

LE FISHER

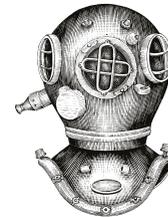
# SOMMAIRE

---

**04**  
LES ÉVÈNEMENTS

---

**06**  
LE FISHER ET  
SES FOURNISSEURS  
LOCAUX



**12**  
LE MENU



**14**  
LES VINS

**16**  
LA CAVE

**18**  
LES APÉRITIFS

**20**  
LES BOISSONS

---

**24**  
LES SERVICES



# LE FORT 9

FESTIVAL

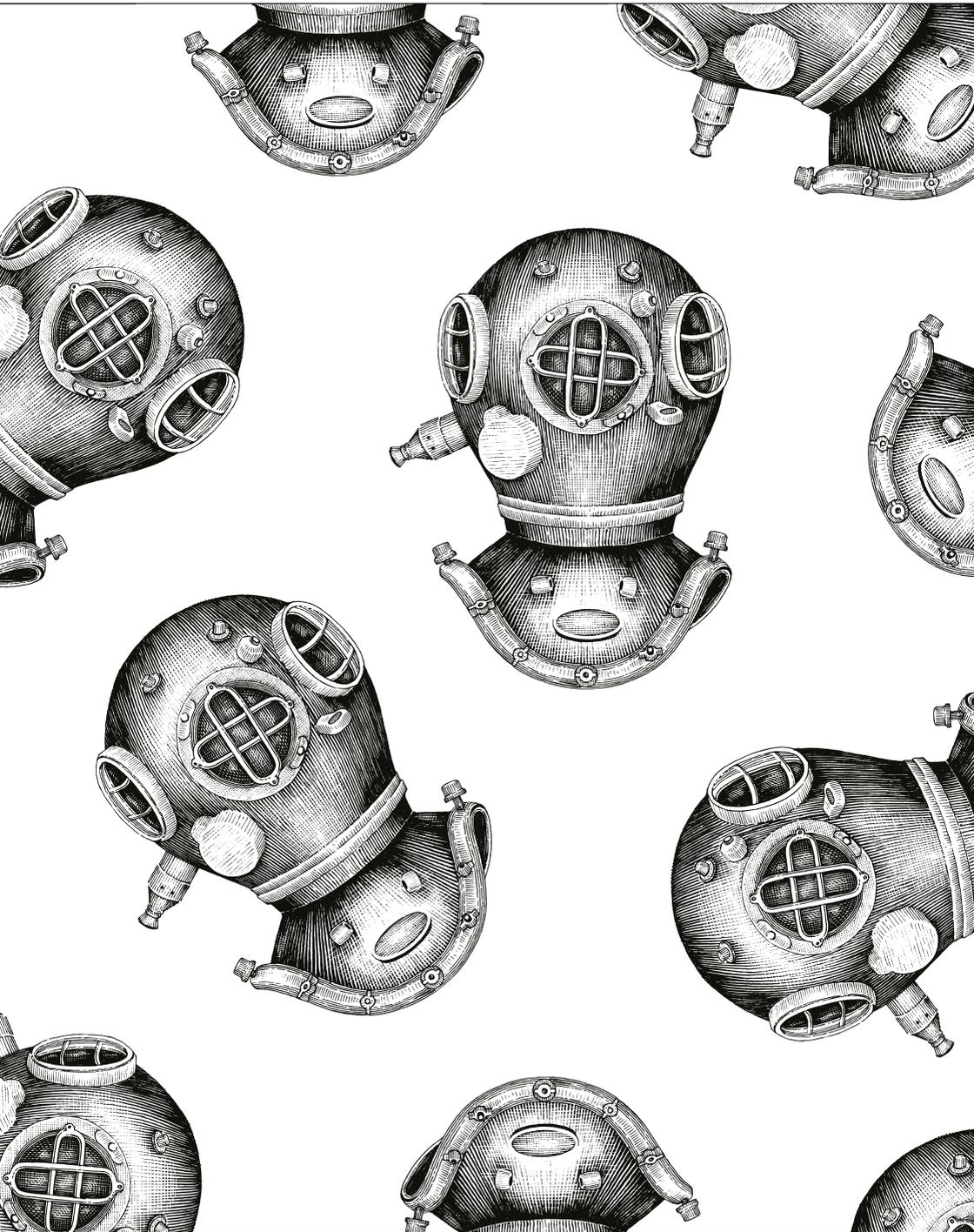
---

2<sup>E</sup> ÉDITION  
LE 29 ET 30 JUILLET  
AU FORT NEUF  
À PORT HALIGUEN

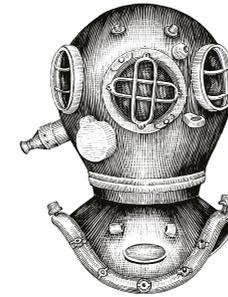
---

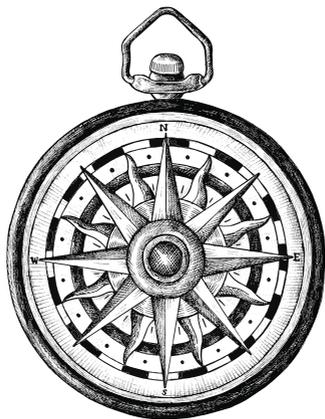
Places en vente sur le site:  
**[www.lefort9.com](http://www.lefort9.com)**

Line up à venir  
Suivez-nous sur Instagram & Facebook:  
**[@lefort9festival](https://www.instagram.com/lefort9festival)**

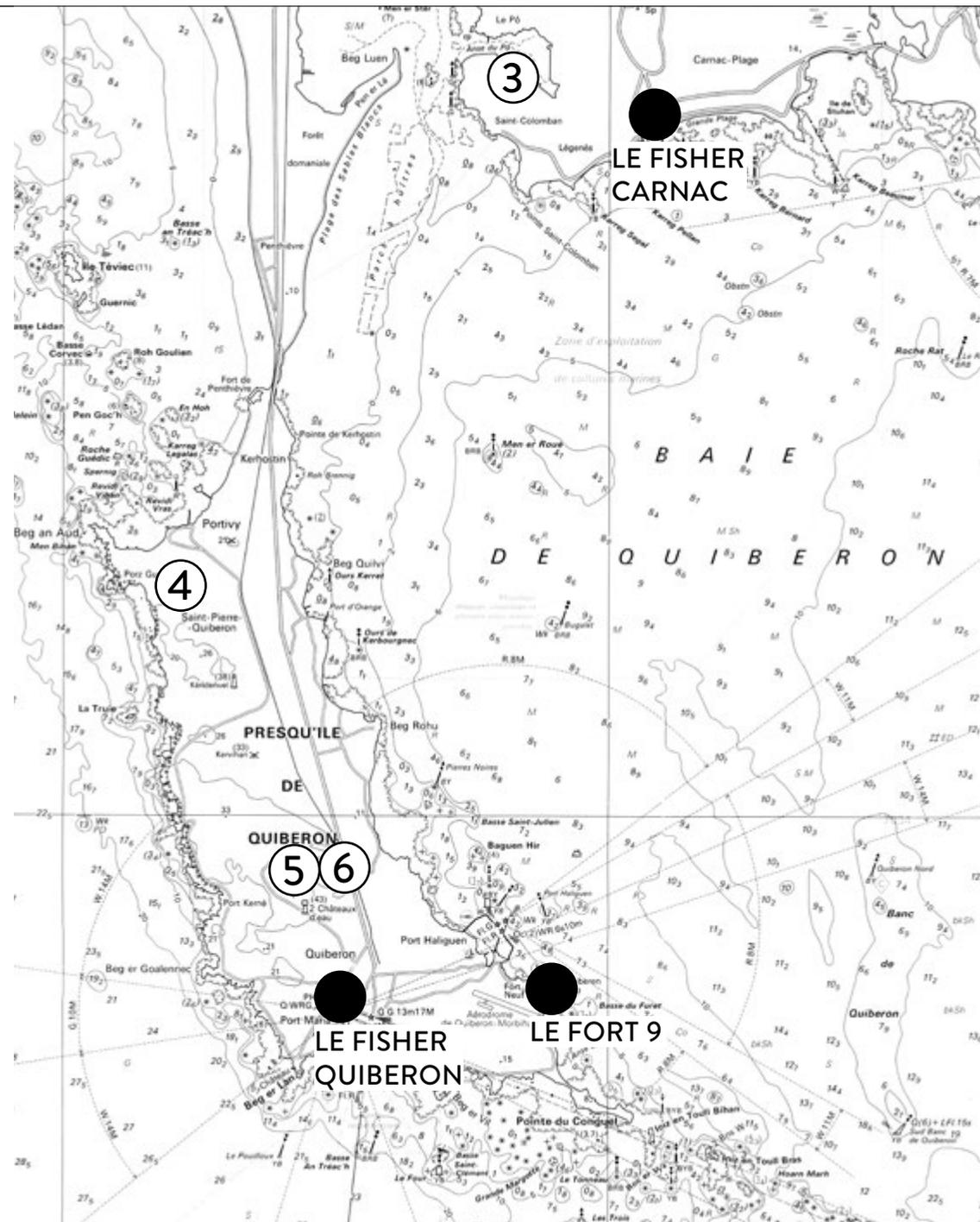


LE FISHER  
ET SES FOURNISSEURS  
LOCAUX





- 1 BELLOTA BELLOTA
- 2 BEILLEVAIRE
- 3 LES HUÎTRES COCHENNEC
- 4 CÔTÉ SAUVAGE
- 5 LA BELLE ILOISE
- 6 LA COUR D'ORGÈRES



1

**BELLOTA BELLOTA**



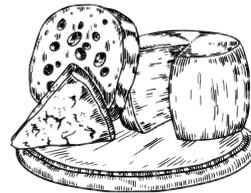
Bellota-Bellota®, une maison que les gourmets et les professionnels de l'univers gastronomique connaissent bien. Elle est dédiée aux trésors de l'Espagne, sélectionnés avec la plus grande des attentions.

En provenance des quatre seules dénominations d'origines existantes en Espagne, chaque jambon Bellota-Bellota® a été sélectionné à la main parmi des milliers d'autres et répond aux critères suivants :

- Être exclusivement issus de cochons de 75 à 100 % ibériques (pata negra)
- Être identifiés par un marquage au fer à brûler BB
- Répondre à nos critères les plus strictes en termes de taille, de poids, de maturation et... à notre toucher !

2

**BEILLEVAIRE**



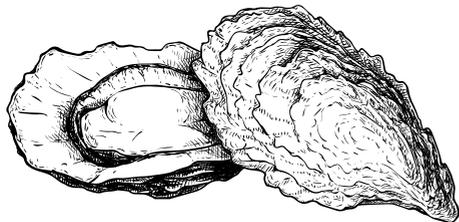
Le marais vendéen, entre l'embouchure de la Loire et l'Île de Noirmoutier est une terre surprenante, sauvage et de caractère.

Pascal Beillevaire, enfant du pays, décida de marier ses passions du commerce et de l'agriculture. À partir des produits de la ferme familiale et de ses fabrications de crème et de beurre, la fromagerie Beillevaire fut créée, devenant, une trentaine d'années plus tard, une entreprise au modèle unique, regroupant toute la filière, du producteur aux consommateurs.

Toutes les fabrications Beillevaire sont artisanales. Beillevaire est un des derniers à fabriquer son beurre à partir de crème crue, à la baratte en bois.

3

**LES HÛÎTRES COCHENNEC**



Dans l'anse du Pô, entre Plouharnel et Carnac, Jean-Michel Cochennecc fait parti des 30 exploitations ostréicoles qui élèvent en majorité des huîtres creuses. Elles sont cultivées en pleine mer dans la baie de Quiberon ce qui offre une chair abondante au puissant goût marin, intensément iodée. Les jeunes huîtres creuses sont immergées à une profondeur d'environ 20 mètres.

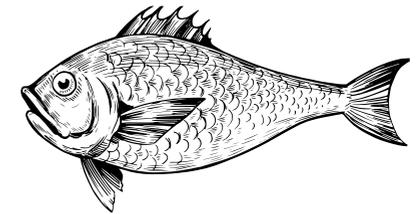
4

**CÔTÉ SAUVAGE**

Les fondateurs, passionnés de pêche et de saumons, créent « Saumon Fumé D'Irlande » en 1976. À l'époque le saumon sauvage est acheté en direct à des pêcheurs Irlandais, et ensuite fumé à Clifden dans le Connemara.

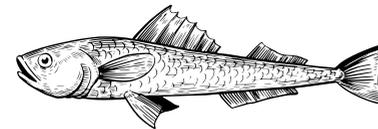
En 2002, l'instauration de quotas de pêche draconiens en Irlande contraint l'entreprise à regagner la France, sur la presqu'île de Quiberon.

L'entreprise commence alors la fumaison de saumon sauvage rouge d'Alaska (Sockeye) et du saumon Biologique d'élevage Irlandais tout en conservant la méthode de fumage irlandaise qui lui est propre.



5

**LA BELLE ILOISE**



Créée en 1932 par Georges Hilliet à proximité du port de pêche de Quiberon, face à Belle-Île-en-Mer, la Conserverie la belle-iloise fabrique et distribue des conserves de poissons depuis plus de 85 ans. Transmise de génération en génération, la Conserverie la belle-iloise est restée une entreprise familiale qui s'est développée en restant fidèle à ses valeurs fondatrices : celles des gens issus d'un lieu, le port de pêche de Quiberon, et de son univers, la mer. Entre tradition et innovation, l'entreprise familiale préserve son savoir-faire d'antan pour fabriquer ses conserves gastronomiques de poissons tout en poursuivant une logique d'optimisation constante. Son objectif : vous offrir des produits sains, gourmands et de grande qualité gustative.

6

**LA COUR D'ORGÈRES**

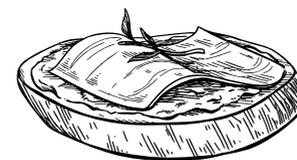


La Cour d'Orgères est une histoire de famille. Margareth et Pierre-Jan Indekeu, Maître Confiturier de France, ont transmis à leurs filles, Marie-Charlotte et Véréne, leur savoir-faire et leur passion du goût.

Toutes les confitures artisanales de La Cour d'Orgères sont élaborées avec des ingrédients d'exception pour que gourmandise rime avec perfection. Cuites au chaudron par petites quantités, nos confitures artisanales sont préparées avec les meilleurs fruits et beaucoup de passion.



## LE MENU



**CONSULTEZ NOS ARDOISES**

NOS TAPAS SONT SERVIES  
DE 12H À 15H ET DE 18H À 21H.



**VINS BLANCS**  
(12.5 CL – 75 CL)

	12.5CL	75 CL
MUSCADET DOMAINE DE LA BRETONNIÈRE AOC 12°	4.5€	23€
CHARDONNAY DOMAINE MICHEL BERTIN 12°	4.6€	23€
HAUT MARIN IGP CÔTE DE GASCOGNE CUVÉE AMANDE COLOMBAR SAUVIGNON 11.5°	4.6€	23€
PERLE DE SAUVIGNON GÉRARD BERTRAND BIODYNAMIE  13°	4.9€	25€
PINOT GRIS DOMAINE DE LA RINIÈRE IGP 11.5°	5.5€	28€
BOURGOGNE ALIGOTÉ LA CHABLISIENNE AOC 12.5°	6.1€	31€
DOMAINE DE L'AIGLE AOP LIMOUX BLANC CHARDONNAY BIODYNAMIE  14,5°	6.8€	34€
QUINCY ADÈLE ROUZÉ AOC 12.5°	7€	34€
SANCERRE DOMAINE MILLÉRIOUX AOC 13°	7.6€	35€
MENETOU SALON DOMAINE CLÉMENT AOP 13°	7.6€	35€



**VINS ROUGES**  
(12.5 CL – 75 CL)

	12.5CL	75 CL
RIOJA NAVAJAS TINTO (ESPAGNE) 13.5°	4.7€	24€
ST NICOLAS DE BOURGUEIL MICHEL DELANOUE AOC 12.5°	6.1€	31€
LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE BORDEAUX AOC 12.5°	6€	30€
PESSAC LÉOGNAN CHÂTEAU COUCHEROY AOC 13°	7.8€	39€



**VINS ROSÉS**  
(12.5 CL – 25 CL – 75 CL – 150 CL)



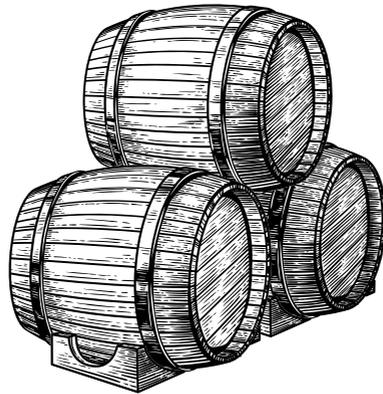
	12.5CL	25 CL	75 CL	150 CL
ROSÉ CASA ROSSA IGP DE L'ÎLE DE BEAUTÉ 11.5°	4.6€	8.9€	23€	44€
GRIS BLANC GÉRARD BERTRAND IGP PAYS D'OC BIODYNAMIE  13°	5.1€	9.9€	27€	52€
LA VIE EN ROSE CHÂTEAU LA ROUBINE BIO  13° AOP CÔTES DE PROVENCE	6.6€	12.9€	33€	64€
DOMAINE FIUMICICOLI 13° AOP VIN DE CORSE SARTENE	6.6€	12.9€	33€	—
BY. OTT ROSÉ 13,5° AOP CÔTES DE PROVENCE	8.3€	16.2€	43€	84€
CHÂTEAU MINUTY « CUVÉE PRESTIGE » 13° AOP CÔTES DE PROVENCE	8.3€	16.2€	43€	84€
CHÂTEAU MINUTY « ROSE & OR » 13° AOP CÔTES DE PROVENCE	—	—	54€	105€



## CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

(12.5 CL – 25 CL – 75 CL – 150 CL)

	12.5 CL	25 CL	75 CL	150 CL
PROSECCO RICCADONNA 11°	7.3 €	14 €	37 €	–
CHAMPAGNE THÉOPHILE BRUT PAR LOUIS ROEDERER 12,5°	11 €	21 €	61 €	121 €
BILLECART SALMON BRUT RÉSERVE 12°	13 €	24 €	73 €	145 €
BILLECART SALMON BRUT ROSÉ 12°	–	–	99 €	–
BILLECART SALMON BLANC DE BLANCS GRAND CRU 12°	–	–	119 €	–



## LA CAVE

(75 CL)

### VINS ROUGES

CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION 2012  
PESSAC LEOGNAN AOC 13°  
69 €

CHÂTEAU HAUT MARBUZET 2010  
SAINT-ESTÈPHE AOC 13,5°  
70 €

CHÂTEAU LES ORMES SORBET 2011  
MEDOC CRU BOURGEOIS AOC 14°  
47 €

LE VIALA-MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2015  
GÉRARD BERTRAND AOP BIODYNAMIE 15°  
69 €

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE 2016  
CÔTEAUX DU LANGUEDOC TERRASSE  
DU LARZAC AOP BIODYNAMIE 14°  
47 €

POMMARD – LES CHANLINS 2016  
DOMAINE SAINT-MARC AOC 13,5°  
66 €

### VINS BLANCS

MEURSAULT – SOUS LA VELLE 2017  
DOMAINE SAINT-MARC AOC 13,5°  
64 €

POUILLY FUMÉ – LA MOYNERIE 2015  
DOMAINE MICHEL REDDE AOP 13,5°  
43 €

POUILLY FUISSÉ – CLOS DES PROUGES 2017  
TÊTE DE CRU AOC 13,5°  
65 €



## BIÈRES BOUTEILLES

VEDETT EXTRA WHITE 4.7°  
(BLANCHE - BELGIQUE) 33 CL  
6.8 €

GUINNESS HOP HOUSE 13 - 5°  
(HOPPY LAGER - IRLANDE) 33 CL  
7.3 €

DREMMWEL BLÉ NOIR 5.4°  
(AMBRÉE, SANS GLUTEN & BIO - BRETAGNE) 33 CL  
7.3 €

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0.4°  
(SANS ALCOOL, IPA - AMERIQUE) 35.5 CL  
7.3 €

LA FIÈVRE 6° (AMBRÉE - BRETAGNE) 33 CL  
BRASSERIE LA DILETTANTE  
7.8 €

CORONA 4.6°  
(BLONDE - MEXIQUE) 35.5 CL  
8.4 €

## BIÈRES PRESSIONS

12.5 CL 25 CL 50 CL

LA BIÈRE DU FISHER 5° (BLONDE - FRANCE)	2.3 €	3.9 €	7.6 €
PROPER JOB 5.5° (IPA - ANGLETERRE)	3 €	5 €	9.8 €
SANT ERWANN 7° (TYPE ABBAYE - BRETAGNE)	3 €	5 €	9.8 €
PANACHE	2.1 €	3.7 €	7.2 €
TANGO / MONACO / TWIST	—	4 €	7.7 €
PICON BIÈRE	—	4.3 €	8.4 €

## CIDRES

CIDRE « LA PETITE REINE »  
(BRETAGNE - PLOUAY) 5° 33 CL  
5.5 €

CIDRE « TI-LÖ » IPA BIO   
(BRETAGNE - DINAN) 5° 33 CL  
5.5 €



## APÉRITIFS

KIR (CASSIS / PÊCHE / PAMPLEMOUSSE)  
4.7 €

KIR BRETON AU CIDRE  
(CASSIS / PÊCHE / PAMPLEMOUSSE)  
4.7 €

VÉRITABLE KIR DE BOURGOGNE  
ALLIGOTÉ & CRÈME DE DIJON  
7.3 €

KIR ROYAL (CHAMPAGNE)  
11.5 €

ROSÉ PAMPLEMOUSSE  
4.7 €

MARTINI BLANC | ROUGE 5 CL  
4.8 €

CAMPARI 5 CL  
4.8 €

SUZE 5 CL  
4.8 €

SUZE CASSIS 5 CL  
5.2 €

SUZE LIMÉE 5 CL  
5.2 €



## COKTAILS ALCOOLISÉS

SPRITZ  
(PROSECCO & APÉROL)  
10.5 €

COCKTAIL SAINT-GERMAIN  
(PROSECCO & LIQUEUR DE SUREAU)  
11.5 €

AMERICANO  
(MARTINI ROUGE, CAMPARI & PERRIER)  
7.3 €

LILLET TONIC ROSÉ & PAMPLEMOUSSE  
7.3 €

LILLET TONIC BLANC & FRAMBOISE  
7.3 €

MARTINI FRAMBOISE  
(CITRON VERT, MENTHE,  
FRAMBOISE & MARTINI BLANC)  
8.4 €

ROSSINI  
(CHAMPAGNE & PURÉE DE FRAISE)  
11.5 €

PASSINI  
(CHAMPAGNE & PURÉE DE PASSION)  
11.5 €

ROSITO  
(CITRON VERT, MENTHE,  
SUCRE DE CANNE & ROSÉ)  
8.2 €



**FRUITS PRESSÉS**

ORANGE PRESSÉE 20 CL  
6.0€

PAMPLEMOUSSE PRESSÉ 20 CL  
6.0€

CITRON PRESSÉ 12 CL  
6.0€

**EAUX**

PERRIER 33 CL  
3.7€

VITTEL 25 CL  
3.2€

SAN PELLEGRINO  
4.4€ (50 CL) – 7.7€ (100 CL)

PLANCOËT  
4.2€ (50 CL) – 7.4€ (100 CL)



**JUS DE FRUITS GRANINI**  
(25 CL)

ABRICOT | ANANAS | MANGUE |  
FRAISE | PAMPLEMOUSSE  
3.8€

MULTIFRUITS BIO | ORANGE BIO |  
POMME BIO | TOMATE BIO  
3.9€

**JUS DE FRUITS PATRICK FONT**  
(25 CL)

JUS DE CAROTTE  
JUS DE TOMATE NOIRE DE CRIMÉE  
NECTAR DE FRAMBOISE  
NECTAR DE CASSIS NOIR DE BOURGOGNE  
NECTAR DE PÊCHE DE VIGNE  
7€



**SODAS**

COCA | ZÉRO 33 CL  
4.0€

FANTA ORANGE 33 CL  
3.8€

SPRITE 33 CL  
3.8€

FUZE TEA 25 CL  
3.8€

SCHWEPPES | AGRUMES 25 CL  
3.8€

ORANGINA 25 CL  
3.8€



**LES SIROPS «MONIN»**

PARFUMS:  
FRAISE | GRENADINE | BANANE |  
KIWI | MENTHE | PÊCHE |  
PAMPLEMOUSSE | CERISE | ICE TEA |  
CONCOMBRE | VIOLETTE | CITRON

EAU SIROP  
2.8€

LIMONADE  
2.9€

DIABOLOS  
3€

LAIT SIROP  
3€



**COKTAILS SANS ALCOOL**

VIRGIN MOJITO  
7.3€

VIRGIN MOJITO PASSION  
OU FRAISE OU MANGUE OU KIWI  
7.8€

SMOOTHIE MAISON  
6.3€

FRAÎCHEUR KIWI  
4.2€

VIRGIN PINACOLADA  
7.3€

LIMONADE MAISON  
ORANGE PASSION  
4.2€



## THÉS ET INFUSIONS

(MARIAGE FRÈRES)

MARCO POLO  
(THÉ NOIR FLEURI ET FRUITÉ)  
4.9€

MARCO POLO ROUGE  
(THÉ ROUGE FLEURI ET FRUITÉ)  
SANS THÉINE  
4.9€

THÉ VERT FUJI-YAMA  
(THÉ VERT JAPONAIS)  
4.9€

CASABLANCA  
(MENTHE DOUCE ET BERGAMOTE)  
4.9€

VERT PROVENCE  
(THÉ VERT FLEURI ET FRUITÉ)  
4.9€

IMPRESSIONNISTE  
(THÉ VERT FLEURI GOÛT VANILLÉ)  
4.9€

PARIS BREAKFAST  
(THÉ NOIR DU MATIN)  
4.9€



## LES FRAPPÉS

CAFÉ FRAPPÉ  
4.9€

CAFÉ LATTE FRAPPÉ  
5.2€

CAFÉ LATTÉ  
FRAPPÉ & CARAMEL BEURRE SALÉ  
OU SPECULOOS  
5.4€

CHOCOLAT FRAPPÉ  
5€

THÉ GLACÉ « MAISON »  
5.3€



## CAFÉS ET CHOCOLATS CHAUDS

(JUSQU'À 21H)

EXPRESSO | RISTRETTO | CAFÉ ALLONGÉ  
2.1€

GRAND CAFÉ  
4.1€

CAFÉ CRÈME  
2.7€

GRAND CAFÉ CRÈME  
4.9€

CAFÉ AU LAIT  
2.5€

CAPPUCINO | CAFÉ VIENNOIS  
3.3€

NOISETTE  
2.3€

DÉCAFFÉINATO | ALLONGÉ  
2.2€

DOUBLE DÉCA  
4.3€

CAFÉ LATTÉ SPÉCULOOS | CARAMEL  
5.2€

CHOCOLAT CHAUD  
4.2€

CHOCOLAT VIENNOIS | CAFÉ VIENNOIS  
4.5€

LAIT CHAUD  
2.8€

LAIT CHAUD AU MIEL  
3€



LES SERVICES  
DU FISHER





### POUR LES ENFANTS

---

#### LORSQUE VOUS ÊTES INSTALLÉS EN TERRASSE

---

Accès illimité au parc de jeux & sirop à l'eau  
 (à partir de 4 ans jusqu'à 13 ans)  
 6 €



### LOCATION DE MATÉRIEL DE PLAGE

*(Nous ne pratiquons pas de tarifs demi-journée)*

---

#### BAIN DE SOLEIL + PARASOL

---

À la journée 10h-19h  
 17 €

À la semaine  
 112 €

---

#### BALINAISE (KIOSQUE 2 PLACES)

---

À la journée 10h-19h  
 34 €

À la semaine  
 224 €

POUR TOUTE INFORMATION,  
 MERCI DE VOUS RENSEIGNER AUPRÈS DES PLAGISTES

GRANDE PLAGÉ 56340 CARNAC

GRANDE PLAGÉ 56170 QUIBERON