



# Guide **Restaurants** & Bars



## Réservez vos vacances en ligne

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

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

## Office de tourisme de l'île

RUE DU POLDER - 85630 BARBÂTRE

**Octobre à mars :**

du lundi au vendredi 9h30 - 12h30 / 14h - 17h30.  
Fermé pendant les vacances de Noël.

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

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

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

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

**Octobre à mars :**

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

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

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

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

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

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

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

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

 **Office de Tourisme  
de l'île de Noirmoutier**

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



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



Offices de  
Tourisme  
de France



ÎLE DE  
**Noirmoutier**  
OFFICE DE TOURISME

# Sommaire

12|17

Cuisine gastronomique

18|42

Cuisine traditionnelle

43

Cuisine du monde

44|49

Crêperies

50|51

Pizzerias

52

Petite restauration

53|60

Bars à huîtres

61|67

Bars-Brasseries

68

Bars tapas/Cafés

69|71

Café-Concerts

72|78

Index et autres  
établissements

## LÉGENDE



Animaux  
acceptés




Chèques vacances  
acceptés



Parking  
privé



Tickets-restaurants  
acceptés



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

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

L'ÎLE  
gourmande

## DES POISSONS DE BELLE LIGNÉE

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



### LE RESPECT DE L'ÉTIQUETTE

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

## DES HÙITRES 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'HÙITRE BLEUE

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



Marais salant



La salicorne

## LE SEL, ENTRE HÉRITAGE ET PAYSAGES

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

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



## PETITE FLEUR

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



## STAR DE L'ÎLE, LA BONNOTTE !

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

## LA PLUS MARINE DES POMMES DE TERRE

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

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



# Shopping

## GOURMAND

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



### MOLETTES ET CAMEL

**Attention ! Ce caramel est un nectar ! L'alliance de la crème et du beurre frais au sel de Noirmoutier lui donne un coulant redoutable...** Il est particulièrement adapté aux crêpes, gaufres et autres tartines, mais c'est à la petite cuillère qu'il est le plus addictif ! Autre merveille de la biscuiterie Les petits Cagniotés « Le Molette », un sablé tout rond, typiquement noirmoutrin et 25 autres variétés de biscuits « maison » réalisés avec des matières premières d'exception et avec l'amour des bonnes choses toutes simples.



### LE FUMOIR DE NOIRMOUTIER

Venez découvrir une large gamme de poissons fumés, tels que merlu, lieu, maquereau, thon, truite, saumon, mais également viandes et fromages fumés. Tout est fait sur place artisanalement dans l'atelier de David et Angélique : les poissons sont levés en filets, salés au sel sec de Noirmoutier, fumés à la sciure de bois de hêtre, tranchés à la main et conditionnés.

**Nouveauté 2025 : le bar à dégustation.** Profitez de la terrasse pour boire un verre, tout en dégustant les produits fumés !

### LA GALETTE SAINT-PHILBERT

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

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



### LA BRIOCHE TRADITIONNELLE MAISON

Vendéenne par nature, la brioche au beurre de la boulangerie le Fourn'île **mérite le détour !**

Délicatement parfumée au rhum, elle a été soigneusement pétrie et tressée à la main façon « trois brins », puis placée au chaud pour lever doucement et développer au mieux tous les arômes. Cette brioche blonde au bon goût de beurre frais, **se déguste nature à toute heure !** Depuis 30 ans, la recette « maison » porte fièrement les valeurs de l'artisanat et du savoir-faire local.



### BIÈRE ARTISANALE GALU

**Conception, fabrication et vente de bières artisanales.**

Gamme annuelle : Galu Blonde, Galu Blanche, Galu Rousse, Galu Porter.

Gamme saisonnière : Galu Éphémère, Galu de Noël.

Format : 33 cl et 75 cl.

Vente directe brasserie, marchés Noirmoutier et l'Épine et nos partenaires locaux.





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

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

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



## LE FLAN MARAÎCHIN

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

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

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



## GLACES TUTTI FRUTTI

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

Oltre cette carte à n'en plus finir, Tutti Frutti propose un assortiment de verrines et d'entremets glacés, ainsi que des 1/2 l de glaces et des gaufres à emporter.

## LA FLEUR DE SEL DE NOIRMOUTIER

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

Nature ou aromatisée, venez la découvrir au magasin de la Coopérative de Sel, 1 rue Piet à Noirmoutier-en-l'île.



## CHIPS DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

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

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



## BIÈRE ARTISANALE LA N'O

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

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





## LA MARINE

3 rue Marie Lemonnier – Port de pêche  
85330 L'HERBAUDIÈRE  
Tél. : 02 51 39 23 09 – www.alexandrecouillon.com



### Distinguée au Palmarès Michelin 2023 en obtenant une 3<sup>e</sup> étoile.

Une cuisine créative avec des produits de saison, basée sur la saveur des mets, dans un décor contemporain, entièrement rénové en 2025. Élégante et moderne, la salle du restaurant éveille l'esprit d'une croisière exceptionnelle, d'un voyage au plus près de l'histoire du Chef, propre à créer des souvenirs inoubliables. Vivre aux rythmes des marées de l'île de Noirmoutier, comprendre le terroir insulaire qui se cueille et se pêche au quotidien, déguster les créations marines et végétales d'Alexandre Couillon, le chef : bienvenue dans l'univers de La Marine!

■ **Spécialités** : Le Maquereau de petite pêche, betterave et persil.  
Le Homard et Caviar, un flan au bouillon de crabe vert.  
Le Lieu Jaune de ligne, carottes et beurre de pin.  
La Laitue de Mer, sarrasin et caramel, agrumes.

■ **Budget** : NO. : 9 épisodes : 350 €. – NO1 : 6 épisodes : 230 €. Menu unique à chaque service.

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

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

■ **Nom du chef** : Alexandre COUILLON

Ouvert de juillet à mi-décembre 2025.

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

Juillet et août : fermé le mardi et le mercredi.



## L'ASSIETTE AU JARDIN

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



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

■ **Spécialités** : Cuisine du Marché. Produits frais et locaux.  
Huîtres Fujiyama. Bar au beurre de café, soufflé au chou-fleur.  
Ris de veau croustillant aux palourdes.  
Magret sauce aigre-douce.

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

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

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

■ **Nom du chef** : Dominique SORET

Ouvert de février à décembre.

Hors saison : fermé mardi, mercredi et jeudi midi.

Saison : se renseigner.



\*de petite taille





## L'ÉTELLE PAR FLEUR DE SEL

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

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

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



Une institution sur l'île de Noirmoutier depuis 1982. Nouveau nom du restaurant depuis 2023, L'Ételle est un lieu feutré et convivial, situé à mi-chemin du centre-ville et des plages du Bois de la Chaize. On s'y retrouve pour déjeuner ou dîner dans une belle salle lumineuse avec vue sur le château et l'église, ou sur la terrasse à l'ombre des parasols, dès les beaux jours. La cuisine est signée Éric Pichou, véritable passionné, qui a fêté ses 30 ans de maison l'année passée. Les saveurs raffinées, ancrées dans les saisons, honorent les poissons et les produits locaux. Côté cadre, on retrouve le style élégant et naturel institué par la famille Wattecamps et deux expositions d'artistes peintres : Céline Wattecamps, la sœur de Pierrick et Béatrice Roche Gardie, peintre reconnue. Ouvert du mercredi au dimanche, L'Ételle vous propose le midi sa carte déjeuner et désormais son menu du jour. Au dîner, le menu Croisière et la carte du soir. Le dimanche midi, un menu gastronomique : Le Déjeuner du dimanche. Privatisable au déjeuner uniquement, L'Ételle accueille vos fêtes de famille et vos événements associatifs et d'entreprises.

■ **Spécialités** : Dos de lieu jaune en panure de piquillos.  
Moules gratinées à la crème d'ail. Sole meunière au beurre citronné préparée. Douceur au chocolat praliné, Giandura et griottines.

■ **Budget** : Carte à partir de 16 €. Menu « Croisière » (dîner) à 41 € et formule à 30 €. Menu « Déjeuner du Dimanche » à 51 € et formule à 40 €. Menu enfant à 15 €. Menu « Jeune Gourmet » à 26 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : Pierrick WATTECAMPS

■ **Nom du chef** : Éric PICHOU

Ouvert du 5 avril au 10 novembre inclus.

Fermé le lundi et le mardi (excepté le 10/11).

Établissement fermé semaines 42 et 45.



## L'ÉTIER

Route de l'Épine

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 51 39 10 28 - [www.letier.fr](http://www.letier.fr) - @letier



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

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

■ **Budget** : Menu mini. : 34 € - maxi. : 80 €. Carte mini. : 15 € - maxi. : 38 €. Menu enfant : 15 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : Patrice MILLASSEAU

■ **Nom du chef** : Patrice MILLASSEAU

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

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

Juillet et août : dimanche soir et lundi.







## LE GRAND FOUR

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



Au cœur de Noirmoutier, derrière son château médiéval, une ravissante maison bourgeoise du XVIIe, 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 cuisinées. Homard. Sole meunière. Baba et son rhum « Embargo ».

■ **Budget** : Menu : mini. : 39 € – maxi. : 92 €. Carte mini. : 27 € – Maxi. : 40 €. Menu enfant : 19 €.

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

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

■ **Nom du chef** : Henrick GARRIGA

Ouvert à l'année.

Hiver : fermé dimanche, lundi et mercredi.

Été : fermé dimanche et lundi.

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

8 allée du Tambourin – 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 39 12 52 – www.lesprateaux.com



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

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

■ **Budget** : 1 seule formule à 56 € (entrée/plat/fromage/dessert).

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

■ **Nom du chef** : Ludéric PICOU

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

Ouvert tous les soirs, sauf le mercredi.



SS COND.



SS COND.



ancv



PRIVÉ

\*tenus en laisse





## VILLA ARTHUS-BERTRAND

9 allée de Chaillot - Bois de la Chaise  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE - Tél. : 02 51 68 41 81  
www.villa-arthusbertrand.com - f Villa Arthus-Bertrand



Dans un pays où la gastronomie est un art de vivre, chaque repas devient une occasion de célébrer le terroir et l'authenticité. Au restaurant de la Villa Arthus-Bertrand, le chef vous invite à partager une expérience culinaire inoubliable, où chaque plat raconte une histoire, celle de l'île de Noirmoutier et de ses producteurs passionnés. Fortement ancrée dans la tradition locale, sa cuisine allie générosité et raffinement, en mettant à l'honneur des produits frais, locaux et de saison. La carte évolue au fil des récoltes et des marées, vous offrant une palette de saveurs renouvelée à chaque instant. Ici, la bistronomie se fait créative, alliant respect des savoir-faire ancestraux et audace dans les associations de saveurs. Au cœur de la nature, dans le cadre unique du Bois de la Chaise, chaque repas devient un moment de partage, où l'ambiance conviviale se mêle à la découverte de la richesse d'un terroir préservé. Une invitation à savourer des plats élaborés avec soin, tout en respectant l'environnement et les circuits courts, pour une expérience gustative qui réveille les sens et marie parfaitement le plaisir de la table à celui de la nature.

■ **Spécialités** : Produits locaux.

■ **Budget** : Menu à partir de 50 €.

■ **Nom du chef** : Aurélien BROUDIC

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

Restaurant ouvert au dîner du mercredi au samedi.

Brunch : le dimanche de 11h à 15h.



## L'ATLANTIDE

### PUNTA LARA HÔTEL-RESTAURANT

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



L'Atlantide, restaurant de l'hôtel « Punta Lara », caché dans la pinède, face à l'océan, est une invitation au voyage. Vous profiterez, lors de votre repas au bord de la piscine, d'une multitude de plats réveillant tous vos sens. Ici, les produits de la mer sont à l'honneur : poissons, fruits de mer... Les producteurs locaux et régionaux sont des fournisseurs fidèles. Un service de qualité et une excellente restauration orchestrée par Stéphane Gourault, le chef de cuisine. À noter que le restaurant peut recevoir jusqu'à 160 couverts pour les grandes occasions. Possibilité de réserver pour groupes, mariages, séminaires, fêtes de famille, etc. Réservation recommandée au 02 51 39 11 58. Le bar extérieur est ouvert en été de 11 heures à 23 heures Choisissez parmi nos cocktails, d'être servis en salle ou en terrasse. Wifi gratuit. Borne de recharge auto.

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

■ **Budget** : Menu mini. : 33 € - maxi. : 59 €. Carte mini. : 21 € - maxi. : 69 €. Menu enfant : 16 €

■ **Nom du gérant** : Alexandre LETERREUR

■ **Nom du chef** : Stéphane GOURAULT

Ouvert du 3 avril au 15 novembre (midi et soir).



\*tenus en laisse





## L'AUBERGE DE CÉSAR

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



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

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

■ **Budget** : Menu mini. : 20 € - maxi. : 35 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : Émilie FRANZAK

■ **Nom du chef** : Malik VIEIRA

Ouvert de début février à début novembre.

Hors saison : fermé le dimanche soir et le lundi.

Saison : fermé le lundi.

## LA BISQUINE

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



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

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

■ **Budget** : Menu mini. : 11 € - maxi. : 40 €. Carte mini. : 13 € - maxi. : 40 €. Menu enfant : 12 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : Nadia TESSIER

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

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

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

Saison : fermé lundi.





## LA CASE IODÉE

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



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

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

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

■ **Guides référence** : Le Petit Futé.

■ **Nom du propriétaire** : Clément LECLERE

Ouvert d'avril aux vacances de la Toussaint.  
Fermé le mercredi.



## LE CASTEL

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



Le restaurant « Le Castel », situé en face du château de Noirmoutier. Panorama sur les remparts du château, cadre moderne et authentique. Venez déguster une cuisine de goût et de qualité, le tout « fait maison ». Accès pour personne à mobilité réduite. Salle de 72 couverts. Mariages, séminaires, groupes bienvenus.

■ **Spécialités** : Foie gras à la Trouspinette. Déclinaison de saumons. Noix de Saint-Jacques flambées au champagne. Brioche façon pain perdu.

■ **Budget** : Menu mini. : 28,90 € - maxi. : 34,90 €. Carte mini. : 14 € - maxi. : 22 €. Menu enfant : 15 €.

■ **Guides référence** : Tripadvisor

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

Ouvert à l'année.

Hors saison : fermé le mercredi et le dimanche.

Juillet et août : fermé le samedi midi et le dimanche.





## CHEZ PATACOL JOYEUX BISTRO

6 rue Centrale – 85680 LA GUÉRINIÈRE – Tél. : 02 51 55 38 69

www.chez-patacol-restaurant-la-gueriniere.fr

Chez Patacol – chez\_patacol



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

■ **Spécialités** : Cuisine traditionnelle revisitée.

■ **Budget** : Menu mini. : 20 € – maxi. : 32 €.

Carte mini. : 15 € – maxi. : 32 €. Menu enfant : 12 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : Cassandre CORBREJAUD

■ **Nom du chef** : Marina BECOT

Ouvert à l'année

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

Juillet et août : fermé mardi et mercredi midi.

Hors saison : voir site web ou réseaux sociaux.



## LES DUNES

6 rue de la Tresson – 85680 LA GUÉRINIÈRE

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

Hotel des Dunes 3\* – Noirmoutier

hoteldesdunesnoirmoutier



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

■ **Spécialités** : Soupe de poissons maison. Terrine au cognac. Suprême de volaille sauce camembert, frites maison. Poisson du Marché, etc.

■ **Budget** : Menu mini : 28 € – maxi : 38 €.

Carte mini : 16 € – maxi : 26 €

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

■ **Nom du chef** : Gery BODDAERT

Ouvert du 5 avril au 27 septembre.

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

Fermé le dimanche.





## ÉLISE

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



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

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

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

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

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

■ **Nom du chef** : Alexandre COUILLON

Ouvert de mars à mi-décembre.

Hors saison : fermé dimanche soir, lundi et mardi.

Juillet et août : fermé mardi et mercredi midi.



L'île de Noirmoutier  
prend soin de vous,  
prenons soin d'elle

Découvrez toutes les bonnes  
pratiques à respecter à travers  
ce motion pédagogique





## 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 – 📍 restaurant La Ferm'Intention



À la fois table unique et unique table, que vous soyez en famille, entre amis ou en réunion professionnelle, nous vous proposons notre salle pour minimum 8 et maximum 12 personnes. Venez passer un moment gourmand, convivial, ludique autour de notre table. Le midi pour un brunch, un déjeuner ou un dîner, participer à un atelier sur place ou en extérieur chez l'un de nos partenaires. Détails et tarifs sur demande sur devis, selon vos souhaits et budget.

■ **Spécialités** : Cuisine bistronomique. Restaurant végétarien, végan, flexitarien, « plus il y aura de végétal, meilleure sera la viande ». Boutique produits artisanaux maison. Plats emportés ou livrés. Brunch. Pique-nique. Service traiteur.

■ **Budget** : Menu et carte mini. : 20 € – maxi. : 80 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : Annick

■ **Nom du chef** : Alain

Ouvert à l'année

(sauf congés annuels : 2<sup>e</sup> quinzaine de novembre et de janvier).

La bonne cuisine fraîche demande de l'anticipation, une réservation est très conseillée. Boutique ouverte du mercredi au dimanche sauf le lundi et le mardi.



## LA GRAND'VOILE

1 rue de la Pointe

85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 51 39 09 30



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

■ **Spécialités** : Moules-frites (frites maison). Huitres (douzaine ou 6). Filet de bar rôti à la fleur de sel. Choucroute de poissons.

■ **Budget** : Menu mini. : 18,30 € – maxi. : 39,70 €. Carte mini. : 10,50 € – maxi. : 26 €. Menus enfant : 10 et 12 €.

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

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

■ **Nom du chef** : Franck GENDRON

Ouvert de février à décembre.

Octobre à mars : ouvert le midi uniquement.

Fermé le lundi.





## LE JARDIN DE NOIRMOUTIER

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



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

■ **Spécialités** : Carte et menus suivant saison. Choucroute de la mer. Rognons de veau. Maxi profiteroles. Brioche perdue.

■ **Budget** : Menu mini. : 20,50 € – maxi. : 26 €. Carte mini. : 10,50 € – maxi. : 15,50 €. Menu enfant : 9,50 € (- de 12 ans).

■ **Nom du propriétaire** : Didier DOSSMANN

Ouvert à l'année.



## LE JUSANT

4 rue Marie Lemonnier – Port de pêche et de plaisance  
85330 L'HERBAUDIÈRE – Tél. : 02 51 39 71 44  
www.lejusant-noirmoutier.fr – Restaurant Le Jusant



Venez déjeuner ou dîner au rythme des marées et contempler les allées et venues des bateaux de plaisance ou de pêche grâce à une vue exceptionnelle sur le port de L'Herbaudière et son environnement. Nous allions à la fois une cuisine traditionnelle et produits locaux, le tout dans une ambiance cosy et moderne. Venez également voyager et vous laisser guider à travers une carte des vins élaborée par le sommelier. **Possibilité de réserver en ligne sur notre site internet ou notre page Google, et par téléphone.**

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

■ **Budget** : Menu mini. : 22 € – maxi. : 28 €. Carte mini. : 11 € – maxi : 28 €.

■ **Guides référence** : Coup de cœur Gault & Millau Centre Val de Loire.

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

■ **Nom du chef** : Jérémy MARIE

Ouvert de février à décembre.

Hors saison (de février à mars et d'octobre à décembre) : ouvert tous les midis, sauf le mercredi et le samedi soir.

Saison (d'avril à septembre) : fermé le mardi soir, le mercredi toute la journée et le dimanche soir.

Juillet et août : fermé mardi et mercredi.



\*et chèques vacances connect







## LE POISSON BULLE AU TRANSAT

Port de Plaisance – 85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 51 35 72 27

Le Poisson Bulle au Transat – @lepoissonbulle\_autransat



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

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

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

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

■ **Nom du chef** : Thomas DROUAUD

Ouvert de mi-février à début novembre.

Hors vacances scolaires : fermé mardi et mercredi.

Petites vacances scolaires : fermé mardi soir et mercredi.

Juillet et août : fermé le mercredi uniquement.



## LE PETIT BANC

7 rue des Douves

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

Tél. : 02 28 10 93 21



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

■ **Spécialités** : Caviar de la « Croix Rousse » façon Meurette. Pavé de bœuf, sauce Saint-Marcellin et son gratin dauphinois. Gâteau de foies de volaille au coulis de tomates maison. Quenelles. Filet de canard de Challans, sauce vinaigre balsamique, gratin de macaronis.

■ **Budget** : Formule entrée + plat ou plat + dessert : 25 € – Entrée + plat + dessert : 29 €.

■ **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  
lepetitbouchot85@gmail.com – www.lepetitbouchot.com



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

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

■ **Budget** : Carte mini. : 12 € – maxi. : 45 €. Menu à 34,50 €. Menu enfant : 14,50 €.

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

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

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

Ouvert de février à début décembre.

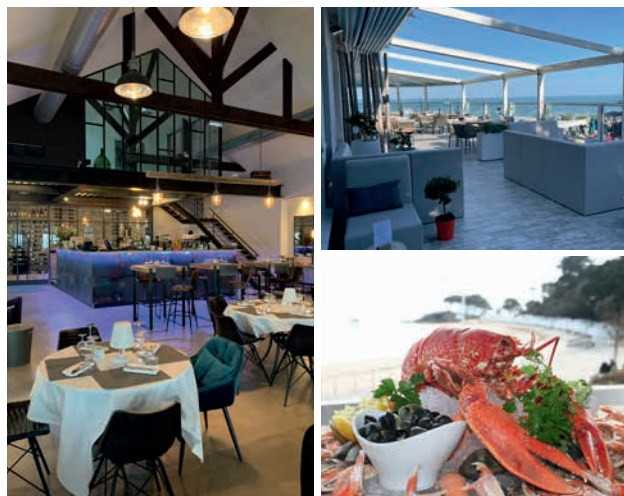
De février à juin et de septembre à décembre : fermé le mardi et le mercredi.

Juillet et août : fermé le dimanche uniquement.



## LA POTINIÈRE

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



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

■ **Spécialités** : Cuisine gastronomique de la mer. Plateau de fruits de mer. Homard de notre vivier. Poissons de nos côtes.

■ **Budget** : Menu mini. : 37 € – maxi. : 95 €. Carte mini. : 16 € – maxi. : 65 €.

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

■ **Nom des propriétaires** : M. et Mme Jean-Pierre MORICEAU

Ouvert de mi-décembre à mi-novembre.

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



\*uniquement en terrasse





## LE P'TIT NOIRMOUT

10 rue du Marché  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE - Tél. : 02 28 10 79 52  
www.le-petit-noirmout.com - Le P'tit Noirmout



Une cuisine alliant classique et inventivité. Au P'tit Noirmout, nous vous proposons une carte s'articulant principalement autour des produits de la mer, les produits du terroir sont également mis en avant. Laissez-vous guider par la carte rythmée au fil des saisons et prenez place autour d'une table joliment dressée, dans une salle au goût du jour, murs en pierres et poutres apparentes. Le P'tit Noirmout se situe dans un quartier calme et chaleureux. **Réservation conseillée.**

■ **Spécialités :** Produits frais et faits maison. Pommes de terre de Noirmoutier. Filet de bar et langoustines. Palourdes rôties. Brioche vendéenne, façon pain perdu, et son caramel au beurre salé.

■ **Budget :** Menu mini. : 25 € - maxi. : 35 €. Menu enfant : 13 €.

■ **Guides référence :** Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire :** Arthur BICLET

■ **Nom du chef :** Matthieu COUPEZ

Ouvert à l'année.

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



## LE WINCH

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



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

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

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

■ **Nom du propriétaire :** Fabrice COLONNELLO

■ **Nom du chef :** Mickaël TESSIER

Ouvert du 1<sup>er</sup> février au 30 novembre.

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





## LE RAFIO

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



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

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

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

■ **Nom du propriétaire** : Morgan GALLAIS

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

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



\*tenus en laisse

## LE ROMAN BLEU

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



En plein centre-ville de Noirmoutier, à deux pas de l'Hôtel de Ville, le Roman Bleu vous accueille toute l'année. Au cœur d'un bâtiment au charme ancien et d'une décoration moderne et chaleureuse, vous serez séduits par une carte de produits frais et de saison, révélant des saveurs à la fois réconfortantes et originales. Découvrez notre nouvelle carte alliant gourmandises et tradition pour cette saison. **Réservations en ligne sur notre site internet.**

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

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

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

■ **Nom du chef** : Audrey MINGUET

Ouvert à l'année.  
Fermé lundi et mardi.  
N'hésitez pas à consulter notre page Facebook ou Instagram.



\*uniquement en terrasse



## LA TERRASSE

2 rue Marie Lemonnier  
85330 L'HERBAUDIÈRE  
Tél. : 02 51 39 06 02 – Port. : 06 71 74 01 84



Avec sa vue sur les ports de pêche et de plaisance, « La Terrasse » vous propose une cuisine de la mer à travers sa carte et ses menus. Groupes et banquets bienvenus. À l'étage, retrouvez notre salle de réception panoramique « La Cormaroune ».

■ **Spécialités** : Choucroute de la mer et paella. Thon et poissons fumés maison. Sardines de Saint-Gilles Croix de Vie. Moules-frites et burgers.

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

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

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

Ouvert des vacances de février au 11 novembre.

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



## QUAI 26

39 rue du Port  
85330 L'HERBAUDIÈRE – Port. : 06 62 56 64 17  
www.quai-26-restaurant-noirmoutier.com



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

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

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

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

■ **Nom du propriétaire** : Sylvain GARREAU

■ **Nom du chef** : Sylvain GARREAU

Ouvert de mai à novembre.

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

Juillet et août : ouvert 7j/7.





## LE FIL ROUGE - CUISINE D'ICI ET D'AILLEURS

58 avenue Joseph Pineau

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

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

f Le Fil Rouge - @lefilrougenoir



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

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

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

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

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

■ **Nom du chef** : Sophie PALUSSIÈRE

Ouvert de février à fin octobre/début novembre.

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

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

Fermé le dimanche.

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



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

5 rue de la Cure - 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

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



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

■ **Spécialités** : Acras de morue. Rougail saucisses.

■ **Budget** : Plats du jour à partir de 15,50 €. Tapas et acras : à partir de 10 €. Verre de vin : à partir de 4,50 €. Dessert : à partir de 6 €.

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

Ouvert d'avril à décembre.

Hors saison : fermé lundi, mardi et mercredi.

Saison : fermé dimanche soir et lundi.



\*de petite taille





## BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU

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



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

**Réservation en ligne sur notre site internet.**

■ **Spécialités :** Cuisine thaï. Cuisine française. Crêpes et galettes gourmandes.

■ **Budget :** Formules : Entrée/plat ou plat/dessert : 23 € – Entrée/plat/dessert : 28 € – Carte mini. : 15 € – maxi : 25 €.

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

■ **Nom du chef :** Simon CHARRIER

**Ouvert à l'année.**

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

## LE BLÉ NOIR CRÊPERIE-MOULERIE

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



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

■ **Spécialités :**

■ **Budget :** Menu mini : 16 € – maxi : 20 €. Carte mini : 10 € – maxi. : 24 €. Menu enfant : 11 €.

■ **Nom des propriétaires :** Richard FAUVEL et Anne-Laure MANIER

■ **Nom du chef :** Christophe PERARD

**Ouvert à l'année.**

**Fermé mardi et mercredi toute l'année.**



## CHEZ LUISA

1 bis route du Gois  
85630 **BARBÂTRE**

**Port.** : 07 67 81 72 70 – 📍 Restaurants Chez Luisa



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

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

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

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

■ **Nom du chef** : Arthur FROMAGEAU

**Ouvert d'avril à octobre.**

**Avril à juin et septembre : fermé lundi et mardi.**

**Juillet et août : fermé lundi.**



## LE PALAIS « MAISON MARTIN »

4 Grande Rue  
85330 **NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE**

**Tél.** : 02 51 39 00 85 – 📍 Crêperie Le Palais Maison Martin



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

■ **Spécialités** : La Lune de miel : lardons, chèvre, crème, miel, salade. L'Américaine : steak, cheddar, oignons, tomates, salade. La Donald : chèvre, pomme, magrets de canard, miel.

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

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

■ **Nom du chef** : Alexandre MARTIN

**Ouvert du 1<sup>er</sup> janvier au 2 novembre. Réouverture le 19 décembre. Fermé dimanche et lundi.**







## LA PLANCHE

41 rue de l'Hôtel de Ville  
85740 L'ÉPINE  
Tél. : 02 51 35 75 75 - 📍 La Planche



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

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

■ **Budget** : Carte à partir de 10,50 €. Menu enfant : 8,20 €.

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

■ **Nom du chef** : Frédéric GAVORY

**Ouvert de février à novembre.**

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

**Plus d'informations sur notre page Facebook.**



## LA SUITE...

39 avenue Joseph Pineau - 85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE  
Tél. : 02 51 39 97 33 - Port. : 07 85 34 02 91 (réservation par SMS)  
📍 La SUITE - Crêperie & Co - Noirmoutier



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. Réservation fortement conseillée en juillet et août par sms au 07 85 34 02 91.

■ **Spécialités** : La Noirmouflette façon tartiflette avec pommes de terre de Noirmoutier. 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) : 15 €. Menu enfant : 11 €. Carte.

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

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

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

**Fermé le dimanche toute l'année.**



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



## MAMMA VALERA BISTROT ITALIEN

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



Mamma Valera « La Dolce Vita Noirmoutrine ». Ici, la cuisine est 100 % italienne. Recettes traditionnelles et familiales. L'endroit est atypique à la façon d'une maison de famille... Jardin et terrasse à l'arrière. Un lieu propice à la détente et à la gourmandise. Sur place ou à emporter. Réservation fortement recommandée. Bon appétit!

**Nouveau pour cet été : « Italia.NO », l'italien à emporter.**

■ **Spécialités** : Une vraie cuisine italienne et pizzas maison!

**Ouvert à l'année.**

**Horaires et jours consultables sur notre page Facebook.**

## LA MANO

6 route du Gois  
85630 BARBÂTRE - Tél. : 02 51 39 89 55  
 La Mano Noirmoutier - lamanonoirmoutier



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

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

■ **Budget** : Carte à partir de 12 €. Maxi : 22 €. Menu enfant : 12,50 €.

■ **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).**



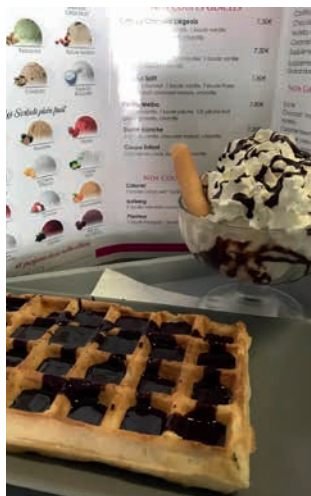
\*de petite taille





## 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, pizzas, plat du jour. Pour vos desserts, 48 parfums de glaces artisanales, crêpes, gaufres et gaufres liégeoises. Soirées à thème.

■ **Budget** : Carte mini. : 8,50 € - maxi. : 26 €. Menu enfant : 9,80 €.

■ **Nom du propriétaire** : Nadia TESSIER

■ **Nom du chef** : Pascal CLOTEAUX

**Ouvert d'avril à novembre.**

**Hors période scolaire : fermé lundi et jeudi soir.**

**Saison : fermé lundi.**

## LE DÉLIT

Étier de l'Arceau (derrière La Piscine!) - Route de l'Épine  
85740 L'ÉPINE  
Port. : 06 87 63 36 84 - Le Délit - Bar à huîtres



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

■ **Spécialités** : Huîtres et fruits de mer. Crevettes. Bulots. Langoustines. Coquillages.

■ **Budget** : À partir de 8,50 € (Assiette 6 huîtres).

Vin au verre à partir de 2,50 € ou bouteille à partir de 13 €.

**Ouvert d'avril à décembre (extérieur).**

**Fermé le jeudi.**

**En dehors de cette période : nous consulter.**



## CHEZ P'TIT LOUIS

Port du Bonhomme  
85680 LA GUÉRINIÈRE - **Port.** : 06 61 15 43 94  
www.lesjollyhuitres.com - **f** Les Jolly Huîtres



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

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

■ **Budget** : 12 huîtres : 12 €. 6 huîtres : 7 €. 1 portion de 10 palourdes ou 10 crevettes ou 10 bulots : 7,50 €. Assiette découverte (4 huîtres/4 crevettes/4 palourdes/4 bulots) : 12 €. Verre de vin : 3 €. Pichet (muscadet) : 7,50 €. Bouteille de muscadet : 15 €.

■ **Guides référence** : Lonely Planet.

■ **Nom du propriétaire** : Julien JOLLY

**Ouvert de Pâques à fin septembre (dégustation).**

**Ouvert de février à décembre (vente au détail).**

**Horaires en fonction des saisons.**

**Consultez notre page Google.**



## LA CABANE D'ADRIEN

14 zone de la Nouvelle Brille - Zone ostréicole  
85680 LA GUÉRINIÈRE - **Port.** : 07 50 04 62 23  
www.lacabanedadrien.fr - **@** @lacabanedadrien



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

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

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

■ **Nom du propriétaire** : René ADRIEN

**Ouvert de Pâques à la Toussaint.**

**Hors saison : fermé le lundi.**





## LA GODAILLE

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



Pour les amateurs d'huîtres et de moules, LA GODAILLE, située au port du Bonhomme, vous accueille toute l'année sur sa terrasse couverte, afin d'y déguster ou d'emporter ses produits. Située à proximité de la piste cyclable reliant le Gois à Noirmoutier-en-l'Île, LA GODAILLE est une halte idéale, notamment pour les cyclistes. Le magasin y propose sa production d'huîtres et de moules, ainsi que des produits régionaux. Plateaux de fruits de mer sur commande, à déguster sur place ou à emporter. Distributeur automatique d'huîtres. Parking à proximité.

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

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

■ **Nom du propriétaire** : Jody RENOUX

**Ouvert à l'année.**

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

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

**Fermé le jeudi** (d'octobre à mars).

## L'OCÉANE

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



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

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

■ **Budget** : Moules-frites : 11,90 € (environ 500 g de moules). Dégustation 6 huîtres (accompagnées de pain, beurre, citron) : 8,90 €. 12 huîtres : 12,90 €. Assiette (crevettes/bulots) : 9,50 €. Assiette (palourdes) : 7,50 €. Assiette (bigorneaux) : 4,90 €.

■ **Guides référence** : Tripadvisor

■ **Nom du propriétaire** : Tanguy ROCHER

**Ouvert d'avril à fin septembre et vacances de la Toussaint.**

**Hors-saison** : ouvert du mardi au dimanche, le midi uniquement.

**Juillet et août** : ouvert du mardi au dimanche, midi et soir.

**Ouvert toute l'année pour la vente au détail.**





## LA PERLE BAR À HUÎTRES - GUINGUETTE

1a place Constantin André - 85680 LA GUÉRINIÈRE

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

corinne.ferrer0019@gmail.com

La Perle, Bar à Huitres, Noirmoutier



# la PERLE

La « Perle », bar à huîtres paisible, situé derrière l'église de la Guéridière. Profitez de son ambiance zen, à l'intérieur, comme en terrasse. Dégustation d'huîtres et de coquillages pour des instants de générosité et de gourmandise. Grâce à sa charmante boutique et son homarium, emportez avec vous les produits du terroir (homards à emporter ou à consommer sur place). En fin d'après-midi et en soirée, laissez-vous emporter par l'esprit guinguette (de l'apéritif aux soirées à thème) pour déguster nos produits en musique, et si l'envie vous prend, de vous déhancher. Vous serez les bienvenus! Parking à proximité.

■ **Spécialités** : Huîtres. Coquillages. Homard. Rillettes de poissons. Poissons fumés. Glaces et cafés gourmands. Soirées guinguette.

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

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

■ **Nom du propriétaire** : Corinne FERRER

Ouvert de fin mars aux vacances de la Toussaint.

Fermé le mercredi.

## LE BOUCLARD DES PETITS BASSETS

5 chemin des Places - 85680 LA GUÉRINIÈRE

Port. : 06 83 49 24 29 - www.lespetitsbassets.fr

lespetitsbassets - lespetitsbassets



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

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

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

Ouverture d'avril à octobre.

Horaires et jours d'ouverture variables en fonction de la période.

Renseignements par téléphone, sur Facebook et Instagram @lespetitsbassets ou sur notre site internet.



\*uniquement en terrasse





## LE PILOTIS

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



Dans un cadre exceptionnel, une ambiance détendue et pieds nus, si vous le souhaitez, venez profitez de la terrasse très ensoleillée et de la pergola bioclimatique du Pilotis! Vous pourrez lâcher prise tout en dégustant des huîtres et des moules de notre production. Vous pourrez aussi redécouvrir les bienfaits de l'iode en mangeant des araignées de mer, des tourteaux, des coquillages, plateaux de fruits de mer, homard et langouste de nos côtes. Profitez également de la vente directe au magasin de tous ces produits.  
**Distributeur d'huîtres 24h/24.**

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

■ **Budget** : A partir de 20 €.

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

■ **Nom du propriétaire** : Mélanie FRANCHETEAU

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

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

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

**Vacances scolaires : se renseigner.**

**Magasin : ouvert non-stop de 9h à 20h.**

**Dégustation : de 10h à 22h. Non-stop en juillet et août.**



## L'AMOUR À LA PLAGE

### BAR-BRASSERIE VUE MER

30 avenue Georges Clémenceau - Bois de la Chaise  
85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE - Tél. : 02 51 39 06 87  
[www.lamouralaplage-noirmoutier.fr](http://www.lamouralaplage-noirmoutier.fr)  
 L'Amour à la plage\_Noirmoutier



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

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

■ **Budget** : Menu mini : 24 € - maxi : 29 € (hors week-ends et vacances scolaires) - Carte mini : 20 € - maxi : 35 €. Menu enfant : 14 €

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

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

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





## LE COMPTOIR – CAVE & CANTINE

### BAR – RESTAURANT – PIZZERIA

4B Port de Plaisance – 85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 51 35 80 56

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



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

■ **Spécialités** : Pizzas napolitaines (sur place ou à emporter). Lobster Roll (pain brioché au homard). Huitres froides et chaudes. Sea and local food. Belle carte de cocktails et sélection de vins.

■ **Budget** : Côté « Comptoir » : cocktails à partir de 10 €. Vins au verre : de 4,50 à 7 €. Plats et grignotages (prix sur place). Côté « Cantine » : carte à partir de 10 €. Menu enfant : 13 €.

■ **Guides référence** : Lonely Planet.

■ **Nom du gérant** : Mathieu GIRAUDET

■ **Nom des chefs** : Clément MOTTEAU (cuisine) et Marco CUFFARO (pizzaiolo)

**Ouvert à l'année.**

**Avril à septembre** : ouvert 6 jours/7. Fermé le mardi.

**Octobre à mars** : ouvert du jeudi au dimanche. Horaires consultables sur notre page Google, Facebook et Instagram.



## LA JAVA AU BON COIN

55 rue du Port

85330 L'HERBAUDIÈRE

Tél. : 02 28 10 85 01 – Facebook La Java au Bon Coin



Le Bon Coin retrouve sa place sur le rond-point de L'Herbaudière. Lieu incontournable de convivialité entre pêcheurs, estivants et navigateurs de tout poil. On y vient pour profiter de la vue sur le port tout en y prenant un café, un verre, une assiette d'huitres 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** : Huitres. Viandes. Poissons. Crêpes et galettes. Moules de Noirmoutier (en saison).

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

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

■ **Nom du chef** : Rudzinska WIKTORIA (chef crêpier)

**Ouvert à l'année.**

**Fermé le vendredi.**



\*seulement via la carte Ticket Restaurant\*







## LA PAILLOTE

28 allée des Sableaux - Bois de la Chaise  
85330 NOIRMOUTIER-EN-LÎLE  
Tél. : 02 28 10 63 90 - www.lasergamenoirmoutier.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 potatoes et de brochettes de légumes grillés.

■ **Budget** : Menu Pailote : 23 € - Menu Belle Mer : 26 € - Menu enfant : 12 € - Carte de 8 à 19 €. Une partie de mini-golf est offerte pour chaque menu.

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

■ **Nom du propriétaire** : André MASARDO

Ouvert d'avril à septembre.



## LE RÉTRO

40 rue du Grand Vieil - Le Vieil  
85330 NOIRMOUTIER-EN-LÎLE  
Tél. : 02 51 39 27 52



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

■ **Spécialités** : Huitres et pommes de terre de Noirmoutier. Viande française. Fish & Chips. Desserts maison. Spécialités italiennes : Pinsa Romana. Raviolis. Lasagnes et pâtes.

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

■ **Nom du propriétaire** : Christophe DUBOIS

■ **Nom du chef** : Deth OK

Ouvert de début mars à début novembre.

Hors saison : fermé le mardi soir, le mercredi et le jeudi (sauf jours fériés).

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





## LE 11

11 quai Cassard

85330 NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE

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



Convivialité. Authenticité. Partage. Ancienne maison de pêcheurs sur le vieux port de Noirmoutier. Produits frais cuisinés maison, à déguster tout au long de la journée. Cour intérieure et terrasse côté port. Coin enfants.

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

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

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

■ **Nom du propriétaire** : Christophe ERTA

**Ouvert de février à mi-novembre.**

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

**Vacances scolaires : fermé le mercredi.**

## L'AUTHENTIQUE - RESTAURANT BISTRONOMIQUE L'ARÔME - BAR À VINS ET COCKTAILS

57 rue de la Pointe – 85630 BARBÂTRE

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



### Restaurant L'Authentique :

Véritable joyau de l'île, le restaurant « l'Authentique » vous accueille dans un cadre unique, les pieds dans l'eau. Ce lieu de partage et de plaisir culinaire est porté par Paul, son chef passionné, et son équipe. Ensemble, ils célèbrent les saveurs du terroir avec des plats qui évoquent des souvenirs chaleureux et authentiques. À ne pas manquer : la spécialité du chef, le poulpe grillé au barbecue, une expérience gustative inoubliable. L'Authentique, une adresse où convivialité et gourmandise se rencontrent face à l'océan.

### Bar L'Arôme :

« L'Arôme » vous invite à un voyage sensoriel unique, où chaque cocktail dévoile des arômes originaux et surprenants. Le bar propose une sélection de vins de qualité et d'alcools réputés, vous garantissant une expérience gustative raffinée. Les pieds dans l'eau, vous profiterez, à tout moment de la journée, du spectacle magnifique des couleurs changeantes du ciel et de la mer, créant une atmosphère inoubliable. L'Arôme, c'est la promesse d'un lieu où saveurs et paysages se rencontrent pour émerveiller vos sens.

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

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

■ **Nom du propriétaire** : Stéphanie SCALA

■ **Nom du chef** : Paul

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

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



\*tenus en laisse



## LE GÉNÉRAL D'ELBÉE

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

Tél. : 02 51 39 10 29

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



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

■ **Spécialités** : Cocktail du Général (vodka, jus de raisin rouge, citron vert et champagne).

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

■ **Guides référence** : Le Petit Futé

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

**Ouvert du 13 février au 12 novembre.**

**Tous les jours de 8h à 23h.**

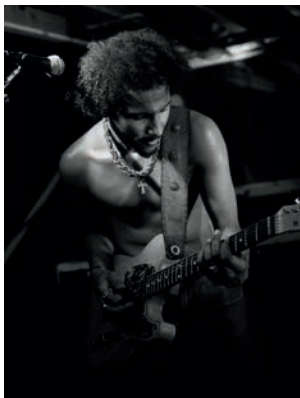


## L'ABREVOIR BAR - RESTAURANT - CONCERTS

10 bis rue de Tranchard – 85680 LA GUÉRINIÈRE

Port. : 06 28 51 99 42

L'Abrevoir Noirmoutier - labrevoirnoirmoutier



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

■ **Spécialités** : Bières artisanales. Vins au verre. Cocktails maison. Burgers. Poutine au pulled pork. Brioche perdue.

■ **Budget** : Menu mini. : 15,50 € - maxi. : 17,50. Carte mini. : 16 € - maxi. : 30 €. Vins au verre, bières artisanales, cocktails (prix sur place).

■ **Nom des propriétaires** :

Audrey et François NICOUX. Davy RODRIGUEZ

■ **Nom du chef** : Jérémie

**Ouvert à l'année.**

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

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

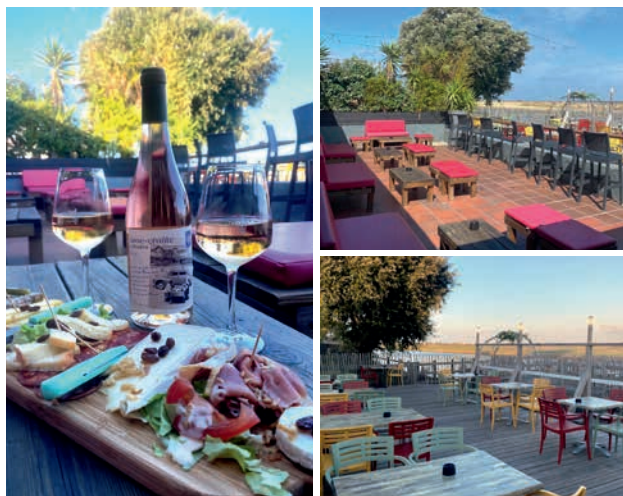
**17h-1h les week-ends. Fermé dimanche et lundi.**





## LABAYA BAR ARTISTIQUE ET MUSICAL

Lieu-dit La Grande Passe – Route de Noirmoutier  
85740 L'ÉPINE  
labaya.contact@gmail.com – Labaya – @labaya.bar



Labaya est un bar d'ambiance, convivial et familial, situé au milieu des marais salants, sur l'île de Noirmoutier. Le bar accueille régulièrement des groupes, djs et animateurs (soirée blind test, scène ouverte, concerts...). Aux beaux jours, profitez de sa grande terrasse en bois, au bord de l'eau. Large carte de cocktails, bières, vins et spiritueux. Bar à tapas et planches apéritives, jeux. Location de salles en privatisation : mariages, séminaires, soirées privées (hors juillet août). Retrouvez toute la programmation sur les réseaux sociaux : Facebook et Instagram : labaya.bar.

■ **Spécialités** : Planches mixtes (charcuterie et fromages). Tapas (acras de morue et bouchées camembert).

■ **Budget** : À partir de 6,50 €.

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

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

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

**Juillet et août** : ouvert tous les jours de 17h à 2h.

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



## LE NOA BRASSERIE - BAR - CONCERT

Port de plaisance – 85330 L'HERBAUDIÈRE  
**Tél.** : 02 51 55 10 66 – noanoirmoutiercafeconcert@gmail.com  
<https://terre-et-mer-restaurant.fr/> – NOA



Situé sur le Port de L'Herbaudière à Noirmoutier, Le Noa est un établissement familial et convivial, où se retrouvent, dès le matin, les acteurs de la vie du port, les copains, les plaisanciers et gens de passage... On y vient en famille ou entre amis, partager le café du matin, le verre de l'amitié tôt ou tard dans la journée... que ce soit après le travail, après une ballade ou pendant les vacances. Carte du bar comprenant boissons chaudes, rafraichissements, cocktails, 6 bières pressions, bières bouteille, vins et spiritueux, mais aussi petite restauration (snack) et planche apéro. Nouveau en 2025, le Noa proposera une « Petite Brasserie TERRE & MER ». Le Chef Bruno Guiot (anciennement restaurant Terre et Mer à Noirmoutier centre) propose une cuisine du terroir et de la pêche locale.

■ **Budget** : Boisson à partir de 2 €. Snack et planche apéro à partir de 6,50 €. Petite brasserie à partir de 12 €.

■ **Nom du propriétaire** : Bruno GUIOT

■ **Nom du chef** : Bruno GUIOT

**Ouvert de février à décembre.**

Ouvert du dimanche au jeudi de 8h30 à 20h30 (dès 7h le lundi en période de marché). Vendredi et samedi de 8h30 à 00h. Juillet et août : heures de fermeture suivant la fréquentation et dans la limite des autorisations préfectorales. Suivez nos infos et concerts sur notre page Facebook et Instagram.





## Barbâtre

### Cuisine traditionnelle

**L'AUTHENTIQUE RESTAURANT BISTRONOMIQUE** ..... p. 67  
57 rue de la Pointe - Tél. : 02 19 00 11 85

**CITRON-MER BAR-RESTAURANT** .....  
75 rue du Centre - Tél. : 02 51 39 65 52

### Cuisine du monde

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

### Crêperies

**CHEZ LUISA** ..... p. 46  
1 bis route du Gois - Port. : 07 67 81 72 70

### Pizzerias

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

### Bars/Cafés

**L'ARÔME BAR À VINS ET COCKTAILS** ..... p. 67  
57 rue de la Pointe - Tél. : 02 19 00 11 85

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

## La Guérinière

### Cuisine traditionnelle

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

**LES DUNES** ..... p. 25  
6 rue de la Tresson - Tél. : 02 51 39 82 77

**CHEZ PATACOL JOYEUX BISTRO** ..... p. 24  
6 rue Centrale - Tél. : 02 51 55 38 69

### Crêperies

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

### Bars à huîtres

**LE BOUCLARD DES PETITS BASSETS** ..... p. 59  
5 chemin des Places - Port. : 06 83 49 24 29

**LA CABANE D'ADRIEN** ..... p. 55  
14 zone de la Nouvelle Brille - Zone ostréicole -  
Port. : 07 50 04 62 23

**CHEZ P'TIT LOUIS** ..... p. 54  
Port du Bonhomme - Port. : 06 61 15 43 94

**LA GODAILLE** ..... p. 56  
Port du Bonhomme - Tél. : 02 51 60 68 64

**LA PERLE - BAR À HUÎTRES/GUINGUETTE** ..... p. 58  
1a place Constantin André -  
Tél. : 02 51 39 70 12 - Port. : 06 86 55 96 50

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

### Bars/Brasseries

**L'ABREVOIR**  
BAR - RESTAURANT - CONCERTS/SOIRÉES À THÈME ..... p. 69  
10 b rue Tranchard - Port. : 06 28 51 99 42

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

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

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

### Cafés/concerts

**L'ABREVOIR**  
BAR - RESTAURANT - CONCERTS/SOIRÉES À THÈME ..... p. 69  
10 b rue Tranchard - Port. : 06 28 51 99 42

### Petite restauration

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

## L'Épine

### Cuisine traditionnelle

**LA CASE IODÉE** ..... p. 22  
Port de Morin - Chemin du Phare - Port. : 06 86 21 56 66

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

### Cuisine du Monde

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

### Crêperies

**LA PLANCHE CRÊPERIE-RESTAURANT** ..... p. 48  
41 rue de l'Hôtel de Ville - Tél. : 02 51 35 75 75

### Pizzerias

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

### 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. 57  
Route de Noirmoutier - La Grande Passe (entre Intermarché  
et Super U) - Tél. : 02 51 39 42 87 - Port. : 06 18 48 16 23

### Bars/Brasseries

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

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

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



## Cafés/concerts

**LABAYA BAR ARTISTIQUE ET MUSICAL - TAPAS** ..... p. 70  
Lieu-dit La Grande Passe – Route de Noirmoutier

## Noirmoutier-en-l'Île

### Cuisine gastronomique

**L'ASSIETTE AU JARDIN**..... p. 13  
9 rue du Robinet – Tél. : 02 51 54 93 95

**L'ÉTIER** ..... p. 15  
Route de l'Épine – Tél. : 02 51 39 10 28

**L'ÉTELLE PAR FLEUR DE SEL**..... p. 14  
10 rue des Saulniers – Tél. : 02 51 39 09 07

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

**LA MAISON DES TOQUÉS** .....  
26 rue de la Prée aux Ducs – Tél. : 02 28 10 15 12

**LES PRATEAUX HÔTEL-RESTAURANT** ..... p. 17  
8 allée du Tambourin – Tél. : 02 51 39 12 52

### Cuisine traditionnelle

**L'ANSE ROUGE HÔTEL-RESTAURANT**.....  
15 avenue du Maréchal Foch – Hôtel Tél. : 02 51 39 05 63 –  
Restaurant Port. : 06 81 74 56 68.

**LE CASTEL**..... p. 23  
11 a rue des Douves – Tél. : 02 44 36 64 36

**LE FIL ROUGE CUISINE D'ICI ET D'AILLEURS** ..... p. 42  
58 a avenue Joseph Pineau –  
Tél. : 02 28 17 24 10 – Port. : 07 66 16 25 45 (appel ou SMS)

**LE JARDIN DE NOIRMOUTIER**..... p. 30  
72 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 12 03

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

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

**LA POTINIÈRE**..... p. 35  
27 avenue Georges Clémenceau – Plage des Dames –  
Port. : 07 65 15 55 73

**LE P'TIT NOIRMOUT** ..... p. 36  
10 rue du Marché – Tél. : 02 28 10 79 52

**LE RAFIO**..... p. 38  
12 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 35 76 21

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

**VILLA ARTHUS BERTRAND** ..... p. 18  
9 allée de Chaillot – Tél. : 02 51 68 41 81

**LE WINCH** ..... p. 37  
8-10 place Saint-Louis – Tél. : 02 28 12 99 20

## Cuisine du Monde

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

**LA POINTE DES CHÂTEAUX RESTAURANT - BAR À VINS/TAPAS** ..... p. 43  
5 rue de la Cure – Tél. : 02 51 93 67 46

### Crêperies

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

**LE BLÉ NOIR CRÊPERIE-MOULIERIE**..... p. 45  
12 place Saint-Louis – Tél. : 02 51 39 18 17

**BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU**..... p. 44  
9 rue des Douves – Tél. : 02 51 60 46 05

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

**LE PALAIS « MAISON MARTIN »**..... p. 47  
4 Grande Rue – Tél. : 02 51 39 00 85

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

**LA SUITE**..... p. 49  
39 avenue Joseph Pineau –  
Tél. : 02 51 39 97 33 ou 07 85 34 02 91 (réservation par SMS)

### Pizzerias

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

**MAMMA VALERA BISTROT ITALIEN/PIZZAS FEU BOIS** ... p. 50  
91 avenue Joseph Pineau – Tél. : 02 51 39 19 66

### Petite restauration

**LA BALISE RESTO-SNACK (SUR PLACE/À EMPORTER)** .....  
42 rue de la Prée aux Ducs – Port. : 06 31 94 59 42

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

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

### Bars/Brasseries

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

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

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

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

**CHACHA BISTROT & CHACHA À EMPORTER BAR-BRASSERIE - STREET FOOD** .....  
2 Place de la République – Tél. : 02 51 39 00 62

**BRASSERIE & CRÊPERIE DU CHÂTEAU**..... p. 44  
9 rue des Douves – Tél. : 02 51 60 46 05



- LA MAISON BLANCHE** .....  
21 allée des Sableaux - Tél. : 02 28 10 38 36
- LE 11 BAR-TAPAS-BRASSERIE** ..... p. 66  
11 Quai Cassard - Tél. : 02 28 10 11 11
- LA PAILLOTE** ..... p. 64  
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. 65  
40 rue du Grand Vieil - Le Vieil - Tél. : 02 51 39 27 52

### Bars/Cafés

- L'AMOUR À LA PLAGE BAR-BRASSERIE VUE MER** ..... p. 61  
30 avenue Georges Clémenceau - Plage des Dames -  
Tél. : 02 51 39 06 87
- L'ARC-EN-CIEL** .....  
37 Grande Rue - Tél. : 02 51 39 41 80
- LE CAFÉ DE LA GARE** .....  
1 rue Piet - Tél. : 02 51 39 43 28
- LE CAFÉ NOIR** .....  
4 Quai Cassard - Tél. : 02 51 39 00 75
- CHEZ POMPETTE BAR À VINS** .....  
14 rue du Marché - Port. : 07 69 74 25 63
- HIP'S BAR À COCKTAILS-TAPAS** .....  
14 bis place Saint-Louis - Port. : 06 42 42 79 66
- LA FRIANDISE** .....  
30 avenue Georges Clémenceau - Plage des Dames -  
Tél. : 02 51 54 93 48

- LE JARDIN DE NOIRMOUTIER  
BAR PMU - RESTAURANT** ..... p. 30  
72 avenue Joseph Pineau - Tél. : 02 51 39 12 03

- LE BAR DU GÉNÉRAL D'ELBÉE HÔTEL-SPA** ..... p. 68  
2 Place d'Armes - Tél. : 02 51 39 10 29

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

- LE JEAN BART BAR-TABAC** .....  
2 Quai Jean Bart - Tél. : 02 51 39 28 84

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

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

- LE NO.MAD COFFEE  
SALON DE THÉ - PÂTISSERIES BRETONNES MAISON** .....  
34 place de la République - Port. : 06 70 43 38 19

- LE 11 BAR-TAPAS-BRASSERIE** ..... p. 66  
11 Quai Cassard - Tél. : 02 28 10 11 11

- LA PAILLOTE** ..... p. 64  
28 allée des Sableaux - Bois de la Chaise - Tél. : 02 28 10 63 90

- PLANET' HER DÉJEUNER - BAR - GLACIER - SALON DE THÉ** ....  
3 rue du Rosaire - Tél. : 02 51 68 73 22

- LA POINTE DES CHÂTEAUX  
RESTAURANT - BAR À VINS/TAPAS** ..... p. 43  
5 rue de la Cure - Tél. : 02 51 93 67 46

- LA POTINIÈRE RESTAURANT - LOUNGE BAR** ..... p. 35  
27 avenue Georges Clémenceau - Plage des Dames -  
Port. : 07 65 15 55 73

- LE P'TIT BAR** .....  
4 place de la République - Tél. : 02 51 39 76 86

- LE RAFIO** ..... p. 38  
12 place Saint-Louis - Tél. : 02 51 35 76 21

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

- LE RÉTRO** ..... p. 65  
40 rue du Grand Vieil - Le Vieil - Tél. : 02 51 39 27 52

- LE SAINT-MICHEL** .....  
38 Place de la République - Tél. : 02 51 39 51 52

## L'Herbaudière

### Cuisine gastronomique

- LA MARINE** ..... p. 12  
3 rue Marie Lemonnier - Port de Pêche - Tél. : 02 51 39 23 09

### Cuisine traditionnelle

- L'AUBERGE DE CÉSAR** ..... p. 20  
12 rue Marie Lemonnier - Tél. : 02 51 39 09 59

- LA BISQUINE** ..... p. 21  
30 a rue du Port - Tél. : 02 51 35 78 72

- LA FERM'INTENTION CUISINE BISTRONOMIQUE BIO...** p. 28  
104 avenue Mourain -  
Port. : 06 47 84 93 23 (chef) - 06 50 83 44 30 (SAV)

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

- LE JUSANT** ..... p. 31  
4 rue Marie Lemonnier - Tél. : 02 51 39 71 44

- QUAI 26** ..... p. 41  
39 rue du Port - Port. : 06 62 56 64 17

- ÉLISE** ..... p. 26  
5 rue Marie Lemonnier - Port de Pêche - Tél. : 02 28 10 68 35

- LA TERRASSE** ..... p. 40  
2 rue Marie Lemonnier -  
Tél. : 02 51 39 06 02 - Port. : 06 71 74 01 84

- LE POISSON BULLE AU TRANSAT** ..... p. 32  
Port de Plaisance - Tél. : 02 51 35 72 27

### Crêperies

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

### Petite restauration

- LA MAISON DE SALY  
SNACK-BAR SUR PLACE OU À EMPORTER** .....  
Port de L'Herbaudière - Tél. : 02 51 39 58 50

- LE P'TIT CAPRICE - LA FRIGERAIE** ..... p. 52  
Port de Plaisance - Tél. : 02 51 26 98 21

### Bars à huîtres

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

### Bars/Brasseries

**LE COMPTOIR - CAVE & CANTINE**  
BAR - RESTAURANT - PIZZERIA..... p. 62  
4b port de Plaisance - Tél. : 02 51 35 80 56

**LA JAVA AU BON COIN**  
BAR-BRASSERIE - CRÊPERIE..... p. 63  
55 rue du Port - Tél. : 02 28 10 85 01

**LE NOA (NOIRMOUTIER OTHER ATMOSPHERES)**  
BRASSERIE - BAR PMU - CONCERTS..... p. 71  
Port de Plaisance - Tél. : 02 51 55 10 66

**LA TERRASSE**..... p. 30  
2 rue Marie Lemonnier -  
Tél. : 02 51 39 06 02 - Port. : 06 71 74 01 84

### Bars/Cafés

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

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

**LE COMPTOIR - CAVE & CANTINE**  
BAR - RESTAURANT - PIZZERIA..... p. 62  
4b port de Plaisance - Tél. : 02 51 35 80 56

**LA JAVA AU BON COIN** BAR-BRASSERIE - CRÊPERIE ... p. 63  
55 rue du Port - Tél. : 02 28 10 85 01

### Cafés/concerts

**LE NOA (NOIRMOUTIER OTHER ATMOSPHERES)**  
BRASSERIE - BAR PMU - CONCERTS..... p. 71  
Port de Plaisance - Tél. : 02 51 55 10 66



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

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

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





**Scannez**  
le QR code  
pour télécharger  
le guide

