



GUIDE

# Resto



ÎLE DE  
**Noirmoutier**

OFFICE DE TOURISME

Crédits photos : © Valéry Joncheray - © Jean-Sébastien Evrard - © Trendz Photography - © Saveurs de l'île de Noirmoutier (pages 4 et 5) - © Alexandre Lamoureux - © Valérie Lanata - © Manuel Thierry - © Look Food (page 7) - © Coopérative agricole des producteurs (page 7) - © Getty images - Texte p. 04-07 : Edito Nantes - © Communauté de Communes de l'île de Noirmoutier - Photos des prestataires listés - **IMWR**, 2022 - RCS Nantes B311 221 105 - Document non contractuel - Nombre d'exemplaires édités : 20 000 - Impression : Fabrègue.



## Réservez vos vacances en ligne

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

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

## Office de tourisme de l'île

RUE DU POLDER - 85630 BARBÂTRE

**Octobre à mars :**

du lundi au vendredi 9h30 - 12h30 / 14h - 17h30,  
samedi 9h30 - 12h30 (fermé pendant les vacances de Noël).

**Avril, mai, juin, septembre :**

du lundi au samedi 9h30 - 12h30 / 14h - 18h.

**Juillet et août :** tous les jours 9h30 - 13h / 14h - 19h.

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

**Octobre à mars :**

du lundi au samedi 9h30 - 12h30 / 14h - 17h30.

**Avril, mai, juin, septembre :**

tous les jours 9h30 - 12h30 / 14h - 18h.

**Juillet et août :** tous les jours 9h30 - 19h.

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

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

 Noirmoutier tour

 [www.facebook.com/  
tourisme.iledenoirmoutier](https://www.facebook.com/tourisme.iledenoirmoutier)

 Office de Tourisme  
de l'île de Noirmoutier

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

 @Ile2Noirmoutier



# Sommaire

12|17

Cuisine gastronomique

18|38

Cuisine traditionnelle

39|40

Cuisine du monde

41

Brasseries

42|46

Crêperies

47|48

Pizzerias

49|50

Petite restauration

51|57

Bars à huîtres

58|63

Bars-Brasseries

64|67

Bars tapas/Cafés

68|74

Index et autres  
établissements

## LÉGENDE



Animaux  
acceptés



Chèques vacances  
acceptés



Tickets-restaurants  
acceptés



Parking  
privé



Borne recharge  
auto.



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



Offices de  
Tourisme  
de France

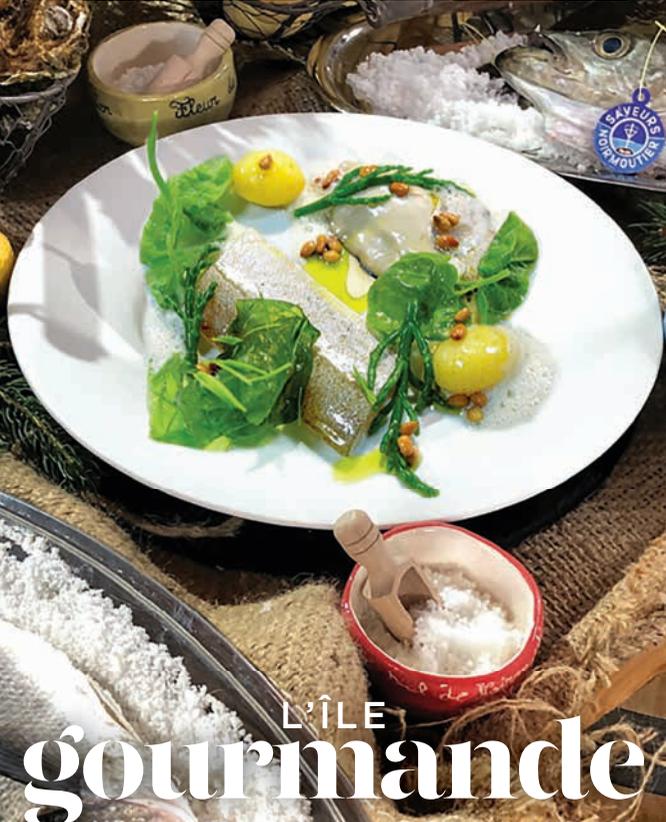


ÎLE DE  
**Noirmoutier**  
OFFICE DE TOURISME



Mieux que tout autre, le terroir de Noirmoutier réussit la rencontre entre la terre et la mer. L'île célèbre cette délicate alchimie au travers de quatre saveurs phares. Petite balade gourmande...

Bien sûr... Sur cette île dont la largeur n'excède pas quelques centaines de mètres au point le plus étroit, où l'océan imprègne profondément les marais et les polders, le mariage entre la terre et la mer est célébré à chaque instant. Et le terroir noirmoutrin transpire de ces deux influences, tout en y associant un climat particulièrement doux, une terre légère et sablonneuse sur un sol granitique et acide, une nappe souterraine riche en sels minéraux et surtout, des savoir-faire séculaires...



L'ÎLE  
gourmande

## DES POISSONS DE BELLE LIGNÉE

Avec ses 60 bateaux multicolores, L'Herbaudière est le principal port de pêche de l'île, le 2<sup>e</sup> de Vendée toutes espèces confondues et le 2<sup>e</sup> en France pour la sole. Pendant toute la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, L'Herbaudière fut un grand port sardinier réputé pour ses conserveries. Il réussit à survivre à leur disparition et à la raréfaction de la sardine en se tournant dès les années soixante-dix vers les crustacés, puis la pêche de poissons nobles. Chaque matin, la criée de L'Herbaudière reçoit, selon la saison, des soles (un tiers des volumes), mais aussi des dorades, rougets, lieus jaunes, baudroies, seiches, congres... Sans oublier les fameux bars de ligne (voir encadré). À cela s'ajoutent langoustes, homards, araignées, crabes et crevettes...



## LE RESPECT DE L'ÉTIQUETTE

Le bar de ligne « Saveurs de l'île de Noirmoutier » répond à un cahier des charges précis. Cette technique de pêche douce (les poissons sont pris « un par un », à la ligne), préserve l'aspect et surtout la fermeté de la chair, ainsi que la saveur de ce poisson farouche. Étiqueté sur l'ouïe, dès sa sortie de l'eau et débarqué le jour même, il peut ainsi être servi très rapidement sur les plus grandes tables.

## DES HŪÎTRES TOUT EN FINESSE

Les premiers parcs à huîtres sont apparus sur l'île dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle, mais l'ostréiculture ne s'est développée qu'après la Seconde Guerre Mondiale. **Réputées pour la finesse de leur chair et leur goût iodé, les huîtres de Noirmoutier profitent de conditions parfaites,** grâce notamment à l'abondance de phytoplancton. Les 40 ostréiculteurs noirmoutrins se concentrent au port du Bonhomme à La Guérinière, mais leurs tables d'élevage sont implantées en milieu naturel tout

autour de l'île. Après plus de trois ans, la maturation s'achève par l'affinage qui permet de distinguer les huîtres de pleine mer, au goût franc et iodé, les fines de claire, affinées en bassins d'eau de mer afin d'assouplir leur goût, et les spéciales de claires, qui séjournent plus longtemps, et en petit nombre, dans les bassins pour gagner en chair et en saveur... Aux 2000 tonnes d'huîtres de Noirmoutier produites chaque année, s'ajoutent 800 tonnes de moules de bouchots.



## LE CULTE DE L'HŪÎTRE BLEUE

C'est la navicule bleue, une micro-algue présente dans les claires d'octobre à Pâques, qui donne à l'huître de Noirmoutier cette couleur (d'ailleurs plutôt émeraude) soulignée d'une frange de cils noirs.



Marais salant



La salicorne

## LE SEL, ENTRE HÉRITAGE ET PAYSAGES

À Noirmoutier, c'est sans doute dans les marais salants que l'on ressent le mieux la complémentarité de la terre et de l'océan. Cet entrelacs d'ériers, de bassins et d'œillettes, dans lequel l'eau de mer se concentre progressivement en sel, modèle le cœur de l'île depuis le V<sup>e</sup> siècle, lorsque les moines bénédictins ont commencé à exploiter l'or blanc des marais. Sa récolte résulte autant de l'action du soleil et du vent que des gestes patients et ancestraux d'une centaine de sauniers. Non lavé, non traité, le sel marin, naturellement riche en sels minéraux et en oligoéléments, présente d'exceptionnelles qualités diététiques. On en distingue plusieurs types

aux vertus et aux usages différents : le gros sel, tiré de l'œillet, sert aux cuissons, aux salaisons et aux fameuses recettes « en croûte de sel » ; le sel fin, séché et broyé, relève le goût des plats en cuisine ; la fleur de sel, enfin, cristallisée à la surface des œillettes, récoltée délicatement et séchée au soleil, assaisonne viandes, poissons et légumes sur les plus grandes tables... Dans les marais, on cueille aussi la salicorne, petite plante herbacée typique des terres salées. Généralement conservée en marinade comme les cornichons, elle s'associe volontiers aux viandes froides et aux poissons, mais peut aussi se consommer fraîche.

## PETITE FLEUR

Longtemps, la fleur de sel fut négligée : le saunier la coulait pour faciliter la formation du gros sel et la réservait à sa propre consommation. Elle salait aussi le beurre pour garantir sa conservation. On ne prit conscience de ses grandes vertus que dans les années 80...



## STAR DE L'ÎLE, LA BONNOTTE !

Méfiez-vous des imitations ! La Bonnotte n'est récoltée que durant une dizaine de jours début mai... Sa fragilité imposant une consommation immédiate, celles que l'on trouve sur les étals en dehors de cette période ne peuvent être que de pâles copies. Vérifiez donc toujours la présence du logo de la coopérative agricole de Noirmoutier sur l'emballage !

## LA PLUS MARINE DES POMMES DE TERRE

Les Noirmoutins ont toujours tiré profit des ressources de l'océan qui les entoure. Sans jamais négliger l'agriculture (blé, fèves, choux...) dans la vaste plaine du nord de l'île. La pomme de terre y fit son apparition à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle avant de s'imposer dans l'entre-deux-guerres. Les cultivateurs l'ont aidée à trouver sa place en enrichissant les sols sablonneux avec du goémon ramassé sur les plages à l'automne. C'est lui qui donne aux pommes de terre de Noirmoutier leur caractère si particulier. Si labour et ramassage sont désormais mécanisés, la délicate phase de la plantation se fait toujours à la main, à la Chandeleur, selon la

tradition... On déguste ainsi dès la mi-avril la ronde et sucrée Sirtema, puis la blonde et fondante Lady Christ'l, la rouge et estivale Roseval, et la blanche et ferme Charlotte... Mais **la grande star de l'île reste la Bonnotte** : venue de Normandie, cette primeur aussi fragile que savoureuse n'est plus aujourd'hui récoltée (une centaine de tonnes par an) que sur l'île et cultive sa réputation de pomme de terre la plus chère du monde. Les connaisseurs aiment consommer les pommes de terre de Noirmoutier en grenailles, grosses comme le pouce, tout juste ramassées, revenues dans la poêle avec leur peau, relevées d'une pincée de sel.



# Shopping

## GOURMAND

Remplissez votre panier de douceurs et spécialités noirmoutrines. Découverte pour les uns, plaisirs partagés pour les autres, ces produits vont vous régaler.



### MOLETTES ET CARMEL

Attention ! Ce caramel est un nectar ! L'alliance de la crème et du beurre frais au sel de Noirmoutier lui donne un coulant redoutable... Il est particulièrement adapté aux crêpes, gaufres et autres tartines, mais c'est à la petite cuillère qu'il est le plus addictif ! Autre merveille de la biscuiterie Les petits Cagniolles « Le Molette », un sablé tout rond, typiquement noirmoutrin et 15 autres variétés de biscuits « maison » réalisés avec des matières premières d'exception et avec l'amour des bonnes choses toutes simples.



### LE FUMOIR DE NOIRMOUTIER

Venez découvrir une large gamme de poissons fumés (issus pour la plupart de la pêche locale), tels que merlu, lieu, maquereau, thon, dorade, truite, saumon... Tout est fait sur place artisanalement dans l'atelier de Serge et Séverine : les poissons sont levés en filets, salés au sel sec de Noirmoutier, fumés à la sciure de bois de hêtre, tranchés à la main et conditionnés. À goûter également, les délicieuses rillettes de poissons (saumon, maquereau, thon, lieu/merlu...). Ouvert à l'année, présent aussi sur les marchés de l'île.

### LA GALETTE SAINT-PHILBERT

Ce petit sablé au beurre et au sel de Noirmoutier accompagne à merveille le café. Son croquant et son léger goût iodé lui donnent son caractère unique.

Allez le déguster et découvrir d'autres spécialités savoureuses typiques de l'île de Noirmoutier dans l'espace gourmet de la pâtisserie Louiche, quatrième génération d'artisans à produire cette merveille.



### LA BRIOCHE LABEL ROUGE

Vendéenne par nature, la brioche au beurre de la boulangerie le Fourn'île mérite le détour ! Délicatement parfumée au rhum, elle a été soigneusement pétrie et tressée à la main façon « trois brins », puis placée au chaud pour lever doucement et développer au mieux tous les arômes. Cette brioche blonde au bon goût de beurre frais, se déguste nature à toute heure ! Depuis 9 ans, la recette « maison » porte fièrement l'estampille Label Rouge.



### LE SAFRAN DE NOIRMOUTIER

Surnommé « or rouge », il a déjà été cultivé sur l'île de Noirmoutier au XII<sup>e</sup> siècle. Le sol de l'île, riche en minéraux et son climat donnent au safran de Noirmoutier son arôme puissant et sa couleur intense. La fleur de Safran se réveille à l'arrivée de l'Automne, des premières pluies et des basses températures. Elle doit être récoltée le matin, émondée et séchée dans la même journée pour permettre aux pistils de garder leurs parfums intacts. La récolte dure en moyenne un mois.





## SOUPE AUX POISSONS ET ARAIGNÉES DE MER LABEL ROUGE DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

Poissons et araignées de mer de l'île de Noirmoutier, sel marin, tels sont les ingrédients de ces 2 soupes réputées pour leur saveur.

On les déguste avec un peu de crème fraîche ou de la rouille. En vente dans certains magasins spécialisés ou grandes surfaces de l'île.



## LE FLAN MARAÏCHIN

Parfumé à la gousse de vanille, vanille-cannelle ou vanille-laurier (recette ancienne de L'Épine), le flan maraichin est la spécialité de la Maison Chaplais.

**Rendez-vous sur les marchés itinérants de l'île (excepté L'Herbaudière), pour le seul plaisir de la gourmandise.**



## GLACES TUTTI FRUTTI

Le goût du fruit vrai ! Pause gourmandise incontournable : les sorbets et crèmes glacées de chez Tutti Frutti ! Le seul tracas, c'est de choisir parmi les 50 parfums !

Outre cette carte à n'en plus finir, Tutti Frutti propose un assortiment de verrines, de desserts glacés et de gaufres à emporter.

## LA FLEUR DE SEL DE NOIRMOUTIER

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

Nature ou aromatisée aux épices issues de l'agriculture biologique, elle apporte une touche finale délicate aux salades, légumes, viandes ou poissons.



## CHIPS DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

Pommes de terre et sel de Noirmoutier, ces chips fabriquées de façon artisanale et cuites au chaudron, éveilleront vos papilles ! Croustillantes, elles seront de tous les instants, de l'apéritif à l'accompagnement des volailles ou des barbecues, en passant par les pique-niques et autres moments de convivialité.

La Coopérative Agricole de Noirmoutier vous invite à piocher dans son nouveau paquet de chips ! Une fois croquées, on ne s'arrête plus...



## BIÈRE ARTISANALE LA N'O

La N'O est la première bière imaginée, brassée et embouteillée sur l'île de Noirmoutier.

La N'O se décline en 9 tons.

Désormais, disponibles en fûts de 20 et 30 l (avec tireuse), sur réservation.

**Nouveauté :** un N'Ocola, des Lim'Onades et d'autres bières saisonnières à venir.





## LA MARINE

3 rue Marie Lemonnier - Port de pêche  
85330 L'HERBAUDIÈRE  
Tél. : 02 51 39 23 09 - [www.alexandrecoillon.com](http://www.alexandrecoillon.com)



Une cuisine créative avec des produits de saison, basée sur la saveur des mets, dans un décor contemporain. « **Cuisinier de l'année 2017 - Gault et Millau** ».

■ **Spécialités** : Homard de l'île à la braise, figue et miel de roses. Poisson de la Criée de l'Herbaudière, beurre au vinaigre de pin et carottes du jardin. Galette blé noir et caramel, sorbet aux algues et citron.

■ **Budget** : Menu mini. : 140 € - maxi. : 290 € avec les vins. Menu enfant : 20 €.

■ **Guides référence** : Le Guide rouge Michelin (2 étoiles) - Le Gault et Millau (19/20 - 5 toques) - Le Petit Futé - L'Omnivore - Le Guide du Fooding - Le Guide des plus belles tables de Vendée - Restaurateur de France - Maître Restaurateur

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

■ **Nom du chef** : Alexandre COUILLON

**Ouvert de février à fin novembre.**

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

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



## L'ASSIETTE AU JARDIN

9 rue du Robinet - 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 54 93 95  
[www.lassietteaujardin.fr](http://www.lassietteaujardin.fr) - L'Assiette au jardin



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

■ **Spécialités** : Cuisine du Marché. Produits frais et locaux. Huitres Fujiyama. Poissons de la criée. Volailles de Challans. Fruits et légumes de saison.

■ **Budget** : Menu mini. : 32 € - maxi. : 50 €. Menu enfant : 15 € (uniquement le midi).

■ **Guides référence** : Le Guide rouge Michelin - Le Bib Gourmand « Michelin » - Collège culinaire de France - Cuisiniers de France

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

■ **Nom du chef** : Dominique SORET

**Ouvert à l'année.**

**Fermé lundi.**





## L'ÉTIER

Route de l'Épine  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 39 10 28 - [www.letier.fr](http://www.letier.fr)



L'Étier, situé au bord de l'eau, vous accueille dans cette ancienne cabane à huîtres transformée en restaurant gastronomique, aux rythmes des marées dans un endroit exceptionnel. Retrouvez nos produits sur le site : [www.laboutiquedeletier.fr](http://www.laboutiquedeletier.fr).

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

■ **Budget** : Menu mini. : 30 € - maxi. : 70 €. Carte mini. : 15 € - maxi. : 38 €. Menu enfant : 11 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : Patrice MILLASSEAU

■ **Nom du chef** : Patrice MILLASSEAU

**Ouvert du 1<sup>er</sup> février au 25 novembre.**

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

**Juillet et août : fermé le lundi.**



## FLEUR DE SEL HÔTEL-RESTAURANT

10 rue des Saulniers - 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 39 09 07  
[www.fleurdesel.fr](http://www.fleurdesel.fr) - Hôtel-Restaurant Fleur de Sel



Distingué par tous les guides gastronomiques de renom, cette maison typique, fondée en 1982 par Pierre et Annick Wattecamps, va fêter ses 40 ans cette année. Dans un cadre feutré alliant esprit bord de mer et élégance, Fleur de Sel vous accueille sous l'imposante charpente, côté piscine ou côté ouest, pour profiter en soirée d'un magnifique coucher de soleil sur le château de Noirmoutier. Véritable passionné, notre chef Eric Pichou fait honneur aux ressources de notre terroir. Vous serez séduits par le naturel et la finesse des assiettes, combinaisons de saveurs et de couleurs, de textures et de parfums. Au fil des saisons, la carte évolue au gré de la nature, faisant la part belle aux cuissons vapeurs, aux jus de légumes, aux viandes et poissons des producteurs locaux. En terrasse les soirs d'été ou près de la cheminée automnale en fin de repas, Fleur de Sel est l'endroit idéal pour partager un moment gastronomique inoubliable, en couple, entre amis ou en famille.

■ **Spécialités** : Cuisine fine entre terre et mer. Saumon confit à 53°, Pintade fermière de Challans, La fraise de Plougastel revisitée. À partir de juin, les incontournables moules gratinées à l'ail, spécialité de la maison depuis 1982.

■ **Budget** : Menu mini. : 28 € - maxi. : 54 €. Carte mini. : 17 € - maxi. : 38 €. Menus enfant : 14 et 24 €.

■ **Guides référence** : Le Guide rouge Michelin - Le Gault et Millau (2 toques) - Le Petit Futé - Le Guide des plus belles tables de Vendée - Collège culinaire de France

■ **Nom du propriétaire** : Pierrick WATTECAMPS

■ **Nom du chef** : Éric PICHOU

**Ouvert du 9 avril au 12 novembre inclus.**

**Fermé le lundi toute la journée.**





## LE GRAND FOUR

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



Au cœur de Noirmoutier, derrière son château médiéval, une ravissante maison bourgeoise du XVII<sup>e</sup>, parée d'une vigne vierge et de volets vieux rose, abrite un restaurant gastronomique, où tout est fait maison. En cuisine, l'océan et la terre s'épousent, une table gourmande animée par une équipe qui partage l'amour du goût, de l'île et des autres...

■ **Spécialités** : Huîtres de Noirmoutier poêlées. Homard bleu flambé, sauce au jus de viande. Baba et son rhum « Embargo ».

■ **Budget** : Menu : mini. : 43 € – maxi. : 63 €. Carte mini. : 24 € – Maxi. : 85 €. Menu enfant : 18 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : Henrick GARRIGA

■ **Nom du chef** : Henrick GARRIGA

Ouvert à l'année.

Du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mars : fermé dimanche soir, lundi et mercredi.

Du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre : fermé dimanche et lundi.

## LA MAISON DES TOQUÉS

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



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

■ **Budget** : Menu mini. : 60 € – Menu maxi. : 90 €. Pas de menu enfant.

■ **Guides référence** : Collège culinaire de France – Le Guide rouge Michelin – Le Guide des plus belles tables de Vendée – Le Petit Futé – Le Guide du Routard

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

■ **Nom du chef** : Sébastien DUCHENNE

Ouvert à l'année.

Fermé le dimanche et le mercredi.



SS COND.



SS COND.



PRIVE



La Maison Des



Toqués



## L'ANSE ROUGE HÔTEL-SPA SAINT-PAUL

15 avenue du Maréchal Foch – BP 117  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 39 05 63 – www.hotel-saint-paul.net



Au cœur du Bois de la Chaise, notre chef vous propose une cuisine traditionnelle faite maison avec des produits frais et locaux.

■ **Spécialités :** Poissons. Produits locaux.

■ **Budget :** Menu mini : 19 € – maxi : 25 € (hors suppléments).  
Menu enfant : entre 12 et 15 €.

■ **Guides référence :** Le Petit Futé – Le Guide des plus belles tables de Vendée

■ **Nom du propriétaire :** Christian BUTON

■ **Nom du chef :** Manuel JANVRAIS

Ouvert de février au 17 décembre inclus.

## L'AUBERGE DE CÉSAR

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



Le restaurant l'Auberge de César est situé à L'Herbaudière. De son emplacement, on y découvre le port, le large et la Baie de Bourgneuf. Plats cuisinés avec des produits de qualité dans un cadre chaleureux.

■ **Spécialités :** Viandes grillées au four à bois. Poissons mijotés et grillés. Pizzas.

■ **Budget :** Menu mini : 19 € – maxi : 30 €. Carte mini : 15 € – maxi : 40 €. Menu enfant : 11 €.

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

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

■ **Nom du chef :** Malik VIEIRA

Ouvert du 14 février au 11 novembre.

Hors saison : fermé le dimanche soir et le lundi.

Saison : fermé le lundi.





## LA BISQUINE

30 a rue du Port  
85330 L'HERBAUDIÈRE  
Tél. : 02 51 35 78 72 - [www.labisquinenoirmoutier.com](http://www.labisquinenoirmoutier.com)



La Bisquine, située à deux pas du port de pêche de L'Herbaudière, avec Nadia et toute son équipe, vous accueille dans un cadre marin, au coin de la cheminée ou sur la terrasse ombragée. Vous dégusterez des produits de la mer et du terroir (poissons, homards de la criée et fruits de mer). Le chef se fera un plaisir de vous pêcher un homard dans l'aquarium, de vous le présenter avant de le cuisiner grillé, sauce corail. Le service est chaleureux et convivial.

■ **Spécialités** : Plateau de fruits de mer. Poissons de la Crieé. Homards. Banc d'écailler (vente de fruits de mer au détail à emporter).

■ **Budget** : Menu mini. : 16 € - maxi. : 35 €. Carte mini. : 15 € - maxi. : 45 €. Menu enfant : 10 €.

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

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

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

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

Fermé le dimanche soir et le lundi.

Hors périodes scolaires : fermé le jeudi soir.



## LE BLÉ NOIR

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



Situé sur le port de Noirmoutier, sur la place Saint Louis, le Blé Noir vous propose une cuisine traditionnelle faite maison : spécialités de crêpes et galettes, grillades de viandes de qualité, l'aile de raie de la criée de L'Herbaudière, ainsi que de savoureuses planches XXL (terrines de thon, rillettes de maquereaux, filets de sardines, etc.)

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

■ **Budget** : Menu mini. : 17 € - maxi. : 26 €. Carte mini. : 12 € - maxi. : 25 €. Menu enfant : 9 €.

■ **Nom du propriétaire** : Thierry JADAUD

■ **Nom du chef** : Thierry JADAUD

Ouvert du 1<sup>er</sup> février au 31 décembre.

Fermé le mercredi toute l'année.





## LE CASTEL

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



Le restaurant « Le Castel », situé en face du château de Noirmoutier. Panorama sur les remparts du château, cadre moderne et authentique. Venez déguster une cuisine de goût et de qualité, le tout « fait maison ». Accès pour personne à mobilité réduite. Salle de 70 couverts. Mariages, séminaires, groupes bienvenus.

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

■ **Budget** : Menu mini. : 22,90 € – maxi. : 34,90 €. Carte mini. : 10 € – maxi. : 23 €. Menu enfant : 11,90 €.

■ **Guides référence** : Tripadvisor

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

Ouvert à l'année.

Fermé le mercredi et le dimanche.

## LA CORMAROUNE

2 rue Marie Lemonnier – 85330 L'HERBAUDIÈRE  
Tél. : 02 51 39 06 02 (Restaurant à l'étage)  
Port. : 06 71 74 01 84 (Bar-brasserie au rez-de-chaussée)



Salle panoramique avec vue sur les ports de pêche et de plaisance. « La Cormaroune » vous propose une cuisine de la mer à travers sa carte et ses menus. Groupes et banquets bienvenus. Au rez-de-chaussée : bar-brasserie, grill, glacier avec terrasse : « La Terrasse ».

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

■ **Budget** : Menu mini. : 15 € - maxi : 28 €. Menu enfant : 9 €.

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

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

Ouvert des vacances de février au 11 novembre.

Hors saison : fermé le lundi soir, le mardi toute la journée et le vendredi soir.

En saison : fermé le mardi.



## L'ENTRE 2 CÔTES

6 rue Centrale  
85680 LA GUÉRINIÈRE  
Tél. : 02 51 55 38 69 - 📍 L'Entre 2 côtes



Restaurant bistrot, situé à La Guérinière, face à l'église. Cuisine traditionnelle revisitée avec des produits régionaux de saison. 2 terrasses, une ombragée, l'autre dans le grand jardin à l'arrière. Parking face au restaurant à 100 m de la plage.

■ **Spécialités :** Cuisine traditionnelle régionale.

■ **Budget :** Menu mini : 16 € – maxi : 30 €. Carte mini : 30 € – maxi : 50 €. Menu enfant : 10 €.

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

■ **Nom du chef :** Marina BECOT

Ouvert à l'année (5 semaines de fermeture : 2 aux vacances de Noël, une en mars, une en juin et une en octobre).

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

D'avril à la Toussaint : ouvert tous les jours le midi (sauf mardi) et midi et soir du mercredi au samedi. Fermé dimanche soir, lundi soir et mardi toute la journée.

Juillet et août : ouvert tous les jours midi et soir. Fermé le mardi toute la journée.

## L'ENVOL

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



« L'Envol » est un bistrot gourmand, situé à deux pas du château. Cécile et Cédric vous accueillent midi et soir et vous proposent une cuisine locale et de saison. Réservation conseillée.

■ **Spécialités :** Œufs cocotte. Foie gras vendéen à la Trouspinette. Filet de Dorade Royale, purée de patate douce.

■ **Budget :** Menu mini : 16,90 € – maxi : 32,50 €. Menu enfant : 11 €.

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

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

■ **Nom du chef :** Cédric FOUASSON

Ouvert de février à novembre.

Hors saison : fermé le lundi et le mardi.

Juillet et août : fermé le lundi toute la journée et le vendredi midi.





## LA FERM'INTENTION

104 avenue Mourain – 85330 L'HERBAUDIÈRE

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

www.lafermintention.fr



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

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

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

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

■ **Nom de la propriétaire** : Annick

■ **Nom du chef** : Alain

Ouvert à l'année (sauf congés annuels 2 semaines en janvier et 2 semaines en novembre).

Restaurant : ouvert du vendredi au dimanche, du brunch à l'after de 11 h à 23 h non-stop. Boutique : ouverte tous les jours, sauf le lundi et le mardi. La bonne cuisine fraîche demande de l'anticipation, une réservation est très conseillée.



## LA GRAND'VOILE

1 rue de la Pointe

85330 L'HERBAUDIÈRE

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



Situé à l'extrémité de l'île de Noirmoutier, vue sur le port de L'Herbaudière, le restaurant « la Grand'Voile » vous accueille dans un cadre chaleureux. Grande salle avec mezzanine de 120 couverts et terrasse panoramique sur le port. Vous y dégusterez fruits de mer, poissons et spécialités. L'établissement est climatisé et vous reçoit pour toutes occasions : banquets, repas de famille, séminaires... Salle privée pour 20 à 30 couverts.

■ **Spécialités** : Fruits de mer (assiette ou plateau). Choucroute de poissons. Moules-frites (frites maison). Brochette de bœuf, sauce roquefort.

■ **Budget** : Menu mini. : 15 € – maxi. : 35 €. Carte mini. : 8,60 € – maxi. : 35 €. Menu enfant : 10 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

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

■ **Nom du chef** : Franck GENDRON

Ouvert de février à décembre.

Octobre à mars : ouvert le midi uniquement.

Fermé le lundi.





## LE JARDIN DE NOIRMOUTIER

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



Cuisine traditionnelle et familiale dans un décor sobre et une ambiance sympathique, avec un bon rapport qualité/prix. Le restaurant est situé face au parking du cinéma.

■ **Spécialités** : Carte et menus suivant saison.

■ **Budget** : Menu mini. : 17,50 € - maxi. : 26,50 €. Carte : 13,50 €. Menu enfant : 9,50 € (- de 12 ans).

■ **Nom du propriétaire** : Didier DOSSMANN

■ **Nom du chef** : Alain CHAIGNEAU

Ouvert à l'année.

## LE PETIT BANC

7 rue des Douves  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 28 10 93 21



Petit établissement, ambiance bouchon lyonnais, face aux remparts du château; carte restreinte (pour varier régulièrement). Ouvert à l'année, « Le Petit Banc » propose une cuisine traditionnelle, le soir du lundi au samedi. Salle de 24 places (pas de tables de plus de 6 personnes).

■ **Spécialités** : Caviar de la « Croix Rousse » façon Meurette. Pavé de bœuf, sauce Saint-Marcellin et son gratin dauphinois. Gâteau de foies de volaille au coulis de tomates maison. Dos de cabillaud, sauce thym, gratin de courge.

■ **Budget** : Formule entrée + plat ou plat + dessert : 22 € - Entrée + plat + dessert : 27 €.

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

■ **Nom des propriétaires** : Véronique AMBROISY et Gilles DALIN

■ **Nom du chef** : Gilles DALIN

Ouvert à l'année (sauf congés annuels).  
Service le soir uniquement à partir de 19h30.  
Fermé le dimanche.



## LE PETIT BOUCHOT

3 rue Saint-Louis  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 39 32 56 - [www.lepetitbouchot.com](http://www.lepetitbouchot.com)



« Le Petit Bouchot » est un bistrot gourmand situé au cœur du centre-ville de Noirmoutier (aux pieds de l'Office de Tourisme et à deux pas du vieux port). Anne-Françoise, Giovanni et Guillaume vous invitent à une escale gourmande entre terre et mer. Venez découvrir des saveurs sans cesse renouvelées. Loin de l'agitation, une ambiance conviviale vous attend. Aux beaux jours, il fait bon s'attabler dans son patio discret. Belle carte des vins d'artisans vigneron avec plus de 60 références sélectionnées. **Carte disponible à emporter toute l'année.**

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

■ **Budget :** Carte mini. : 12 € - maxi. : 46 €. Menu à 31,50 €. Menu enfant : 12 €.

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

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

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

Ouvert de février à La Toussaint.

Septembre à juin : fermé le mardi et le mercredi.

Juillet et août : fermé le dimanche uniquement.



## LE P'TIT NOIRMOUT

10 rue du Marché  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 28 10 79 52 - [www.le-ptit-noirmout.com](http://www.le-ptit-noirmout.com)



En famille, entre amis ou en tête à tête, c'est au restaurant Le P'tit Noirmout que la jeune équipe aura le plaisir de vous accueillir. Alliant cuisine du terroir et plat traditionnel, venez déguster en toute simplicité les suggestions du chef, comme par exemple « Saint-Jacques et langoustines, sauce au champagne ». Le Chef Matthieu viendra également titiller vos papilles avec la fameuse « brioche vendéenne, façon pain perdu et son caramel au beurre salé ». Prenez place dans une salle au goût du jour, murs en pierre et poutres apparentes, tables joliment dressées. Laissez-vous guider par la carte rythmée au fil des saisons. Le P'tit Noirmout se situe dans un quartier calme et chaleureux.

■ **Spécialités :** Produits frais et faits maison. Curé Nantais rôti sur son pain d'épices et chorizo, pesto basilic. Tataki de thon, sauce au raifort. Saint-Jacques et langoustines snackées, sauce Champagne. Brioche vendéenne, façon pain perdu, et son caramel au beurre salé.

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

■ **Guides référence :** Les meilleures tables de Vendée - Vendée Gourmande - Le Petit Futé - Préférence Commerce.

■ **Nom du propriétaire :** Arthur BICLET

■ **Nom du chef :** Matthieu COUPEZ et Aurélie COUPEZ (chef de salle)

Ouvert à l'année.

De septembre à juin : fermé le lundi et le mardi toute la journée.

Juillet et août : fermé le jeudi.





## PUNTA LARA HÔTEL-RESTAURANT

4 rue de la Noure  
85680 LA GUÉRINIÈRE  
Tél. : 02 51 39 11 58 - www.hotelpuntalara.com



Votre restaurant de l'hôtel « Punta Lara » est d'abord un vaste lieu où l'océan est omniprésent. Vous profiterez, lors de votre repas au bord de la piscine, d'une multitude de plats réveillant tous vos sens. Ici, les produits de la mer sont à l'honneur : poissons, fruits de mer... Les producteurs locaux et régionaux sont des fournisseurs fidèles. Un service de qualité et une excellente restauration orchestrée par notre chef de cuisine : L'Atlantide, bistrannique (ouvert le midi en haute saison et le soir du lundi au dimanche). À noter que le restaurant peut recevoir jusqu'à 250 couverts pour les grandes occasions. Possibilité de réserver pour groupes, mariages, séminaires, fêtes de famille, etc. Réservation recommandée au 02 51 39 11 58. Le bar est ouvert en été de 10 heures à 23 heures Choisissez parmi nos cocktails, d'être servis en salle ou en terrasse. Wifi gratuit.

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

■ **Budget** : Menu mini. : 29 € - maxi. : 45 €.

■ **Nom du propriétaire** : Christian BODIN

Du 23 avril au 30 septembre : ouvert le soir.

Du 8 juillet au 27 août : ouvert midi et soir.



## LE RAFIO

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



Le Rafio, ancré Place Saint Louis depuis 1998 et dirigé par la famille Gallais (qui travaille sur le vieux port depuis 3 générations) vous accueille toute l'année dans une ambiance familiale à partir de 9 heures. L'équipe vous y reçoit aussi bien pour le café du matin que pour le déjeuner ou bien le dîner. **Nouveau cette année**, une terrasse en plein air face au port sur la Place Saint Louis vient compléter notre salle et notre terrasse couverte. **Nouveauté** également du côté des cuisines, four à pizzas napolitain (pizzas faites à la main, dans le respect de la tradition italienne), puis cuissons et grillades sur plancha (côtes de bœuf, magret de canard, grosses crevettes sauvages, bar entier, etc...) sous la surveillance de notre Chef Frédéric Maugrion.

■ **Spécialités** : Côtes de bœuf grillées, Magret de canard, Matelote d'anguilles à la vendéenne, Choucroute de la mer, Moules de bou-chots frites sauce marinée, curry ou poulette, pizzas napolitaines.

■ **Budget** : Menu : à partir de 16,50 €, ainsi que les petits plats à la carte et l'ardoise.

■ **Nom du propriétaire** : Morgan GALLAIS

■ **Nom du chef** : Frédéric MAUGRION

Ouvert à l'année.

Fermeture annuelle de mi-novembre à mi-décembre.

Fermé le lundi, à l'année.





## LE ROMAN BLEU

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



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

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

■ **Budget** : Menus et formules : formule du midi (plat + dessert) : 18 € - Et quatre autres menus : entrée/plat/dessert : 26 € - Entrée/plat ou plat/dessert : 22 € - Entrée/plat/dessert : 34 € - Entrée/plat ou plat/dessert : 29 €. Menu enfant : 14 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : SARL Le Roman Bleu

Ouvert à l'année (sauf vacances du 21/03 au 31/03 inclus et du 26/09 au 06/10 inclus).

Vacances scolaires : fermé le mardi.

Hors vacances scolaires : fermé le lundi et le mardi.

Exception faite des jours fériés et de fêtes.

Consultez notre page Facebook.



## LA TABLE D'ÉLISE

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



Cuisine du jour, avec des produits de saison, dans un décor authentique marin, face au port de pêche.

■ **Spécialités** : Lame de mullet aux agrumes, radis noir. Poisson de la Criée. Mousse au chocolat, caramel à la Fleur de Sel.

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

■ **Guides référence** : Le Guide rouge Michelin - Le Guide vert Michelin - Le Gault et Millau - Le Petit Futé - Le BIB Gourmand - Le Guide du Fooding - Maître Restaurateur

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

■ **Nom du chef** : Alexandre COUILLON

Ouvert de février à fin novembre.

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

Juillet et août : fermé le mardi et le mercredi.





## TERRE ET MER

5 a rue Richer  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 35 72 23 - [www.terre-et-mer-restaurant.fr](http://www.terre-et-mer-restaurant.fr)



M. et Mme Guiot vous proposent une cuisine élaborée avec des produits frais de la mer et du terroir. Leurs expériences dans d'autres régions leur ont valu la reconnaissance de nombreux guides gastronomiques... Nous vous souhaitons la bienvenue, ainsi qu'un agréable moment dans notre établissement. Vente à emporter toute l'année.

■ **Spécialités** : Langoustine royale au thym citron, rôtie dans sa carapace. Civet de crustacés et cannelloni, écume de la mer parfumée au Noilly. Choucroute de la mer. Carré d'agneau rôti, jus infusé au romarin. Soufflé à l'orange et Grand Marnier. Ananas rôti à la vanille Bourbon, glace à la noix de coco.

■ **Budget** : Carte mini. : 11 €. Menu : 24,50 €. Entrée - plat - dessert : 60 € (en fonction des plats choisis). Menu enfant : 12 €.

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

■ **Nom du chef** : Bruno GUIOT

Ouvert à l'année.

Hors saison et hors vacances scolaires : fermé le jeudi.

À partir du 16 mars jusqu'au 30 septembre : fermé le jeudi soir.



## LE TRANSAT

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



Le restaurant « Le Transat » est situé sur le port de L'Herbaudière, face aux bateaux. Philippe Godrie vous propose des plats cuisinés avec des produits de qualité dans un cadre chaleureux.

■ **Spécialités** : Poissons. Viandes. Moules. Bruschettas accompagnées de frites et salade. Burger.

■ **Budget** : Menu unique : 35 €. Carte mini. : 13 € - maxi. : 50 €. Menu enfant : 10,90 €.

■ **Nom du propriétaire** : Philippe GODRIE

■ **Nom du chef** : Philippe GODRIE

Ouvert du 12 février au 6 novembre.

Fermé le lundi.





## LE WINCH

8-10 place Saint-Louis  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 28 12 99 20



Cette brasserie, située face au vieux port de Noirmoutier, vous accueille tous les jours pour le déjeuner ou le dîner. Dans un cadre élégant, « Le Winch » vous invite à un voyage au pays des saveurs, entre terre et mer. Tout au long de l'année, l'équipe de cuisine vous propose une carte renouvelée à chaque saison, à base de produits frais. À noter que les poissons et viandes sont fumés sur place. À disposition, une salle privative à l'étage. Idéale pour les repas de famille, entre amis ou d'entreprise. Accessibilité handicapés. Terrasse couverte.

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

■ **Budget :** Menu mini : 17 € - maxi : 30,90 €. Carte mini : 12 € - maxi : 40 €. Menu enfant : 10 €.

■ **Guides référence :** Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire :** Fabrice COLONNELLO

■ **Nom du chef :** M. TESSIER

Ouvert à l'année.

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

Fermé les 24 et 25 décembre.



## LA CASBAH

2 bis rue Parmentier - 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 28 10 85 10  
www.la-casbah.fr - f Restaurant La Casbah



Le Restaurant « La Casbah » est une maison de caractère en pierres intérieures et en plein cœur de Noirmoutier-en-l'Île, situé dans une petite rue au calme, face à la rue piétonne. Terrasse ensoleillée et salle à l'étage en toute intimité. Parking à proximité. Venez découvrir notre cuisine orientale et traditionnelle, à travers les tajines de viandes et de poissons, couscous, brochettes et desserts (tous nos plats sont faits maison). Vins orientaux et français. Tous nos plats sont également à emporter.

**Nouveauté 2° adresse :** SNACK LE CASS'DAL, 6 rue Piet - 85330 Noirmoutier-en-l'Île - **Port :** 07 56 15 04 34.

Nous vous accueillons pour vous proposer des plats à emporter : pizzas, paninis, burgers, tacos, kebab véritable, sandwichs.

■ **Spécialités :** Couscous. Tajines. Viandes et poissons. Grillades. Pâtisseries maison, crêpes marocaines. Plats typiques, orientaux et traditionnels.

■ **Budget :** Le midi : formule à 17 € + carte. Carte mini : 10 € - maxi : 26 €

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

■ **Nom du chef :** Daniel MERCERON

Ouvert à l'année.

Fermeture annuelle le lundi.





## LE FIL ROUGE - BISTROT ÉVOLUTIF

58 avenue Joseph Pineau  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Port. : 07 66 16 25 45 (appel ou SMS) - 📍 Le Fil Rouge



Le Fil Rouge, c'est avant tout l'aventure de deux amies de longue date, Julie & Sophie qui rêvaient d'ouvrir leur concept. Issue du bar et du service, Julie a plus d'une corde à son arc, la cuisine est une passion depuis toujours pour Sophie qui ne cesse d'innover. Le terme Bistrot Évolutif désigne à la fois la nouveauté, l'originalité, et surtout le changement au gré des saisons. Surfant sur la vague du bien manger et découvrir de nouvelles saveurs, une formule le midi, plats à la carte, le soir. Pour tout conseil, n'hésitez pas à vous adresser à Julie, nous restons à votre disposition. Nous vous accueillerons dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Accès PMR. N'hésitez pas à nous appeler !

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

■ **Budget** : Menu mini. : 19 € - maxi. : 23 € (uniquement le midi et en semaine). Carte mini. : 5 € - maxi. : 29 €. Menu enfant : 12 €.

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

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

■ **Nom du chef** : Sophie PALUSSIÈRE

**Ouvert à l'année (sauf congés annuels novembre).**  
**Fermé mardi, mercredi et dimanche soir (variable en fonction des saisons).**

## LE BISTROT DU MARCHÉ

Quai n° 11 - Intermarché - Route de Noirmoutier-en-l'Île  
85680 LA GUÉRINIÈRE

Tél. : 02 51 39 45 45 - www.intermarche.com



L'équipe du « Bistrot du Marché » vous accueille dans une ambiance conviviale de 8h45 à 15 h toute l'année (sauf le dimanche). Service restauration rapide (snack) de 12 h à 14 h. Snack (à emporter).

■ **Spécialités** : Entrecôte. Jambon grillé. Poulet crapaudine. Snack : burger, pizza, kebab, américain.

■ **Budget** : Carte mini. : 2 € - maxi. : 12,90 €.

■ **Nom du propriétaire** : SAS Athanase

**Ouvert à l'année.**  
**Fermé le dimanche.**



## AU CRÊP'USCULE

Port de Plaisance  
85330 L'HERBAUDIÈRE  
Tél. : 02 28 10 95 09



Sur le Port de Plaisance de L'Herbaudière, « Au Crêp'uscule » vous propose une cuisine faite « maison ». Ses galettes et crêpes de tradition bretonne sont si fines et si croustillantes que vous en redemanderez ! Vous vous installerez sur la grande terrasse extérieure, face au port ou en intérieur.

■ **Spécialités** : La Challandaise : magret de canard fumé, pommes de terre, emmental, champignons à la crème, miel, salade. – La Nantaise : lardons, Fleur d'Aunis (fromage vendéen), fondue d'oignons, pommes de terre, salade. – La Gwenn Ha Du : pommes cuites, caramel au beurre salé « maison », glace artisanale vanille, miettes de spéculos, chantilly. – La Crêp'uscule : chocolat « maison », cerise amarena, sorbet artisanal cerise, chantilly.

■ **Budget** : Carte mini. : 6 € – maxi. : 14 € – Menu enfant : 8,50 €.

■ **Nom des propriétaires** : Virginie SAUVAGET et Wilfried TROECH

■ **Nom du chef** : Wilfried TROECH

Ouvert à l'année (congé annuel en novembre et 2 semaines en mars).

Hors saison : fermé le lundi soir et le jeudi.

Juillet et août : fermé le jeudi.



## BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU

9 rue des Douves – 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 35 74 31 – [www.creperieduchateau-noirmoutier.com](http://www.creperieduchateau-noirmoutier.com)  
f Brasserie & Crêperie du Château



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

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

■ **Budget** : Formules : Entrée/plat ou plat/dessert : 18 € - Entrée/plat/dessert : 25 € - Galettes : de 7,50 € à 17,50 €.

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

Ouvert à l'année (sauf vacances du 21/03 au 31/03 inclus et du 26/09 au 06/10 inclus).

Vacances scolaires : fermé le mardi.

Hors vacances scolaires : fermé le lundi et le mardi.

Exception faite des jours fériés et de fêtes.





## LE PALAIS « MAISON MARTIN »

4 Grande Rue  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 39 00 85 - [www.creperie-le-palais.fr](http://www.creperie-le-palais.fr)



Bienvenue au restaurant-crêperie « Le Palais », situé à Noirmoutier. La « Maison Martin », plantée au cœur de la cité insulaire, à deux pas du port et du château, cohabite harmonieusement avec le sentier piéton et les vieilles demeures noirmoutirines (site historique) de la place de la mairie. Cette crêperie-saladerie vous fera découvrir de délicieuses galettes et crêpes dans une ambiance musicale feutrée et festive. Depuis 1854 (six générations), la « Maison Martin » a le plaisir de vous accueillir dans ses murs...

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

■ **Budget** : Menu mini. : 8,80 € - maxi. : 15,30 €. Carte mini. : 3 € - maxi. : 14,50 €. Menu enfant : 6,95 €.

■ **Guides référence** : Vendée Gourmande

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

■ **Nom du chef** : Alexandre MARTIN

Ouvert du 22 décembre au 5 novembre.

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

En dehors de ces périodes, fermé le lundi.



## LA PLANCHE

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



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

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

■ **Budget** : Carte à partir de 9,90 €. Menu enfant 7,10 €.

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

Ouvert à l'année.

Ouvert tous les jours.

Plus d'informations sur notre page Facebook.





## LA SUITE...

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

Tél. : 02 51 39 97 33

La SUITE - Crêperie & Co – Noirmoutier



En saison estivale, profitez d'une agréable terrasse fleurie aux couleurs de l'île (ganivelle, galets de mer, coin de sable blanc...). À l'automne ou en hiver, vous apprécierez notre salle à l'ambiance conviviale et chaleureuse (cheminée), idéale pour des repas en amoureux, en famille ou entre amis. À déguster : galettes et crêpes confectionnées avec les farines bio du Moulin de Rairé, salades, pièce du boucher, omelettes, coupes de glaces, moules de bouchot (uniquement en saison, production locale). Pour l'essentiel : une cuisine simple, « fait maison » avec des produits frais et de qualité.

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

■ **Budget :** Formule midi (hors week-ends et jours fériés) : 13,50 €. Menu enfant : 9,90 €. Carte.

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

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

Ouvert de fin mars à mi-novembre.  
Fermé le dimanche toute l'année.



## LA MANO NEGRA

6 route du Gois

85630 BARBÂTRE

Tél. : 02 51 39 89 55 – @lamanonegrarestaurant



Situé près du passage du Gois en direction du centre-bourg de Barbâtre, le restaurant La Mano Negra vous accueille pour une halte gourmande. Prolongez la magie d'une balade sur ce site unique au monde pour vivre une expérience gustative inoubliable. Sur place ou à emporter, La Mano Negra vous propose une cuisine aux couleurs locales. Les pizzas sont créatives, à pâte fine et préparées avec de la farine bio (Moulin de Rairé à Sallertaine). Cuisinées simplement (marinières) ou de façon plus originale, les moules de bouchots sont accompagnées de frites fraîches ou de pommes de terre de Noirmoutier. Le restaurant dispose de 3 terrasses, dont une atypique, sur le toit. Pour prendre de la hauteur... il vous faudra réserver votre table.

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

■ **Budget :** Carte à partir de 8,90 €. Maxi : 18,50 €. Menu enfant : 9,50 €.

■ **Guides référence :** Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire :** Grégory DELAUNE

■ **Nom du chef :** Grégory DELAUNE

Ouvert d'avril à septembre.  
Fermé le mercredi (sauf pendant les vacances scolaires, ponts et jours fériés).





## LA PIZZALADIÈRE

Port de Plaisance  
85330 L'HERBAUDIÈRE  
Tél. : 02 51 35 80 56



Dotée d'une vue imprenable pour le plaisir des promeneurs, au pied des bateaux du port de plaisance de L'Herbaudière, « La Pizzaladière » vous accueille dans une ambiance musicale, détendue. Pizzas, salades, plancha vous sont proposées... Vente à emporter. Accès handicapés.

- **Spécialités :** Brasserie. Pizzas.
- **Budget :** Carte mini. : 9 € - maxi. : 20 €. Menu enfant : 9,90 €.
- **Nom des propriétaires :** Véronique et Michel ORIOL
- **Nom du pizzaïolo :** Michel ORIOL
- Ouvert de mi-février à mi-novembre.**  
**Fermé mardi soir et mercredi (sauf en juillet et août).**

## LE P'TIT CAPRICE

7 Port de Plaisance  
85330 L'HERBAUDIÈRE  
Tél. : 02 51 26 98 21



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

- **Budget :** Carte mini. : 6 € - maxi. : 25 €.
- **Nom de la propriétaire :** Nadia TESSIER
- **Nom du chef :** Pascal CLOTEAUX
- Ouvert d'avril à novembre.**  
**Fermé le lundi.**



## LA P'TITE CUISINE

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



La P'tite Cuisine, idéalement située entre le centre-ville de Noirmoutier et la Plage des Dames vous propose, sur place ou à emporter, des hamburgers maison : pain, sauce burger, steak boucher 180 g ou steak végétarien maison. Frites maison faites avec des pommes de terre de Noirmoutier.

■ **Budget** : Hamburgers : de 8,50 € à 14,60 €. Menu burger, frites, soda : de 13,50 € à 19,60 €. Menu enfant : 9 €.

■ **Nom de la propriétaire** : Joëlle LHULLIER

■ **Nom du chef** : François LEROYER

**Ouvert du 5 février au 30 novembre.**

**Hors saison : fermé le jeudi et le vendredi midi.**

**Juillet et août : fermé le jeudi.**

**Horaires (toutes saisons) : de 11h30 à 14h et de 18h30 à 21h30.**



## LA CABANE D'ADRIEN

14 zone de la Nouvelle Brille - Zone ostréicole  
85680 LA GUÉRINIÈRE - Port. : 07 50 04 62 23  
www.lacabanedadrien.fr - 📍 La Cabane d'Adrien



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

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

■ **Budget** : À partir de 16 €.

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

**Ouvert du 2 avril au 13 novembre.**

**Fermé le lundi.**





## CHEZ P'TIT LOUIS

Port du Bonhomme – 85680 LA GUÉRINIÈRE

Port. : 06 20 51 11 59

www.lesjollyhuitres.com –  Les Jolly Huîtres



Venez nous rencontrer dans notre boutique « Chez P'tit Louis », où nous aurons le plaisir de vous proposer vente au détail et dégustation. Venez goûter nos huîtres et autres fruits de mer locaux. Un cadre idéal situé au Port du Bonhomme, dans une ambiance conviviale et en bord de mer. Grand parking à proximité. Halte parfaite pour une pause gourmande aux amateurs du coin et d'ailleurs !

■ **Spécialités :** Huîtres (laitieuses ou non laitieuses). Plateau de fruits de mer. Crevettes. Palourdes.

■ **Budget :** 12 huîtres : 12 €. 1 portion de palourdes : 7 €. 1 portion de crevettes : 8 €. 1 portion de bulots : 7,50 €. Verre de vin : 2,50 €. Pichet (muscadet) : 7,50 €. Bouteille de Muscadet : 13,50 €.

■ **Guides référence :** Tripadvisor – Lonely Planet.

■ **Nom du propriétaire :** Louis JOLLY

**Ouvert de Pâques à fin septembre.**  
**Horaires en fonction des saisons.**  
**Consultez notre page Facebook.**

## LE DÉLIT

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

Port. : 06 87 63 36 84 –  Le Délit – Bar à huîtres



À deux coups de pédale de Noirmoutier, venez déguster nos huîtres, derrière la cabane, dans un cadre naturel, en journée ou au coucher de soleil ! Terrasse abritée, salle couverte ou jardin, trois possibilités pour vous installer et vous détendre quel que soit le temps. Au menu, nos huîtres bien sûr, mais aussi crevettes et bulots. Vente au détail.

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

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

**Ouvert d'avril à septembre (octobre et novembre : nous consulter).**  
**Fermé le jeudi.**





## LA GODAILLE

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



Pour les amateurs d'huîtres et de moules, « La Godaille », située au Port du Bonhomme, vous accueille toute l'année, sur sa terrasse couverte afin de déguster ses produits. Halte idéale pour les cyclistes (à proximité de la piste cyclable reliant le Gois à Noirmoutier-en-l'Île). Vous y trouverez en vente, dans son magasin, sa production d'huîtres, de moules et produits régionaux. Plateaux de fruits de mer (sur commande) uniquement à emporter. Distributeur automatique d'huîtres. **Nouveauté 2<sup>e</sup> adresse, dégustation d'huîtres et moules : LE PILOTIS**, La Nouvelle Brille – 85680 La Guérinière.

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

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

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

■ **Nom des propriétaires** : Mélanie FRANCHETEAU et Jody RENOUX

Ouvert à l'année.

HIVER : de 9h à 13h et de 15h à 18h.

SAISON ÉTÉ : de 8h30 à 20h (avril à octobre).



## L'OCÉANE

Route de Noirmoutier – La Grande Passe  
(entre Intermarché et Super U) – 85740 L'ÉPINE  
Tél. : 02 51 39 42 87 – Port. : 06 18 48 16 23 – L'Océane



Venez déguster en toute simplicité, à la bonne franquette, les produits de « Chez Tanguy ». Terrasse couverte. Vente au détail d'huîtres et de coquillages. Dégustation, plateaux de fruits de mer. Moules-frites sur place, produits régionaux.

■ **Spécialités** : Moules-frites. Huîtres. Assiette de fruits de mer : 6 huîtres (laiteuses ou non laiteuses), crevettes, bulots, palourdes, bigorneaux.

■ **Budget** : Moules-frites : 10,90 € (environ 500 g de moules). Dégustation 6 huîtres (accompagnées de pain, beurre, citron) : 7,90 €. Verre de muscadet : 2,90 €. Assiette de fruits de mer : 15,90 €.

■ **Guides référence** : Tripadvisor

■ **Nom du propriétaire** : Tanguy ROCHER

Ouvert de début avril à fin septembre et vacances de la Toussaint.

Hors-été : le midi uniquement (fermé le lundi).

Du 14 juillet au 15 août : ouvert midi et soir tous les jours, sauf dimanche soir et lundi soir.

Ouvert toute l'année pour la vente au détail.





## LA PERLE

Route de Noirmoutier (face à Intermarché) – 85740 L'ÉPINE

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

corinne.ferrer0019@gmail.com



« La Perle » est un bar à huîtres, tranquille dans les marais, en salle ou en terrasse (animaux admis uniquement en terrasse), dans une ambiance zen. Vous pourrez déguster huîtres et coquillages, pour des instants de générosité et de gourmandise. Également dans la charmante boutique, vous trouverez des produits du terroir et articles de décoration. Homarium (homards à emporter ou à consommer sur place). Vous pouvez nous retrouver de fin novembre à fin mars pour la saison d'hiver à **FONT-ROMEUE (66120)**, Esplanade des comtes de Cerdagne – Avenue Emmanuel Brousse. Sur place ou à emporter : huîtres, coquillages, poissons et produits du terroir de Noirmoutier. **Port. : 06.86.55.96.50.**

■ **Spécialités :** Huîtres. Rillettes de poissons. Coquillages. Poissons fumés. Homard. Cafés gourmands.

■ **Budget :** Mini : 7,90 € – maxi. : 25 €.

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

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

Ouvert de fin mars aux vacances de la Toussaint.

Fermé le mercredi.



## PASCALINE ET NICOLAS RAIMOND

Rue de l'Écluse (face au cimetière de bateaux)

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Port. : 06 01 71 12 75 (vente) – Port. : 06 45 95 43 19 (dégustation)



Situé dans un joli coin calme à l'entrée du Port de Noirmoutier, face au cimetière de bateaux. Nous vous accueillons dans notre cabane de production pour vous faire découvrir ou déguster nos coquillages, élevés par nos soins sur nos parcs à Noirmoutier. Terrasse couverte, vue sur le château, l'église et le cimetière de bateaux.

■ **Spécialités :** Huîtres. Palourdes. Crevettes. Rillettes de poissons.

■ **Budget :** Mini : 8,50 € – maxi. : 14 €.

■ **Nom du propriétaire :** Nicolas RAIMOND

Ouvert d'avril à fin septembre pour la dégustation et à l'année pour la vente à emporter.

Horaires variables selon saison.





## LA MAISON BLANCHE

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



Face à la plage des Sableaux, « La Maison Blanche » vous propose crêpes, pizzas, moules-frites à emporter ou à consommer sur place et sa carte. Terrasse avec accès direct à la plage. Salle pour groupes. Parking privé.

■ **Spécialités** : Moules-frites. Pizzas. Crêpes. Carte.

■ **Budget** : Mini. : 10,50 € – maxi. : 25 €. Menu enfant : 8 €.

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

Ouvert tous les jours d'avril à octobre.



## LA PAILLOTE

28 allée des Sableaux – Bois de la Chaise  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 28 10 63 90 – [www.lasergamenoirmortier.com](http://www.lasergamenoirmortier.com)



À l'ombre des chênes centenaires du Bois de la Chaise, notre équipe vous accueille dans un esprit festif et convivial sur plus de 2000 m<sup>2</sup>. Au bord de la plage des Sableaux, bercés par le bruit des vagues, choisissez votre plaisir : restaurant, Crazy Golf 18 trous, Laser Game, Escape Game, Escape Game extérieur, mais aussi glaces, gaufres, cocktails et smoothies de fruits frais. Carte bleue, tickets restaurant, ANCV.

■ **Spécialités** : Brochettes de Gambas grillées. Pavé de saumon. Entrecôte Country. Bavette d'Aloyau. Tous nos plats sont garnis de pommes de terre de Noirmoutier, cuites dans nos fours façon pota-toes et de brochettes de légumes grillés.

■ **Budget** : Menu mini. : 21 € - maxi. : 25 € . Carte mini. : 11 € - maxi. : 18 €. Menu enfant : 12 €. Une partie de mini-golf offerte pour chaque menu.

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

■ **Nom du propriétaire** : André MASARDO

Ouvert du 15 juin au 15 septembre.  
Ouvert tous les jours.





## CAFÉ SAINT-LOUIS

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

Tél. : 02 28 10 03 79

www.cafesaintlouis-noirmoutier.com –  Café Saint Louis



Idéalement situé face au port de Noirmoutier, découvrez avec plaisir ce bar-brasserie, chic et convivial. Séduit par la sérénité qui se dégage de la décoration cosy et confortable, vous profiterez de la vue incroyable sur le port tout en dégustant des tapas, viandes, poissons et fruits de mer **à toute heure de la journée et jusqu'à tard le soir**. La large carte de spiritueux et de cocktails de qualité en fait une adresse incontournable.

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

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

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

Ouvert à l'année (sauf vacances du 21/03 au 31/03 inclus et du 26/09 au 06/10 inclus).

Vacances scolaires : fermé le mardi.

Hors vacances scolaires : fermé le lundi et le mardi.

Exception faite des jours fériés et de fêtes.



## LE 11

11 quai Cassard

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

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



Convivialité. Authenticité. Partage. Ancienne maison de pêcheurs sur le vieux port de Noirmoutier. Produits frais cuisinés maison, à déguster tout au long de la journée. Cour intérieure et terrasse côté port. Coin enfants. Retrouvez-nous également à emporter dans notre boutique traiteur au 6D, rue de la Prée au Duc à Noirmoutier.

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

■ **Budget** : Menu et carte mini. : 10 € - maxi. : 30 €. Menu enfant : 11 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Nom de la propriétaire** : Chloé NAULEAU

Ouvert de janvier à mi-novembre et vacances de Noël.

Hors saison : fermé le mardi et le mercredi.

Saison : fermé le mercredi.





## LA JAVA AU BON COIN

55 rue du Port  
85330 L'HERBAUDIÈRE  
Tél. : 02 28 10 85 01 - 📍 La Java au Bon Coin



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

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

■ **Budget** : Budget : entre 15 et 20 €. Menu enfant : 10 €.

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

■ **Nom du chef** : Crêperie : Christian HEMON - Brasserie : Florian ALVADO

Ouvert d'avril à fin décembre.

Horaires et jours de fermeture variables selon saison.



## LE RÉTRO

40 rue du Grand Vieil - Le Vieil  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 39 27 52 - 📍 Le Retro



Au cœur du village du Vieil, pendant votre balade à vélo, il existe un tranquille bistrot/osteria qui propose une cuisine simple, franco-italienne avec des produits frais et cuisinés maison. En salle ou en terrasse, dans une ambiance familiale et décontractée, vous pourrez déguster un mélange de produits locaux et de spécialités italiennes, importées directement et cuisinées selon la tradition et les recettes de la MAMMA... Buon Appetito !

■ **Spécialités** : Moules et sardines. Frites maison et pommes de terre de Noirmoutier. Pizzas Romana. Raviolis. Lasagnes. Viande française (entrecôte, magret de canard). Fish and chips. Desserts maison.

■ **Budget** : Carte mini. : 10 € - maxi. : 25 €.

■ **Nom du propriétaire** : Christophe DUBOIS

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

Ouvert du 1<sup>er</sup> mars au 15 novembre.

Hors saison : fermé le jeudi.

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





## LE GÉNÉRAL D'ELBÉE

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

Tél. : 02 51 39 10 29

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



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

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

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

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

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

**Ouvert de Pâques à début janvier. Tous les jours de 8h à 23h.**

## LA POINTE DES CHÂTEAUX BAR À VINS

5 rue de la Cure

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

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



Face aux remparts du château, dans une ambiance conviviale et décontractée, Nadège et Grégoire vous accueillent pour découvrir une sélection de vins, accompagnée de planches à grignoter. Accès PMR. Groupes acceptés (25 personnes maxi). Parking à proximité.

■ **Spécialités** : Bar à vins. Planches à grignoter.

■ **Budget** : Verre à partir de 3,50 €. Planches à grignoter à partir de 15 € : planches charcuteries, planches fromages, planches de la mer, planches exotiques, planches à composer soi-même selon goûts. Douceurs sucrées.

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

■ **Nom du chef** : Ludovic CLAUDE

**De mars à décembre, sauf 1 semaine en novembre (décembre : consulter les horaires sur la page Facebook).**

**Hors saison : fermé le jeudi et le vendredi midi.**

**Saison : fermé le jeudi.**



## LE NO BAR COCKTAILS - FRUITS DE MER - SUSHI - TAPAS

24 rue du Boucaud 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Port. : 06 38 88 74 17 - LE NO



Situé à l'entrée de Noirmoutier-en-l'Île, face au petit étang, le NO est une adresse incontournable de l'île, un lieu de vie et de fêtes, où l'on se sent comme des amis. Autour d'une dégustation d'huîtres locales, d'un foie gras Vendéen ou d'une Straciatella Italienne, Julien propose une carte de cocktails mettant en avant des produits locaux et internationaux rares et insoupçonnés, rapportés de ses voyages. Redécouvrez les classiques ou aventurez-vous dans les cocktails Signatures comme le « Bel Djol » : Mezcal au poivre de Jamaïque, abricot Japonais, piment oiseau, yuzu... Pour les amateurs d'iode, ne passez pas à côté de la spécialité de la maison « Oyster Shot », des shots d'huîtres préparés à même la coquille. Côté Sushi, c'est le Maître international Kevin Rivera, originaire du Panama, qui vous réglera de ses créations : Nigiri, Sashimi, California Rolls ou les Signatures du restaurant comme le « LOS CABOS ROLL » : tartare de thon épicé, crevette tempura, thon rouge snacké, yuzu et Chimichuri. Un service professionnel et chaleureux, une décoration chic et atypique, une sélection musicale pointue et une ambiance toujours festive. Le seul restaurant de Noirmoutier proposant une cuisine ouverte jusqu'à 2h du matin.

■ **Spécialités** : Huîtres et fruits de mer. Sushis. Cocktails. Planches de charcuterie. Spécialités du terroir. Tapas.

■ **Budget** : Menu et carte mini. : 20 €. - maxi : 50 €. Cocktails : classiques : 9 €, Signatures : 12 €, exceptionnels : 14 €.

■ **Nom du propriétaire** : Julien LE BRUN

■ **Nom du chef** : Kevin RIVERA

**Ouvert d'avril à octobre.**

**Fermé le lundi.**



## LABAYA BAR ARTISTIQUE ET MUSICAL

Lieu-dit La Grande Passe – Route de Noirmoutier

85740 L'ÉPINE

labaya.contact@gmail.com - Labaya



Labaya est un bar d'ambiance, concerts et animations (scène ouverte, groupes, blind test, jeux...). Gamme de bières pressions et bouteilles, vins, spiritueux et cocktails. Tapas, planches apéritives et snacking. Grands espaces extérieurs avec terrasse en bois, vue sur les marais salants. Location de salles en privatisations : mariages, séminaires, soirées privées (hors juillet août).

■ **Budget** : À partir de 3 €.

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

■ **Nom du chef** : Steven et Mélody

**De février à décembre.**

**Juillet et août : ouvert midi et soir de 11h à 2h tous les jours sauf le lundi midi.**

**Hors saison : ouvert du jeudi au dimanche (1h la semaine, 2h le week-end.**



SS COND.

PRIVE



## Barbâtre

### Cuisine traditionnelle

**L'AVION**.....

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

**CITRON-MER BAR-RESTAURANT**.....

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

### Cuisine du monde

**LA BONNE BOUFFE**.....

51 rue du Centre - Port. : 07 86 90 16 71

### Crêperies

**L'AVION**.....

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

### Pizzerias

**LA MANO NEGRA**..... p. 47

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

### Bars/Cafés

**LE BARBÂTRE BAR PMU**.....

44 rue du Centre - Port. : 06 10 44 10 57

## La Guérinière

### Cuisine traditionnelle

**DES DUNES HÔTEL-RESTAURANT**.....

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

**L'ENTRE 2 CÔTES RESTAURANT-BISTROT**..... p. 24

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

**PUNTA LARA HÔTEL-RESTAURANT**..... p. 32

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

### Crêperies

**LA BELLE ÉPOQUE**.....

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

### Bars à huîtres

**LA CABANE D'ADRIEN**..... p. 51

14 zone de la Nouvelle Brille - Zone ostréicole

Port. : 07 50 04 62 23

**CHEZ P'TIT LOUIS**..... p. 52

Port du Bonhomme - Port. : 06 20 51 11 59

**LA GODAILLE**..... p. 54

Port du Bonhomme - Tél. : 02 51 60 68 64

### Bars/Brasseries

**LE BISTROT DU MARCHÉ**..... p. 41

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

Tél. : 02 51 39 45 45

**LE BISTROT DE LA COURT**

RESTAURANT-BAR-PIZZERIA (SUR PLACE OU À EMPORTER).....

54 rue des Moulins - Port. : 06 87 26 20 18

**LE BON'HOMME RESTAURANT-BAR PMU**.....

165 rue Nationale - Port. : 06 77 63 40 82

**LES PIEDS DANS L'Ô RESTO-VINS**.....

38 b boulevard de l'Océan - Port. : 06 09 85 18 33

### Bars/Cafés

**CAFÉ ZEN ATELIERS BIEN-ÊTRE-SALON DE THÉ**.....

28 rue de la Croix Verte - Port. : 07 88 35 54 66

## L'Épine

### Cuisine traditionnelle

**CAPUCINE À LA MER**.....

1 bis b avenue de la Liberté

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

**LE POISSON BULLE**.....

Port de Morin - Port. : 07 71 11 20 44

### Crêperies

**LA PLANCHE CRÊPERIE-RESTAURANT**..... p. 45

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

### Pizzerias

**LES SAUNIERES**.....

12 avenue de la Liberté - Tél. : 02 28 10 73 20

### Petite restauration

**LA PAILLOTTE (JUILLET ET AOÛT)**.....

Port de Morin - Chemin du Phare

**LA POZ'**.....

27 rue de l'Hôtel de Ville - Port. : 06 40 37 21 43

### Bars à huîtres

**LE DÉLIT**..... p. 53

Étier de l'Arceau - Route de l'Épine (derrière La Piscine !)

Port. : 06 87 63 36 84

**L'OCÉANE**..... p. 55

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. 56

Route de Noirmoutier (face à Intermarché)

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

### Bars/Brasseries

**AU P'TIT PLAISIR**.....

7 rue des Trappes - Tél. : 02 51 39 22 73

**LE CADILLAC BAR (BRASSERIE : AVRIL À SEPTEMBRE)**....

44 rue Nicolas Vénéreau - Tél. : 09 71 55 00 05

**LE CABANON**.....

4 avenue de la Liberté - Port. : 06 09 49 72 00

### Bars/Cafés

**LE CENTRAL**.....

2 rue Albert Lassourd - Tél. : 02 51 39 46 53

**LABAYA BAR ARTISTIQUE ET MUSICAL-TAPAS**..... p. 67

Lieu-dit La Grande Passe - Route de Noirmoutier

labaya.contact@gmail.com

## Noirmoutier-en-l'Île

### Cuisine gastronomique

**L'ASSIETTE AU JARDIN**..... p. 13

9 rue du Robinet - Tél. : 02 51 54 93 95



**L'ÉTIER** ..... p. 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

**LA MAISON DES TOQUÉS** ..... p. 17  
26 rue de la Prée au Duc - Tél. : 02 28 10 15 12

**VILLA ARTHUS BERTRAND HÔTEL-RESTAURANT**.....  
9 allée de Chaillot - Tél. : 02 51 68 41 81

**Cuisine traditionnelle**

**L'ANSE ROUGE HÔTEL-RESTAURANT** ..... p. 18  
15 avenue du Maréchal Foch - BP 117 - Tél. : 02 51 39 05 63

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

**LE CASTEL** ..... p. 22  
11 a rue des Douves - Tél. : 02 44 36 64 36

**L'ENVOL** ..... p. 25  
13 rue du Vieil Hôpital - Tél. : 02 51 35 85 29

**LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF**..... p. 30  
58 a avenue Joseph Pineau - Port. : 07 66 16 25 45

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

**LA MER VEILLE BRASSERIE-CRÊPERIE-PIZZERIA**.....  
30 avenue Georges Clémenceau - Plage des Dames  
Tél. : 02 28 17 91 18

**LE PETIT BANC** ..... p. 29  
7 rue des Douves - Tél. : 02 28 10 93 21

**LE PETIT BOUCHOT** ..... p. 30  
3 rue Saint-Louis - Tél. : 02 51 39 32 56

**LA POTINIÈRE** .....  
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. 31  
10 rue du Marché - Tél. : 02 28 10 79 52

**LE RAFIO**..... p. 33  
12 place Saint-Louis - Tél. : 02 51 35 76 21

**LE ROMAN BLEU**..... p. 34  
1 rue Boucharde (à côté de la mairie) - Tél. : 02 51 39 03 88

**TERRE ET MER** ..... p. 36  
5 a rue Richer - Tél. : 02 51 35 72 23

**TERRE SALÉE**.....  
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. 38  
8-10 place Saint-Louis - Tél. : 02 28 12 99 20

**Cuisine du Monde**

**LA CASBAH** ..... p. 39  
2 bis rue Parmentier - Tél. : 02 28 10 85 10

**LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF**..... p. 30  
58 a avenue Joseph Pineau - Port. : 07 66 16 25 45

**Crêperies**

**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

**LE CHÂTEAU DE CRÊPES CRÊPERIE STREET FOOD**....  
5 rue du Général Passaga - Port. : 06 38 34 84 23

**BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU** ..... p. 33  
9 rue des Douves - Tél. : 02 51 35 74 31

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

**LE PALAIS « MAISON MARTIN »**..... p. 34  
4 Grande Rue - Tél. : 02 51 39 00 85

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

**LA SUITE**..... p. 36  
39 avenue Joseph Pineau - Tél. : 02 51 39 97 33

**Pizzerias**

**LA MAISON BLANCHE**..... p. 58  
21 allée des Sableaux - Tél. : 02 28 10 38 36

**TERRE SALÉE**.....  
91 avenue Joseph Pineau - Tél. : 02 51 39 19 66

**Petite restauration**

**LA BALISE RESTO-SNACK** .....  
42 rue de la Prée au Duc - Port. : 06 31 94 59 42

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

**LA P'TITE CUISINE**..... p. 50  
46 avenue Joseph Pineau - Tél. : 02 44 36 63 00

**Bars à huîtres**

**PASCALINE ET NICOLAS RAIMOND**..... p. 57  
Rue de l'Écluse (face au cimetière de bateaux) -  
Port. : 06 01 71 12 75 (vente) - Port. : 06 45 95 43 19 (dégustation)

**Bars/Brasseries**

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

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

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



## CAFÉ SAINT-LOUIS

BRASSERIE-BAR-TAPAS-FRUIITS DE MER ..... p. 60

Place Saint-Louis – Tél. : 02 28 10 03 79

## CHACHA BISTROT & CHACHA À EMPORTER

BAR-BRASSERIE-STREET FOOD .....

2 Place de la République – Tél. : 02 51 39 00 62

## BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU ..... p. 23

9 rue des Douves – Tél. : 02 51 35 74 31

## LE FIL ROUGE BAR-BISTROT ÉVOLUTIF ..... p. 20

58 a avenue Joseph Pineau – Port. : 07 66 16 25 45

## LA MAISON BLANCHE ..... p. 58

21 allée des Sableaux – Tél. : 02 28 10 38 36

## LE NO BAR-COCKTAILS-FRUIITS DE MER-SUSHIS-TAPAS ... p. 66

24 rue du Boucaud – Port. : 06 38 88 74 17

## LE 11 BAR-TAPAS-BRASSERIE ..... p. 61

11 Quai Cassard – Tél. : 02 28 10 11 11

## LA PAILLOTTE ..... p. 59

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

## RESTAU U .....

148 route Nationale – Tél. : 02 51 39 92 03

## LE RÉTRO ..... p. 63

40 rue du Grand Vieil – Le Vieil – Tél. : 02 51 39 27 52

### Bars/Cafés

## L'ARC-EN-CIEL .....

37 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 41 80

## ATYPIK NOW LE BAR BAR TAPAS-CONCERTS .....

148 route de Noirmoutier – Tél. : 02 28 17 00 09

## LE BIKINI BAR TAPAS .....

68 avenue Joseph Pineau – Port. : 06 59 71 21 26

## LE CAFÉ DE LA GARE .....

1 rue Piet – Tél. : 02 51 39 43 28

## LE CAFÉ NOIR .....

4 Quai Cassard – Tél. : 02 51 39 00 75

## CAFÉ SAINT-LOUIS .....

BRASSERIE-BAR TAPAS-FRUIITS DE MER ..... p. 60

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

## LA FRIANDISE .....

30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames

Tél. : 02 51 54 93 48

## LE JARDIN DE NOIRMOUTIER BAR PMU ..... p. 28

72 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 12 03

## LE BAR DU GÉNÉRAL D'ELBÉE HÔTEL-SPA ..... p. 62

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 ..... p. 58

21 allée des Sableaux – Tél. : 02 28 10 38 36

## LE NO BAR-COCKTAILS-FRUIITS DE MER-SUSHIS-TAPAS ... p. 66

24 rue du Boucaud – Port. : 06 38 88 74 17

## LE NO.MAD COFFEE

SALON DE THÉ-PÂTISSERIES BRETONNES MAISON .....

34 place de la République – Port. : 06 70 43 38 19

## LE 11 BAR-TAPAS-BRASSERIE ..... p. 61

11 Quai Cassard – Tél. : 02 28 10 11 11

## LA PAILLOTTE ..... p. 59

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

## PLANET' HER DÉJEUNER-BAR-GLACIER-SALON DE THÉ .....

3 rue du Rosaire – Tél. : 02 51 55 92 04

## LA POINTE DES CHÂTEAUX BAR À VINS ..... p. 65

5 rue de la Cure – Tél. : 02 51 93 67 46

## LA POTINIÈRE .....

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 RAFIO ..... p. 33

12 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 35 76 21

## RESTAU U .....

148 route Nationale – Tél. : 02 51 39 92 03

## LE RÉTRO ..... p. 63

40 rue du Grand Vieil – Le Vieil – Tél. : 02 51 39 27 52

## LE SAINT-MICHEL .....

38 Place de la République – Tél. : 02 51 39 51 52

## TELLE MÈRE, TEL FILS BAR À VINS .....

14 rue du Marché – Tél. : 02 51 55 59 75

## LA VOILE ROUGE .....

30 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames

Tél. : 02 51 39 06 87

## L'Herbaudière

### Cuisine gastronomique

## LA MARINE ☼☼ ..... p. 12

3 rue Marie Lemonnier – Port de Pêche – Tél. : 02 51 39 23 09

### Cuisine traditionnelle

## L'AUBERGE DE CÉSAR ..... p. 19

12 rue Marie Lemonnier – Tél. : 02 51 39 09 59

## LE REFUGE DU PORT .....

97 avenue Mourain – Tél. : 02 51 39 08 68

## LA BISQUINE ..... p. 20

30 a rue du Port – Tél. : 02 51 35 78 72

## LA CORMAROUNE ..... p. 23

2 rue Marie Lemonnier – Tél. : 02 51 39 06 02

**LA FERM'INTENTION CUISINE BISTRONOMIQUE BIO .... p. 26**

104 avenue Mourain

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

**LA GRAND'VOILE ..... p. 27**

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

**LE JUSANT .....**

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

**QUAI 26 .....**

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

**LA TABLE D'ÉLISE ..... p. 35**

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

**LE TRANSAT ..... p. 37**

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

**Crêperies**

**AU CRÊP'USCULE ..... p. 42**

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

**Pizzerias**

**LA PIZZALADIÈRE ..... p. 48**

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

**Petite restauration**

**LE CHANTILLY SNACK-BAR.....**

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

**LE P'TIT CAPRICE - LA FRIGERAIE..... p. 49**

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

**Bars à huîtres**

**LA JANE .....**

Port de Plaisance - **Tél.** : 02 51 35 02 80 - **Port.** : 06 99 28 51 95

**Bars/Brasseries**

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

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

**LA PIZZALADIÈRE ..... p. 48**

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

**LA TERRASSE/LA CORMAROUNE ..... p. 23**

2 rue Marie Lemonnier - **Port.** : 06 71 74 01 84

**LE TRANSAT ..... p. 37**

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

**Bars/Cafés**

**LE BÔBAR.....**

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

**BORD À BORD HÔTEL.....**

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

**LE COMPTOIR .....**

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

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

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

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

**NOA (NOIRMOUTIER OTHER ATMOSPHERES)**

BAR LOUNGE PMU.....

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



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

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

**Demandez-les dans nos bureaux d'accueil!**

