).

Geöffnet das ganze Jahr über (außer 3 Wochen im Januar).

Opening hours according to season.
Öffnungszeiten je nach Saison.

L'Oc ane

Route de Noirmoutier – La Grande Passe
(entre Intermarché et Super U) – 85740 **L'ÉPINE**
Tel: 02 51 39 42 87 – **Mob|Handy:** 06 18 48 16 23 – **f** L'Oc ane



☑ 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.“  berdachte Terrasse. Einzelverkauf von Austern und Schalentieren. Meeresfr chteplatten, 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), prawns, whelks, clams, winkles. *Muscheln mit Pommes frites. Austern. Meeresfr cheteller: 6 Austern (milchig oder nicht milchig), rosa Gei elgarnelen, Wellhornschnecken, Venusmuscheln, Strandschnecken*

■ Budget | Budget:

Mussels with French fries: €9.90 (approx. 500 g mussels). 6-oyster tasting (served with bread, butter, lemon): €6.90. Glass of Muscadet wine: €1.90. Seafood plate: €14.90.

Muscheln-Pommes frites: 9,90   (etwa 500 g Muscheln). Verkostung von 6 Austern (mit Brot, Butter, Zitrone): 6,90  . Glas Muscadet: 1,90  . Meeresfrüchte-Teller: 14,90  .

■ Reference Guides | Referenzführer:

Tripadvisor

■ Owner name | Name des Eigentümers:

Tanguy ROCHER

■ Open from early April to end of September and All Saints' Day holidays.

Geöffnet von Anfang April bis Ende September und Allerheiligenferien.

Off summer: lunchtimes only (closed Mondays).

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

Open all year round for retail selling.

Außerhalb des Sommers: 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 Kleinverkauf geöffnet.



La Perle

Route de Noirmoutier (face à Intermarché)
85740 L'ÉPINE – Tel: 02 51 39 70 12
Mob|Handy: 06 86 55 96 50 – corinne.ferrer0019@gmail.com



La Perle is a quiet oyster bar in the salterns, featuring a dining room and terrace with a Zen atmosphere. You will taste oysters and shellfish, for moments of generosity and indulgence. You will also find in the charming boutique terroir products and decoration items. Homarium (lobsters to be taken away or eaten on the premises).

„La Perle“ ist eine ruhige, in den Sümpfen in einer Zen-Atmosphäre gelegene Austernbar, im Saal oder auf der Terrasse. Hier können Sie für großzügige und schlemmerische Augenblicke Austern und Schalentiere kosten. In dem reizvollen Laden finden Sie auch einheimische Erzeugnisse und Dekorationsartikel. Homarium (Hummer im Straßenverkauf oder vor Ort zu verzehren).

Specialities | Spezialitäten:

Oysters. Sea toasts. Le retour du Gois: plate of 6 oysters, 6 clams. Cold lobster with mayonnaise. Gourmet coffees served with regional treats. House-made iced desserts.

Austern. Meeres-Toasts.

„Le retour du Gois“: Teller 6 Austern, 6 Venusmuscheln. Kalter Hummer/ Mayonnaise. „Cafés gourmands“ mit regionalen Leckereien. Handwerklich zubereitete Eis-Desserts.

Budget | Budget:

€4.80 minimum – €24 maximum.
Mind.: 4,80 € – max.: 24 €.

Reference Guides |

Referenzführer:

Le Petit Futé - Tripadvisor

Owner name |

Name des Eigentümers:

Corinne FERRER

Open mid-March to end of December.

Geöffnet von Mitte Mai bis Ende Dezember.

Closed after All Saints' Day holidays.
Reopening at start of Christmas holidays.

Closed Wednesdays.

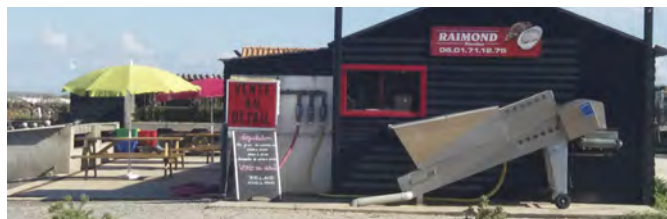
Nach den Allerheiligenferien geschlossen.

Wiedereröffnung Anfang der Weihnachtsferien.

Mittwochs geschlossen.

Pascaline et Nicolas Raimond

Rue de l'Écluse (face au cimetière de bateaux)
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE
Mob|Handy: 06 01 71 12 75



Located in a nice quiet place at the entrance of the Noirmoutier harbour, in front of the boat graveyard. We will welcome you in our production cabin to make you discover or taste our shellfish, grown by us in our beds in Noirmoutier. Covered terrace, view over the castle, the church and the boat graveyard.

In einer hübschen ruhigen Ecke an der Einfahrt des Hafens von Noirmoutier, dem Schiffsfriedhof gegenüber gelegen. Wir empfangen Sie in unserer Produktionshütte, wo Sie unsere Schalentiere kosten können, die wir in unseren Parks in Noirmoutier züchten. Überdachte Terrasse, Blick auf die Burg, die Kirche und den Schiffsfriedhof.

Specialities | Spezialitäten:

Oysters. Clams. Prawns.

Austern. Venusmuscheln. Garnelen.

Budget | Budget:

€8 minimum – €14 maximum.
Mind.: 8 € – max.: 14 €.

Owner name |

Name des Eigentümers:

Nicolas RAIMOND

Open April to September for tasting and year round for takeaway.

Geöffnet von April bis September für die Verkostung und das ganze Jahr über für den Straßenverkauf.



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 house-made produce, for eating throughout the day. Picnic basket. Inner yard and harbour-side terrace. Kids' corner.

☑ Geselligkeit. Ursprünglichkeit. Altes Fischerhaus am alten Hafen von Noirmoutier. Den ganzen Tag über zu verkostende frische, hauszubereitete Produkte. Picknick-Korb. Innenhof und Terrasse auf den Hafen hinaus. Kinderecke.

■ Specialities | Spezialitäten:

Squeezed fruits. Brunch. Mariage Frères teas. Delicatessen and cheese boards, oysters, house-made sweet and savoury pies. "Revisited sandwiches." Salads. Casseroles for sharing and fish and chips.

Frischgepresste Früchte. Brunch. Tees „Mariage Frères“. Bretchen mit Aufschnitt und Käse, Austern, hausgemachte salzige und süße Tartes. „Neuerdachte Sandwiches“. Salate. Schmortöpfe für mehrere Personen und Fish & Chips.

■ Budget | Budget:

A la carte menu: €8 minimum – €30 maximum. Moment's suggestion: from €8 to €21. Children's menu: €11. Karte mind.: 8 € – max.: 30 €. Menüempfehlungen: von 8 bis 21 €. Kindermenü: 11 €

■ 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



☑ Discover with pleasure this chic and friendly bar brasserie, ideally located in front of the Noirmoutier harbour. Charmed by the serene atmosphere emanating from the cosy and comfortable decoration, you will enjoy the incredible view over the harbour while tasting tapas, meats, fish and seafood **at any time of day and until late in the evening**. Enjoying one of 19 tasting rums or one of the 40 housemade cocktails, you will appreciate this address.

☑ Dem Hafen von Noirmoutier gegenüber ideal gelegen, lernen Sie gern diese schicke und gesellige Bar-Brasserie kennen. Sie können von der Heiterkeit fasziniert, die von der gemütlichen und komfortablen Einrichtung ausgeht, die unglaubliche Aussicht auf den Hafen genießen und gleichzeitig **zu jeder Tageszeit und bis spät in den Abend** hinein Tapas, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte kosten. Gewürzt mit einem der 19 Rums zum Probieren oder einem der 40 hauseigenen Cocktails werden Sie diese Adresse zu schätzen wissen.

■ Specialities | Spezialitäten:

Cocktails. Tapas. Seafood. Meats and fish. Set menus priced at €15.90, €18.90 and €24.90. A la carte menu. Cocktails. Tapas. Meeresfrüchte. Fleisch und Fisch. Menüs zu 15,90 €, 18,90 € und 24,90 €. Karte.

■ Owner name | Name des Eigentümers:

SARL Café Saint-Louis

■ Open year round Das ganze Jahr über geöffnet



La Maison Blanche

21 allée des Sableaux
85 330 **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, Pizzen, Muschen 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. Pizzen. Muscheln mit Pommes. Karte.

■ Budget | Budget:

€8 minimum – €25 maximum.
Children's menu: €8.

Mind.: 8 € – max.: 25 €. 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 Rétro

40 rue du Grand Vieil – Le Vieil
85 330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**
Tel: 02 51 39 27 52 – **f** Le Retro



☞ In the heart of the Le Vieil village, during your bike ride, you'll find a quiet bistro/osteria offering simple French-Italian cuisine with fresh house-made produce. In the dining room or on the terrace, in a relaxed family atmosphere, you will enjoy a mix of local produce and Italian specialties, directly imported and cooked according to tradition and to the recipes of the MAMMA... Buon Appetito!

☞ Im Herzen des Dorfes Le Vieil, gibt es auf Ihrer Fahrradtour ein ruhiges Bistro/Osteria, das eine einfache französisch-italienische Küche aus frischen und hausgemachten Erzeugnissen anbietet. Im Saal oder auf der Terrasse können Sie in einer familiären und entspannten Atmosphäre eine Mischung aus einheimischen Erzeugnissen und direkt importierten und traditionsgemäß nach den Rezepten der MAMMA zubereiteten italienischen Spezialitäten genießen... Buon Appetito!

■ Specialities | Spezialitäten:

Noirmoutier oysters. Mussels and sardines according to the season. Lasagne, linguine with clams, Italian delicatessen. House-made French fries and Noirmoutier potatoes. Mozzarella di Bufala PDO. Cheese from Bellevaire's. House-made desserts, traditional ice creams. Pasta. Meats and fish according to the season.

Austern von Noirmoutier. Muscheln und Sardinen je nach Jahreszeit. Lasagne, Linguine mit Venusmuscheln, italienische Würstchen. Hausgemachte Pommes frites

und Kartoffeln von Noirmoutier. Mozzarella di Bufala AOP. Käse von Bellevaire. Hausgemachte Desserts, handwerklich gefertigtes Eis. Nudelgerichte. Fleisch und Fisch je nach Jahreszeit.

■ Budget | Budget:

A la carte menu: €10 minimum – €23 maximum. Children's menu.

Karte mind: 10 € – max.: 23 €. Kindermenü.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Christophe DUBOIS

■ Chef name |

Name des Küchenchefs:

Deth OK

■ Open March 1 to November 1.

Geöffnet vom 1. März bis 1. November.

March to mid-June and from September 15 to November 1:

Open lunchtimes: Sundays, Mondays, Tuesdays, Wednesdays. Lunchtimes and evenings: Fridays and Saturdays. Closed Thursdays.

July and August: open daily.

März bis Mitte Juni und ab dem 15. September bis zum 1. November: Mittags geöffnet: Sonntag, Montag, Dienstag, Mittwoch. Mittags und abends: Freitag und Samstag. Donnerstags geschlossen. Juli und August: täglich geöffnet.

Le Bikini

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



☞ After going to the beach, to the cinema or to the restaurant, you will be welcome to 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, DJ, concerts for a relaxed festive atmosphere guaranteed. See you soon!

☞ Nach dem Strand, dem Kino oder Restaurant sind Sie im „Bikini“ willkommen, um sich in einem ausgefallenen, leuchtenden und ungeschliffenen Rahmen zu entspannen, ein Glas zu trinken, einen netten Teller zu knabbern oder einen bunten Cocktail zu schlürfen. Abendveranstaltungen, Blind Test, Quizz, DJ, Konzerte für eine garantiert entspannte und festliche Atmosphäre. Bis bald!

■ Specialities | Spezialitäten:

Cocktails: West Side, Yuzu, Moscow Mule. New: extended à la carte Fooding menu: club sandwich, Burratina, stuffed clams, spicy mussels, etc., for eating on your own or for sharing (served until 11 pm).
Cocktails: Westside, Yuzu, Moscow Mule. Neuheiten: eine ausgiebigere Fooding-Karte: Club Sandwich,

Burratina, gefüllte Venusmuscheln, pikante Muscheln usw., für eine oder mehrere Personen (bis 23 Uhr serviert).

■ Budget | Budget:

Large mixed plate (Parma ham, Serrano ham, rilletes, chorizo, Saint-Nectaire cheese, Camembert cheese, Emmenthal cheese): €13 – Mojito: €8 – Wine by the glass: €3.50.

Großer gemischter Teller (Parma-, Serranoschinken, Rilletes, Chorizo, Saint-Nectaire, Camembert, Emmentaler): 13 € – Mojito: 8 € – Offene Weine: 3,50 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

Romain COULON

■ Open year round

Das ganze Jahr über geöffnet

Off season: open Fridays and Saturdays. Mid-season: open Thursdays to Sundays. April to October: open lunchtimes (tapas & fooding). July and August: open daily.

Außerhalb der Saison: freitags und samstags geöffnet. Mittlere Saison: von Donnerstag bis Sonntag geöffnet. April bis Oktober: mittags geöffnet (Tapas & Fooding). Juli und August: täglich geöffnet.

Le Comptoir

4b, Port de Plaisance
85330 L'HERBAUDIÈRE
Tel: 02 28 10 99 27 – f Bar LeComptoir



☞ An establishment founded in 2006, in front of the L'Herbaudière marina, Le Comptoir, a bar, rum bar, and tea house, offers you, all year round and at any time, sweet or savoury specialities (made by the Louiche [formerly Giraudet] pâtisserie in Noirmoutier's pedestrian street), along with a wide choice of aperitif plates. A lunch set menu is also offered to you from 12:02 pm to 2:58 pm (croque-monsieur and/or savoury pie, salads and one pastry). On the menu slate, over forty rums, a selection of wines and something new, a gin list.

☞ Im Jahre 2006 gegründetes Haus dem Jachthafen von L'Herbaudière gegenüber. „Le Comptoir“, Bar, Rumlokal, Café bietet Ihnen das ganze Jahr über und zu jeder Stunde süße und salzige Spezialitäten (Herstellung Konditorei Louiche (früher Giraudet) in der Fußgängerstraße von Noirmoutier) sowie eine große Auswahl an Aperitif-Tellern. Zwischen 12.02 und 14.58 Uhr wird Ihnen auch eine Mittagsformel angeboten (Croque-Monsieur und/oder salzige Tarte, Salate und 1 Gebäck). Auf der Schiefertafel über vierzig Rumsorten, eine Auswahl an Weinen und neu eine Gin-Karte...

■ Specialities | Spezialitäten:

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

■ Budget | Budget:

Mojito: from €8.50 – Wine by the glass: from €3 to €5 – Lunch set menu from €12.
Mojito: ab 8,50 € – Offene Weine: von 3 bis 5 € – Mittagsformel ab 12 €.

■ Reference Guides | Referenzführer:

Le Petit Futé – Géoguide

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

SARL PLAISIRS ET SAVEURS

■ Manager name |

Name des Verantwortlichen:

Mathieu GIRAUDET

■ Open 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 aperitif 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.



Labaya – Artistic music bar | Musikbar mit Künstlern

Lieu-dit La Grande Passe – Route de Noirmoutier

85740 **L'ÉPINE**

Mob|Handy: 06 70 43 47 19



■ New in 2020:

Bar with a musical atmosphere. Concerts and activities. Open stage (on weekdays). Cocktails. Range of whiskeys and rums. Craft draught beers and large selection of bottled beers. Tapas and snacks. Afterwork and holidays. Large wooden terrace. Room hire possible (outside July and August) – No admittance under 18.

■ Neuheit 2020 :

Bar mit musikalischem Ambiente. Konzerte und Animationen. Geöffnete Bühne (in der Woche). Cocktails. Whisky und Rumsortiment. Handwerklich hergestellte Biere vom Fass und große Auswahl an Flaschen. Tapas und Knabbereien. „After work and holiday“. Große Holzterrasse. Vermietung von Sälen möglich (außer Juli und August) – Unter 18 Jahren kein Zutritt.

■ Specialities | Spezialitäten:

Varied music scene. Musik- und Varietébühne.

■ Budget | Budget:

From €3.

Ab 3 €.

■ Owner name |

Name des Eigentümers:

SAS Frioux And Co

■ Manager names |

Name der Verantwortlichen:

Steven and/und Mélody

■ From Easter to All Saints' Day.

Von Ostern bis Allerheiligen.

Off season: open Wednesdays to Sundays from 5:00 pm to 1:00 am (on weekdays) and 2:00 am (on weekends).

July and August: closed Mondays.

Außerhalb der Saison: von mittwochs bis sonntags ab 17 Uhr bis 1 Uhr

geöffnet (in der Woche) und 2 Uhr

(am Wochenende).

Juli und August: montags

geschlossen.

Le Pub

7 rue du Général Passaga (Place du Château)

85330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**

Tel: 02 51 39 48 49 – le pub noirmoutier



Noirmoutier's must-go place, LE PUB welcomes you in a warm and friendly atmosphere. The PASSAGA BEACH LOUNGE opens its parasols from 10 am, the ideal place to check your emails while having your coffee, tea, cappuccino or fruit juice. At lunchtime, it's apron time to make you enjoy exotic flavours, tapas and little dishes housemade with fresh produce that will leave a pleasant memory to your taste buds. Not forgetting our varieties of mixed salads. What better to do than relax after the beach over a good cocktail, mojito or macerated rum, served with a plate of deli meats or various Mauritian specialties. Our choice of bottled beers is as cool as ever for our beer enthusiasts and connoisseurs! To end your evenings on a memorable note, you can belt it out at a KARAOKE (Wednesdays and Saturdays), while taking to the dance floor! Dishes change daily, but the welcome and smile remain the same with every passing day. Have a good day and see you soon!

LE PUB, der unumgängliche Ort auf Noirmoutier, empfängt Sie in einer freundlichen und geselligen Atmosphäre. Le PASSAGA BEACH LOUNGE öffnet seine Sonnenschirme ab 10 Uhr, der ideale Ort, um Ihre E-Mails durchzusehen und dabei Ihren Kaffee, Tee, Cappuccino oder Fruchtsaft zu sich zu nehmen. Zur Stunde des Mittagessens wird die Schürze umgebunden, um Sie exotische Schmackhaftigkeiten, Tapas, kleine „hausgemachte“ Gerichte aus frischen Erzeugnissen kosten zu lassen, die Ihrem Gaumen eine angenehme Erinnerung hinterlassen. Wobei man unsere Vielfalt an gemischten Salaten nicht vergessen darf. Was könnte besser sein, als sich nach dem Strand bei einem guten Cocktail, Mojito oder mazeriertem Rum, zusammen mit einem

Teller Wurstwaren oder verschiedenen mauritischen Spezialitäten zu entspannen. Die Auswahl an immer gekühlten Flaschenbieren für unsere Liebhaber und Kenner! Um Ihre Abende unvergesslich zu beenden, wird zu einem KARAOKE ein Liedchen angestimmt (mittwochs und samstags) und dabei die Tanzfläche genutzt! Es gibt jeden Tag ein anderes Gericht, aber der Empfang und das Lächeln bleiben täglich die gleichen. Einen schönen Tag und bis bald!

■ Specialities | Spezialitäten:

Cocktails. Selection of whiskies and of draught and bottled beers. Macerated rums. Mojitos. House-made 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. Aufschnitteller, 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, Saturdays and Sundays. July and August: open daily.

Außerhalb der Saison: Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag geöffnet.

Juli und August: täglich geöffnet.



Barbâtre

TRADITIONAL CUISINE | *TRADITIONELLE KÜCHE*

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

CITRON-MER BAR-RESTAURANT *p. 25*

75 rue du Centre – **Tél.** : 02 51 39 65 52

L'ESCAPADE BAR-RESTAURANT-COCKTAILS *p. 31*

21 rue de la Croix Mainguet – **Port.** : 06 87 26 20 18

WORLD CUISINE | *KÜCHE DER WELT*

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

CREPERIES | *CRÊPERIEN*

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

PIZZERIAS | *PIZZERIEN*

LA MANO NEGRA *p. 58*

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

BARS/CAFÉS | *BARS/CAFÉS*

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

La Guérinière

TRADITIONAL CUISINE | *TRADITIONELLE KÜCHE*

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

L'ENTRE 2 CÔTES
RESTAURANT-BISTROT/BAR-GRIGNOTIS (JUILLET ET AOÛT) *p. 28*

6 rue Centrale – **Tél.** : 02 51 55 38 69

PUNTA LARA HÔTEL-RESTAURANT *p. 40*

4 rue de la Noure – **Tél.** : 02 51 39 11 58

CREPERIES | *CRÊPERIEN*

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

OYSTER BARS | *AUSTERNBARS*

LA CABANE D'ADRIEN *p. 61*

La Nouvelle Brille – Zone ostréicole – **Port.** : 07 50 04 62 23

CHEZ P'TIT LOUIS *p. 62*

Port du Bonhomme – **Port.** : 06 20 51 11 59

LA GODAILLE *p. 64*

Port du Bonhomme – **Tél.** : 02 51 39 60 77

BARS-BRASSERIES | *BARS-BRASSERIEN*

LE BISTROT DU MARCHÉ *p. 51*

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

Tél. : 02 51 39 45 45

BARS/CAFÉS | *BARS/CAFÉS*

CAFÉ ZEN SALON DE THÉ
28 rue de la Croix Verte – **Port.** : 07 88 35 54 66

L'Épine

TRADITIONAL CUISINE | *TRADITIONELLE KÜCHE*

CAPUCINE À LA MER *p. 22*

1 bis B avenue de la Liberté

Tél. : 02 28 17 18 06 – **Port.** : 06 86 66 12 60

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

CREPERIES | *CRÊPERIEN*

LA PLANCHE CRÊPERIE-RESTAURANT *p. 55*

41 rue de l'Hôtel de Ville – **Tél.** : 02 51 35 75 75

PIZZERIAS | *PIZZERIEN*

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

FAST FOOD | *FAST FOOD*

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

OYSTER BARS | *AUSTERNBARS*

LE DÉLIT *p. 63*

Étier de l'Arceau – Route de l'Épine (derrière Océanile)

Tél. : 02 51 39 22 96

L'OCÉANE *p. 65*

Route de Noirmoutier – La Grande Passe

(entre Intermarché et Super U)

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

LA PERLE *p. 66*

Route de Noirmoutier (face à Intermarché)

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

BARS-BRASSERIES | *BARS-BRASSERIEN*

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

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

LA CAFÉTÉRIA
4 avenue de la Liberté

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

BARS/CAFÉS | *BARS/CAFÉS*

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

LABAYA
BAR ARTISTIQUE ET MUSICAL – TAPAS/

PETITE RESTAURATION *p. 74*

Lieu-dit La Grande Passe – Route de Noirmoutier

Port. : 06 70 43 47 19

Noirmoutier-en-l'Île

GASTRONOMIC CUISINE | GASTRONOMISCHE KÜCHE

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

L'ÉTIER.....p. 14
Route de l'Épine – Tél. : 02 51 39 10 28

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

LE GRAND FOUR.....p. 16
1 rue de la Cure – Tél. : 02 51 39 61 97

TRADITIONAL CUISINE | TRADITIONELLE KÜCHE

L'ASSIETTE AU JARDIN.....p. 18
9 rue du Robinet – Tél. : 02 51 54 93 95

LE BLÉ NOIR CRÊPERIE-RESTAURANT.....p. 21
14 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 39 18 17

LE CASS'POÏ.....p. 23
5 rue de la Cure – Tél. : 02 51 54 05 92

LE CASTEL.....p. 24
11 a rue des Douves – Tél. : 02 51 35 77 73

LE DUPLEX LOUNGE BAR.....p. 27
3 rue du Rosaire – Tél. : 02 51 55 92 04

L'ENVOL.....p. 29
13 rue du Vieil Hôpital – Tél. : 02 51 35 85 29

L'ÎLOT BLEU.....p. 34
13 rue du Robinet – Tél. : 09 73 28 00 40

LE JARDIN DE NOIRMOUTIER.....p. 35
72 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 12 03

LA MER VEILLE BRASSERIE/CRÊPERIE/PIZZÉRIA.....
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tél. : 02 28 17 91 18

LE PETIT BANC.....p. 36
7 rue des Douves – Tél. : 02 28 10 93 21

LE PETIT BOUCHOT.....p. 37
3 rue Saint-Louis – Tél. : 02 51 39 32 56

LA POTINIÈRE.....p. 38
27 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames
Tél. : 02 51 39 09 61

LES PRATEAUX HÔTEL-RESTAURANT.....
8 allée du Tambourin – Tél. : 02 51 39 12 52

LE P'TIT NOIRMOUT.....p. 39
10 rue du Marché – Tél. : 02 28 10 79 52

LE RAFIO.....p. 41
12 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 35 76 21

LE ROMAN BLEU (À CÔTÉ DE LA MAIRIE).....p. 42
1 rue Boucharde – Tél. : 02 51 39 03 88

TERRE ET MER.....p. 44
5 a rue Richer – Tél. : 02 51 35 72 23

TERRE SALÉE.....p. 45
91 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 19 66

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

LE WINCH.....p. 47
8-10 place Saint-Louis – Tél. : 02 28 12 99 20

WORLD CUISINE | KÜCHE DER WELT

LA CASBAH.....p. 48
2 bis rue Parmentier – Tél. : 02 28 10 85 10

LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF.....p. 49
58a avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 28 17 24 10

LA PAILLOTTE.....p. 50
28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise
Tél. : 02 28 10 63 90

CREPERIES | CRÊPERIEN

L'ATMOSPHÈRE.....
2 rue Parmentier – Tél. : 02 51 39 02 16

LE BLÉ NOIR CRÊPERIE-RESTAURANT.....p. 21
14 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 39 18 17

CRÊPERIE-GRILL DU CHÂTEAU.....p. 52
9 rue des Douves – Tél. : 02 51 35 74 31

LA FERME DES 5 CHEMINS.....p. 53
42 Basse Rue – Rond-point des 5 chemins
Tél. : 02 51 26 59 38

L'HER DU TEMPS.....
18 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 09 28

LE PALAIS « MAISON MARTIN ».....p. 54
4 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 00 85

LES SALINES.....
13 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 53 55

LA SUITE........p. 56
39 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 97 33

PIZZERIAS | PIZZERIEN

LA MAISON BLANCHE.....p. 70
21 allée des Sableaux – Tél. : 02 28 10 38 36

TERRE SALÉE.....p. 45
91 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 19 66

FAST FOOD | FAST FOOD

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

LA P'TITE CUISINE.....p. 60
46 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 44 36 63 00

OYSTER BARS | AUSTERNBARS

PASCALINE ET NICOLAS RAIMOND.....p. 67
Rue de l'Écluse (face au cimetière de bateaux)
Port. : 06 01 71 12 75

BARS-BRASSERIES | BARS-BRASSERIEN

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

LE CAFÉ NOIR	
4 Quai Cassard – Tél. : 02 51 39 00 75	
CAFÉ SAINT-LOUIS	<i>p. 69</i>
Place Saint-Louis – Tél. : 02 28 10 03 79	
LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF	<i>p. 49</i>
58a avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 28 17 24 10	
LA MAISON BLANCHE	<i>p. 70</i>
21 allée des Sableaux – Tél. : 02 28 10 38 36	
LE 11	<i>p. 68</i>
11 Quai Cassard – Tél. : 02 28 10 11 11	
RESTAU U	
148 route Nationale – Tél. : 02 51 39 92 03	
LE RÉTRO	<i>p. 71</i>
40 rue du Grand Vieil – Le Vieil – Tél. : 02 51 39 27 52	
LE TAM TAM	
17 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 76 94	
BARS/CAFÉS BARS/CAFÉS	
L'ARC-EN-CIEL	
37 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 41 80	
ATYPIK NOW LE BAR BAR-TAPAS/CONCERTS	
148 route de Noirmoutier – Tél. : 02 28 17 00 09	
LE BIKINI BAR TAPAS	<i>p. 72</i>
68 avenue Joseph Pineau – Port. : 06 59 71 21 26	
LE BISTROT DES HALLES	
2 place de la République – Tél. : 02 51 39 00 62	
LE CAFÉ DE LA GARE	
1 rue Piet – Tél. : 02 51 39 43 28	
LE CAFÉ NOIR	
4 Quai Cassard – Tél. : 02 51 39 00 75	
CAFÉ SAINT-LOUIS	<i>p. 69</i>
Place Saint-Louis – Tél. : 02 28 10 03 79	
CHEZ L'AUVERGNAT BAR-TABAC	
28 rue du Général Leclerc – Tél. : 02 51 39 10 20	
LE DUPLEX LOUNGE BAR	<i>p. 27</i>
3 rue du Rosaire – Tél. : 02 51 55 92 04	
LA FRIANDISE	
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames	
Tél. : 02 51 54 93 48	
LE JARDIN DE NOIRMOUTIER BAR PMU	<i>p. 35</i>
72 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 12 03	
LE BAR DU GÉNÉRAL D'ELBÉE HÔTEL-SPA	
2 Place d'Armes – Tél. : 02 51 39 10 29	
LE GUSTAVE CAFÉ	
1 rue de la Giraudière du Vieil – Le Vieil	
Tél. : 02 51 60 23 13	
LE JEAN BART BAR-TABAC	
2 Quai Jean Bart – Tél. : 02 51 39 28 84	
LA MAISON BLANCHE	<i>p. 70</i>
21 allée des Sableaux – Tél. : 02 28 10 38 36	

LE NO.MAD COFFEE	
SALON DE THÉ-PÂTISSERIES BRETONNES MAISON	
34 place de la République – Port. : 06 70 43 38 19	
LE 11 BAR-TAPAS	<i>p. 68</i>
11 Quai Cassard – Tél. : 02 28 10 11 11	
LA PAILLOTTE	<i>p. 50</i>
28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise	
Tél. : 02 28 10 63 90	
LA POTINIÈRE	<i>p. 38</i>
27 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames	
Tél. : 02 51 39 09 61	
LE P'TIT BAR	
4 place de la République – Tél. : 02 51 39 76 86	
LE PUB BRASSERIE-BAR TAPAS	<i>p. 75</i>
7 rue du Général Passaga (Place du Château)	
Tél. : 02 51 39 48 49	
LE RAFIO	<i>p. 41</i>
12 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 35 76 21	
RESTAU U	
148 route Nationale – Tél. : 02 51 39 92 03	
LE SAINT-MICHEL	
38 Place de la République – Tél. : 02 51 39 51 52	
LE TAM TAM	
17 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 76 94	
LA VOILE ROUGE	
30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames	
Tél. : 02 51 39 06 87	
DISCOTHEQUES DISKOTHEKEN	
LA BOÎTE À SEL	
14 rue des Saulniers – Tél. : 02 51 60 48 72	
BARS/BRASSERIES/DISCOTHEQUES 	
BARS/BRASSERIEN/DISKOTHEKEN	
LE PUB	<i>p. 75</i>
7 rue du Général Passaga (Place du Château)	
Tél. : 02 51 39 48 49	
L'Herbaudière	
GASTRONOMIC CUISINE GASTRONOMISCHE KÜCHE	
LA MARINE 	<i>p. 12</i>
3 rue Marie Lemonnier – Port de Pêche – Tél. : 02 51 39 23 09	
LA MAISON DES TOQUÉS	<i>p. 17</i>
32 rue du Port – Tél. : 02 28 10 15 12	
TRADITIONAL CUISINE TRADITIONELLE KÜCHE	
L'AUBERGE DE CÉSAR	<i>p. 19</i>
12 rue Marie Lemonnier – Tél. : 02 51 39 09 59	
AU VIEUX LOUP DE MER	
97 avenue Mourain – Tél. : 02 51 39 08 68	
LA BISQUINE	<i>p. 20</i>
30 a rue du Port – Tél. : 02 51 35 78 72	
LA CORMAROUNE	<i>p. 26</i>
2 rue Marie Lemonnier – Tél. : 02 51 39 06 02	

INDEX AND OTHER ESTABLISHMENTS | INDEX UND WEITERE LOKALE

- L'ESCALE BAR RESTAURANT/
LOUNGE BAR « LA PLAGE »** p. 30
55 rue du Port – **Port.** : 06 70 49 11 10
- LA FERM'INTENTION** p. 32
CUISINE BISTRONOMIQUE BIO
104 avenue Mourain
Port. : 06 47 84 93 23 – **Port.** : 06 50 83 44 30
- LA GRAND'VOILE** p. 33
1 rue de la Pointe – **Tél.** : 02 51 39 09 30
- LE JUSANT**
4 rue Marie Lemonnier – **Tél.** : 02 51 39 71 44
- LA TABLE D'ÉLISE** p. 43
5 rue Marie Lemonnier – Port de Pêche
Tél. : 02 28 10 68 35
- LE TRANSAT** p. 46
Port de Plaisance – **Tél.** : 02 51 35 72 27
- CREPERIES | CRÊPERIEN**
- LES 3 FARFADETS CRÊPERIE-BRASSERIE** p. 57
Port de Plaisance – **Tél.** : 02 28 10 95 09
- PIZZERIAS | PIZZERIEN**
- LA PIZZALADIÈRE** p. 59
Port de Plaisance – **Tél.** : 02 51 35 80 56
- FAST FOOD | FAST FOOD**
- LE CHANTILLY SNACK-BAR**
Port de L'Herbaudière – **Tél.** : 02 51 39 58 50
- LE P'TIT CAPRICE-LA FRIGERAIE**
Port de Plaisance – **Port.** : 06 99 69 90 71
- OYSTER BARS | AUSTERNBARS**
- LA JANE**
Port de Plaisance
Tél. : 02 51 35 02 80 – **Port.** : 06 99 28 51 95
- BARS-BRASSERIES | BARS-BRASSERIEN**
- L'ESCALE BAR RESTAURANT/
LOUNGE BAR « LA PLAGE »** p. 30
55 rue du Port – **Port.** : 06 70 49 11 10
- LA PIZZALADIÈRE** p. 59
Port de Plaisance – **Tél.** : 02 51 35 80 56
- LA TERRASSE/LA CORMAROUNE** p. 26
2 rue Marie Lemonnier – **Port.** : 06 71 74 01 84
- LE TRANSAT** p. 46
Port de Plaisance – **Tél.** : 02 51 35 72 27
- BARS/CAFÉS | BARS/CAFÉS**
- LE BÔBAR**
65 avenue Mourain – **Port.** : 06 76 49 89 93
- BORD À BORD HÔTEL**
6 rue de la Linière – **Tél.** : 02 51 39 27 92
- LE COMPTOIR** p. 73
BAR, TAPAS, RHUMERIE, SALON DE THÉ (SUCRÉ/SALÉ)
Port de Plaisance – **Tél.** : 02 28 10 99 27
- NOA (NOIRMOUTIER OTHER ATMOSPHERES)**
BAR LOUNGE PMU
Port de Plaisance – **Tél.** : 02 51 55 10 66



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!



Île de Noirmoutier

THE TASTE *of true* MOMENTS



DIE FREUDE AN *unverfälschten* MOMENTEN

LMWR 2020 - RCS Nantes B311 221 105 - Photo credits | *Bildnachweis:* © Marie Bruley -
© Valéry Joncheray - © Jean-Sébastien Evrard - © LMWR/A.Couillon (page I Seite 4-5) -
© Saveurs de l'île de Noirmoutier - © Manuel Thierry - © Valérie Lanata - © Look Food
(page I Seite 11) - © Coopérative agricole des producteurs (page I Seite 10) - © Getty
Images - Text pp. 05-11 | *Text pp. 05-11:* Edito Nantes - Communauté de Communes de l'île de
Noirmoutier - Photos from listed service providers | *Fotos der aufgelisteten Dienstleister -*
Noncontractual document | *Unverbindliches Dokument* - Number of copies published:
20,000 | Gesamtauflage: 20.000 Exemplare - Printing | *Druck:* Fabrègue (87).



Île de Noirmoutier