





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	
Maï Taï du Noé	9€
Rhum carta Blanca, rhum 4 ans, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat	
Espresso Martini	10€
Vodka, expresso, kahlua, sirop de sucre	
Gin Basil Smash	9€

SANS ALCOOL

Gin du Pertuis, citron vert, sucre, basilic

(+0,50ct), sirop de sucre ou vanille

Tropicalisto Jus d'orange et ananas, sirop orgeat, citron jaune, Perrier	6€
Café frappé	5€
Expresso, lait de vache ou véaétal	

BIÈRES

PRESSION

PRESSION		
Tuborg Blère blonde, lager à fermentation basse + Picon 1€	25cl 50cl	3,2€ 6€
Brooklyn Pulp Art	25cl	4,5€
IPA, aux notes de d'ananas, d'agrumes et de mangue		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 Domaine des Raynières	verre (12cl)	3,8€
Chenin - Loire	bouteille (75cl)	24€
Grains de Cocotte 2023 Château Haut-Grelot	verre (12cl)	4,5€
Sauvignon, Chardonnay - IGP Charentais	bouteille (75cl)	26€
ROUGE		
Le Pinomay		c
Domaine Bardon	verre (12cl)	3,6€
Gamay, Pinot Noir – Loire	bouteille (75cl)	23€
Saumur rouge	verre (12cl)	4,2€
Domaine des Raynières Cabernet Franc - Loire	bouteille (75cl)	25€
ROSÉ		
Île de Beauté 2022	verre (12cl)	3,2€
Domaine San Pieru Grenache, Sciacarellu - Corse	bouteille (75cl)	21€
LES BULLES	boutelile (75ci)	ZIC
	verre (12cl)	6€
Mionetto	Verie (1201)	50

SOFTS

Prosecco DOC Treviso - Extra dry

bouteille (75cl) 30€

3,5€
;
3€
1,5€
.,00
2,5€
2€
2,5€
3€
3,5€
5€

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou allongé	1.50€
Double expresso	3€
Chocolat chaud	3€
Thé / Infusion	3€

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

APÉRITIFS/DIGESTIFS

Cognac VSOP Godet 401 Pineau blanc ou rouge Godet 601	8,5€ 5€
Martini bianco ou rosso 801	5€
Menthe pastille 601	6,5€
Amaretto 601	6,5€
Get 27 6cl	6,5€
Ricard 201	3€
Kir 12cl	5€
Mûre, Cassis, Pêche, Framboise	

SHOOTERS

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

À GRIGNOTER

FROMAGE

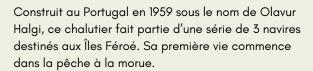
Cookie

FROMAGE	
Saint Marcellin Fromage au lait de vache - avec confiture de cerise noire, pain	8€
Cheddar affiné 9 mois Fromage au lait de vache	7€
CHARCUTERIE	
Saucisson nature	8€
Grillon charentais Avec pain et cornichons	7€
VÉGÉTARIEN	
Houmous patate douce & curry Avec pain / La saveur peut varier, demandez à nos serveurs.	6€
Planche fraicheur Houmous, tartinade du moment, dips de légumes de saison, tomates cerises	11€
CLICDÉ	

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.

3,5€

L'HISTOIRE DU NOÉ:



Transformé en 1978, il devient un navire de surveillance des pêches manoeuvré par le gouvernement des lles 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 a 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!