

# MENU

SERVICE AU BAR

Noé

## COCKTAILS

**Aperol Spritz ou Limoncello Spritz** 8€

Aperol ou Limoncello, perrier, prosecco, orange ou citron/basilic

**Caïpirinha ou Caïpiroska** 8€

Cachaça ou Vodka, citron vert, cassonnade

**Planteur** 6,5€

Rhum agricole, jus de fruits exotiques, vanille, cannelle

**Mai Tai du Noé** 9€

Rhum carta Blanca, rhum 4 ans, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat

**Espresso Martini** 10€

Vodka, espresso, kahlua, sirop de sucre

**Gin Basil Smash** 9€

Gin du Pertuis, citron vert, sucre, basilic

## SANS ALCOOL

**Tropicalisto** 6€

Jus d'orange et ananas, sirop orgeat, citron jaune, Perrier

**Café frappé** 5€

Espresso, lait de vache ou végétal (+0,50ct), sirop de sucre ou vanille

## BIÈRES

### PRESSION

**Tuborg** 25cl 3,2€

Bière blonde, lager à fermentation basse 50cl 6€

+ Picon 1€

**Brooklyn Pulp Art** 25cl 4,5€

IPA, aux notes de d'ananas, d'agrumes et de mangue 50cl 8,9€

### BOUTEILLE

**La Goulue** 33cl 7,2€

Rousse légère et torréfiée - LA RIBOTERIE (17)

**L'Avide** 33cl 7,2€

Stout, note de café et chocolat torréfié - LA RIBOTERIE (17)

**L'Affamée** 33cl 7,2€

Blonde légère fruitée hibiscus - LA RIBOTERIE (17)

## LES VINS

### BLANC

**Saumur blanc** verre (12cl) 3,8€

**Domaine des Raynières** bouteille (75cl) 24€  
Chenin - Loire

### Grains de Cocotte 2023

**Château Haut-Grelot** verre (12cl) 4,5€

Sauvignon, Chardonnay - IGP Charentais bouteille (75cl) 26€

### ROUGE

**Le Pinomay** verre (12cl) 3,6€

**Domaine Bardon** bouteille (75cl) 23€  
Gamay, Pinot Noir - Loire

**Saumur rouge** verre (12cl) 4,2€

**Domaine des Raynières** bouteille (75cl) 25€  
Cabernet Franc - Loire

### ROSÉ

**Île de Beauté 2022** verre (12cl) 3,2€

**Domaine San Pieru** bouteille (75cl) 21€  
Grenache, Sciacarellu - Corse

### LES BULLES

**Mionetto** verre (12cl) 6€

Prosecco DOC Treviso - Extra dry bouteille (75cl) 30€

## SOFTS

**Soda** 3,5€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic, Perrier

**Jus de fruits** 3€

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme

**Sirop** 1,5€

Fraise, grenadine, menthe, pêche, orgeat

**Diabolo** 2,5€

**Limonade** 2€

**Ginger beer** 2,5€

**Citronnade maison** 3€

**Thé glacé maison** 3,5€

**Evian 1L** 5€

## BOISSONS CHAUDES

**Espresso ou allongé** 1.50€

**Double espresso** 3€

**Chocolat chaud** 3€

**Thé / Infusion** 3€

Thé vert, thé noir, thé à la menthe, infusion camomille

## APÉRITIFS/DIGESTIFS

<b>Cognac VSOP Godet</b> 4cl	8,5€
<b>Pineau blanc ou rouge Godet</b> 6cl	5€
<b>Martini bianco ou rosso</b> 8cl	5€
<b>Menthe pastille</b> 6cl	6,5€
<b>Amaretto</b> 6cl	6,5€
<b>Get 27</b> 6cl	6,5€
<b>Ricard</b> 2cl	3€
<b>Kir</b> 12cl	5€

Mûre, Cassis, Pêche, Framboise

## SHOOTERS

<b>Baby Guinness</b>	4€
Kahlua et Bailey's	
<b>Madeleine</b>	4€
Triple sec, Amaretto, jus d'ananas	
<b>Menthe pastille</b>	3,5€
<b>Get 27</b>	3,5€
<b>Alcool + sirop</b>	3€

## À GRIGNOTER

### FROMAGE

<b>Saint Marcellin</b>	8€
Fromage au lait de vache - avec confiture de cerise noire, pain	
<b>Cheddar affiné 9 mois</b>	7€
Fromage au lait de vache	

### CHARCUTERIE

<b>Saucisson nature</b>	8€
<b>Grillon charentais</b>	7€
Avec pain et cornichons	

### VÉGÉTARIEN

<b>Houmous patate douce &amp; curry</b>	6€
Avec pain / La saveur peut varier, demandez à nos serveurs.	
<b>Planche fraîcheur</b>	11€
Houmous, tartina de moment, dips de légumes de saison, tomates cerises	

### SUCRÉ

<b>Cookie</b>	3,5€
---------------	------

Prix en euro TTC. Prix du service inclus. Merci de prévenir pour toute allergie & intolérance. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## L'HISTOIRE DU NOÉ :

Construit au Portugal en 1959 sous le nom de Olavur Halgi, ce chalutier fait partie d'une série de 3 navires destinés aux Îles Féroé. Sa première vie commence dans la pêche à la morue.

Transformé en 1978, il devient un navire de surveillance des pêches manoeuvré par le gouvernement des Îles Féroé. Il fut rebaptisé *Veagag*.

Racheté en 1996 par la société *Carabin* dans le but de devenir un navire de production audiovisuelle, il prend alors le nom *Noé*.

En 2000, il est abandonné et bloqué dans le Port de Lorient durant 22 ans, le bateau est vandalisé et subit des dommages.

*Noé* a été sauvé de la casse en 2013 par l'entrepreneur malgache Riaz Barday. C'est grâce à la rencontre avec Renaud Barillet, directeur général de Cultplace, que la situation se débloque en 2018.

En novembre 2022, il arrive à Bassens pour un carénage complet de 2 mois. Puis en janvier 2023, *Noé* arrive à Rochefort pour commencer son *refit*. Il y restera jusqu'à fin 2024.

Le projet est de reconvertir le *Noé* en **un lieu de vie, de rencontres et d'événements accessibles au public**.

*Noé* veut être un lieu de diversité, tant de ses activités que de ses publics qu'il veut donner à découvrir et côtoyer.

Ses programmes d'activités s'établissent par la convergence des propositions de son équipe, de ses partenaires réguliers, mais surtout en lien étroit avec les acteurs du territoire où il s'installe.

Il est une sorte de navire d'exploration, pour interroger les esprits, éveiller, transmettre les connaissances.

## NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Boulangerie O Pains - Rochefort  
Boucherie Texier - Rochefort  
La Riboterie - Saint Vivien  
Cavavin - La Rochelle & Rochefort  
L'atelier du café - Rochefort

**Vous souhaitez nous proposer vos produits locaux ? Contactez-nous !**