

OFFICE DE TOURISME

**CÔTE
DE GRANIT
ROSE**

CULTIVER L'ESSENTIEL

 **Perros-Guirec**
Côte de Granit Rose

BRETAGNE 



LE GUIDE
DES

SAVEURS

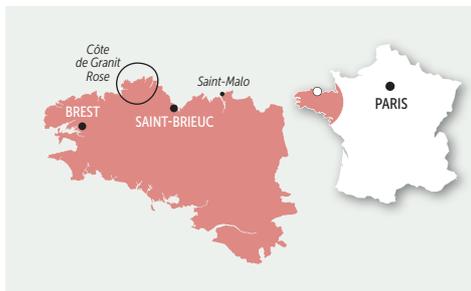
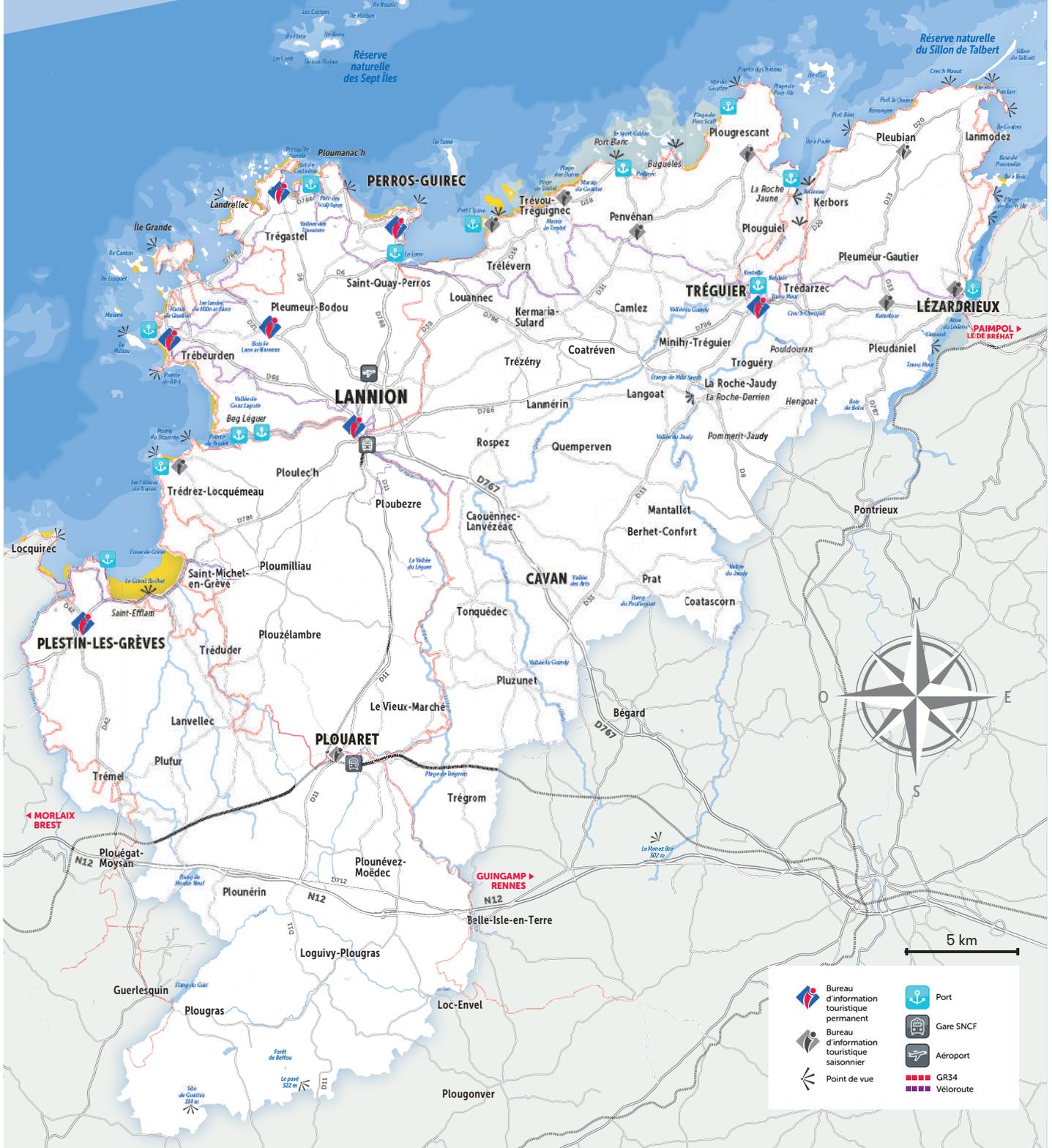
BRETAGNE CÔTE DE GRANIT ROSE 2020

LEVRIG AN SAOUROÙ - BREIZH AOD AR VEIN RUZ

 **Lannion-Trégor**
COMMUNAUTÉ
Lannuon-Treger Kumuniezh


QUALITÉ
TOURISME

www.bretagne-cotedegranitrose.com
www.perros-guirec.com



Exemples de temps de parcours

Examples of route durations / Fahrzeitbeispiele

- Lannion - Trégastel : 20 min
- Lannion - Plouaret : 20 min
- Lannion - Lézardrieux : 30 min
- Lannion - Plestin : 20 min

Une carte détaillée de la destination est disponible dans les bureaux d'information touristique ou sur www.bretagne-cotedegranitrose.com

A detailed map of the Destination is available in the Tourist Offices or on www.bretagne-cotedegranitrose.com
Eine detaillierte Karte der Feriendestination ist in den Fremdenverkehrsbüros erhältlich oder auf der Webseite www.bretagne-cotedegranitrose.com

SOMMAIRE

Table of content / Zusammenfassung / Taolenn

Edito

Une escapade, un long week-end, des vacances en famille ou entre amis avec un leitmotiv : découvrir la Bretagne, notre Bretagne - Côte de Granit Rose... alors bienvenue !

Notre Office de Tourisme communautaire vise à promouvoir les 57 communes du territoire. Des communes du littoral et des communes à l'intérieur des terres.

Nous avons à cœur de vous faire découvrir notre Trégor, riche de culture de patrimoine, balades et chemins côtiers, plages et villes de caractère.

N'hésitez pas à vous rendre en Bureau d'Information Touristique, nos conseillers (ères) en séjour sont à votre écoute et sauront vous conseiller.

Bon séjour et bonne visite !

Laurence Hébert,
Directrice de l'Office de Tourisme Bretagne Côte de Granit Rose

Tarifs indicatifs, non contractuels et susceptibles d'évoluer. Les informations communiquées dans ce guide 2020 ont été collectées à l'hiver 2019-2020 et relèvent de la responsabilité des annonceurs.

Responsable de publication / Publication manager :
Paul Droniou, Président de l'Office de tourisme communautaire de Lannion Trégor Communauté

Crédits photos / Photo credits :
Lannion-Trégor Communauté, CRTB : A. Lamoureux / J.P. Gratien / Y. Le Gal / S. Boursier / E. Berthier, T. Poriel, L'Œil de Paco, C. Bossard, C. Le Joncour, B. Torruba, N. Gouazou, Y. Beolet, P. Alès, G. Lerol, Y. Caradec, Décl'ic'Armor, Distillerie Warenghem, Adobe Stock, Unsplash : J. Thomas / L. Mikah / Mel / M. Grabkowska / P. Browne / D. Dream / G. Cox / K. Remmer / K. Kulikova / L. Mingle / N. Spetnitskaya / S. Van der Koelen / S. Savchiuc / Y. Khebnikova

Création graphique / Graphic design and illustrations :
Tactiques Communicatives - 04/2020

Impression / Printing :
Imprimerie Vincent. Imprimé à 13 000 exemplaires

Remerciements / Acknowledgements :
Merci à toutes celles et tous ceux qui contribuent au dynamisme et au développement de notre territoire. Thank you to all of you who have played a part in boosting and developing tourism in our region and who are committed.

Numéro d'immatriculation au Registre des Opérateurs de Voyages et de Séjours : IM022100016

P.4

COMMENT VENIR ?

How to get there / Wie finden Sie her

P.6

INFORMATIONS PRATIQUES

Practical information / Nützliche Infos

P.7

RECETTES BRETONNES

Breton recipes / Bretonische Rezepte



P.8

Restaurants

Restaurants
Restaurants



P.36

Bars et cafés

Bars and cafés
Bars und Cafés



P.40

Produits du terroir & fabrication artisanale

Local products & visits to local producers / Lokale Produkte & Handwerkliche Besichtigungen



P.58

Visites d'entreprises

Tours of local producers
Betriebsbesuche



P.62

Marchés

Markets
Die Wochenmärkte

OFFICE DE TOURISME BRETAGNE CÔTE DE GRANIT ROSE

2 quai d'Aiguillon
22300 LANNION

02 96 05 60 70

contact@bretagne-cotedegranitrose.com
www.bretagne-cotedegranitrose.com

OFFICE DE TOURISME DE PERROS-GUIREC

21 place de l'Hôtel de Ville
22700 PERROS-GUIREC

02 96 23 21 15

infos@perros-guirec.com
www.perros-guirec.com

COMMENT VENIR ?

How to get there? / Wie finden Sie her?

En voiture

By car / Anreise mit dem Auto

Voie express RN12, 2x2 voies gratuite entre Rennes et Brest, route de communication majeure de Bretagne Nord. La destination est ensuite traversée d'est en ouest par la D786, qui relie Paimpol, Lézardrieux, Tréguier, Lannion et Plestin-les-Grèves.

- 5h de Paris
- 3h de Nantes
- 1h45 de Rennes
- 1h15 de Brest,
- 45 minutes de Saint-Brieuc

The RN12 dual carriage way, the main road that commutes along northern Brittany between Rennes and Brest, is free. You can then travel from the East to the West of our Destination along the D786 that links Paimpol, Lézardrieux, Tréguier, Lannion and Plestin-les-Grèves.

- 5 hours from Paris • 3 hours from Nantes • 1h45 from Rennes
- 1h15 from Brest • 45 minutes from Saint-Brieuc

Kostenfreie, zweimal zweispurige Nationalstraße RN12 zwischen Rennes und Brest. Hauptverbindung im Norden der Bretagne. Die Landstraße D786 verbindet Paimpol, Lézardrieux, Tréguier, Lannion und Plestin-les-Grèves.

- 5 Stunden von Paris • 3 Stunden von Nantes
- 1 Stunde 45 Minuten von Rennes • 1 Stunde 15 Minuten von Brest
- 45 Minuten von Saint-Brieuc

En train

By train / Mit dem Zug

À 3h de Paris avec la Ligne à Grande Vitesse Bretagne - Pays de la Loire

- Gare TER - TGV de Plouaret-Trégor
- Gare multimodale de Lannion
- Gare de Paimpol
- Liaisons bus intercommunales Tibus et TILT

Infos : agence de voyages ou SNCF 3635 - www.oui.sncf

3 hours from Paris with the Ligne à Grande Vitesse Bretagne - Pays de Loire

- Plouaret Trégor TER - TGV Station
- Lannion Multimodal Station
- Paimpol Station
- Intercommunal Bus companies Tibus and Tilt

Further information: travel agency or SNCF 3635 - www.oui.sncf

Mit dem französischen Hochgeschwindigkeitszug « TGV Atlantique » 3 Stunden von Paris

- Bahnhof TER-TGV Plouaret-Trégor
- Multimodaler Bahnhof Lannion
- Bahnhof Paimpol
- Interkommunale Busverbindungen : Tibus und TILT

Weitere Informationen: Auf dem Reisebüro oder bei SNCF 3635 - www.oui.sncf

En avion

By plane / Mit dem Flugzeug

Aéroport de Brest : vols réguliers de Roissy, Orly, Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Pau, Toulon, Toulouse, Genève, Londres...

Infos : +33 (0)2 98 32 86 00 - www.brest.aeroport.bzh

Aéroport de Lannion ouvert aux vols privés

Infos : +33 (0)2 96 05 82 22 - www.lannion.aeroport.fr

Brest airport: scheduled flights from Paris Roissy, Paris Orly, Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Pau, Toulon, Toulouse, Geneva, London...

Further information: +33 (0)2 98 32 86 00 - www.brest.aeroport.bzh

Lannion airport - private flights

Further information: +33 (0)2 96 05 82 22 - www.lannion.aeroport.fr

Brest Flughafen: Geplant Flugreisen von Paris Roissy, Paris Orly, Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Pau, Toulon, Toulouse, Genf, London...

Weitere Informationen: +33 (0)2 98 32 86 00 - www.brest.aeroport.bzh

Lannion Flughafen - Privatflugreisen. Weitere Informationen : +33 (0)2 96 05 82 22 - www.lannion.aeroport.fr

En vélo

By bike / Mit dem Fahrrad

Location de vélos, hébergements adaptés, transports, voici quelques services pour faciliter la vie des cyclistes sur la destination :

Accueil vélo

Découvrez les services labellisés accueil vélo (hébergement, loueurs, office de tourisme...) à moins de 5 km de l'itinéraire Tour de Manche ou de la Vélomaritime comme le transfert de bagages ou l'abri à vélos sécurisés.

La Vélomaritime : le Tour de Manche

Itinéraire franco-britannique de 1 200 km comprenant la section Plestin-les-Grèves - Paimpol (EV4)
Infos : www.lavelomaritime.fr

Louer un vélo à assistance électrique Vélek'Tro

Points de location sur tout le territoire et notamment dans nos bureaux d'information touristique, proches gare de Lannion, capitaineries.
Infos en page 31 et sur : www.bretagne-cotedegranitrose.com/mon-sejour/se-deplacer/velek-tro-le-velo-facile.html

Train et vélo

Retrouvez toutes les informations pour voyager en train avec son vélo sur : www.velo.sncf.com

Bus et vélo

Ligne 30 Lannion-Morlaix-Lannion équipée de racks en été.

Bateau et vélo

La Brittany Ferries vous permet de traverser la Manche de Plymouth à Roscoff. Puis possibilité de rejoindre la destination en suivant l'EV4. La Vélomaritime.
Infos : www.brittany-ferries.fr

En bateau

By boat / Mit dem Schiff

Une vingtaine de ports ou mouillages égrenent la côte pour accueillir les plaisanciers. Infos : www.bretagne-cotedegranitrose.com/fr/mon-envie/espace-mer/les-ports.html

Roughly two dozen ports and anchorages are spread out along the coast, open to all yachtsmen. For more info visit: www.bretagne-cotedegranitrose.com/fr/mon-envie/espace-mer/les-ports.html

Entlang der Küste stehen den Bootsfahrern ca. 20 Häfen mit Ankerplätzen zur Verfügung. Informationen : www.bretagne-cotedegranitrose.com/fr/mon-envie/espace-mer/lesports.html

En Bus

By bus / Mit dem Bus

Réseau Tibus

Transports inter-urbains
Infos : 0 810 22 22 22 - www.tibus.fr

Réseau Tilt

Service de billetterie dans nos Offices de Tourisme. Lignes régulières sur la destination et services à la demande. Infos : 02 96 05 55 55 - www.lannion-tregor.com/fr/deplacements/le-reseau-tilt.html

Mobili-Tilt

Vous trouverez dans ce guide des hébergements accessibles aux personnes ayant des difficultés de mobilité (pictogramme fauteuil roulant), voire labellisés Tourisme et Handicap. Afin de faciliter vos déplacements durant votre séjour, Lannion Trégor Communauté met à votre disposition le service Mobili-Tilt (dédié aux personnes à mobilité réduite et aux personnes de plus de 80 ans) : un véhicule adapté vous permettra d'effectuer vos trajets. Sur réservation uniquement au 02 96 05 55 55

www.bretagne-cotedegranitrose.com

contact@bretagne-cotedegranitrose.com

2 quai d'Aiguillon 22300 LANNION

02 96 05 60 70

GOÛTER AU TRÉGOR-GOËLO DE L'INTÉRIEUR, FAIRE CONNAISSANCE AVEC SES HABITANTS...

C'est ce que vous proposent les producteurs, éleveurs, artisans et autres restaurateurs réunis autour de la charte de la Route des Saveurs.

Tous se sont donnés pour mission de vous transmettre leur amour pour leur métier et leur pays. Alors, venez à leur rencontre !

Pour en savoir plus
www.laroutedesaveurs.com



NOS PARTENAIRES / PARTNERS / PARTNERS

LA DISTILLERIE WARENGHEM

Visites et vente directe à la distillerie
Lannion

LES BREIZH'ILLETES CONSERVERIE ARTISANALE DU TRÉGOR

Vente à la boutique
Lannion

LES HÛÎTRES DE SAINT-RIOM

Dégustation / Bar à huîtres
Vente directe d'huîtres
Lanmodez

L'AUBERGE DU TRIEUX

Restauration gastronomique
Lézardrieux

HÔTEL KASTELL DINEC'H

Hôtel de charme et de caractère
Minihy-Tréguier

LA FERME DE BOISÉON

Vente directe de fruits,
légumes, plantes aromatiques
biologiques et plantes
Penvénan

LE VERGER DE KERNIVINEN

Cidre fermier et jus de pomme
Visite et vente
Perros-Guirec

BERNARD FAY LÉGUMES

Vente directe
de légumes de saison
Pleubian

TRÉGOR COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Vente directe
de produits de la mer
Pleumeur-Bodou

LA CHARCUTERIE OLLIVIER

Charcuterie de campagne
Ploumilliau

LES FILETS BLEUS

Restaurant / Traiteur
Trédrez-Loquémeau

LA BRASSERIE PHILOMENN

Visites, dégustation
et vente directe à la brasserie
Tréguier

DOLMEN ET POTAGER

Vente directe
de légumes de saison
Trévou-Tréguignec

LE BREIZH'ILLEN

Crêperie gourmande
Trévou-Tréguignec

Lexique breton

Breton glossary / Bretonisches Lexikon

DONEMAT E BREIZH :

Bienvenue en Bretagne

PRETI : restaurant

KRAMPOUEZH : crêpes

SISTR : cidre

BARA : pain

PESKED : poisson

KEGIN : cuisine

SAOUR : saveur

DOUR : eau

AMANN : beurre

HOLEN : sel

PEBR : poivre

KEUZ / FOURMAJ : fromage

CHUG-FROUEZH : jus de fruits

KIG : viande

GWIN : vin

KAFE : café

LAEZH : lait

KAOTIGELL : confiture

SUKR : sucre

MEL : miel

BEZHIN : algues

KAFE : café

TAÑVA : dégustation

TEROUER : terroir

YEC'HED MAT ! :

à votre santé !

TAOL VAT DEOC'H ! :

bon appétit

TAVARN : bar

MARC'HAD : marché

BREIZH : Bretagne

DEMAT : bonjour

KENAVO : au revoir

MAR PLIJ : s'il vous plaît

TRUGAREZ : merci

VAKANSOÛ MAT :

bonnes vacances

SALUD TOUT AN DUD :

Salut tout le monde !

DEMAT D'AN HOLL ! :

Bonjour à tous !

MAT AR JEU ? : Ça va ?

PENAO'S MAÑ KONT ? :

Comment ça va ?

MONT 'RA MAT ! : Ça va bien !

DISPAR / DREIST ! : Super !



Partenaires

Distinguez nos partenaires grâce à ces adhésifs apposés sur leurs devantures.

Recognise our partners wherever you see these stickers displayed in their windows. Sie erkennen unsere Partners durch diesen Aufkleberim Schaufenster.

Wi-Fi facile

Easy Wi-Fi / Wi-Fi am Ferienort



GRATUIT

Accès Wi-Fi gratuit, illimité et sécurisé pour surfer sur Internet librement dans les Offices de tourisme et chez certains partenaires (communes et professionnels du tourisme).

Le réseau **Wi-Fi_COTEDEGRANITROSE** se souvient de vous !

Reconnexion automatique à l'approche de nos bornes Wi-Fi, quelle que soit la commune. Relancez juste votre navigateur !

Liste complète des bornes Wi-Fi sur www.bretagne-cotedegranitrose.com

Unlimited, secure and free Wi-Fi access, for surfing the web, is available at the Tourist Offices as well as many local communes and tourist businesses. And the Wi-Fi_COTEDEGRANITROSE network never forgets! You will automatically be reconnected as you reach the Wi-Fi hotspots, whatever commune you are in, you just have to restart your web browser! For the list of Wi-Fi hotspots visit: www.bretagne-cotedegranitrose.com

Kostenloser, gesicherter und unbegrenzter Wi-Fi-Internetzugang in unseren Fremdenverkehrsbüros und bei unseren Partnern (Gemeinden und Tourismusfachleuten). Das Wi-Fi-Netzwerk _COTEDEGRANITROSE wird sich an Sie erinnern! In allen Gemeinden automatischer Internetanschluss in der Nähe der Wi-Fi-Stationen durch erneutes Starten Ihres Browsers. Komplette Liste der Wi-Fi-Stationen: www.bretagne-cotedegranitrose.com

information

CORONAVIRUS COVID-19

Ce guide des saveurs a été bouclé en pleine crise sanitaire liée au Covid 19, avec de nombreuses incertitudes pour nos partenaires.

Il est possible que les jours d'ouverture, les horaires, ou bien encore les cartes soient appelées à évoluer.

Merci de votre compréhension

COMPRENDRE LE GUIDE

Understanding the guide / Den Unterkunftsführer verstehen

Les encarts

The inserts / Die Rahmen



ÉTABLISSEMENT
NOM DU PÔLE
COMMUNE

Le restaurant de Hent, vit rendis el magnificae laut
reris dignis eatem quas apudut volo bla nonsernam,
nosantius, ubi lusa. Ut quam incti incti quas volore
ndis ditunt lorem ipsum.

Rate es dolorporem ius non renihillo beagui
quisti natuimenis nulla vel inci bla vidunto tatur,
et repedi velique dollabor.

Pplatio qui sant del idipsam lab is aut
omnim conem leacuram qui aciumet
optaspe nonempro rporiberspere

Type d'établissement
Couverts : 50 | Accueil groupe : 50



Descriptif
Description
Beschreibend

Type & capacité
d'accueil
Accommodation
capacity / Schlafplätze

Langues
parlées
Spoken languages
Gesprochene Sprache

Tarifs
Rates
Raten

Période
d'ouverture
Opening period
Öffnungszeit

FERMÉ
OUVERT

Contact
Owners details
Kontakt

Tarifs
Formules de 10 € à 20 €
Carte de 5 € à 35 €

Période d'ouverture
Toute l'année.
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact
10 nom de la rue
22300 Lannion
02 96 00 00 00
contact@nomdusite.com
www.nomdusite.com

Les Pôles

The groups of municipalities / Gemeindegruppen

Les restaurants de ce guide sont classés par zone géographique.

The restaurants in this guide has been classified by geographical area. Die Restaurants in diesem Reiseführer wurden nach geografischen Regionen klassifiziert.



BAIE DE
LANNION



CÔTE DE
GRANIT ROSE



VILLE DE
PERROS-GUIREC



LIEU DE
GRÈVE



PÔLE DE
CAVAN



PÔLE DE
PLOUARET



TRÉGOR
CÔTE D'AJONCS



PRESQU'ÎLE
DE LÉZARDRIEUX

Les labels et référencement

Accreditation labels / Qualitätslabel



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La marque AB est une marque collective de certification, d'usage volontaire et propriété du ministère de l'agriculture.

Elle garantit une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.



CRÊPERIES GOURMANDES

Poussez les portes d'une Crêperie Gourmande et soyez les bienvenus chez un spécialiste de la crêpe et de la galette, disposant d'un véritable savoir-faire et privilégiant les produits régionaux.



BIB GOURMAND

Cette distinction est décernée par les inspecteurs du Guide Michelin aux restaurants offrant « une cuisine soignée à prix modéré ».



QUALITÉ TOURISME

C'est un signe de reconnaissance permettant aux clients de choisir en toute confiance les établissements à travers un accueil et des prestations de qualité garanties par l'État.



BIENVENUE À LA FERME

Label de qualité national rassemblant des agriculteurs souhaitant faire découvrir leur métier, leurs produits et leur terroir, au travers d'un accueil personnalisé et de proximité. Il peut concerner diverses prestations : séjours à la ferme, vente directe de produits fermiers, activités pédagogiques...



MAÎTRES ACUISINIERS DE FRANCE

Titre le plus envié que les chefs aspirent à avoir, c'est la classification la plus élevée dans les guides gastronomiques qui permet aux restaurants de bénéficier d'une bonne communication.



MAÎTRE RESTAURATEUR

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs défend une cuisine de qualité, entièrement faite maison. Il compte aujourd'hui près de 3 000 titulaires restaurateurs de métier. Les Maîtres Restaurateurs œuvrent au quotidien partout en France pour satisfaire les amoureux du goût et de la qualité.



TABLES & AUBERGES DE FRANCE

Tables & Auberges de France est une des références de la reconnaissance professionnelle (Agrément Officiel d'Etat avec Qualité Tourisme), territoriale et patrimoniale pour promouvoir l'Hospitalité et la Gastronomie de Terroir.



ASSIETTE MICHELIN

Restaurants proposant une bonne cuisine, « un bon repas, tout simplement », sélectionnés par les inspecteurs du guide Michelin.



LOGIS

Les logis sont des hôtels presque toujours dotés d'un restaurant, qui adhèrent tous à une charte de qualité.

Les pictogrammes

Legend of the pictograms / Zeichenerklärung

	Accessibilité handicapés Disabled access / Barrierefreiheit		Accueil groupe Group arrangements / Gruppenempfang
	Carte de crédit Bank cards / Kreditkarte		Bar Bar / Bar
	American Express American Express / American Express		Location de vélos Bicycle hire / Fahrradverleih
	Chèques vacances Holiday vouchers / Urlaubsschecks		Plage à proximité Beach nearby / Naheliegender Strand
	Animaux admis Pets allowed / Tiere erlaubt		Parking autocar Coach parking / Busparkplatz
	Matériel bébé Baby equipment / Babyausstattung		Étoile au guide Michelin Michelin-starred / Michelin-Sterne
	Jeux enfants Children's toys / Kinderspieplatz		Hôtel Hôtel / Hotel
	Terrasse Terrace / Terrasse		Ticket restaurant Ticket restaurant / Ticket-Restaurant
	Parking Parking / Parkplatz		Anglais parlé
	Télévision Television / Fernseher		Breton parlé
	TV Satellite Satellite TV / Satellitenantenne		Allemand parlé
	Canal + Canal + / Canal +		Espagnol parlé
	Accès Internet Internet access / Internet		Italien parlé
	Cheminée Fireplace / Kamin		Néerlandais parlé
	Salle de réunion Meeting room / Konferenzraum		Russe parlé



ÉTOILE MICHELIN

L'étoile Michelin est une récompense pour les restaurants proposant une cuisine de qualité, décernée chaque année dans les célèbres guides rouges Michelin.

RECETTES BRETONNES

Breton recipes / Bretonische Rezepte

LES CRÊPES INRATABLES !

Ingrédients pour 12 crêpes :

- 250 g de farine de froment
- 50 g de beurre
- 50 cl de lait
- 10 cl d'eau
- 4 gros œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- beaucoup d'amour !

Préparation pour une cuisson à la poêle :

1. Dans un saladier, ajouter la farine de froment, 2 cuillères à soupe de sucre et une pincée de sel.
2. Verser le lait, puis l'eau progressivement tout en battant avec un fouet.
3. Ensuite, ajouter le beurre préalablement fondu et les œufs.
4. Laisser la pâte à crêpes reposer pendant 30 à 45 mn au frais.
5. Utiliser une poêle à crêpes : la graisser avec une noisette de beurre, puis verser une louche de pâte.
6. Faire cuire votre crêpe environ 2 min par face, et la retourner avec une spatule.
7. Déguster avec ou sans sucre, caramel au beurre salé, confiture, lemon curd...



LE GÂTEAU BRETON TRADITIONNEL

Ingrédients :

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 375 g de farine
- 1 œuf entier
- 2 jaunes d'œufs (+1 pour la décoration)
- 2 cuillères à soupe de rhum* (facultatif)

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Mélanger le sucre et la farine dans un grand récipient.
3. Ajouter l'œuf entier et les 2 jaunes. Bien mélanger (il faut finir avec les doigts) et incorporer le beurre mou à la main. Remarque : si le beurre n'est pas assez mou, le placer quelques secondes dans le four sans le laisser fondre.
4. Verser la pâte dans un moule rond.
5. Dessiner un décor à la fourchette avec un jaune d'œuf ou du lait.
6. Quand on enfourne le gâteau, baisser la température du four à 160 °C et laisser cuire environ 45 min.

À consommer en papotant autour d'un "jus" (un café !)

LE BAR EN CROÛTE DE SEL

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 bar de 1,5 kg vidé mais non écaillé
- 3 kg de gros sel de Guérande
- 1 blanc d'œuf
- 2 cuillères à soupe de graines de fenouil (ou de cumin suivant vos goûts)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Ne pas écailler le poisson, mais le laver et l'éponger soigneusement. Dans la cavité ventrale, disposer quelques graines de fenouil ou de cumin.
2. Déposer une couche de gros sel sur un grand plat à four, puis poser le poisson dessus bien à plat. Mélangez le reste du sel avec le blanc d'œuf et quelques graines de fenouil ou de cumin. Recouvrir le poisson de ce mélange, en tassant bien pour l'enfermer hermétiquement.
3. Enfournier pour 30-35 minutes de cuisson. Laisser reposer 10 minutes à la sortie du four avant de briser la gangue de sel, à l'aide du rouleau à pâtisserie. La peau se retire très facilement lorsque le poisson est tout chaud. Servir aussitôt.



LE CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 coquilles Saint-Jacques fraîches
- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de basilic frais
- 1 citron vert
- 1 cuillère à café de miel liquide
- du sel
- du poivre

Préparation :

1. Trancher les coquilles en fines lamelles (si elles sont fraîches, les mettre au congélateur 20 minutes pour les trancher plus facilement).
2. Les disposer sur les assiettes.
3. Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive, le jus du citron vert, le miel, le basilic ciselé. Saler et poivrer.
4. Mettre la vinaigrette sur les tranches de coquilles et mettre au réfrigérateur une heure avant de servir.



Les restaurants

RESTAURANTS - RESTAURANTS - PRETIOÙ

Savourez les délices de notre territoire !



4 restaurants étoilés au guide Michelin

4 Michelin-starred restaurants

4 Restaurants mit Michelin-Sterne



4 ÉTABLISSEMENTS DU TERRITOIRE ONT ÉTÉ RÉCOMPENSÉS CETTE ANNÉE, POUR LE PLAISIR DE NOS PAPILLES, SUR L'APPRÉCIATION DE 5 CRITÈRES :

1. Qualité des produits
2. Maîtrise des cuissons et des saveurs
3. Personnalité du chef en cuisine
4. Rapport qualité-prix
5. Régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte



✿ L'ANTHO CYANE

LANNION - 25 avenue Ernest Renan

Chef : *Marc Briand*

Spécialités : Araignée de mer, radis noir et émulsion d'agrumes - Pigeon, vanille, condiment pomme verte et gingembre confit - Chocolat guanaja, framboises, sorbet poivron et framboise.

« Chez le chef Marc Briand, c'est l'expérience qui prime. Au cœur de Lannion, il régale ses convives avec une cuisine qui lui ressemble : carrée, précise, sans détours inutiles... mais avec ce qu'il faut de justesse et de finesse. Ici, l'araignée de mer est délicatement travaillée avec crème d'avocat et émulsion d'agrumes ; là le filet de barbue est cuit à la perfection, avec fines asperges blanches croquantes et goûteuses... Imagination, précision technique, respect des saveurs : trois règles d'or pour un repas qui ne laisse pas indifférent. »

Le mot de l'inspecteur du Guide Michelin 2020.

✿ LA VILLE BLANCHE

ROSPEZ - Lieu-dit La Ville Blanche

Chef : *Yvann Guglielmetti*

Spécialités : Huîtres chaudes, sauce au crémant de Loire et lait ribot - Ris de veau doré au poêlon et oignon de Roscoff - Gavotte bretonne.

« Cet ancien bar-épicerie, installé sur la route de Lannion, est devenu au fil des décennies une étape gastronomique des Côtes-d'Armor. L'endroit fait régulièrement salle comble, grâce au travail d'un chef d'origine italienne : il valorise habilement les produits de la région, jouant avec des notes fumées, avec une juste dose d'amertume et d'acidité... le tout basé sur les herbes du jardin et les fruits du verger : un vrai régal ! En salle, son épouse assure un service impeccable, avec une équipe bien rodée. Ah, et n'oublions pas l'excellent pain... »

Le mot de l'inspecteur du Guide Michelin 2020.



✿ LE MANOIR DE LAN KERELLEC

TRÉBEURDEN - Allée centrale de Lan Kerellec

Chef : *Anthony Avoine*

Spécialités : Langoustines à l'unilatérale, sardines et coques au naturel, vinaigrette au Kari Gosse et émulsion au lait de blé noir - Homard de l'Île Grande nacré, farz breton grillé, spirale de pomme de terre et poitrine confite, sauce armoricaine au chouchen - Fraîcheur citronnée aux notes iodées, glace au lait ribot

« Un cadre magique : la salle est couverte d'une splendide charpente en forme de carène de bateau renversée, et la vue porte sur la Manche et les îles. C'est désormais le jeune chef d'origine normande Anthony Avoine, ex-second ici même, qui est à la barre de la table gastronomique de ce beau manoir. Les produits bretons sont joliment mis en valeur au sein d'une partition volontiers créative, jouant des associations terre et mer, à l'image du saint-pierre, galette au sarrasin et pied de porc, ou encore de cette barbue côtière, tortellini aux câpres, jeunes pousses d'épinards, coriandre et sauce. »

Le mot de l'inspecteur du Guide Michelin 2020.

✿ AIGUE MARINE

TRÉGUIER - 5 rue Marcellin Berthelot - Port de Plaisance

Chef : *Stanislas Laisney*

Spécialités : homard, risotto de sarrasin, tripes chocolat en différentes textures, herbes du jardin.

« Allons-y franco - cet hôtel de bord de route ne paie vraiment pas de mine, et c'est précisément à cela que l'on reconnaîtra les vrais gastronomes : ils accepteront de se laisser surprendre par cette cuisine pleine de peps, oscillant entre terre et mer, que prodigue le jeune chef, originaire de la Manche. Il a toujours voulu être cuisinier et ça se sent : sa signature culinaire s'exprime d'emblée au gré d'assiettes colorées et herbacées, dont les associations étonnantes (comme ses desserts à base de légumes) témoignent d'un indéniable talent. »

Le mot de l'inspecteur du Guide Michelin 2020.

LES RESTAURANTS



LE BÀO

LANNION

1 rue des Augustins



Le Bào est un lieu cosy situé à l'entrée du centre-ville, où Marion et Jérémie vous accueillent avec convivialité. Dès 7h30, le petit déjeuner vous est proposé. A toute heure, côté salé, vous pouvez déguster, entre autres, des quiches accompagnées de salade, des sandwiches, des salades composées, et côté sucré, un large choix de pâtisseries. Le tout fait maison et présentés devant vos yeux. Profitez également d'une déclinaison de boissons : cafés du monde, thés en vrac, jus, cidre et bières artisanales et locales. Enfin, laissez-vous tenter par une consommation en terrasse, disponible à l'année.

Café / Salon de thé / Restauration rapide
Couverts : 34 | Accueil groupe : 15 à 20



Tarifs

Formules de 8 € à 12 €
Pâtisseries à partir de 1,90 €
Sur place ou à emporter

Période d'ouverture

Toute l'année du lundi au samedi de 7h30 à 19h. Le soir sur réservation pour groupes.

Contact

02 96 37 64 70
lebaolannion@gmail.com
Le Bào Lannion
lebaocafe



LA FLAMBÉE

LANNION

67 rue Georges Pompidou



Le restaurant La Flambée est idéalement situé à proximité du cœur de la ville de Lannion, dans une bâtisse de plus de 100 ans. Sandrine, la chef, vous propose de déguster sa cuisine traditionnelle, composée uniquement avec des produits frais et de saison, provenant majoritairement de fournisseurs locaux. La cuisine est faite « maison ».

Formules à l'ardoise le midi. Cartes et menus. Repas d'affaires, famille, séminaires : le patron s'adapte à toute demande !

Cuisine traditionnelle
Couverts : 37 | Accueil groupe : 35



Tarifs

Formules de 17,20 € à 18,20 €
Carte de 26,80 € à 32 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact

02 96 480 485
sandrineprimard@orange.fr



LE TIRE-BOUCHON

BAIE DE LANNION

8 rue de Kerivily



Situé dans le centre-ville, le Tire-Bouchon est une adresse incontournable depuis 1996. Venez découvrir notre cuisine gourmande terre et mer, élaborée avec des produits de la région : lieu jaune, travers de porc, caramel au beurre salé, cidres fermiers et apéritifs bretons. Carte de vins variée et généreuse, sélection de vins au verre.

L'équipe du Tire-Bouchon vous accueille dans une ambiance chaleureuse, dans un cadre raffiné avec un service souriant et décontracté.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 50 | Accueil groupe : 30



Tarifs

Formules de 9,50 € à 36 €
Carte de 7 € à 23 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact

02 96 37 10 43



AZIZA

LANNION

1 rue des Acacias - Nod Hue

Une escale de saveurs marocaines où coule une fontaine et y pousse un authentique olivier. Tentes, tentures, tapis et décorations orientales : tout est là pour vous évader quelques heures au pays d'Aladdin. Vous y dégusterez ses différents couscous, méchoui, tajines, grillades, tangia et pastillas, et desserts parfumés. Le midi, profitez des formules du jour en cuisine traditionnelle. La carte est proposée en plats à emporter (prêt de couscoussier). Salle privée pour réceptions et groupes. Carte et informations utiles sur notre site : www.aziza.fr

Spécialités marocaines
Couverts : 160 | Accueil groupe : 100



Tarifs

Formules de 9,80 € à 13,20 €
Carte de 10 € à 25 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi et soir : L M M J V S D

Contact

02 96 37 60 53
www.aziza.fr

LES RESTAURANTS



LE BORNÉO

LANNION

7 rue de Viarmes

Le Bornéo vous accueille sur le quai de Viarmes, face au parking gratuit dans une atmosphère conviviale. Carte brasserie et pizzeria. Belle terrasse ensoleillée l'été (60 places). Ouvert le dimanche soir en août.

Cuisine traditionnelle / Brasserie / Pizzeria
Couverts : 90 | Accueil groupe : 30

Période d'ouverture

Toute l'année
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 37 06 27
Brasserie Pizzeria
Le Bornéo



LE BAR DE LA PLAGE



LANNION

Chemin de Gwazh Lagorn

L'équipe du restaurant «Le Bar de la Plage» est heureuse de vous accueillir à partir des vacances de février jusqu'au début du mois de novembre. Offrez-vous une pause gourmande en profitant de nos terrasses avec vue imprenable sur la magnifique plage de Goas Lagorn à Beg Leguer.

Carte : moules - frites maison, crêpes, galettes, glaces, huîtres, poissons et viandes. Carte bancaire acceptée.

Crêperie / Moulerie / Bar
Couverts : 50 (salle) + 30 (terrasse)
Accueil groupe : sur réservation

Tarifs

Carte de 6 € à 18 €

Période d'ouverture
De février à début novembre.
Midi et Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 13 79 98



LE SAINT GLINGLIN



LANNION

13 rue de Saint-Malo

Au cœur du centre historique de Lannion, la crêperie « Le Saint Glinglin » est heureuse de vous accueillir toute l'année.

Nous confectionnons des galettes traditionnelles et créatives à partir de produits frais, locaux et de saison. Réservation conseillée.

Crêperie / Bistro / Café
Couverts : 22 (intérieur) / 20 (extérieur)
Accueil groupe : 20

Tarifs

Formules de 9,90 € à 14 €
Carte de 6 € à 14 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact

09 84 48 98 09



L'ANNEXE



LANNION

Venelle des Trois Avocats

L'Annexe vous accueille en plein cœur de la ville de Lannion. Nous vous proposons une carte variée avec des pizzas, pâtes fraîches, moules toute l'année (moules de Locquémeau durant la saison) et plats du jour.

Venez profiter de la convivialité de ce restaurant où tout est fait maison. Profitez également de sa salle d'exposition où vous découvrirez des exposants locaux. Chaque jeudi de l'été, découvrez l'exposition de plusieurs sculpteurs et peintres au fil de la venelle des Trois Avocats.

Cuisine traditionnelle / Pizzeria / Expositions
Couverts : 30 | Accueil groupe : 10

Tarifs

Formules à partir de 10 €
Carte de 7 € à 18 €

Période d'ouverture
Toute l'année.
De septembre à juin :
Midi et soir : **L M M J V S D**
De juillet à août :
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 56 39 20 38



LES RESTAURANTS



LA MÉDINA



LANNION

44 rue de Tréguier

Bienvenue à la Médina. Nabil et Alexia vous accueillent tout au long de l'année dans leur restaurant.

La cuisinière vous propose des spécialités de son pays natal, le Maroc : couscous, tajines, pastilla au poulet, soupes...

Sur place ou à emporter, nous vous attendons afin de passer un moment convivial.

Traditionnel marocain

Couverts : 34 | Accueil groupe : 40

Tarifs

Formules de 13 € à 15 €
Carte de 9,50 € à 13,50 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

Midi : **L M J V S D**

Soir : **L M J V S D**

Contact

02 96 37 56 16

Restaurant La Medina



TOULAO



LANNION

14 place du Marchallac'h

Le restaurant Toulao situé place Marchallac'h, pratique pour se garer, a revu sa déco du sol au plafond : ambiance chaleureuse près de la cheminée ou en terrasse. Wilfrid en cuisine et Christelle en salle vous accueillent du mardi au samedi midi et soir, 7j/7 l'été et toutes les vacances scolaires. Les produits de saison issus de producteurs locaux sont à l'honneur. Galettes au noms originaux : St Jack'n roll, Savoie loin, Chèvre à mon cœur... Pain burger fait maison, salades, moules en saison et le vendredi menu fajitas.

Crêperie

Couverts : 70 (salle) + 50 (terrasse)

Accueil groupe : 40

Tarifs

Formules de 9 € à 13,50 €
Carte de 6 € à 18,80 €

Période d'ouverture

Toute l'année, le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h.

De septembre à juin :

Midi et soir : **L M J V S D**

Juillet et vac. scolaires :

Midi et soir : **L M J V S D**

Août :

Midi : **L M J V S D**

Soir : **L M J V S D**

Contact

02 96 54 48 50

plapous.christelle@hotmail.fr

Toulao



LES ALIZÉS

LANNION Route de Trébeurden
ZA de Keradrivin, rue Champollion

David et son équipe vous accueillent au restaurant « Les Alizés », au camping Les Alizés. Le restaurant est ouvert à tous.

Une douzaine de spécialités de moules, des galettes et des crêpes, des salades composées, de la viande, des glaces artisanales mais aussi des pizzas et frites maison figurent à la carte.

En saison estivale : une animation musicale par semaine.

Crêperie / Cuisine traditionnelle / Pizzeria

Couverts : 100 | Accueil groupe : 100

Tarifs

Carte de 7,50 € à 20 €

Période d'ouverture

Du 4 avril au 20 septembre.

Avril, mai, juin et septembre :

Midi : **L M J V S D**

Soir : **L M J V S D**

Juillet et août :

Midi et soir : **L M J V S D**

Contact

07 87 45 79 42



LA KRAMPOUZERIE

LANNION

Face à la gare de Lannion

La crêperie La Krampouzerie se situe rive gauche à Lannion, face à la gare et vous reçoit dans une ambiance contemporaine. Les galettes et les crêpes sont faites de façon traditionnelle, à la minute avec des préparations « maison » à base de produits locaux. Vous dégusterez l'incontournable complète mais vos papilles seront sans doute interpellées par les associations de saveurs de la Galette à l'ardoise. Sans oublier les crêpes et les glaces artisanales.

Crêperie

Couverts : 26

Période d'ouverture

Toute l'année.

Midi : **L M J V S D**

Soir : **L M J V S D**

Contact

02 96 46 71 86

creperie.lakrampouzerie

@orange.fr



LES RESTAURANTS



EMERAUDE RESTAURATION



LANNION

Zone Industrielle de Brogile

Notre self restaurant, situé sur la zone d'activités Pégase à Lannion, est ouvert à tous. Nous vous proposons chaque jour trois plats du jour. Un bar à pâtes, un grill et un espace bio complètent quotidiennement notre offre. Nos quatre salles de restauration, d'une capacité totale de 250 personnes, nous permettent d'accueillir des groupes. Nous pouvons vous établir une proposition de prix sur mesure, en phase avec vos souhaits. Notre agrément européen nous permet de vous livrer des repas sur site externalisé.

Cuisine traditionnelle, en format self-service
Couverts : 250 sur 4 salles de restauration

Tarifs

Formules de 8 € à 15 €
Service Traiteur de 8 € à 50 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi : L M M J V S D
Soir (uniquement pour les groupes) : L M M J V S D

Contact

02 96 48 68 08
06 75 02 38 92
restauration@emeraude-id.fr
www.emeraude-id.fr
f Emeraude Id



TOOTIBON



LANNION

10 rue de Keriavily

L'équipe du Too Ti Bon vous accueille dans une ambiance décontractée. Cuisine végétarienne, végétalienne et sans gluten. Buffet d'entrées et desserts, plats chauds sur place ou à emporter. Venez éveiller vos papilles avec des curry et mélanges maison.

Service traiteur jusqu'à 50 personnes. Produits locaux.

Végétarien

Couverts : 30

Accueil groupe : 15 pers. le soir sur réservation

Tarifs

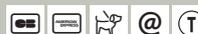
Formules de 7,50 € à 17,80 €
Carte de 11,90 € à 17,80 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi : L M M J V S D

Contact

09 73 13 61 02
02 96 14 65 72
06 09 14 09 62
tootibonlannion@gmail.com
f tootibon



LA GOURMANDINE



LANNION

23 rue Compagnie Roger Barbé

En plein cœur historique de la ville de Lannion, retrouvez-nous à la Gourmandine. Nous vous accueillons dans une « ambiance chaleureuse près de la cheminée » au sein de notre charmante bâtisse en pierre.

Vous pourrez découvrir notre cuisine gourmande à travers nos plats traditionnels cuits au feu de bois. Brochette de Saint-Jacques, nature ou au lard, filet de lieu grillé pour les marins et, pour les terriens, jarret de porc et saucisse artisanale. Vous regretterez de ne pas avoir commandé le plat du voisin !

Cuisine traditionnelle
Couverts : 30 | Accueil groupe : 15

Tarifs

Formules 14 € le midi
Carte de 15 € à 30 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact

02 96 46 40 55



Tél : 02 96 37 91 20
creperie-lemoulinvert.com

Artisan Crêpier
depuis 1992



LE MOULIN VERT



LANNION

15 rue Duguesclin

Pierre et Sonia Lebrun, et toute leur adorable équipe, vous accueillent tous les jours avec bonheur et bienveillance, dans un cadre chaleureux et poétique. Ils sauront, à travers l'originalité et la qualité de leurs galettes et crêpes, éveiller vos papilles, à tout jamais...

Crêperie

Couverts : 45 (salle) + 30 (terrasse)

Accueil groupe : 15

Tarifs

Menus de 9,90 € à 28 €
Carte de 2,80 € à 17 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi et soir : L M M J V S D
N'hésitez pas à réserver.

Contact

02 96 37 91 20
www.creperie-lemoulinvert.com
f Le Moulin Vert



LES RESTAURANTS



L'ANTHOCYANE



LANNION

25 avenue Ernest Renan

Restaurant gastronomique situé au cœur de Lannion où nous vous proposons une cuisine soignée de saison. La décoration allie le traditionnel avec des tables en chêne et le contemporain avec un beau patchwork de Lannion. Salon privé jusqu'à 20 personnes. Parking du Stanco gratuit à 50 m.

Restaurant gastronomique étoilé
Couverts : 30 | Accueil groupe : 20

Tarifs

Formules de 28 € à 73 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

De septembre à juin :

Midi : **L M J V S D**

Soir : **L M J V S D**

Juillet et août :

Midi : **L M J V S D**

Soir : **L M J V S D**

Contact

02 96 38 30 49
06 17 75 38 08
marc.briand22@gmail.com
www.lanthocyane.com



UMAMI



LANNION

22 rue Compagnie Roger Barbé

Cadre cosy et chaleureux : Corinne et son équipe vous accueillent comme à la maison ! Cuisine végétariennes, originale, créative et colorée à base de produits bio et locaux, épices et algues. Sur place et à emporter. Vins bio au verre, cidre et bière de production locale.

Restaurant végétarien / Salon de thé
Couverts : 22
Accueil groupe : 5 à 20

Tarifs

Formules 14,40 €
Menu enfant 7,50 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

Midi : **L M J V S D**

Soir : les 1^{er} et 3^e
vendredis du mois

Contact

06 85 35 60 68
umami.lannion@gmail.com
f Umami Lannion



LE BRÉLÉVENEZ

LANNION

1 rue Stang ar Beo

Ce restaurant situé dans l'un des quartiers historiques de Lannion : « Brélévenez », vous accueille avec plaisir dans une ambiance chaleureuse.

Le chef vous proposera sa carte basée sur des produits frais, locaux et de saison. Parking privé.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 30 | Accueil groupe : 30

Tarifs

Formule déjeuner 20 €
Menus de 29 € à 39 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

Midi : **L M J V S D**

Soir : **L M J V S D**

Contact

02 56 14 07 91
www.restaurant-lebrelevenez.fr



LE YAUDET



PLOULEC'H

47 route du Yaudet

Dans ce site exceptionnel du Yaudet, Charlotte et Fabien sont heureux de vous accueillir dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Leur crêperie-restaurant vous propose des galettes copieuses ainsi que des plats, une ardoise du jour et des moules suivant la saison. La crêperie change de décor et de carte plusieurs fois dans l'année. Vous pourrez manger en terrasse l'été ou au coin de la cheminée l'hiver. Ouverture en continu juillet-août. CB, chèque vacances, chèque déjeuner acceptés.

Crêperie / Café / Bar
Couverts : 60 (salle) + 30 (terrasse)
Accueil groupe : 70



Tarifs

Carte de 2,80 € à 13,50 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

De septembre à juin :

Midi et soir : **L M J V S D**

Juillet, août, Toussaint, Pâques :

Midi et soir : **L M J V S D**

Contact

02 96 46 48 80
leyaudet@orange.fr
www.le-yaudet.fr





✿ LA VILLE BLANCHE



ROSPEZ

Lieu-dit La Ville Blanche

Au cœur du Trégor, la Ville Blanche voit la vie en rose ! Étape gastronomique de renom dans les Côtes d'Armor, en Bretagne, qu'un jeune couple, Maud et Yvann Guglielmetti, a repris en février 2019. Menu de 52 € à 88 € avec choix, menu 37 € au choix du chef en 3 étapes avec un verre de vin servi en semaine, hors jours fériés et période de fêtes (mercredi au samedi, et de mai à août servi uniquement au déjeuner) À proximité : Lannion, la Côte de Granit Rose, Perros-Guirec, Ploumanac'h, la réserve naturelle des 7 îles, Tréguier, l'île de Bréhat et Paimpol...

Restaurant gastronomique étoilé
Couverts : 50 | Accueil groupe : 30

Tarifs

Menus de 37 € à 88 €
Carte à partir de 80 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Ouvertures les mardis
28 juillet, 4, 11, 18 et 25 août.
Ouverture du 26 décembre
au 31 décembre pour le dîner.

Contact

02 96 37 04 28
www.la-ville-blanche.com



OFFICE DE TOURISME

**CÔTE
DE GRANIT
ROSE**

CULTIVER L'ESSENTIEL

Votre avis nous intéresse.

Partagez votre expérience de séjour
sur nos réseaux sociaux !



#cotedegranitrosetourisme

La Ville Blanche

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Maud et Yvann
Guglielmetti

Tél. 02 96 37 04 28



LES RESTAURANTS



LE BÉLOGA



PERROS-GUIREC - CENTRE-VILLE
12 rue des Bons Enfants

Le Béloga vous accueille dans un environnement unique, avec sa vue panoramique sur la baie des 7 îles. Le chef de cuisine et son équipe sélectionnent les meilleurs produits que la nature nous offre à chaque saison. Ils réinventent les saveurs d'une Bretagne iodée avec pour accompagnement le goût originel des légumes d'exception. Ainsi, votre voyage gustatif prend des allures d'évasion et vous connecte à la nature environnante.

Restaurant gastronomique
Couverts : 45

Tarifs

Formules de 27 € à 98 €
Carte à partir de 28 € (plat)
Menu enfant 25 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
En saison :
Midi et soir : **L M M J V S D**
Hors-saison :
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 49 01 10
restaurant@lagapa.com
www.lagapa.com
f L'Agapa Hôtel
Restaurant Spa NUXE
@ lagapahotel



LES CALCULOTS



PERROS-GUIREC - CENTRE-VILLE
Place de l'Église

Situé sur la place de l'église et installé depuis 1982, Franck et son équipe vous accueillent toute l'année dans une nouvelle décoration (refaite en janvier). Vous pourrez déguster notre carte de galettes et crêpes, ainsi que la petite carte de cuisine à l'ardoise.

Avec un service continu, vous pourrez également manger un morceau sur notre terrasse plein sud, ensoleillée toute la journée...

Crêperie / Bistrot / Café / Cuisine du moment
Couverts : 40 (salle) + 40 (terrasse)
Accueil groupe : 20

Tarifs

Formules de 14,70 € à 23,90 €
Menu enfant 9,50 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
De septembre à juin (sauf janvier et 15 jours en octobre)
L M M J V S D
Juillet et août :
L M M J V S D

Contact

02 96 91 04 09
francklasciaux.lescalculots@gmail.com
f Les Calculots
@ les_calculots



LA CRÉMAILLÈRE



PERROS-GUIREC - CENTRE-VILLE
13 place de l'Église

La cuisine, c'est l'art de faire plaisir. Une philosophie à laquelle le chef Gwénaél Odic tient très particulièrement en proposant une cuisine créative aux tendances ensoleillées et aux saveurs d'épices ; la carte évolue tout au long de l'année au rythme des saisons alliant les produits de la mer et de la terre.

Spécialités : poissons, produits de la mer, grillade à la cheminée.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 50 (salle)

Tarifs

Menus de 20,90 € à 30,50 €
Carte à partir de 16,50 €
Menu enfant 10 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Hors saison :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Juillet et août :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 23 22 08
la-cremaille488@orange.fr
f La Crémaillère



LE DIGOR KALON



PERROS-GUIREC - CENTRE-VILLE
89 rue du Maréchal Joffre

Au Digor Kalon, nous vous réservons un accueil des plus chaleureux dans un décor atypique, composé d'un dédale de petites pièces thématiques, personnalisées à l'aide d'objets de déco et de mobilier chinés çà et là et qui côtoient les vieilles pierres d'une belle bâtisse ancienne. Selon sa sensibilité, notre clientèle sera surprise et amusée, ou simplement étonnée par l'originalité des lieux, mais jamais indifférente ! Pour un repas en famille, entre amis, ou un dîner en tête à tête en amoureux, le Digor Kalon saura vous charmer par son décor de caractère et son ambiance conviviale et unique, mais aussi et surtout par la qualité de ses plats, copieux et gourmands.

Traditionnel / Bar à ambiance / Tapas et produits du terroir
Couverts : 80

Tarifs

Carte à partir de 10 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Juillet et août :
Soir : **L M M J V S D**
Hors-saison :
Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 49 03 63
www.digorkalon.com



LES RESTAURANTS



LA MAISON DE MARIE



PERROS-GUIREC - LA CLARTE
24 rue Gabriel Vicaire

L'esprit Maison : le goût pour les bonnes choses, une ambiance décontractée et chaleureuse un brin frondeuse, de la générosité et beaucoup de plaisir. En plus d'une carte habituelle, on peut collationner, déjeuner, grignoter, prendre un apéritif à partir de 10h. Côté cuisine : une cuisine faite Maison à partir de produits frais du marché. Nous travaillons avec des fournisseurs sélectionnés pour leurs produits, leur amour du métier et leurs valeurs. Côté nature : le circuit court des producteurs, diminution des produits énergétiques et chimiques, recyclage de l'eau, des déchets. Le plaisir de recevoir avec simplicité remarquée, prendre le temps.

Gastronomique / Traditionnel / Café culinaire
Couverts : 24



Tarifs

Menus de 33 € à 45 €
Carte à partir de 22 € (formule)
Menu enfant 17 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
En saison : **L M M J V S D**
Hors saison : **L M M J V S D**

Contact

02 96 49 05 96
www.lamaisondemarie-laclarte.bzh
contact@lamaisondemarie-laclarte.bzh
f La Maison de Marie,
cuisine de Daniel



L'ARDOISE



PERROS-GUIREC - PORT DE PLAISANCE
80 rue Ernest Renan

Au cœur du port de Perros-Guirec avec une vue imprenable sur la mer, l'Ardoise vous propose une restauration de qualité, à base de produits frais, une cuisine généreuse et une ambiance conviviale. Une terrasse de 100 places vous accueille aux beaux jours pour vos repas ensoleillés.

Spécialités : le poisson, les burgers et les moules.

Restaurant traditionnel / Pizzeria / Brasserie
Couverts : 75 (salle) + 80 (terrasse)



Tarifs

Menus de 25 € à 38 €
Carte à partir de 8 €
Menu enfant 10,90 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Juillet à septembre :
Midi et soir : **L M M J V S D**
Octobre à juin :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 23 22 88
www.lardoise-restaurant-perros-guirec.fr
f Restaurant L'Ardoise



LE SUROIT

PERROS-GUIREC - PORT DE PLAISANCE
81 rue Ernest Renan

Nous vous proposons une cuisine simple et généreuse, des produits de la mer vous seront servis dans notre véranda face au port de Perros-Guirec. Spécialités : fruits de mer, couscous de la mer aux aromates, pâtisserie maison.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 60 | **Accueil groupe** : 20



Tarifs

Formules de 22 € à 43 €
Carte à partir de 35 €
Menu enfant 12 €

Période d'ouverture

Toute l'année. (fermé 15 jours en mars et 15 jours en novembre)
En saison :
Midi et soir : **L M M J V S D**
Hors saison :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 23 23 83
guegouh@wanadoo.fr
www.lesuroitperros.com



LA MARÉE



PERROS-GUIREC - PORT DE PLAISANCE
1 rue Anatole Le Braz

Avec sa vue imprenable sur le port de Perros-Guirec, le restaurant La Marée vous propose un très large choix de poissons, fruits de mer et produits du terroir. Pour les repas ensoleillés, la terrasse vous accueillera pour un agréable moment de détente.

Spécialités : risotto de langoustines, duo d'ormeaux poêlés au beurre d'ail, tiramisu caramel au beurre salé, poissons, fruits de mer.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 70 (salle) + 50 (terrasse)



Tarifs

Formules de 18 € (midi) à 43 €
Carte à partir de 10 €
Menu enfant 12 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 23 34 13
f La Maree

LES RESTAURANTS



LE MANOIR DU SPHINX



PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRIGNEL

67 chemin de la Messe

Restaurant surplombant la mer avec une vue panoramique (2 terrasses couvertes vue mer). Une carte proposant des produits de la mer de notre belle région « La Bretagne ».

Spécialités : homard grillé au beurre demi-sel, nougat de foie gras, bar poêlé citronnelle.

Restaurant gastronomique

Couverts : 20 (salle) + 20 (terrasse)



Tarifs

Formules de 25 € à 50 €

Carte à partir de 18 €

Menu enfant 12 €

Période d'ouverture

Du 5 mars au 15 nov. :

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Du 10 déc. au 27 janvier :

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Contact

02 96 23 25 42

lemanoirdusphinx@gmail.com

www.lemanoirdusphinx.bzh

Le Manoir du Sphinx

lemanoirdusphinx



LE TRESTRIGNEL



PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRIGNEL

18-20 boulevard de Trestrignel

Nouveaux propriétaires.

Dans un cadre idyllique, la plage de Trestrignel offre un panorama exceptionnel sur les 7 Iles. Notre cuisine est faite de menu du jour, produits locaux, carte terre & mer, salon de thé, glaces.

A très bientôt !

Francine & Olivier

Cuisine de marché / Crêperie /

Restaurant traditionnel / Salon de thé

Couverts : 100 (salle) + 50 (terrasse)

Tarifs

Menus de 18 € à 26 €

Carte à partir de 2,50 €

Menu enfant 9,50 €

Période d'ouverture

D'avril à octobre.

Juin, juillet et août :

Ouvert 7 jours/7

Septembre; octobre :

Midi et soir : L M M J V S D

Contact

02 96 05 81 30

letrestrignel



LE 21



PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU

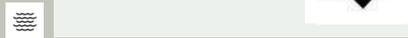
29 boulevard Joseph Le Bihan

Le restaurant du casino vous offre un cadre unique et une vue exceptionnelle sur la plage de Trestraou. Vous aimerez vous y retrouver entre amis ou en famille pour déguster une cuisine « bistrannique » élaborée par notre chef autour de produits frais, de qualité, en provenance de fournisseurs locaux. Redécouvrez le « fait maison » !

Spécialités : poissons et produits de saison.

Bistrannique

Couverts : 50 (salle) + 50 (terrasse)



Tarifs

Formules de 13 € à 32 €

Carte à partir de 7 €

Menu enfant 7,50 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

Midi et soir : L M M J V S D

Contact

02 96 49 80 80

restauration@kasinoperrosguirec.com

www.perrosguirec.kasino.bzh



L'EMBARCADÈRE



PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU

18 boulevard Thalassa

Aurélien Broudic et Louis le Roy vous accueillent dans un cadre marin et vous proposent une cuisine bistrannique.

Poissons et viandes sont réalisés avec des produits du terroir et de la pêche locale. Laissez-vous embarquer par des saveurs iodées et épicées du bord de mer ! Aurélien, le chef, vous fera découvrir les huîtres chaudes au cidre, ormeaux et Saint-Jacques, lieu jaune aux petits légumes et lait de coco, gravlax de saumon à la crème de raifort, pavlova aux fruits de saison, homard rôti au beurre d'algues.

Bistrannique / Cuisine de la mer

Couverts : 40 (salle) + 20 (terrasse)

Soirées cabaret (dîners spectacle)

Tarifs

Menus de 18 € à 39 €

Menu enfant 15 €

Période d'ouverture

De novembre à février :

Midi et soir : L M M J V S D

De mars à octobre :

Midi et soir : L M M J V S D

Juillet / août :

Midi et soir : L M M J V S D

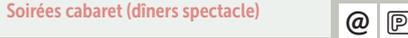
Contact

02 96 91 25 80

l'embarcadere.perrosguirec

@gmail.com

L Embarcadère



LES RESTAURANTS



LA VAGUE



PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU
38 rue du Maréchal Foch

Au bout de la plage de Trestraou, voisin du Palais des Congrès et en accès direct à la plage, le restaurant La Vague vous accueille dans un cadre cosy et raffiné. Venez profiter d'une vue exceptionnelle sur l'archipel des 7 îles, et apprécier notre cuisine savoureuse et gourmande, mettant à l'honneur les produits de la mer. Toutes nos préparations sont faites maison à partir essentiellement de produits locaux. Plats végétariens à la carte. Restauration snacking (salades et planches) en terrasse.

Cuisine traditionnelle & cuisine de la mer
Couverts : 40 (salle) + 20 (terrasse)
Accueil groupe : 110



Tarifs

Menus **de 20 € (midi) à 45,80 €**
Carte **à partir de 7,50 €**
Menu enfant **11 €**

Période d'ouverture

Du 13 février au 11 novembre.
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 23 14 19
hotel-ker-mor@wanadoo.fr
www.hotel-ker-mor.com
f Hôtel Ker Mor
@ hotel_ker_mor



LE KER BLEU



PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU
17 boulevard Joseph Le Bihan

Dans un cadre original dédié à la bande dessinée, le chef vous propose une carte complète et variée allant de la galette de blé noir au plateau de fruits de mer en passant par la pizza. Notre spécialité reste cependant, les fruits de mer, les moules et les poissons, avec une proposition chaque jour.

Spécialités: fruits de mer, moules, poissons frais, pizzas, crêpes et galettes faites maison. Nous aurons le plaisir de vous accueillir toute l'année. L'agréable véranda chauffée vous permettra de profiter de la vue sur les 7 îles.

Traditionnel / Brasserie / Crêperie / Pizzeria / Bar
Couverts : 112 (salle) + 40 (terrasse)



Tarifs

Menus **de 17,50 € à 26,50 €**
Carte **à partir de 10 €**
Menu enfant **12,50 €**

Période d'ouverture

Ouvert de février à décembre.
Juillet et août :
Midi et soir : **L M M J V S D**
Hors saison :
Midi et soir : **L M M J V S D**
(fermé 15 jours en janvier)

Contact

02 96 91 14 69
www.kerbleu.fr
lekerbleu@orange.fr
f Brasserie le Ker Bleu
@ le_ker_bleu



LA PLAGES



PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU
15 boulevard Joseph Le Bihan

Situé face à la plage de Trestraou, le restaurant « La Plage » est l'endroit idéal pour déguster poissons, fruits de mer ou autres spécialités de la région. La Plage vous accueille toute l'année dans une ambiance conviviale.

Spécialités : poissons, plateau de fruits de mer, langoustines du Guilvinec, Banc d'écailler.

Cuisine traditionnelle / Spécialités de la mer
Couverts : 110 (salle) + 80 (terrasse)

Tarifs

Formule midi **18 €**
Menu enfant **13 €**

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 23 28 96
f Restaurant La Plage
Trestraou



LA P'TITE TABLE



PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU
33 boulevard Thalassa

La P'tite table propose une cuisine simple et savoureuse. Tout est travaillé maison, des pains à burger aux desserts en passant par les sauces et accompagnements.

Un plat du jour et des menus sont également proposés. Une carte de pizzas, de la charcuterie fine et des fromages affinés complètent l'offre. Happy hours sur le vin du moment, les vendredis et samedis soirs de 19h à 20h. Pizzas sur place ou à emporter.

Spécialités : moules de Locquémeau (pendant la saison), burger italien, pizza costarmoricaine, nos desserts.

Cuisine traditionnelle / Pizzeria
Couverts : 46 (salle) + 12 (terrasse)

Tarifs

Menus **de 13 € à 25 €**
Carte **à partir de 10 €**
Menu enfant **9,90 €**

Période d'ouverture

Juillet / août :
Midi : **L M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
De septembre à juin :
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 21 95 05
contact@laptitetable.fr
www.laptitetable.fr
f La P'tite Table



LES RESTAURANTS



LE RÉTRO



PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU

25 boulevard Joseph Le Bihan

Le Rétro, un établissement familial, vue mer, ouvert de février à novembre, vous propose une carte de plats locaux, réalisés par notre brigade. Vous pourrez également boire des cocktails maison, cafés / thés du monde, en profitant d'une belle vue sur les 7 îles depuis notre nouvelle véranda. L'établissement vous sert l'après-midi en service continu, crêpes, galettes, glaces, sodas, jus de fruits, boissons chaudes / froides, cocktails.

Les incontournables de la maison : fish & chips, parmentier de canard, brochettes de Saint-Jacques et gambas.

Restaurant traditionnel / Crêperie / Bar / Salon de thé
Couverts : 50 (salle) + 48 (terrasse)

Tarifs

Menus de 19,50 € à 32 €
Carte à partir de 2,90 €
Menu enfant 12,50 €

Période d'ouverture

Ouvert de février à novembre.
En saison : L M M J V S D
Hors saison : L M M J V S D

Contact

02 96 91 02 75
brasserieleretro22@gmail.com
www.brasserieleretro.com
Brasserie - Crêperie
Le Rétro
brasserie.le.retro.officiel



LA SUITE



PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU

Boulevard Joseph Le Bihan

Le long de la plage de Trestraou, bienvenue dans cette bâtisse de charme où la pureté, le calme et l'élégance du lieu sont en résonance parfaite avec la cuisine contemporaine et créative. Des poissons plancha, vapeur ou grill, des sushis aux ormeaux, des ris de veau au risotto de homard, le produit est mis en valeur dans ce qu'il a de plus frais et naturel. Au salon : grand choix de thés et de pâtisseries. Au bar lounge : cocktails maison et champagnes dans une ambiance raffinée. Vous profiterez également de la grande terrasse exposée au sud avec vue sur les Sept-Îles, pour un apéritif, une pause gourmande ou un repas.

Cuisine traditionnelle / Bar lounge

Couverts : 90 (salle) + 60 (terrasse) | Accueil groupe : 65

Tarifs

Menus de 17 € à 44,80 €
Carte à partir de 16,10 € (plat)
Menu enfant 12,50 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi et soir : L M M J V S D

Contact

02 96 49 09 34
lasuite22@orange.fr
La Suite Restaurant
Lounge Bar



LA COTRIADE



PERROS-GUIREC - PLOUMANAC'H

174 place Saint-Guirec

Une visite sur la Côte de Granit Rose ou une randonnée sur le Sentier des Douaniers vous entraîneront à coup sûr vers notre établissement de charme situé autour de la Place Saint-Guirec. Venez découvrir notre cuisine du terroir où le Chef et sa brigade travaillent exclusivement des produits frais et locaux et notamment des poissons et crustacés issus de la pêche côtière. Installez-vous dans notre salle de restaurant à la fois sobre et élégante aux couleurs et à l'ambiance zen, où un service professionnel et chaleureux est effectué par notre équipe.

Notre slogan : « Et si votre bonheur, nous en faisons un point d'honneur... ». Spécialité : la cotriade de la mer.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 40 (salle) + 30 (terrasse)

Tarifs

Menus de 18 € à 40 €
Carte à partir de 10 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
D'avril à septembre :
Ouvert 7 jours/7
Octobre à mars :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact

02 96 91 40 80
contact@hotel-duparc-perros.com
www.hotel-duparc-perros.com
Hôtel du Parc -
Restaurant La Cotriade



LE DUPLEX



PERROS-GUIREC - PLOUMANAC'H

70 chemin de la Pointe

Au bout du port du Ploumanac'h, le restaurant le Duplex vous accueille toute l'année dans une ambiance conviviale et chaleureuse pour y déguster une cuisine inventive. La carte évolue au fil des saisons et des marchés, en mêlant produits de la mer et de la terre. Un menu végétarien est également proposé par le Chef. Pour vous faire passer un bon moment, le restaurant bénéficie de deux ambiances : à l'étage, une vue panoramique sur le petit port pittoresque de Ploumanac'h, au rez-de-chaussée, un esprit lounge et cocooning.

Restaurant semi-gastronomique / Cuisine inventive / Menu végétarien
Couverts : 46 (salle) + 20 (terrasse) | Accueil groupe : 30



Tarifs

Menus de 20 € à 38 €
Formule enfant 12 €
Formule midi 18 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
En saison :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
Hors saison :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact

06 95 22 00 67
contact@restaurant-leduplex-perros.com
restaurant-leduplex-perros.com
Restaurant Le Duplex
restaurant_leduplex



LES RESTAURANTS



LE KER LOUIS



PERROS-GUIREC - PLOUMANAC'H

192 place Saint-Guirec

Au bout de la place Saint-Guirec, à Ploumanac'h, le restaurant le Ker Louis vous accueille toute l'année dans une ambiance chaleureuse et conviviale pour y déguster une cuisine traditionnelle « Terre et Mer » de notre région.

Spécialité : homard grillé avec ses pommes de terre sautées et sa sauce au cidre.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 30

Tarifs

Formules de 19,80 € à 50 €
Carte à partir de 16 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact

02 96 91 69 07
lekerlouis@orange.fr
www.restaurant-lekerlouis.fr
Facebook Restaurant Le Ker Louis



LE MAO



PERROS-GUIREC - PLOUMANAC'H

147 place Saint-Guirec

Proche de la plage Saint-Guirec, le restaurant Le Mao vous accueille dans un cadre chaleureux et une ambiance familiale. Venez profiter de nos fruits de mer, de nos galettes et de notre carte restaurant sur la terrasse ensoleillée ou dans l'une de nos deux salles. Spécialités : crêpes et galettes, burger maison, plateau de fruits de mer, salades, brandade de morue maison.

Cuisine traditionnelle / Crêperie / Café / Bar
Couverts : 150 (salle) + 80 (terrasse)

Tarifs

Formules de 12 € à 23 €
Carte à partir de 11,90 €
Formule galette 10 €
Menu enfant 6 €
Service crêpes et galettes en continu.

Période d'ouverture

Ouvert de début avril à fin septembre.
Midi et soir : L M M J V S D

Contact

02 96 91 40 92



LA TABLE DE MON PÈRE



PERROS-GUIREC - PLOUMANAC'H

Plage Saint-Guirec

Dans un environnement résolument design, « La Table de mon Père » est une invitation à passer un moment d'exception autour de la cuisine inventive et raffinée du chef Nicolas Le Luyer : une carte qui suit les saisons et qui s'inspire des produits de la mer en admirant la vue sur la baie de Saint-Guirec.

Quelques spécialités : Saint-Pierre rôti aux noix, poisson à partager en croûte de sel.

Découvrez notre carte snacking servie tous les midis.

Restaurant gastronomique
Couverts : 120 (salle) + 50 (terrasse)

Tarifs

Formules de 49 € à 84 €
Carte à partir de 49 €
Menu enfant 25 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi et soir : L M M J V S D

Contact

02 96 91 40 87
infos@castelbeausite.com
www.castelbeausite.com



RESTAURANT DES ROCHERS



PERROS-GUIREC - PLOUMANAC'H

70 chemin de la Pointe

Avec sa vue imprenable sur le petit port pittoresque de Ploumanac'h, le restaurant des Rochers vous accueille toute l'année dans un cadre convivial. Paul et Aurélie Gandillon, accompagnés de leur équipe, vous invitent à déguster une cuisine raffinée élaborée autour des produits de la mer et de notre région. La carte et les menus évoluent au rythme des saisons. Vous pourrez y découvrir les ormeaux en persillade, le homard grillé, les fruits de mer.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 54 (salle) + 16 (terrasse)
Accueil groupe : 50

Tarifs

Menus de 16 € à 58 €
Menu enfant 12 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
D'avril à fin septembre :
Midi et soir : L M M J V S D
Hors saison :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact

02 96 46 50 08
restaurantdesrochers@gmail.com
Facebook : Restaurant Des Rochers



LES RESTAURANTS



IL BOCCONCINO



LOUANEC

4 route de Kernu

Envie de manger italien ? Laissez-vous tenter par le restaurant Il Bocconcino ! Derrière sa façade colorée, à 5 min à pied du port de Perros-Guirec, face à la mer, retrouvez toutes les saveurs d'une cuisine italienne traditionnelle. Le chef travaille à partir de produits frais et propose une vraie cuisine italienne faite maison. Préparées avec passion, les recettes sont simples, variées et sentent bon l'authenticité ! En amoureux, entre amis ou en famille, ce restaurant au cadre coloré vous accueille en toute simplicité. Et en plus de ses menus méditerranéens, c'est l'ambiance de l'Italie que Il Bocconcino fait partager. À très bientôt. Rita et Luca.

Spécialités italiennes sans pizza / Semi-gastronomique
Couverts : 34 | Accueil groupe : 16 (sauf période estivale)

Tarifs

Formule midi **17,50 €**
Menu enfant **9,90 €**
Carte de **7,90 € à 24,90 €**

Période d'ouverture

Toute l'année :
Midi et soir : **L M M J V S D**
Été :
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 91 83 21
eater.space/il-bocconcino



L'ESCALE GOURMANDE



PLEUMEUR-BODOU

Centre Commercial Les Chardons

Sabrina et William vous accueillent au coin d'une cuisine traditionnelle, faite maison (même le pain) à base de produits locaux. La spécialité de la maison est le poisson. La carte change selon les arrivages.

Midi et soir, on vous propose le menu du jour à 20 € (entrée, plat, dessert), ou la formule à 15 € (entrée, plat ou plat, dessert). Formules/menus de 15 à 30 €

Cuisine traditionnelle

Couverts : 40 | Accueil groupe : 40

Tarifs

Formules de **15 € à 30 €**
Carte de **7 € à 25 €**

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 15 82 40
sabrinaetwilliam@orange.fr



LES RESTAURANTS



LE 19

PLEUMEUR-BODOU
Route du Golf



Surplombant la Côte de Granit Rose dans un cadre verdoyant, Le 19 vous invite au dépaysement, à quelques pas du GR 34. Le chef vous propose une carte « entre terre et mer », ainsi que ses coups de cœur du moment à l'ardoise midi & soir. Dégustez sur commande de généreux plateaux de fruits de mer, ormeaux ou homards de la Côte.

Sur mesure : votre repas d'affaires, séminaire, mariage ou réception en salle privative. Nul besoin d'être golfeur pour offrir un petit délice à vos papilles. Bienvenue à tous !

Cuisine traditionnelle / Bar / Hôtel
Couverts : 160 | Accueil groupe : 150

Tarifs

Formules à partir de 16,50 €
Carte de 8 € à 30 €

Période d'ouverture

Ouvert de mi-mars à mi-novembre.
Midi et soir : **L M M J V S D**
Accueil groupes, mariages, séminaires : toute l'année.

Contact

02 96 23 87 34
contact@golfhotel22.fr
www.golfhotel-saint-samson.com



L'AUBERGE DE CREC'H BEC



PLEUMEUR-BODOU
25 route du Radôme

Envie de vous détendre dans un cadre bucolique et insolite ? Ne cherchez plus ! À l'Auberge de Crec'h Bec vous vous sentirez comme chez vous !

Planches apéritives, tartines, salades, galettes, crêpes, menu du jour, plats végétariens... rien que du fait maison en mettant en avant nos produits locaux. Vous y trouverez une cuisine inventive aux saveurs doucement épicées.

Lieu de partage dans toute sa dimension, des concerts, des rencontres et autres manifestations sont régulièrement organisés. Réservation importante pour manger !

Cuisine traditionnelle / Crêperie / Café / Bar
Couverts : 40 (salle) + 20 (terrasse) | Accueil groupe : 35

Tarifs

Menus de 11 € à 18 €
Carte de 2,50 € à 16 €

Période d'ouverture

Du 27 mars au 15 novembre :
Midi et soir : **L M M J V S D**
Été et vacances scolaires :
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

06 13 79 32 15
07 81 21 73 61
dida.malbec@hotmail.fr
L'Auberge de Crec'h Bec



LE MACAREUX

PLEUMEUR-BODOU - PRESQU'ÎLE DE LANDRELLEC
21 rue des plages



Restaurant situé sur la presqu'île de Landrellec, salle avec cheminée, terrasse et vue mer, à 30 mètres des plages.

Le chef Christian vous propose des produits frais de la pêche locale. « Carte homarderie » jusqu'à 7 spécialités de homard en été, noix de Saint-Jacques, poissons nobles, moules, fruits de mer.

Pensez à réserver votre table.

Restaurant gastronomique
Couverts : 60 | Accueil groupe : 60

Tarifs

Menus de 56 € à 62 €
Carte à partir de 56 €

Période d'ouverture

D'avril à octobre :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
En juin, juillet, août :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact

22560 Pleumeur-Bodou
02 96 23 87 62
www.lemacareux.com



LES TRIAGOZ

PLEUMEUR-BODOU - ÎLE GRANDE
2 rue des Îles



Venez visiter notre belle île, perle sauvage de la côte de Granit Rose et arrêtez-vous chez Pascal au bar-crêperie Les Triagoz pour y prendre un verre et déguster ses délicieuses galettes et crêpes dans une ambiance bistrot. Vous apprécierez sa terrasse plein sud avec vue sur mer.

Crêperie / Café / Bar
Couverts : 40 | Accueil groupe : 20

Tarifs

Non communiqués.

Période d'ouverture

De février à octobre et vacances de décembre :
Midi et soir : **L M M J V S D**
en service continu

Contact

22560 Pleumeur-Bodou
02 96 91 92 82



LES RESTAURANTS



LE BOUT'D'ÎLE



PLEUMEUR-BODOU - ÎLE GRANDE

14 rue Toul ar Stang

Au bout de l'île Grande, face à l'île « Agathon » et à quelques mètres de la plage, le Bout d'île vous accueille dans un cadre chaleureux, avec grande terrasse ensoleillée et véranda vitrée avec vue dégagée.

Étape idéale après une marche sur le GR 34, une partie de pêche, une visite de la station LPO ou un bain de mer !

Cuisine à base de produits du terroir, huîtres, moules, galettes et crêpes réalisées devant vous. Spécialité de poissons : la « BouillaBreizh ».

Cuisine traditionnelle / Crêperie / Bar
Couverts : 160 | **Accueil groupe** : oui (à la demande)



Tarifs

Menu de 15 € à 25 €

Carte de 8 € à 22 €

Menu enfant 7,50 €

Période d'ouverture

Du 27 mars au 30 septembre.

Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 91 98 99

leboutdile22@gmail.com

www.lebout-dile.com



LE KENAVO



TRÉBEURDEN

42 rue de Trozoul

Dans un cadre magnifique avec une vue imprenable sur la mer, accès direct à la plage de sable fin et terrasse au sud couverte et découverte !

Plats frais et faits maison, bon rapport qualité/prix : tapas, moules frites (maison), burgers, poissons frais, viandes, fish & chips, salades, desserts et crêpes. Menu enfant.

A déguster entre amis, famille, couple, collègues, ambiance conviviale.

Bienvenue au Kenavo !

Cuisine locale / Crêperie
Couverts : 100 | **Accueil groupe** : oui



Période d'ouverture

De fin mars

à début novembre.

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 15 06 86

lekenavo@free.fr

www.lekenavo.com



L'ART AUX HEURES



TRÉBEURDEN

1 place de l'Église

L'Art aux Heures est un restaurant bistrannique, un bar à vin, mais surtout un lieu où l'on cultive l'art de la convivialité. La décoration soignée composée d'une salle classique et de coins salons participent à l'ambiance cosy. Pierre et Marie vous proposent une cuisine éclectique inspirée de leur parcours, ils vous attendent pour déguster un plat au déjeuner, un dessert à l'heure du thé, en soirée des plats à partager en famille ou entre amis, sans oublier le brunch chaque dimanche. La cuisine faite maison et la sélection de vins, cidres et bières résulte de la collaboration directe avec des producteurs appuyant leur démarche, favorisant le « bien manger ».

Restaurant bistrannique / Bar à vin
Couverts : entre 30 et 40



Tarifs

Formule midi 18 €

Formule tea time 14 €

Formule soir à partir de 27 €

Brunch de 23 € à 25 €

Période d'ouverture

Haute saison :

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Basse saison :

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Brunch : tous les dimanches.

Contact

02 96 15 49 15

www.lartauxheures.fr



LA TOURELLE



TRÉBEURDEN

45 rue de Trozoul

Le restaurant La Tourelle vous accueille dans sa salle panoramique avec une vue sur le port, la plage et les îles de Trébeurden. Vous aimerez vous y retrouver entre amis ou en famille pour déguster une cuisine élaborée autour de produits frais de qualité. Les amateurs de homards pourront le choisir dans notre vivier (hors plateau de fruits de mer). La carte et l'ardoise évoluent au rythme des saisons.

Cuisine traditionnelle / Spécialités de la mer
Couverts : 42 | **Accueil groupe** : 50



Tarifs

Formules de 16,90 € à 65 €

Carte à partir de 16 €

Période d'ouverture

Du 5 mars à fin novembre :

Midi et soir : **L M M J V S D**

Du 10 juillet au 31 août :

Midi et soir : **L M M J V S D**

Du 19 décembre au 3 janvier :

Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

06 16 84 40 91

02 96 23 62 73

latourelle1410@gmail.com

f Restaurant la tourelle

ig restaurant_la_tourelle

LES RESTAURANTS



AL DENTE



TRÉBEURDEN

14 rue de Penvern

Le restaurant entièrement rénové possède 3 salles de restaurant et une terrasse. Il bénéficie d'une situation exceptionnelle face à l'île Grande dans un cadre merveilleux. Le chef Bruno vous propose des produits frais de la pêche locale, poissons, ormeaux, homard breton, moules, Saint-Jacques, fruits de mer ainsi que des originalités comme des pizzas à base d'ormeaux et Saint-Jacques ou de foie gras et magret fumé. Accès handicapés.

Cuisine traditionnelle / Crêperie / Pizzeria
Couverts : 90 | **Accueil groupe** : 40

Tarifs

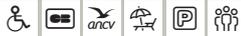
Formules de **7,60 € à 26 €**
Carte de **6,70 € à 23 €**

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 91 93 97
pizzeria-restaurant-al-dente
@orange.fr
www.pizzeria-aldente.com



CRÊPERIE SOUS LE VENT



TRÉBEURDEN

45 rue de Trozoul - Rez-de-chaussée

Entre la plage de Tresmeur et le port, la cuisine, chez Frédérique et Nicolas, est un caractère qui se transmet depuis plusieurs générations. Dans une atmosphère familiale et un cadre cozy, accompagnés de notre équipe, nous vous proposons des mets de qualité en privilégiant des produits frais, locaux, bios et cuisinés « maison ». Vous trouverez un large choix de crêpes et galettes, des plus classiques aux plus originales ainsi qu'une carte « petite brasserie » avec son fish & chips, Jack fish (à base de St Jacques), burger de la maison, pièce du boucher, salades et moules en saison.

Crêperie / Brasserie

Couverts : 40 (salle) + 20 (terrasse) | **Accueil groupe** : 12

Tarifs

Formules midi
à **12,90 € et 15,90 €**
Menu enfant **8,90 €**
Carte de **6,90 € à 17,90 €**

Période d'ouverture

De mi-février au fin octobre.
D'avril à octobre :
Midi et soir : **L M M J V S D**
De mi-juillet à août :
7 jours / 7 midi et soir

Contact

02 96 45 84 79
souslevent22@hotmail.com
f Crêperie Sous Le Vent



LA MAISON



TRÉBEURDEN

18 corniche de Goas Treiz

Bienvenue à La Maison, notre hôtel restaurant et bar à vins.

Situés à proximité des plages et du centre-ville, nous vous proposons côté repas une cuisine familiale avec une carte courte, déclinant des produits maison et de saison. Côté salon, vous trouverez une ambiance cosy où vous pourrez prendre un verre accompagné d'un encas.

Comme à la Maison rien n'est figé, nos plats changent régulièrement. Au plaisir de vous recevoir chez nous.

Cuisine familiale

Couverts : 32 | **Accueil groupe** : 40

Tarifs

Formules à **16 € et 21 €**

Période d'ouverture

Du 28 mars au 30 septembre :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 15 43 18
07 85 02 41 12
www.lamaisontrebeurden.fr
jpf@lamaisontrebeurden.fr



LA PIAZZA



TRÉBEURDEN

Place de Crec'h Héry

Face à l'Office de Tourisme, au cœur du bourg, la table de Marie et Christophe est d'agréable fréquentation, accueil souriant, service efficace et une salle plaisamment colorée. Assiette copieusement garnie, Saint-Jacques, moules, viandes, pâtes, et les pizzas que l'on peut d'ailleurs emporter midi et soir.

Cuisine traditionnelle / Pizzeria

Couverts : 50 (salle) / 15 (terrasse) | **Accueil groupe** : 40

Tarifs

Suggestions de menus
au tableau
Carte de **8,50 € à 18 €**

Période d'ouverture

Toute l'année sauf février.
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Tous les jours en été sauf le
lundi midi.

Contact

02 96 15 44 39
www.restaurant-pizzeria-
lapiazza.com



LES RESTAURANTS



MANOIR DE LAN KERELLEC



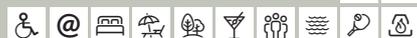
TRÉBEURDEN

Allée centrale de Lan Kerellec

La famille Daubé et son équipage vous accueillent dans cette demeure familiale datant de la fin du XIX^e siècle, au charme et à l'élégance uniques... La salle à manger, à la charpente en « carène de bateau », s'ouvre sur un paysage breton composé d'îles sauvages et de couleurs d'une rare intensité. Jeune chef passionné, Anthony Avoine, est aux commandes de la cuisine du Manoir de Lan Kerellec. Très talentueux, il composera pour vous ses menus selon les produits de saison, la pêche du jour, l'inspiration du moment... Et une créativité de tous les instants. Il délectera vos papilles de saveurs terre-et-mer.

Restaurant gastronomique

Couverts : 60 | Accueil groupe : 25



Tarifs

Formules de 25 € à 96 €

Carte de 29 € à 90 €

Période d'ouverture

Du 14 mars au 1^{er} novembre.

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

*ouvert le jeudi midi en juillet et août

Contact

02 96 15 00 00

www.lankerellec.com



TI AL LANNEC

HÔTEL**** RESTAURANT & SPA



TRÉBEURDEN 14 allée Mezo Guen

Sur une colline dominant la baie et les îles, belle demeure du XIX^e siècle au charme et à l'élégance feutrée des manoirs anglais. Salons cosy, cheminées, billard et restaurant panoramique offrant une fine cuisine aux saveurs océanes.

Tous les délices du SPA ouvert sur la nature pour un bien-être profond. Piscine couverte avec vue sur mer. Jardins en terrasses, sentier privé vers la grande plage et les randonnées de la belle Côte de Granit Rose.

Restaurant gastronomique

Couverts : 90

Accueil groupe : 10 à 90

Tarifs

Menus de 49 € à 81 €

Carte du déjeuner le midi en semaine

Période d'ouverture

De mars à novembre.

Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

14 allée Mezo Guen

22560 Trébeurden

02 96 15 01 01

www.tiallanec.com



LA GRÈVE BLANCHE



TRÉGASTEL

23 rue de Merlin

Venez découvrir le restaurant La Grève Blanche, rénové dans une ambiance cosy et cocooning, toujours dans son cadre privilégié, face à la mer, pieds dans l'eau. Ici, c'est cuisine créative, inventive à base de produits frais. 3 formules vous sont proposées dont un menu « bistrannique » à base de produits de saison, artisanaux et bio avec une formule du jour le midi et à la carte le soir. Nouveautés : bar à vin avec tapas et charcuteries locales. Et bar à thé avec crêpes et glaces artisanales ouvert dès 9h30 en juillet et août.

Cuisine traditionnelle

Couverts : 50 (salle) + 46 (véranda) + 35 (terrasse)

Accueil groupe : oui (nous contacter)



Tarifs

Formule du jour le midi

Carte le soir

Période d'ouverture

Toute l'année.

Contact

02 96 15 33 88



AUBERGE DE LA VIEILLE ÉGLISE

TRÉGASTEL

9 place de l'Église

Restaurant traditionnel, situé dans le vieux bourg de Trégastel, l'Auberge de la Vieille Église vous propose une cuisine du terroir concoctée avec des produits locaux et notamment les poissons et crustacés issus de la pêche côtière. Nos spécialités à déguster dans la véranda avec une superbe vue sur l'église paroissiale classée : homard rôti au beurre de corail, choucroute de la mer, homard à l'armoricaine, la marmite du pêcheur...

Cuisine traditionnelle

Couverts : 60 | Accueil groupe : 80

Tarifs

Formules de 27 € à 40 €

Carte de 30 € à 50 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

D'avril à fin septembre :

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

De mi-octobre à mars :

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 23 88 31

www.aubergedelavieilleeglise.fr

bruno.le-fessant@wanadoo.fr



LES RESTAURANTS



CRÊPERIE TY MAÏ



TRÉGASTEL

21 bis place Sainte-Anne

La Crêperie Ty Mai, labellisée Crêperie Gourmande et Qualité Tourisme, vous offre un large choix de galettes et crêpes traditionnelles, ainsi que des spécialités à base de Saint-Jacques entre autres. Une carte de plats vous est également proposée, telle la soupe de poissons.

Crêperie

Couverts : 35 (salle) / 15 (terrasse)

Accueil groupe : petits groupes



Tarifs

Formules de 7,80 € à 14,50 €
Carte de 2,50 € à 13,60 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Juillet et août :
Midi et soir : **L M M J V S D**
En hiver :
Midi : **L M M J V S D**
De Pâques au 11 novembre :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 23 41 95
creperietymai.fr



CRÊPERIE L'IROISE



TRÉGASTEL

29 rue Charles Le Goffic

Dans un décor de bois et chants de la mer, découvrez une carte de galettes et crêpes, des spécialités aux saveurs originales. Toutes nos préparations sont « maison » : crêpes, galettes et glaces, sont faites traditionnellement à la minute. Un vrai délice !

Carte de moules et de salades également.

Crêperie

Couverts : 48

Accueil groupe : petits groupes (sur réservation)

Tarifs

Menus de 7,10 € à 15,20 €
Menu enfant 7,10 €
Carte de 2,20 € à 17 €

Période d'ouverture

De février à début novembre.
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 15 93 23
restaurant-iroise.business.site
L'Iroise



LE TRANSAT



TRÉGASTEL

Place du Coz-Pors

S'asseoir « Au Transat » et admirer le paysage. Une escale gourmande ! Le Transat Restaurant vous propose une carte de produits de la mer issus de la pêche locale, mais aussi des viandes et des salades à déguster dans un cadre exceptionnel et une ambiance chaleureuse.

Terrasse découverte, accueil de groupes, réceptions.

Cuisine traditionnelle / Bar

Couverts : 110

Accueil groupe : 80

Tarifs

Formules de 19 € à 39 €
Carte de 12 € à 25 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
De septembre à juin :
L M M J V S D
Juillet et août :
L M M J V S D

Contact

02 96 15 36 36
lestransats@gmail.com



LE BREIZH'ILIEN



TRÉVOU-TRÉGUINEC

16 rue de Trestel

Une crêperie est avant tout un restaurant où le cadre ne doit pas faire oublier l'assiette ! Le Breizh'Ilien a le mérite de rassembler une vue imprenable sur la plage de Trestel et une qualité gastronomique reconnue par le label Crêperies Gourmandes. Toutes les galettes et les crêpes sont tournées minute avec les produits les plus locaux possibles. Terrasse, accueil de groupes.

Crêperie

Couverts : 70

Accueil groupe : 30



Tarifs

Formules de 6,50 € à 18 €

Période d'ouverture

De début avril à la Toussaint.
Hors saison :
Midi et soir : **L M M J V S D**
En saison en continu :
L M M J V S D

Contact

02 96 91 78 13
www.creperiebreizhilien.com



LES RESTAURANTS



LE QUAI DES ÎLES



TRÉVOU-TRÉGUINEC

20 rue de Trestel

Crêperie - grill - fish & chips situé devant la plage de Trestel.

Cuisine traditionnelle où les plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison.

Crêperie / Cuisine traditionnelle

Couverts : 70 (salle) + 15 (terrasse)

Accueil groupe : 40

Tarifs

Période d'ouverture

Toute l'année.

De septembre au 15 juillet :

Midi et soir : **LM MJVSD**

Du 15 juillet au 31 août :

Midi : **LM MJVSD**

Soir : **LM MJVSD**

Contact

02 96 48 09 01

sylvain.cosset@orange.fr

f Creperie Quai des îles à Trestel



LE TRÉVROS



PLESTIN-LES-GRÈVES

549 route de la Corniche de Kerallic

Situé sur la corniche de l'Armorique, à deux pas des sentiers de randonnées et des plages, Le Trévros vous ouvre ses portes tous les midis pour venir savourer des plats traditionnels mais aussi des fruits de mer et des spécialités créoles (sur réservation).

Pour agrémenter vos réceptions et fêtes de famille, Hervé et Luda proposent un service traiteur sur mesure, et vous accueillent également sur les marchés locaux.

Restaurant traditionnel / Cuisine exotique / Café / Bar
Couverts : 40 | **Accueil groupe :** 120

Tarifs

Formules de **13 € à 21 €**

Période d'ouverture

Toute l'année.

Midi : **LM MJVSD**

Soir : **LM MJVSD**

*sur réservation

Contact

02 96 35 69 70

herve.gicquel@orange.fr



CRÊPERIE DE LA MER

PLESTIN-LES-GRÈVES

Port de Toul An Héry - Sainte-Barbe

1985... 2020 ! 36 ans déjà qu'Odile, Yves et leur équipe ont le plaisir de vous proposer, dans une ambiance conviviale, un large choix de crêpes de blé noir et de froment, certaines aux saveurs originales.

La confection des crêpes est restée identique depuis la création de la crêperie par Mme Le Diagon en 1978. Nichée au cœur de nombreuses balades, la crêperie se situe sur la commune de Plestin-les-Grèves, au port de Toul an Héry, face à la mer en direction de Locquirec. En saison, pensez à réserver votre table.

Crêperie

Couverts : 60 (salle) + 40 (terrasse)

Accueil groupe : 20 à 60

Tarifs

Carte de **2,40 € à 8,50 €**

Période d'ouverture

D'avril à mi-novembre :

Midi et soir : **LM MJVSD**

De mi-novembre à avril,

uniquement pendant

les vacances scolaires :

Midi et soir : **LM MJVSD**

Contact

02 96 35 65 81

www.creperiedelamer.com



L'AUBERGE DE SAINT-JEAN



PLOUMILIAU

Lieu-dit Saint Jean

L'Auberge de Saint Jean vous accueille au sein d'une ancienne bâtisse du 19e siècle, entièrement restaurée, dans un cadre champêtre de trois hectares. Nous proposons une cuisine traditionnelle autour de produits frais de saison, tels que poissons de nos côtes et viandes de races. 5 chambres d'hôtes sont aussi à votre disposition avec grand confort pour un séjour chaleureux. Au plaisir de vous recevoir pour un bon moment de convivialité.

Cuisine traditionnelle, viandes, poissons
Couverts : 28 | **Accueil groupe :** 25

Tarifs

Menus de **15,90 € à 45 €**

Période d'ouverture

Toute l'année.

Midi et soir : **LM MJVSD**

Contact

02 96 54 05 94

aubergedesaintjean.com

BRASSERIE

Filets Les Bleus



SUGGESTION
DU CHEF
15,90 €

Trédrez-Locquémeau

Réservation conseillée
au **02 96 35 22 26**
ou **par sms (confirmation impérative) :**
07 86 84 11 01

www.lesfiletsbleus.fr



LES FILETS BLEUS



TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU

Pointe de Séhar - Port de Locquémeau

De la salle ou de la terrasse, assis tranquillement en dégustant votre assiette, vous pourrez contempler cette vue magnifique sur le port de Locquémeau. M. Finet et son équipe vous invitent à découvrir la nouvelle carte et les menus à 26 €, 32 € et 38 €. A l'honneur les fruits de mer, poissons et crustacés. Le chef privilégie et sélectionne les meilleurs produits issus de la pêche locale, cuisinés simplement pour vous restituer toute leur saveur et leur fraîcheur. Les herbes et les fleurs proviennent essentiellement du jardin. Suggestions du chef : viande, poisson, fruits de mer, végétarien, allergies alimentaires.

Restaurant traditionnel / Fruits de mer / Carte de viandes
Couverts : 48 / 78 | Accueil groupe : 140



Tarifs

Formules **26 €, 32 €, 38 €**

Période d'ouverture

Ouvre d'avril à début octobre.

En avril, mai, juin,

septembre et octobre :

Midi : **L M J V S D**

Soir : **L M J V S D**

En juillet et août :

Midi et soir : **L M J V S D**

Ouvert les jours fériés midi et soir.

Contact 02 96 35 22 26

Réservation par sms :

07 86 84 11 01

*confirmation impérative

lesfiletsbleus22@gmail.com

www.lesfiletsbleus.fr



L'ÉPICERIE À LA FENÊTRE

TRÉMEL

5 rue Beaumanoir

Dans une ambiance colorée et chaleureuse, Johanne vous accueille dans son lieu atypique. Des repas du midi (plats bio ou bretons, classiques ou végétariens), en passant par le grignotage et boissons chaudes ou froides avant la Grande Tablee du samedi soir.

Vous pourrez vous initier à différents jeux le 4^e mercredi de chaque mois (16h à 19h).

Vous découvrirez également à L'Épicerie à la Fenêtre : primeurs, crèmerie, alcool, vrac, tisane maison...

Cuisine locale

Tarifs

Carte **7,50 €**

Plat à emporter **5,50 €**

Grande Tablee

du samedi soir **12 €**

Période d'ouverture

Toute l'année.

Du lundi au vendredi

de 10h à 14h et 16h à 19h.

Samedi 16h à 19h, dimanche

de 10h à 14h. Fermé le jeudi

et les jours fériés.

Contact

07 80 04 77 04

keikuetco@gmail.com

epiceriealafenetre.e-monsite.com

LES RESTAURANTS



LE TEMPS DES CERISES



TONQUÉDEC

L'Hôtel

Proche de Lannion, « Le Temps des Cerises » est situé en campagne, dans un cadre rustique. Plats au chaudron sur réservation (kig ha farz, pommes de terre au lard). À la carte : crêpes salées et sucrées cuites au feu de bois, réalisées avec des farines bio locales, grillades. Ponctuellement, concerts, contes, débats, expo et librairie, fournir de pain bio. Tous les mercredis de 17h à 19h, petit marché bio avec produits locaux ou de proximité : pain, légumes, fruits, œufs... Recommandé par le Guide du Routard, le guide vert Michelin, Bretagne Magazine, spécial cuisine bretonne et Gault et Millau, Guide Grand Ouest. Réservation conseillée.

Crêperie / Restaurant traditionnel
Couverts : 30 | Accueil groupe : 30



Tarifs

Carte de 7 € à 10 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

Midi et soir : L M M J V S D

Contact

02 96 46 48 63
06 85 93 88 66
letempsdescerises@orange.fr
www.letempsdescerises.bzh



LA PLAGE



TONQUÉDEC

Le Château

Face au château de Tonquédec, La Plage, crêperie, bar depuis 1958. La 3^e génération est aux billigs ! Dans un écrin de verdure, vous dégusterez d'excellentes crêpes et galettes faites à la demande. Prix doux, accueil chaleureux, cadre et décoration atypiques. Vous composerez vous même votre galette à partir d'une liste d'ingrédients de qualité.

Vous déjeunez dans un beau jardin avec le bruit de la rivière Le Léguer en contrebas. Une salle chaleureuse et de style permet aussi de vous restaurer à l'abri. Le site, sur le GR34, est le point de départ de nombreuses randonnées. Recommandé par le Guide du Routard. Réservation conseillée.

Crêperie / Café / Bar
Couverts : 30 | Accueil groupe : 30



Tarifs

Carte de 2,20 € à 10 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

D'avril à septembre :

Midi et soir : L M M J V S D

D'octobre à mars :

Midi et soir : L M M J V S D

Contact

07 81 45 19 60
www.laplage-tonquedec.bzh
la.plage.creperie.
tonquedec.chateau



LE RENDEZ-VOUS

LA-ROCHE-JAUDY

9 place du Martray - La Roche-Derrien

Restaurant traditionnel. Produits frais et cuisinés maison. 3 choix d'entrées, 3 choix de plats, 3 choix de desserts. Formule le midi. La carte est changée régulièrement.

Nous accueillons vos mariages, baptêmes et réunions d'entreprises..

Ouvert tous les midis ainsi que le soir à partir de 19h. Fermé le lundi et mardi soir.

Cuisine locale et traditionnelle
Couverts : 40 | Accueil groupe : oui



Tarifs

Carte de 15 € à 29 €

Période d'ouverture

Ouvert toute l'année sauf le

mois de novembre

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

Contact

02 96 48 88 47
lerendezvous@gmail.com
www.le-rendezvous.com



CAFÉ AR VAG

PLOUGRESCANT

58 Hent Sant Gonery, en face de l'église

Le Café Ar Vag, restaurant, bar, café-concert vous accueille dans sa salle centenaire et mythique ou en terrasse.

Nous vous proposons un service agréable avec une carte variée : salades composées, huîtres fines, moules de bouchot, fish & chips, cheeseburgers, saucisses bretonnes, frites fraîches, planches variées, plats enfants, glaces bio, desserts... Produits frais, bio et/ou locaux. Cuisine faite maison. Planches et crêpes en journée.

Cuisine traditionnelle / Café / Bar / Salon de thé
Couverts : 70 | Accueil groupe : 30-35



Tarifs

Carte de 11 € à 16 €

Période d'ouverture

De Pâques à la Toussaint de 11h à 22h.

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

* jusqu'à 1h du matin

En juillet-août de 11h à 1h :

Midi et soir : L M M J V S D

Grande amplitude de service.

Contact

02 96 92 61 19
Café Ar Vag Plougrescant
Google, Tripadvisor

LES RESTAURANTS



Restaurant, Planches, Crêpes

(produits frais bio et locaux)

Bar - Café Concert - Terrasse

Face à l'église de Plougrescant (22)

Ouvert d'Avril à Octobre

Tél : 02 96 92 61 19

Café centenaire du Trégor
"Unique et typique"



❁ AIGUE MARINE



TRÉGUIER

5 rue Marcellin Berthelot - Port de Plaisance

Cuisine élaborée à partir d'excellents produits qui s'inscrivent pleinement dans la tendance « locavore », elle se distingue par des partis-pris (naturalité), son approche peu coutumière des légumes et des herbes et par un authentique talent en cuisine, notamment au niveau de la cuisson parfaitement maîtrisée.

Les produits de la mer (langoustines, homard), et produits de la terre se conjuguent ici avec un égal bonheur.



Restaurant gastronomique
Couverts : 40
Accueil groupe : 80

TABLES & SAVEURS
BRETAGNE

Tarifs

Menus de 21 € à 95 €
Menu gastronomique enfant de 16 € à 20 €

Période d'ouverture

Du 15 mars à janvier :
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 92 97 00
aiguemarine@aiguemarine.fr
www.aiguemarine-hotel.com



L'AUBERGE DU TRÉGOR



TRÉGUIER

3 rue Saint Yves

L'Auberge du Trégor est située dans une des plus jolies rues de Tréguier, à 20 m de la Place du Martray et de la cathédrale. Nous vous proposons de déguster une cuisine traditionnelle composée de plats faits maison. En juillet et août lors des « Mercredis en fête » nous vous proposons, le soir à partir de 19h, sans réservation, choucroute de la mer ou kig-ha-farz et dessert au choix. Menu unique pour profiter à 100 % de la musique extérieure tout en goûtant une cuisine du terroir.

Restaurant traditionnel

Couverts : 50 (1^{ère} salle : 20 ; 2^e salle : 30)
Accueil groupe : 45

Tarifs

Formules de 12,50 € à 29,50 €
Carte de 11,50 € à 18 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du 16/11 au 31/03 :
Midi et soir : **L M M J V S D**
Du 01/04 au 15/11 :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 92 32 34
www.aubergedutregor.com



LES RESTAURANTS



LES VIEILLES POUTRES

TRÉGUIER

Place du Martray

On ne peut pas ignorer cet établissement qui trône au dessus de la place du Martray de Tréguier. Depuis 2012, le restaurant à été repris par Virginie et Fabien. Ils proposent une carte brasserie et des pizzas (également à emporter). Vous aurez tout le loisir d'observer la vie locale en vous installant en terrasse et en dégustant plats et menus du jour contenant salades, pizzas, burgers et snack.

Pizzeria / Bar / Brasserie

Couverts : 30 en hiver + 60 en terrasse l'été (de Pâques à la Toussaint) | **Accueil groupe** : non

Tarifs

Formules le midi
de 7,90 € à 11,90 €
Carte de 5 € à 18 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 12 10 61
f Les Vieilles Poutres - Tréguier



LE KREIZ KER

TRÉGUIER

6 place du Martray



Seul, en famille ou en groupe, découvrez de nouveaux goûts et suggestions de plats qui s'accorderont parfaitement à votre envie : créativité et produits frais issus d'une agriculture écoresponsable, venant directement des exploitations de la région. Ne manquez pas non plus nos délicieuses crêpes et nos savoureux burgers. Petits et grands se régaleront ! Grande capacité d'accueil pour vos repas de groupe et spécialités pour tous types d'évènements : banquets, mariages, communions... Confiez-nous l'organisation de votre réception !

Crêperie / Cuisine traditionnelle

Couverts : 130 | **Accueil groupe** : 60 maximum

Tarifs

Menus à 25 € et 30 €
Formule le midi en semaine (entrée + plat + dessert) 14 €

Période d'ouverture

Ouvert du 15 janvier au 31 décembre.
Du 1^{er} sept. au 31 mars :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Du 1^{er} avril au 31 août :
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 92 17 88
06 24 43 15 81
www.restaurant-kreiz-ker.fr
f Restaurant Le Kreiz Ker



CRÊPERIE DES HALLES

TRÉGUIER

16 rue Ernest Renan

Nos galettes et crêpes sont tournées à la minute. Dans un souci de valoriser les produits locaux, les légumes de saison proviennent de Trédarzac (bio), le cidre de Penvénan, la bière Philomenn de Tréguier, les sardines au beurre de la Belle-Iloise et la charcuterie est bretonne (jambon, andouille de Guéméné, lard fumé, bacon).

Crêperie

Couverts : 75 | **Accueil groupe** : 75 maximum

Tarifs

Carte de 2,20 € à 17 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Hors saison et vac scolaires :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
En été :
Midi et soir* : **L M M J V S D**
*2 services le soir (19h et 21h)
du 14 juillet au 25 août,

Contact

02 96 92 39 15
creperiedeshalles@gmail.com



L'INSTANT T

KERBORS

1 rue du Marais

A quelques encablures du Sillon de Talbert, l'Instant T vous accueille dans son esprit brocante avec une terrasse ensoleillée. Une carte variée avec des produits locaux et de saison, une ardoise et un plat du jour vous sont proposés.

En été, vous pouvez déguster moules et huîtres Quéré, huîtres médaille d'or 2020 au Concours Général Agricole.

Restaurant traditionnel / Bar / Café / Salon de thé

Couverts : 60 à 100

Tarifs

Menus de 11,50 € à 26 €
Carte de 13,50 € à 35 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Midi : **L M M J V S D**
Soir à partir du 10 avril :
L M M J V S D

Contact

02 96 55 39 91
06 14 59 14 78
linstant.t22@gmail.com
f L'Instant T Cafe Brocante



LES RESTAURANTS



L'AUBERGE DU TRIEUX



LÉZARDRIEUX

1 impasse du Four Neuf

Dominique et Maudez seront ravis de vous accueillir chaleureusement pour tous vos repas entre amis en famille ou entre collègues.

Dans un cadre alliant tradition et modernité, le restaurant vous propose de découvrir une cuisine créative, de qualité, imaginée par le chef maître restaurateur. Au fil des saisons les produits du terroir y seront les invités d'honneur.

Restaurant gastronomique

Couverts : 70

Accueil groupe : 35



Tarifs

Formules du jour
de 13,80 € à 17 €
Menus à 23,50 €, 32 € et 50 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Hors saison :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
En saison :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact

02 96 20 10 70
06 62 37 21 39
auberge-du-trieux.com
contact@auberge-du-trieux.com



LE BAR DU YACHT



LÉZARDRIEUX

Port de Plaisance

Bar restaurant grill au feu de bois. Terrasse vue sur le port de plaisance. Spécialités de moules, huîtres, grillades au feu de bois, fish and chips. Plat du jour maison.

Cuisine traditionnelle / Bar / Moules / Huîtres / Grill au feu de bois

Couverts : 45 (salle) + 50 (terrasse)

Accueil groupe : non

Tarifs

Carte de 8 € à 25 €

Période d'ouverture

Toute l'année.
Hors saison :
Midi : L M M J V S D
Juillet / août
et vac. scolaires :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact

02 96 20 10 39
yachtclub22@orange.fr
Bar du Yacht Lézardrieux



LA CAMBUSE DE KERMOUSTER

LÉZARDRIEUX

4 rue de l'école, Kermouster

Faites une pause plaisir à La Cambuse de Kermouster avec une vue imprenable sur l'archipel de Bréhat et sur l'entrée du Trieux. Bar crêperie pour déjeuner, dîner ou goûter en famille ou entre amis.

Situés sur le GR34, sur un site remarquable entre le port de Lézardrieux et le Sillon du Talbert, Krystel et Benjamin vous accueillent dans un cadre chaleureux et familial. Les crêpes et les galettes sont à l'honneur, fabriquées à la main et sur place de façon traditionnelle en service continu. Dégustation d'huîtres.

Crêperie / Cafés / Bar / Glaces / Épicerie

Couverts : 45 (en salle) + 60 (terrasse)

Accueil groupe : 45 (sur réservation)

Tarifs

Menus de 8,50 € à 22 €
Carte de 6,50 € à 15 €

Période d'ouverture

De mars à mi-janvier.
En saison et vac. scolaires :
Midi et soir : L M M J V S D
Hors saison :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact

06 04 40 83 77
benjamincharpentier@neuf.fr
www.lacambusedekermouster.bzh
La Cambuse De Kermouster



CRÊPERIE DU MOULIN À MER



LÉZARDRIEUX

1 rue du Moulin à Mer

Crêperie gastronomique dans un manoir du XVII^e siècle. Galettes et crêpes faites et garnies directement dans la cuisine ouverte sur la salle. Le feu de bois dans la cheminée est un pur bonheur.

Réservation vivement conseillée.

Crêperie

Couverts : 60 | Accueil groupe : 60

Tarifs

Carte de 2,80 € à 14 €

Période d'ouverture

Toute l'année (sauf congés).
Midi et soir : L M M J V S D
De Pâques à septembre et
vacances scolaires (hors Noël) :
Midi et soir : L M M J V S D

Contact

02 96 20 19 49



LES RESTAURANTS



CRÊPERIE LEZ AR DREO



LÉZARDRIEUX

5 place du Centre

Nous vous accueillons chaleureusement sur la place de notre petit village : Lézardrieux. Une déclinaison de crêpes et de galettes hautes en saveurs et en originalité vous y attendent impatiemment, le tout fait maison sur une base de produits frais et locaux. Alors n'hésitez pas !

Nous proposons aussi de la vente à emporter.

Crêperie

Couverts : 40 | Accueil groupe : 15

Tarifs

Carte de 2,50 € à 13 €

Période d'ouverture

D'avril à novembre

Midi : **L M M J V S D**

Soir : **L M M J V S D**

Juillet et août :

Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

07 67 08 20 82

lezardreo@bbox.fr

creperie-lezardreo.com



BIGOUDEN BLUES RESTAURANT



PLEUBIAN

57 rue du Sillon de Talbert

Spécialités « Breizh patatas » pommes de terre au four garnies, moules, cassolettes. Ambiance romantique face à la mer.

Restaurant situé sur un site classé au bord de la plage. Vue panoramique et splendide coucher de soleil.

Recommandé par le Guide du Routard. Accès handicapé.

Cuisine traditionnelle

Couverts : 40 | Accueil groupe : non

Tarifs

Formules de 9 € à 18,90 €

Carte de 8,50 € à 16,50 €

Période d'ouverture

D'avril à septembre.

Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 22 94 97

bigouden.blues.free.fr



Le puits de Domine Jeanne

À l'auberge on se régale autour d'un bon Kig Ha Farz au cœur de la Bretagne authentique

Auberge de terroir, gîtes & chambres d'hôtes

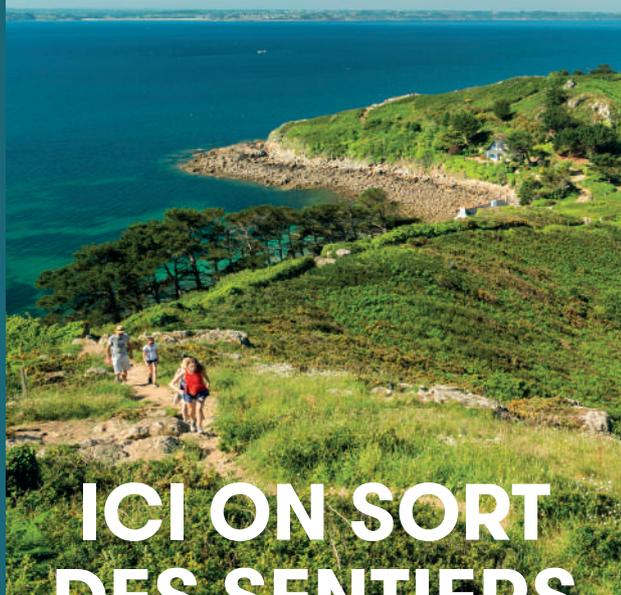
Plouégat-Moysan
02.98.79.20.15
www.lepuitsdejeanne.bzh



OFFICE DE TOURISME

BRETAGNE CÔTE DE GRANIT ROSE

CULTIVER L'ESSENTIEL



ICI ON SORT DES SENTIERS BATTUS !

Bretagne
Côte de Granit Rose,
Cultivez l'essentiel !

**C'est quoi pour vous l'essentiel ?
Le grand air, la nature vraie, la liberté
en toute sérénité ?**

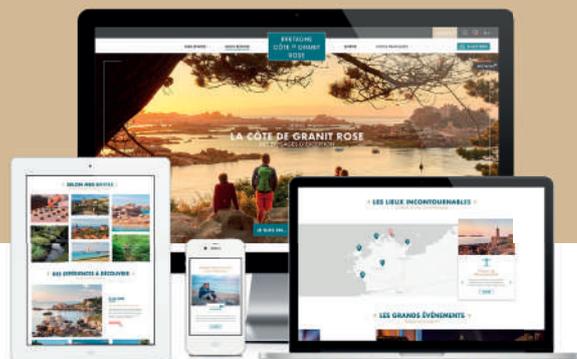
Votre office de tourisme est à votre écoute
pour construire votre séjour selon vos envies.

Contactez-nous pour inventer ensemble
cette parenthèse « plaisir » :
votresejour@lannion-tregor.com

OFFICE DE TOURISME

BRETAGNE CÔTE DE GRANIT ROSE

CULTIVER L'ESSENTIEL



Toutes nos informations,
nos guides et nos actualités
sur le site Internet
[www.bretagne-
cotedegranitrose.com](http://www.bretagne-cotedegranitrose.com)



Nos conseillers(ères) en séjour sont à votre écoute
pour vous aider à préparer vos vacances

contactez-les par e-mail :

contact@bretagne-cotedegranitrose.com

ou par téléphone :

02 96 05 60 70

Nouveau : notre service réceptif
est à votre disposition pour concevoir des séjours
sur-mesure adaptés à vos attentes et envies :
groupe@lannion-tregor.com

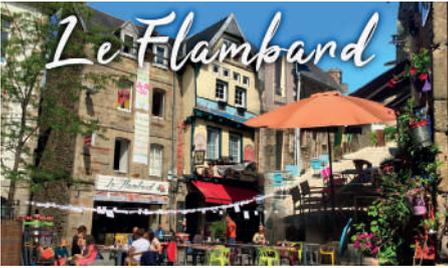
Les bars et cafés

BARS AND CAFÉS - BARS UND CAFÉS - OSTALERIOÙ

En quête de convivialité...



LES BARS ET CAFÉS



LE FLAMBARD

LANNION

Place du Général Leclerc

Bar accueillant et agréable, à l'image de Nicole la patronne. Ouvert 7 jours/7. Un plat du jour à 7,50 € chaque midi et une restauration rapide, bières bretonnes...

Découvrez chaque jeudi de l'été des expositions de peintres et sculpteurs au fil de la venelle des Trois Avocats.

Espace exposition toute l'année.

Kenavo à bientôt !

Bar / Petite restauration / Galerie



Tarifs

Plat du jour 7,50 €

Petite restauration 4,50 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

7 jours sur 7.

Contact

02 96 37 40 72



LE TRUC CAFÉ

LANNION

42 rue de Tréguier

Le Truc Café, c'est un bar !

Le truc c'est un mélange de concerts, de projections cinéma, d'expositions...

Le truc c'est une terrasse, un billard, un coin enfants.

Le truc ce sont des produits bio et locaux pour l'apéro, des jeux de société et une bibliothèque participative.

Parce qu'au Truc, chacun peut y apporter son truc.

Café / Spectacles



Période d'ouverture

Lundi, jeudi, vendredi

et samedi de 17h à 1h

Mardi et dimanche

de 17h à 23h.

Fermé le mercredi.

Ouvert tous les jours

en juillet et août.

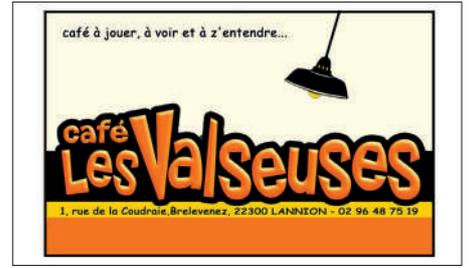
Contact

09 50 23 42 43

06 95 77 62 22

letrucafe@gmail.com

[f letrucafe](#)



LES VALSEUSES

LANNION

1 rue de la Coudraie

Au cœur du quartier de Brélévenez, ce bar/café accueille des concerts, des spectacles de théâtre et des expositions dans une ambiance chaleureuse. On peut y déguster des bières bretonnes et des produits locaux ou issus du commerce équitable.

Aux beaux jours, profitez de son jardin (barbecue et jeux), ainsi que de sa terrasse ensoleillée.

Programmation des animations sur la page Facebook.

Café / Spectacles



Période d'ouverture

Toute l'année.

Contact

02 96 48 75 19

cafelesvalseuses@gmail.com

www.lesvalseuses.net

[f Café Les Valseuses](#)



CABANE BAMBOÙ'S

TRÉBEURDEN

42 rue de Trozoul

Un peu comme un refuge en mer planté dans le sable avec vue sur la mer, cet établissement emblématique se trouve à côté de la non moins célèbre discothèque « Les Chandelles ».

Un coude sur le bar, les yeux dans la mer, on y vient pour y faire, très justement, la « bamboula », au son des concerts et DJ's invités qui sévissent aux platines.

Bar d'ambiance musicale



Période d'ouverture

Saison d'hiver du jeudi

au dimanche de 15h à 2h

(jusqu'à 3h le samedi).

Saison estivale tous les jours

de 15h à 2h (jusqu'à 3h le

vendredi et le samedi).

Ouvert tous les jours pendant

les vacances scolaires.

Contact

02 96 15 48 69

cabane.bamboous@wanadoo.fr



POSEÏDON BAR

TRÉBEURDEN

2 rue de Traou Meur

À découvrir sur la côte de Granit Rose : Le Poséïdon.

Vue imprenable sur le front de mer de la plage de Trémeur depuis la terrasse à ciel ouvert, dans un cadre magnifique.

Le bar vous accueille dans une ambiance chaleureuse pour découvrir nos savoureux cocktails et déguster nos planchas. Le cadre se prête à de nombreux événements : concerts, cours de danse, retransmissions sportives, soirées disco, karaokés... Après avoir monté quelques marches, le plaisir des yeux et l'ambiance seront au rendez-vous.

Bar d'ambiance / Snack / Tapas / Charcuterie / Crêpes



Période d'ouverture

Toute l'année.

Vacances scolaires :

7 jours sur 7 de midi à 2h

(le samedi jusqu'à 3h).

Hors vacances scolaires :

du jeudi au dimanche de 15h

à 2h (le samedi jusqu'à 3h)

Contact

02 93 27 03 27

poseidontrébeurden@gmail.com

[f Poséïdon Bar](#)



TY MÄI

TRÉBEURDEN

8 corniche de Goas Treiz

Le bar breton convivial où estivants et locaux discutent de la dernière pêche. Ambiance garantie surtout le mardi jour de marché.

Petite restauration à toute heure : salades, sandwiches, fish and chips, burgers, frites, croque-monsieur, saucisse-frites.

Accès wifi. Terrasse plein sud. Retransmission des événements sportifs.

Toute l'année : F.D.J., Loto, Parions Sport, cartes postales, timbres et point Poste.

Bar / Restauration rapide



Tarifs

Carte de 3,20 € à 12,50 €

Contact

02 96 23 69 09

[f Bar Ty Mäi](#)

Période d'ouverture

Toute l'année. 7 jours sur 7

d'avril à septembre. Fermé

le mercredi d'octobre à mars.

LES BARS ET CAFÉS



CHAI-VOUS

TRÉBEURDEN

45 rue de Trozoul

Le Chai-vous est un lieu convivial et chaleureux sur le port de Trébeurden. Avec son décor boisé et tamisé, on peut y déguster une sélection de plus de 50 vins au verre, plus de 70 rhums blancs, vieux ou macérés, et les accompagner de charcuterie tranchée sur place, de fromages, d'accras et autres tapas. Végétariens soyez les bienvenus !

Bar à vins, rhumerie, tapas et autres plaisirs



Période d'ouverture

Du 15 mai au 15 septembre :

L M M J V S D de 17h à 2h

(tous les jours pendant les vacances)

Du 16 septembre au 14 mai :

L M M J V S D de 17h à 1h

(tous les jours pendant les vacances).

Fermé en janvier.

Tarifs

Vin de 3 € à 8 €

Rhums de 5 € à 12 €

Tapas de 4 € à 19 €

Contact

06 81 44 64 04

06 89 98 51 84

info@chai-vous.com

chai-vous.com

f chaivoustrebeurden

@ chaivous



LE CAFÉ THÉODORE

TRÉDREZ-LOQUÉMEAU

Kerguerwen

C'est le rendez-vous incontournable du coin ! Dans ce lieu dédié aux voyages, on se rencontre autour d'un verre, des journaux qu'on peut consulter sur place et de livres qui appellent à découvrir le monde. Un petit marché s'installe ici tous les jeudis en fin de journée (18-20h), en plus de la vente de produits locaux (miel, cidre, bière, fromages, saucisson) tous les jours au café. L'association Tohu-Bohu y propose des soirées rythmées par des projections de documentaires, des concerts de musique du monde, du théâtre, des ateliers de breton et des dégustations de vin. Elle organise aussi des petits festivals de films et des Escapes Nomades, avec trois jours de concerts et de cinéma pour plonger dans d'autres cultures.

Café spectacles



Période d'ouverture

Toute l'année.

En été :

L M M J V S D

Hors vacances d'été :

L M M J V S D

Contact

02 96 35 29 40

cafetheodore@orange.fr

www.cafetheodore.fr



MADAME MOUSS'TACHE

TRÉGUIER

26 rue Colvestre

Nichée au cœur du Tréguier pittoresque, Madame Mouss'tache est un endroit atypique et convivial. Sur place vous pouvez déguster de nombreuses références de bières proposées à la bouteille ou en pression, accompagnées de planches apéro.

La boutique qui jouxte le bar vous propose, côté cave, plus de 250 références de bières du monde, des spiritueux et de nombreux produits locaux.

Bar et cave à bière, épicerie



Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 21h.

Tarifs

Carte

Contact

02 96 40 27 47

www.madame-mouss-tache.fr

contact@madame-mouss-tache.fr

f Madame Mouss'tache



Port de Plaisance - 22220 Tréguier • 02 96 11 40 69



LE PETIT BAIGNEUR

TRÉGUIER

Les Quais

Dans un cadre au bord de l'eau et près du port de plaisance, le Petit Baigneur est un endroit convivial où l'on peut déguster des bières bretonnes, des huîtres en saison, des glaces et profiter de sa terrasse ainsi que de ses soirées à thèmes. Restauration rapide avec choix de sandwiches faits maison. Concerts.

Bar / Concerts / Restauration rapide / Glaces / Jeux



Période d'ouverture

Toute l'année.

Hors saison :

du mercredi au dimanche

de 10h à 14h et de 17h à 21h

(sauf week-end de 17h à 1h)

Saison juin / juillet / août :

7j/7 de 10h à 21h

(week-end de 10h à 21h)

Tarifs

Carte

Contact

02 96 11 40 69

f Le Petit Baigneur Tréguier



PUB L'ATELIER

TRÉGUIER

10 rue Poul Raoul

Un souffle d'Irlande en Bretagne...

Le Pub L'Atelier vous invite au partage et à la convivialité. Dans l'atmosphère des pubs Irlandais, c'est au coin du feu ou dans le jardin que vous passerez un agréable moment en famille ou entre amis. Programmation de l'année sur le site Internet.

Pub, concerts, restauration rapide, wi-fi gratuit.

Pub



Période d'ouverture

Toute l'année.

En été : du mardi au dimanche

de 17h à 1h, fermé le lundi.

En hiver : mardi et mercredi

de 11h à 21h, jeudi de 11h

à 1h, vendredi et samedi

de 16h à 1h, fermé dimanche

et lundi.

Tarifs

Carte

Contact

02 96 92 86 07

contact@latelierpub.fr

www.latelierpub.fr

f latelierpub



CAFÉ AR VAG

PLOUGRESCANT

58 Hent Sant Gonerly

Le Café Ar Vag, restaurant, bar, café-concert accueille depuis les années 1980 une musique live qui en fait sa réputation. Sur scène se produisent artistes et groupes locaux, hexagonaux, étrangers.

Café Culture de Bretagne (collectif Bar-Bars). Entrée et participation libres. Apéro-concert à 18h30 et concert à 21h30 les samedis d'avril à octobre. Juillet/août un concert en semaine (susceptible de modifications).

Cuisine traditionnelle / Café / Bar / Salon de thé



Période d'ouverture

De Pâques à la Toussaint.

Du mardi au dimanche midi

11h-22h, vendredi et samedi

jusqu'à 1h du matin.

Juillet / Août : tous les jours

de 11h à 1h du matin. Concerts

tous les samedis soir + 1 en

semaine en juillet / août.

Contact

02 96 92 61 19

Facebook :

Café Ar Vag Plougrescant

Google, Tripadvisor

LES BARS ET CAFÉS



LE BIZIEN



POULDOURAN

1 Hent Ar Bizien



Bar / Tabac / FDJ / Snack situé au bord de l'estuaire du Bizien. A la fois bar de jour et pub le week-end. Animations tout au long de l'année, concerts, karaoké, salles de jeu vidéos, fléchettes électroniques.

Bar / Bureau de tabac / Détaillant de billets de loterie
Accueil groupe : jusqu'à 20 personnes



Période d'ouverture

Toute l'année 6 jours sur 7
du mardi au dimanche
de 7h15 à 13h et de 16h à 20h.
Jusqu'à 1h du matin
le vendredi et samedi.

Contact

02 96 35 78 31
06 51 09 41 10
luciegrall@live.fr
f Bar Le Bizien
à Pouldouran - 22





Lannion-Trégor
COMMUNAUTÉ
Lannuon-Treger Kumuniezh

DANS LES BUREAUX
D'INFORMATION
TOURISTIQUE

**UN LARGE
RÉSEAU**
DE POINTS DE LOCATION
À VOTRE DISPOSITION

CHEZ NOS PARTENAIRES

- COMMERCES
- HÉBERGEMENTS
- PORTS & AÉROPORT

OFFICE DE TOURISME
**CÔTE
DE GRANIT
ROSE**
CULTIVER L'ESSENTIEL

BRETAGNE ⁶⁵

... BRETAGNE CÔTE DE GRANIT ROSE ...



vélék'tro

LOUEZ UN VÉLO À
ASSISTANCE ÉLECTRIQUE

🇫🇷 🇪🇺 E-BIKE



Les produits du terroir & fabrication artisanale

LOCAL PRODUCTS & VISITS TO LOCAL PRODUCERS - LOKALE PRODUKTE & HANDWERKLICHE BESICHTIGUNGEN
PRODUIOÙ AN TEROUER HA PRODUIOÙ ARTIZANEL

Dégustations et saveurs bretonnes assurées



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES CAVES ET BRASSERIES



LES CAVES DU PÉLICAN



LANNION
6 quai du Maréchal Joffre

Philippe Boyer, caviste conseil, vous propose une sélection de vins rigoureux. Il souhaite rendre le vin accessible à tous, avec un excellent rapport qualité-prix. La boutique développe également la vente de vins issus de l'agriculture biologique et biodynamique, environ 150 références, valorisant des goûts vrais et justes. Vous y trouverez un espace dédié à l'épicerie fine, au thé et au café torréfié artisanalement. Parking privé.

Cave / Vins fins

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du mardi au samedi
de 9h45 à 12h30
et de 14h30 à 19h15.

Contact

02 96 37 51 64
lescavesdupelican@orange.fr



LA CAVE DES HALLES



LANNION
Boulevard Lafayette - ZA de St-Marc

Installés dans la zone de Saint-Marc, nous vous proposons un large choix de vins bios, naturels, traditionnels, sélectionnés sur tout le vignoble français mais aussi des vins étrangers. Nous vous proposons aussi, des bières artisanales, whiskeys, rhums ainsi qu'une sélection rigoureuse d'alcools bretons. Organisation de soirées dégustations.

Cave / Vins fins

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du mardi au samedi
de 9h30 à 19h30 en continu.

Contact

02 96 48 78 26
lacavedeshalles.lannion@gmail.com
www.caviste-lannion.fr



LA BONNE HEURE



LANNION
15 rue Émile Le Taillandier

Un lieu incontournable pour les amateurs de bières et boissons artisanales. La Bonne Heure vous propose 300 bières différentes dont les meilleures des brasseries artisanales bretonnes. Vous trouverez également des whiskeys, pastis, chouchens, cidres et jus de pomme issus de productions régionales. Côté épicerie, rillettes et tapas de la mer ou terrines du terroir vous raviront les papilles ! Consommation sur place ou vente à emporter.

Cave / Bières / Produits locaux

Période d'ouverture

Hors saison : du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Vendredi et samedi fermeture à 19h30 (22h lors des soirées dégustations). Jeudi, vendredi, samedi en continu. En saison : ouverture suppl. le lundi de 14h à 19h.

Contact

02 96 38 71 56
labonneheure22@gmail.com
www.labonneheure.bzh



LA CAVE D'AUVELAIS

PLESTIN-LES-GRÈVES
3 place d'Auvélais

Serge, caviste conseil, vous propose une sélection de vins issus de l'agriculture biologique, champagnes, whiskeys, spiritueux, bières artisanales, bag in box. Mais aussi de l'épicerie fine : produits de la mer, spécialités bretonnes, confitures et miels, épices, produits basques. Paniers garnis à offrir ou à composer soi-même.

Cave / Vins fins

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du mardi au samedi
de 10h à 12h15
et de 15h à 19h15.
Le dimanche de 10h à 13h.

Contact

02 96 35 07 75
grillotserge@orange.fr

LES CAVES ET BRASSERIES



DISTILLERIE WARENGHEM



LANNION

Route de Guingamp, Boutil

Venez découvrir les secrets de la plus ancienne distillerie de whisky de France en suivant l'élaboration du whisky breton Armorik Single Malt, depuis les alambics jusqu'aux chais de vieillissement.

La visite s'achève sur une dégustation commentée

Distillerie



*Armorik Maître de Chai élu Best French Single Malt aux WWA en 2018

Tarifs visites guidées

Adultes 5 €

Gratuit pour les - de 18 ans

Période d'ouverture

Toute l'année

Du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 (17h30 d'octobre à mars)

Le samedi en juillet et août de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30.

Contact

02 96 37 00 08

boutique@distillerie-warenghem.com

www.armorik.bzh

Armorik Single Malt



BRASSERIE PHILOMENN



TRÉGUIER

Parc Sainte-Catherine

Vous la retrouverez dans tous les festivals et les bons bars du coin. La brasserie augmente d'année en année ses approvisionnements en céréales locales, avec pour objectif d'atteindre les 100 % au plus vite.

Un bâtiment en briques, typique des architectures industrielles du début du XX^e siècle, sur les rives du Jaudy, ouvert au public, avec des expositions, des visites, des dégustations.

Brasserie



Tarifs visites guidées

5 € par personne

3 € pour les étudiants et demandeurs d'emploi

Période d'ouverture

Toute l'année. Du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 17h30.

Visites guidées

D'avril à la Toussaint : le vendredi à 14h30.

Juillet-août : le mardi, jeudi et vendredi à 11h. Visite suggérée aux + de 12 ans. Visites d'une heure. Réservation visites guidées : 02 96 92 22 33.

Contact

02 96 92 24 52

www.philomenn.fr



BRASSERIE DE KERAMPONT



LANNION

2 hent Kozh Montroulez

Cinq bières à l'année, des brassins spéciaux selon les saisons, des cuvées mûries en fût de chêne, toutes biologiques, brassées avec des orges bretons, en plein cœur de Lannion depuis 2015.

Venez découvrir les secrets d'une bière artisanale, et ses saveurs !

Brasserie

Période d'ouverture

Toute l'année.

Visites guidées le vendredi de 16h à 19h. Visites de groupe sur rendez-vous.

Contact

06 01 76 96 66

brasseriekerampont@gmail.com

kerampont.com

Brasserie Kerampont



BRASSERIE DES 7 ÎLES



TRÉGASTEL

Z.A. du Dolmen

La Brasserie des 7 îles est une jeune brasserie artisanale proposant des bières variées, brassées à Trégastel, dans la ZA du Dolmen. L'environnement de brassage est accessible au public. Un espace dégustation-vente permet aux particuliers de découvrir les diverses saveurs des bières et d'en apprendre un peu plus sur leur fabrication. Bono, Rouzic, Malban... ne seront plus simplement le nom des îles de l'archipel, mais évoqueront également des saveurs plus ou moins houblonnées. Yec 'hed mat !

Brasserie

Période d'ouverture

Toute l'année le samedi de 10h à 18h. Haute saison le soir du lundi au vendredi. Basse saison le soir le lundi, mercredi et vendredi.

Contact

07 55 63 99 73

contact@brasseriesdes7iles.com

brasseriesdes7iles.com



BRASSTILLERIE KANARFOLL

PLEUMEUR-BODOU

Pôle Phoenix - Route du Radôme

Amateurs de bières artisanales, venez découvrir les bières de la Brassillerie KanArFoll brassées en grande partie avec de l'orge local de Perros-Guirec !! Une fabrique de bières de haute fermentation façonnées avec goût et caractère. Des bières blondes, rousses, IPA... Il y en a pour tous les goûts. Venez apprendre les secrets de leur fabrication dans la bonne humeur et la convivialité !

Brasserie

Période d'ouverture

Hors vacances d'été :

le mercredi et le vendredi de 16h à 18h.

Vacances d'été :

visite guidée avec dégustation le mercredi à 11h, 15h et 16h, le vendredi 15h et 16h

Contact

06 12 38 33 33

contact@kanarfol.com

www.kanarfol.com

KanArFoll



Brasserie Touken

VISITES
DE GUSTATIONS
EXPOS

Parc Ste-Catherine - 22220 TREGUIER - 02 96 92 24 52

LES VERGERS ET CIDRERIES



LE VERGER DE KERNIVINEN



PERROS-GUIREC
Kérambellec

Le cidre fermier et le jus de pomme « Le Verger de Kernivinen » sont fabriqués selon une méthode naturelle. La cave est ouverte à la dégustation et la vente tous les jours. Propriétaire récoltant en vente directe de cidre, jus de pomme, vinaigre. Visite gratuite de la cidrerie pour découvrir toutes les étapes de la transformation ainsi que les vergers pour finir par une dégustation.



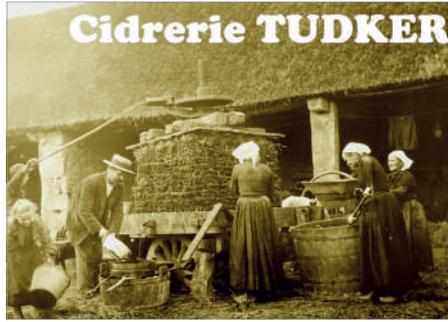
Cidrerie

Période d'ouverture

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 17h30 à 19h. Visites guidées le mercredi à 10h (en juin, septembre et petites vacances scolaires) et les mardis, mercredis et jeudis à 10h en juillet et août.

Contact

06 22 99 46 80
www.cidre-fermier.com
levergerdekernivinen@outlook.fr



CIDRERIE TUDKER



SAINT-QUAY-PERROS
4 Rue de Bouscao

Bienvenue à la cidrerie fermière biologique Tudker, chez Brigitte Kerroux, propriétaire récoltante à Saint Quay-Perros. L'élaboration de nos produits (cidre, jus de pommes et vinaigre de cidre) associe tradition et techniques nouvelles pour vous garantir la meilleure qualité dans le respect de votre /notre environnement. Tous nos produits sont certifiés Agriculture biologique par le bureau Veritas, certification France (FR-Bio-10). Dégustation commentée gratuite et vidéo vous feront découvrir notre métier.

Cidrerie

Période d'ouverture

Du 28 mars au 26 septembre : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h30. Le samedi sur RDV. Du 1^{er} octobre au 31 mars : du lundi au samedi de 17h30 à 19h30. Autres horaires possibles sur RDV. Fermé le dimanche.

Contact

06 83 02 58 08
cidrerie.tudker@orange.fr
www.bretagnecidrebio.com



CIDRERIE GUILLOU-LE MAREC



PAIMPOL

Rue Pierre Mendès France

La cidrerie Guillou-Le Marec, entreprise familiale depuis 125 ans, plus connue sous la marque Bolée de Paimpol, est heureuse de vous accueillir dans son musée.

Espace dédié à l'histoire de l'entreprise, exposition d'ancien matériel cidricole.



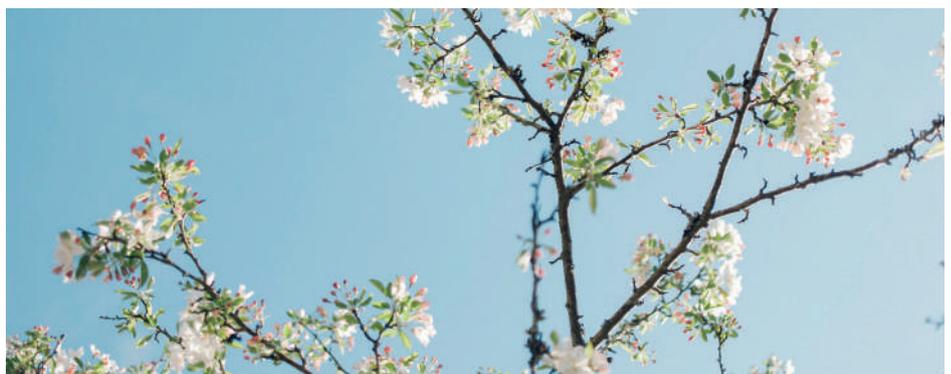
Cidrerie / Production artisanale

Période d'ouverture

Boutique ouverte toute l'année du lundi 10 h au samedi midi. Présentation de l'activité et dégustation : uniquement pendant les vacances scolaires du mardi au vendredi. Se présenter à 10h, 15h ou 16h. Pour les groupes, pensez à réserver.

Contact

02 96 20 80 02
www.cidre-paimpol.com
guillou.lemarec@orange.fr
La Bolée de Paimpol - ETS Guillou Le Marec



Cidres à l'ancienne Domaine de Kerveguen



Éric Baron a créé les caves du Domaine de Kerveguen en 1993 à Guimaëc, près de Locquirec. Initié par une longue tradition familiale de paysans qui produisaient le cidre pour leur consommation personnelle, il ajouta sa patte, sa technique, pour des cidres toujours plus savoureux. Issus de l'agriculture bio, les cidres de Kerveguen vieillissent durant six à huit mois en fûts de chêne, quand la plupart des cidriers utilisent des cuves. D'où leur petit goût boisé et charpenté, qui laisse mille saveurs en bouche. Chaque année, après les maîtrises hivernales de la fermentation, Éric Baron élabore trois cuvées, selon leur teneur en sucre naturel résiduel : le moelleux « Carpe Diem Prestige », le Brut, et la « Cuvée du paysan » pour les amateurs de cidre plus rude... Les cidres d'Éric Baron sont présents sur de nombreuses tables de chefs étoilés et son savoir faire est récompensé par la distinction suprême : sa cuvée Carpe Diem Prestige est sélectionnée par l'Élysée depuis 1997!

Als Eric Baron im Jahr 1993 den Keller des Landguts Kervéguen gründete, folgte er damit einer sehr langen Tradition seiner Familie, in der man früher als Bauern seinen Cidre noch selbst herstellte. Um seine Cidres geschmacklich zu vollenden, entwickelte Eric Baron seine eigene Technik. Die Cidres von Kervéguen stammen aus biologischer Landwirtschaft und reifen sechs bis acht Monate in Eichenfässern, wodurch sie ihre einzigartige, holzige Note bekommen. Der biologische Cidre ist 1997 vom Elysée ausgezeichnet worden. Kellerbesichtigung, Verkostung von Cidre, Apfelsaft, Pommeau Branntwein. Direktverkauf



DOMAINE DE KERVÉGUEN

La cave du XVI^e siècle se visite librement d'avril à septembre.
Juillet : tous les jours 10 h - 12 h 30 et 14 h 00 - 18 h 30, sauf dimanches et jours fériés.
Août : tous les jours 10 h - 18 h 30, sauf le dimanche.
Avril, mai, juin et septembre : tous les jours 10 h - 12 h et 14 h - 18 h, sauf dimanche.
D'octobre à mars : sur rendez-vous.

Der Keller aus dem XVI Jahrhundert ist von April bis September zu besichtigen.

Öffnungszeiten:

- Juli: jeden Tag von 10h bis 12h30 und von 14h bis 18h30. Sonn- und Feiertags geschlossen.
- August: jeden Tag von 10h bis 18h30 außer Sonntags.
- April, Mai, Juni und September: jeden Tag von 10h bis 12h und von 14h bis 18h, außer Sonntags.

Von Oktober bis März: nach Vereinbarung.

Cidres Domaine de Kerveguen KERVÉGUEN

29620 GUIMAËC

02 98 67 50 02

www.kerveguen.fr

eric.baron13@wanadoo.fr

DMS : 48° 39' 58,946" N

3° 41' 28,564" O

DD : Latitude 48.67

Longitude 3.69





CIDRERIE DU LÉGUER



LANNION

40 impasse de Kerlenn - Beg Léguer

Visites et dégustations gratuites.

Cidre naturel, sans sulfites, pommes ramassées à la main, pétillant naturel.

Cidre, bière, poiré, jus de pomme, jus de pomme pétillant, pommeau, eau de vie, vinaigre, miel... et de la bonne humeur !

Vente directe à la boutique.

Visites de groupes de plus de 8 personnes sur rendez-vous exclusivement.

Cidrie



Période d'ouverture

Toute l'année.

De septembre à mars : le vendredi de 14h à 17h.

D'avril à juin : le mercredi, jeudi, vendredi de 14h à 18h.

Juillet et août : du lundi au vendredi de 14h à 18h.

Visites possible (voir page 61)

Contact

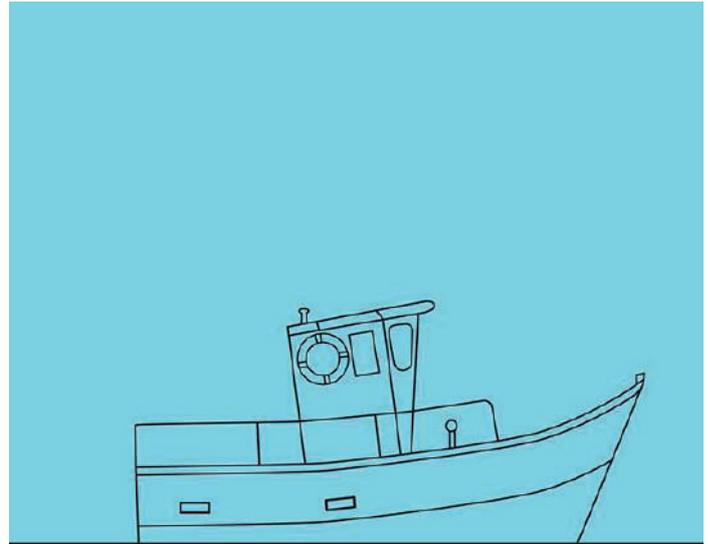
06 08 75 03 58

cedriclebloas@gmail.com

www.cidrebio.com

Cidrie du Léguer

cidrie du leguer



CIDRE

CIDRERIE DU LEGUER

Cédric Le Bloas
Propriétaire - Récoltant
40, impasse de Kerlenn - 22300 LANNION
06 08 75 03 58 - cidrebio.com

PRODUIT DE FRANCE - PRISE DE MOUSSE NATURELLE

sans sulfites ajoutés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

LES VERGERS ET CIDRERIES



CIDRERIE DE COZMÉZOU



PLOUÉGAT-GUÉRAND

Cozmezou

Les vergers de Kerbuel, plantés sur la commune de Plouégat-Guérand, proposent des produits élaborés dans le respect des traditions et du savoir-faire.

Vente directe à la boutique. Production artisanale et produits du terroir.

Visite de la cidrerie tous les jours en juillet et en août. Réception de groupes toute l'année sur rendez-vous. À votre disposition en juillet et en août sur le marché nocturne de Plestin-les-Grèves le mardi.

Période d'ouverture

Tous les jours
(sauf le dimanche).
Hors saison : de 10h à 12h15
et de 14h30 à 18h.
Juillet & août : de 10h à 12h15
et de 14h30 à 19h.

Contact

02 98 67 56 10
www.cidrieriecozmezou.fr

Cidrerie



Cidrerie
de
Cozmezou
vente directe



CIDRE ARTISANAL, JUS DE POMME
JUS DE POMME PÉTILLANT
VINAIGRE DE CIDRE, POMMEAU,
CHOUCHENN, EAU DE VIE DE CIDRE

29620 Plouégat-Guerrand
Tél. 02 98 67 56 10

E-mail : cozmezou@orange.fr
www.cidrieriecozmezou.fr

Axe Lannion/Morlaix RD 786
GPS : Plouégat Guerrand, cozmezou
Longitude : 03° 40,796' O - Latitude : 48° 38,452' N

LES DOUCEURS LOCALES



LA MIE DU PAIN

LANNION

21 rue Georges Pompidou

Artisan-boulangier, Jean-Marie est un amoureux de son métier. Il vous propose de découvrir chaque jour une palette de pains des plus traditionnels aux plus originaux et espère vous apporter à chacun de vos repas toute l'émotion que procure la dégustation d'un pain savoureux. Boulangerie, pâtisserie mais aussi service traiteur, assortiment de chocolats fins et service crèmerie.

Boulangerie / Pâtisserie / Traiteur / Chocolaterie

Période d'ouverture

Toute l'année. Le lundi et du mercredi au samedi de 6h30 à 13h30 et de 15h30 à 20h. Dimanche et jours fériés : toute la journée.

Contact

02 96 45 74 95 / 06 74 97 95 24
julienjeanmarie@orange.fr



GRAINE DE GOURMANDISE

PLESTIN-LES-GRÈVES

3 place de la Mairie

Graine de Gourmandise à Plestin-les-Grèves, vous accueille toute l'année et vous propose des pains spéciaux (pain de tradition, pain au levain, seigle, campagne...), mais aussi toute une gamme de produits bretons (kouign-amann, modane, gâteau breton, far au pruneaux...). Nous vous ferons apprécier nos chocolats et nos glaces maison et pâtisseries modernes revisités.

Boulangerie - Pâtisserie - Glaciers / Chocolatier

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du mardi au dimanche en continu de 7h à 19h30

Contact

02 96 35 01 06
f Grainedegourmandise



L'ATELIER DE CHRISTOPHE

PLESTIN-LES-GRÈVES

34 rue de Kergus

Poussez les portes de L'Atelier et découvrez tout un savoir-faire. Christophe vous propose toute une gamme de pains de tradition française élaborés selon une méthode traditionnelle à partir de farine issue de l'agriculture raisonnée (baguette tradition Label Rouge, pains spéciaux...). Il vous fera également découvrir ses pâtisseries mêlant textures, goûts acidulés et sucrés, ses spécialités bretonnes, ses macarons et ses chocolats.

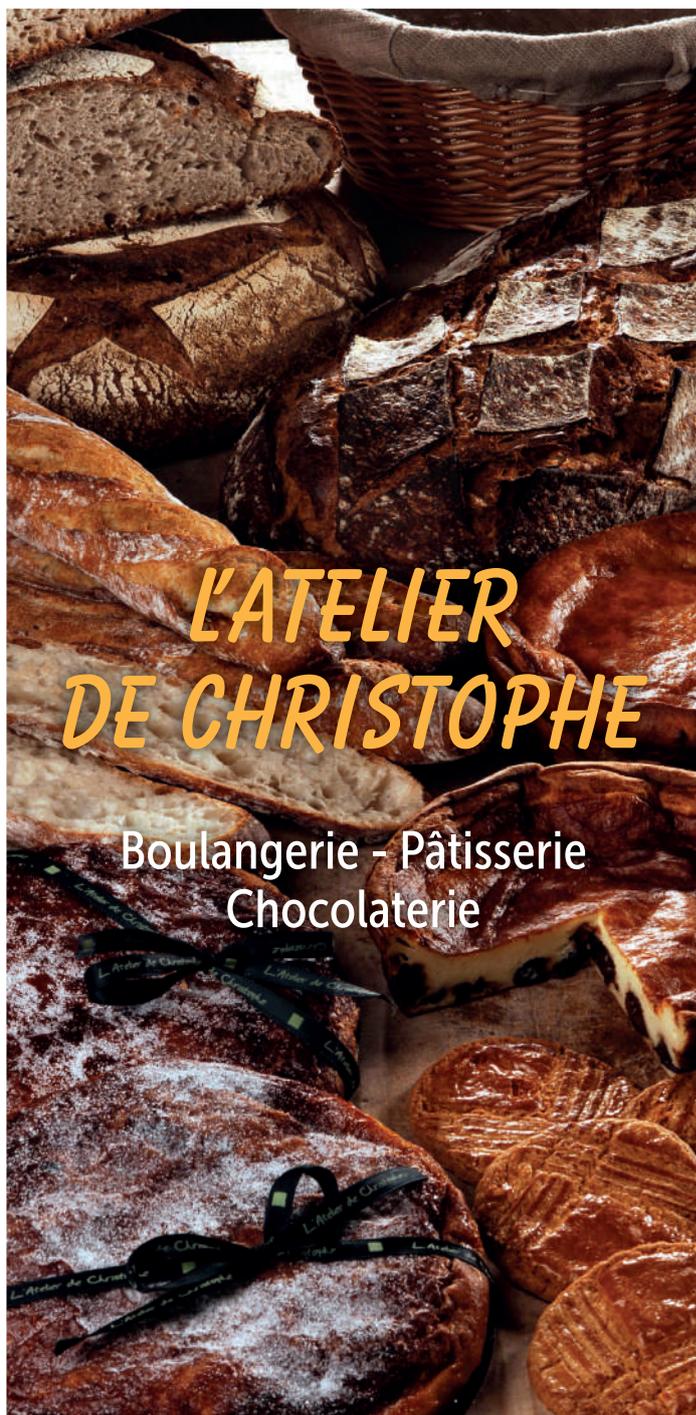
Boulangerie / Pâtisserie / Chocolaterie

Période d'ouverture

Toute l'année. Du mardi au samedi de 7h à 13h et de 14h30 à 19h30. Le dimanche de 7h à 13h.

Contact

02 96 35 02 40
latelierdechristophe.fr



L'ATELIER DE CHRISTOPHE

Boulangerie - Pâtisserie
Chocolaterie

L'ATELIER DE CHRISTOPHE

34 rue de Kergus
22310 Plestin-les-Grèves

02 96 35 02 40

latelierdechristophe.fr





CHEZ TY KOUIGN

MINIHY-TRÉGUIER

6 Pont Losquet



Le spécialiste du kouign amann, cuit devant vous. Dans cette boutique à l'esprit convivial, un petit coin fauteuil vous tend les bras pour discuter autour d'une dégustation de produits sélectionnés : chouchenn, whisky breton... Philippe exporte son kouign amann dans les restaurants de la région et deux fois par an à la capitale pour la fête de la coquille Saint-Jacques à Montmartre et pour la fête de la Bretagne sur le parvis de la Mairie du XV^e.

Fabrication artisanale

Période d'ouverture

Toute l'année.

Du 1^{er} avril au 15 septembre :

7 jours sur 7 de 10h à 20h.

Du 15 septembre au 31 mars :

de 10h à 19h.

Fermé dimanche et lundi.

Contact

02 96 13 72 63

06 72 27 18 49

contact@cheztykouign.bzh

Chez Ty Kouign



Le spécialiste du
KOUIGN AMANN



Présent sur les marchés de :
Trégastel
Paimpol
Tréguier
Perros-Guirec
Penvénan
Plougrescant

Gourmandises salées et sucrées

- 18 variétés de miel
- Crème de caramel artisanale de Coatreven
- Sablés et palets bretons
- Rillettes, tapas

Du 1^{er} avril
au 15 septembre
OUVERT 7J/7
de 9h à 20h
En hiver
de 10h à 12h30 et
de 14h30 à 19h
(fermé le dimanche
et le lundi)

Cave fine et délicate

- Cidre du verger de Kernivinen à Perros-Guirec
- Chouchenn de la Cave du Dragon Rouge
- Whisky du Trégor et du Goëlo
- Bières bretonnes
- ...



6 Pont Losquet
22220 Minihi-Tréguier
Tél. 02 96 13 72 63



ACCUEIL DE GROUPES SUR RÉSERVATION

LES DOUCEURS LOCALES



CHOCOLATERIE ADAM

LANNION

17 rue Saint-Marc

Maître chocolatier depuis 25 ans, Frédéric Adam vous propose toute une gamme de chocolats, biscuits, guimauves et macarons.

Découvrez également leur large choix de thés, de cafés ou de glaces.

Le salon du chocolat 2019 a consacré Frédéric Adam comme faisant partie des 100 meilleurs artisans chocolatiers au monde. Présenté dans le guide des « meilleurs des meilleurs » du Club des croqueurs de chocolat.



Maitre chocolatier

Période d'ouverture

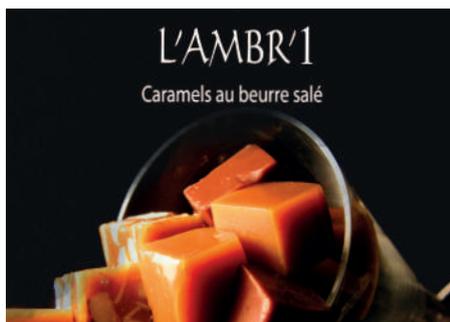
Toute l'année.

Du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Contact

09 67 32 56 87

f Maison Adam Lannion



L'AMBR'1

PLEUDANIEL

Zone de Kéranour
(axe Paimpol-Tréguier)

L'Ambr'1 est né d'une idée, d'une envie, retrouver l'authenticité d'une confiserie d'enfance, cette bouchée de gourmandise qui nous rappelle des souvenirs heureux de vacances en Bretagne.

Retrouvez l'ensemble de notre gamme dans notre magasin. Sur place, tous nos produits sont proposés à la dégustation. De larges baies permettent de découvrir les différentes étapes de la fabrication des caramels et pâtes de fruits.

Caramels / Pâtes de fruits / Pâtes à tartiner

Période d'ouverture

Toute l'année.

Du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

Ouvert le samedi pendant les vacances scolaires.

Juillet / août de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30.

Contact

06 99 30 22 27

contact@lamb1.com

www.lamb1.com

f Caramels L'amb'1



PGC # THE PINK GRANIT COAST

CÔTE DE GRANIT ROSE

Vente en ligne et marchés

Boutique en ligne lancée en 2015 pour proposer des produits de qualité réalisés par des artisans, producteurs et fabricants bretons. La boutique privilégie les valeurs de confiance, de partage, de proximité et de respect.

Encens, safran, cartes postales, terrines terre et mer, boissons, miels ou confitures... des plaisirs inédits à savourer passionnément. En 2018, la gamme s'est élargie avec les Fruits Barattés : une création maison originale de pâtes à tartiner de fruits au beurre salé.

PGC # the Pink Granit Coast est présent sur les marchés de la côte pour vous faire découvrir ces nouvelles sensations. Ouverture prochaine d'un magasin à Trégastel !

Épicerie / Fruits Barattés / Artisanat

Période d'ouverture

Toute l'année

Contact

06 37 60 49 41

contact@pgc.bzh

www.pgc.bzh

f thePinkGranitCoast



LES DOUCEURS LOCALES



Perros-guirec
À l'entrée du port • 02 96 46 33 70

Tréguier
Au pied de la cathédrale • 02 96 92 32 68

Lézardrieux
Axe Paimpol-Tréguier • 02 96 22 18 39

La Craquanterie
Biscuitier Breton

www.LaCraquanterie.com



LA CRAQUANTERIE 

PERROS-GUIREC - TRÉGUIER - LÉZARDRIEUX
www.lacraquanterie.com

BISCUITERIE MENOÛ 

PLOUGONVER
16 rue de la Gare

Venez découvrir les fameux Craquants, notre crème de caramel au beurre salé et notre dernière gourmandise : le Craquamour, alliance subtile du craquant caramel au beurre salé et d'un nappage de chocolat noir.

Vous trouverez également une sélection de grandes spécialités gastronomiques de notre région et, pour nos amis vacanciers, un grand choix de souvenirs indispensables.

Espace Armor Lux dans nos magasins de Perros-Guirec et Lézardrieux.

Fabrication artisanale

Période d'ouverture

Toute l'année.
En été : 7 jours sur 7
En hiver : du lundi au samedi

Contact

à Tréguier
(au pied de la cathédrale)
à Lézardrieux
(axe Tréguier-Paimpol)
à Perros-Guirec
(à l'entrée de Perros-Guirec,
près du port)
02 96 46 33 70
www.lacraquanterie.com

Jacques Ménou, pâtissier diplômé de l'école Ferrandi Paris vous propose une gamme de biscuits traditionnels : palets, galettes, kouign-amann, gâteau breton... Fondée en 1879, la Biscuiterie Ménou vous invite à découvrir la reconstitution d'une place de village des années 1930 à 1960, à travers ses commerces typiques. Vous voyagez dans le passé grâce aux 15 scénographies sur les métiers d'autrefois. Une dégustation de nos produits et un café vous seront offerts lors de votre visite.

Fabrication artisanale

À 30 min. de Carhaix,
20 min. de Guingamp,
35 min. de Morlaix,
et 40 min. de Lannion depuis 2016



Période d'ouverture

Du 14 juillet au 25 août :
7 jours sur 7 de 10h à 12h30
et de 14h à 18h30

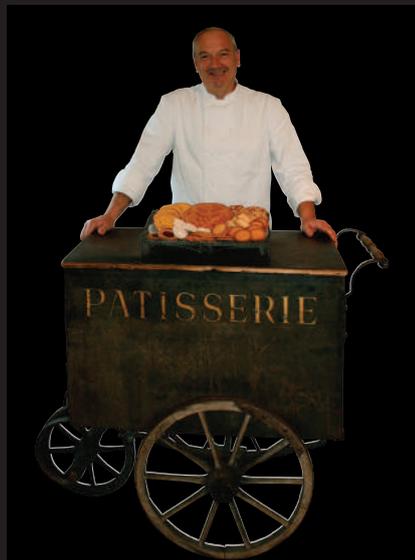
Le reste de l'année :
fermé le dimanche.
Individuels : entrée libre.
Groupes : visite guidée
sur réservation 2 € / pers.

Contact

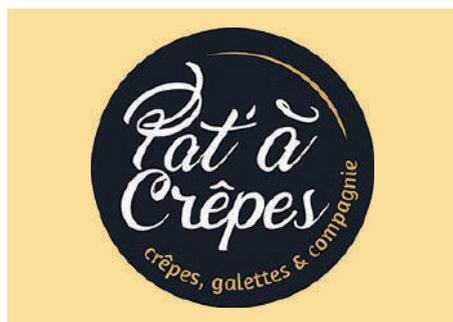
02 96 21 61 97
biscuiteriemenu22@gmail.com
www.biscuiterie-menuou.fr/
parlons-boutiques



BISCUITERIE MENOÛ ET SON MUSÉE DES COMMERCES D'AUTREFOIS



LA VENTE À EMPORTER



PAT' À CRÊPES

LANNION

22 rue des Chapeliers

Dans un décor moderne et au cœur de la ville de Lannion, Sandrine vous propose des crêpes et galettes à emporter natures ou garnies à base de produits frais et locaux.

Fabrication artisanale.

Petit espace de dégustation.

Plat à emporter

Période d'ouverture

Toute l'année.

Du mardi au samedi de 10h à 19h (le jeudi de 9h30 à 19h).

Fermé dimanche et lundi.

Contact

06 10 56 36 92

sandrine@patacrepes.bzh



VIVAL

TRÉVOU-TRÉGUIGNEC

29 rue de la Mairie

À quelques pas de la magnifique plage de Trestel, et à proximité immédiate du bourg, notre magasin Vival vous accueille toute l'année. Nous vous proposons : épicerie, crèmerie, liquide, surgelés, produits bio, hygiène et entretien, pain et viennoiseries, fruits et légumes, charcuterie locale, produits locaux et souvenirs, jeux de plage et dépôt de gaz. Et nos services rôtisserie, livraison à domicile et carte de fidélité.

Le + : pizzas à emporter tous les jours en saison.

Commerce de proximité

Période d'ouverture

Toute l'année.

Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h.

Le dimanche et jours fériés de 9h à 12h30.

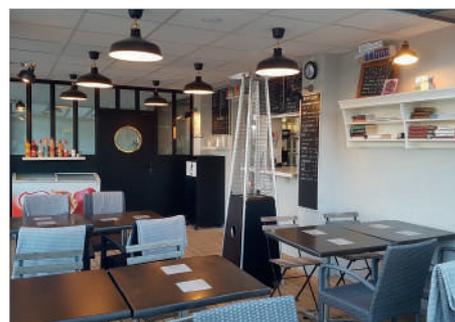
Juillet et août : tous les jours de 8h30 à 20h.

Contact

02 96 38 57 40

www.vival.fr

Vival Trévou



L'ESCALE GOURMANDE

LOCQUIREC

1A Rue du Varco

Au fond de la baie de Locquirec, pizzas, hamburgers, salades, saucisses-frites, glaces à emporter et bar.

L'Escale Gourmande vous propose son choix de pizzas à pâte fine ou épaisse.

Venez boire une bière, un verre de vin ou un cocktail en attendant votre commande.

Une terrasse chauffée, ouverte toute l'année, vous permet de manger sur place.

Plats à emporter

Période d'ouverture

Toute l'année de 12 h à 14 h et de 18 h à 22 h.

Pendant les vacances scolaires de 12 h à 22 h. 7 jours sur 7. Fermé le mardi soir hors saison.

Contact

02 98 79 35 79

06 81 55 01 63

contact@lescale.bzh

www.lescale.bzh



HENGOULOU SNACK

PLESTIN-LES-GRÈVES

Plage de Saint Efflam

Le Hengoulou Snack vous propose : 10 burgers différents... bacon, Breizh, baobab, végét., etc., brochettes, saucisses, boissons, bière pression, vins sélectionnés, frites fraîches...

À ses cotés, Sarah'zine propose ses crêpes et galettes, 100 % bretonnes et artisanales...

Snack / Foodtruck

Période d'ouverture

Avril, mai, juin et septembre (week-end férié et en fonction de la météo et événementiels) : jours et horaires variables (il est conseillé d'appeler).

Contact

Hengoulou Snack :

06 82 51 25 45

Sarah'zine :

07 69 99 22 38

hengouloubar@hotmail.fr



DANS LE PANIER D'ÈVE

SAINT-MICHEL-EN-GRÈVE

3 rue côte de Bruyère

À quelques pas de la magnifique plage de Saint-Michel-en-Grève, Le Panier d'Ève privilégie les produits locaux et le bio. Une épicerie avec un espace cadeaux, où vous trouverez également un rayon frais, fromage, fruits et légumes, dépôt de pain, vins et point information.

Commerce de proximité

Période d'ouverture

Ouvert tous les jours sauf mercredi après-midi et dimanche après-midi. En semaine de 8h30 à 13h et de 17h à 20h. Le week-end de 9h à 13h et de 17h à 20h.

Contact

02 96 13 87 49

06 37 07 46 05

loupeve@yahoo.fr

Dans le Panier d'Ève



LES BOUCHERIES, CHARCUTERIES ET TRAITEURS



BOUCHERIE JACQUES MALLEDAN

LOUANNEC - 14 route de Tréguier
TRÉBEURDEN - Place de l'Église

Vous trouverez dans nos boutiques, un large choix de viandes de qualité sélectionnées avec rigueur et passion, mais aussi des charcuteries maison plusieurs fois distinguées pour leurs saveurs authentiques. Pour vous faire plaisir au quotidien avec une cuisine savoureuse et équilibrée, ou pour tous vos apéritifs, buffets, repas à emporter, découvrez notre carte traiteur.

Passez vos commandes via la boutique en ligne.

Boucherie / Charcuterie / Volailles / Plats cuisinés

Période d'ouverture

Toute l'année. Du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Le dimanche matin de 8h30 à 12h. Fermé le jeudi à Trébeurden.

Contact

Louannec :
02 96 23 27 00
Trébeurden :
02 96 23 51 11
www.bretagne-traiteur.fr



CHARCUTERIE OLLIVIER

PLOUMILLIAU
14 place de l'Église

La charcuterie de campagne Ollivier est une maison familiale tenue de père en fils depuis plus de 200 ans. Plusieurs fois médaillés d'or aux masters européens, prix de la dynamique artisanale sélectionné par le Gault et Milliau, Carine et Thierry vous proposent leurs spécialités de pâtés, saucisses, andouilles et autres produits locaux, tous issus de recettes ancestrales transmises au fil des générations.

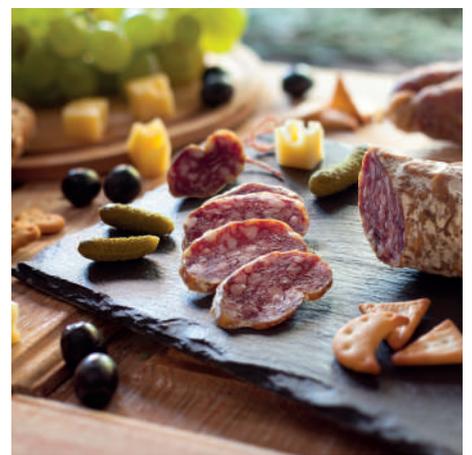
Charcuterie / Traiteur

Période d'ouverture

Toute l'année (sauf 2^e quinzaine de juin et de septembre). Du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 19h. Le dimanche de 8h30 à 12h30.

Contact

02 96 35 45 03
www.charcuterieollivier.com
Charcuterie-Ollivier



DENIS LE GALL CHARCUTIER TRAITEUR



TRÉGUIER
1 rue de la Chalotais

Poussez la porte de la charcuterie et retrouvez ici les saveurs d'autrefois... Dans le respect de la tradition et du « fait maison », plusieurs fois primé pour le pâté de campagne et la saucisse, venez découvrir notre boutique.

Vous y trouverez des plats cuisinés, du vin, du fromage et des fruits et légumes.

Charcuterie / Traiteur

Période d'ouverture

Toute l'année. Du mardi au samedi de 8h à 13h et de 14h30-19h. Dimanche (en saison) de 8h à 13h.

Contact

02 96 92 30 53
legall.virginie@wanadoo.fr



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR ROLAND LE BERRE

PLEUDANIEL
7 ZA de Kerantour
Axe Paimpol - Tréguier

Boucherie traditionnelle. Charcuterie maison avec recettes à l'ancienne sans colorants, ni conservateurs. Traiteur à emporter, fait maison. Achat direct à la ferme dans le Trégor-Goëlo. Cochon grillé au feu de bois sur place, à emporter tous les jeudis en juillet-août. Grand choix de grillades et marinades. Rôtisserie toutes viandes (volaille, porcelet, porc, agneau...).

Une équipe dynamique à votre écoute pour répondre au mieux à vos attentes.

Boucherie / Charcuterie / Traiteur

Période d'ouverture

Du mardi au samedi de 7h à 12h et de 14h à 19h.

Contact

02 96 55 51 91
06 81 66 82 17
rolland.leberre@wanadoo.fr



LES PRODUITS DE LA MER



CONSERVERIE ARTISANALE DU TRÉGOR

LANNION

1 Rue Hélène Boucher - ZA Troguéry

Conserverie artisanale du Trégor par excellence. Le chef Olivier Goarin s'inspire de son expérience en cuisine gastronomique pour élaborer nos recettes savoureuses et originales.

À déguster et partager sans modération entre amis et en famille !

Conserves

Période d'ouverture
Toute l'année.

Contact
06 71 10 66 20
breizhillettes@orange.fr
breizhillettes.bzh



L'ATELIER DE L'HUÎTRE

TRÉBEURDEN

Chemin de Toëno

Situé dans l'anse préservée du Toëno, l'Atelier de l'Huître vous propose, en vente directe depuis ses bassins, ses huîtres élevées à l'Île Grande. Vous y trouverez aussi coquillages, moules de bouchot, homards, crabes et araignées issus de la pêche locale. Envie d'un plateau de fruits de mer ? Composez-le vous-même, nous nous chargeons de la cuisson.

Et, le temps d'une pause, face à la mer, venez déguster quelques huîtres accompagnées d'un bon verre de vin.

Huîtres / Coquillages / Crustacés / Fruits de mer

Période d'ouverture
Toute l'année, tous les jours.
De mai à septembre :
De 10h30 à 13h et de 17h à 20h.
D'octobre à avril :
De 10h30 à 13h et de 17h à 19h.

Contact
06 14 76 28 93
atelierdelhuître.com



TRÉGOR COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

PLEUMEUR-BODOU

Presqu'île de Landrellec - 1 chemin des douaniers, port de Landrellec

Nous mettons 4 ans au cœur d'un site naturel protégé pour vous offrir nos huîtres fines de Landrellec (médaille d'argent en 2010 et médaille de bronze au concours agricole du salon de l'agriculture en 2018). Vous trouverez dans nos viviers ces huîtres ainsi que des coquillages et crustacés de nos côtes. Nous vous proposons la cuisson de vos crustacés, l'ouverture des huîtres, des plateaux de fruits de mer et une épicerie marine.

Coquillages / Crustacés / Fruits de mer

Période d'ouverture
Toute l'année : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h. En juillet et août : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h30, les dimanches et lundis de 9h à 12h.

Contact
02 96 15 35 17
treg.coq.crus@wanadoo.fr



L'HUITRIER

PLOUZOC'H

Le Dourduff en Mer

Producteurs dans la baie de Morlaix, nous vous accueillons à notre magasin (appelé aussi « la maison rose »), sur notre lieu de production. Toute l'année, nous vous proposons nos huîtres dites « naturelles », nées et élevées sur nos parcs. Elles ont été primées au Concours Général Agricole à Paris par 3 médailles d'or et nous avons reçu le prix d'excellence en 2013. Nous produisons aussi des huîtres stériles (jamais laiteuses) pour l'été, en plus des « naturelles ».

De juillet à octobre, nous avons aussi des moules de bouchots, en provenance de la baie de St Brieuc. Pas très grandes mais bien pleines, elles ont un goût fameux !

Et si vous passez chez nous entre avril et août, vous pourrez trouver des crustacés pêchés localement (selon la pêche et la période : homards, araignées, tourteaux ou étrilles).

Huîtres et moules

Période directe
Sur place toute l'année.
Du lundi au vendredi de 9h30 à 19h. Le samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h.

Marchés locaux
Lundi à Lesneven, mardi à Plougasnou, vendredi à Guingamp, samedi à Morlaix, dimanche à Saint-Martin-des-Champs et Plestin-les-Grèves.

Contact
02 98 67 21 90
contact@lhuitrier.fr
www.lhuitrier.fr



MESKLER TREGER LES MOULES DE LOCQUÉMEAU

TRÉDRÉZ-LOCQUÉMEAU

Les moules de Locquémeau sont élevées en pleine mer, depuis 2009, sur un parc riche et bien brassé. De belles bretonnes (les gallo ou moules de pays) ouvrent la saison au printemps, puis l'edulis (espèce élevée aussi sur les bouchots) prend le relais à partir de la fin juin. Plus iodées et plus charnues que les moules d'estran, les moules de Locquémeau ont conquis leur « public ».

Poissonnerie / Traiteur

Période d'ouverture
Vente de la pêche du jour, sur le port de Locquémeau le mercredi et vendredi de 15h à 17h.
Autres points de vente : voir le site internet.

Contact
Marie-Thérèse
au 06 14 76 63 91
www.mouledelocquemeau.fr



LES PRODUITS DE LA MER



POISSONNERIE BROCHOT

PLOUMILLIAU

Le Bourg - 5 rue Kroas Oges

En plein cœur de Ploumilliau, la poissonnerie Brochot vous propose poissons et crustacés bretons. Nos poissons sont travaillés par nos soins en suivant les saisons. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Installés depuis 1994, Fabrice et Katia vous conseillent et sont très attentifs à la fraîcheur de leurs produits. Nous vous proposons un large choix de plats cuisinés maison. Présents tous les jeudis sur le marché de Lannion.

Poissonnerie / Traiteur

Période d'ouverture

Toute l'année. Du mardi au samedi : de 9h à 12h30 et de 16h à 19h30. Dimanche et jours fériés : de 9h à 13h.

Contact

02 96 35 33 74
www.poissonnerie-brochot.com



LA CABANE À HUITRES

PLOUGUEL

27 rue du Port - La Roche Jaune

Depuis quelques années La Cabane à Huîtres est venue se nicher devant l'établissement ostréicole Percevault sur le petit port de La Roche Jaune. Joutant la rivière du Jaudy, nous voulons partager notre petit coin de paradis, ainsi vous pouvez y déguster nos huîtres, élevées à l'embouchure de l'estuaire de Tréguier. Accompagné d'un petit vin blanc vous apprécierez ce moment, mêlant plaisir des papilles et jouissance d'un lieu charmant et calme.

Bar à huîtres



Période d'ouverture

Ouvert en juillet et août de 11h30 à 13h30 et de 17h30 à 20h30. Fermé le lundi.

Contact

02 96 92 57 88
percevault.david@wanadoo.fr
www.lacabaneahuitres.fr



BRETAGNE HUITRES



PLOUGRESCANT

Zone maréicole

Situé au cœur d'un environnement préservé, nous commercialisons tout au long de l'année nos huîtres élevées en pleine mer ainsi qu'un grand choix de coquillages, crustacés et poissons issus de la pêche locale et régionale.

Notre point de vente dispose de viviers d'eau de mer prélevée sur site, ce qui nous permet de garantir une fraîcheur optimale à l'ensemble des produits proposés. Possibilité de livraisons à domicile sur demande.

Coquillages / Crustacés / Fruits de mer

Période d'ouverture

Du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h. Juillet/août de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.

Contact

02 96 43 42 53
william@bretagne-huitres.com
www.bretagne-huitres.com
f Bretagne huitres



POISSONNERIE BROCHOT

Le Bourg - 5 rue Kroas Oges 22300 Ploumilliau

02 96 35 33 74

www.poissonneriebrochot.com



LES PRODUITS DE LA MER



LES HUITRES DE SAINT-RIOM

LANMODEZ
8 Min er Goas

Ostréiculteurs depuis 1980 nous vendons principalement notre production sur les marchés (Saint-Quay-Portrieux, Binic et Croix Saint-Lambert à Saint-Brieuc) et au détail.

Pour cela, nous privilégions un élevage extensif (faible densité) sur nos concessions, ce qui a permis à l'entreprise de se faire connaître pour sa qualité. C'est le 1^{er} chantier à droite en descendant.

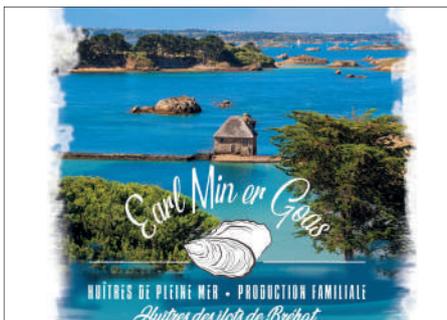
Bar à huîtres / Dégustations

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 17h. (Variables selon les marées)
Bar à huîtres/dégustations durant la saison estivale, du mardi au dimanche.

Contact

06 81 44 46 43
contact@huitrepaimpol.fr
huitrepaimpol.fr
Les Huitres de St Riom



EARL DE MIN-ER-GOAS

LANMODEZ
3 zone ostréicole

3^e génération d'ostréiculteurs, c'est en famille que nous élevons nos huîtres. Collectées sur nos parcs en Charentes, nous les ramenons aux îlots de Bréhat pour qu'elles grandissent et développent leur goût iodé très apprécié. Retrouvez-nous au chantier en semaine (1^{er} chantier à gauche en descendant) ou sur les marchés le dimanche matin. Nouveau : vente directe au débarcadère de l'Arcouet tous les soirs de 16h30 à 18h30 en été.

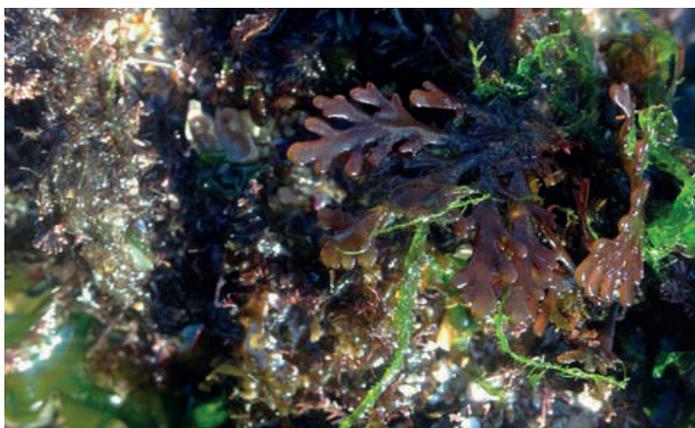
Vente directe d'huîtres

Période d'ouverture

Toute l'année au chantier : du lundi au vendredi de 9h à 17h30, et à Yffiniac le dimanche matin. De septembre à juin : le dimanche matin à Pontrieux, Ploumagoar, Plédran, Plaintel, Ploufragan, Saint-Laurent, Saint-Brieuc les Villages.

Contact

02 96 16 51 15
huitresbrehat@gmail.com
huitresbrehat.fr



TOUNNATURE

TRÉGOR

De Plestin-les-Grèves à trévou-tréguignec

Tounn vous propose de partager un agréable moment en bord de mer, « au Potager de l'Estran ». Venez cueillir les algues fixées sur les rochers, les goûter et découvrir de nouvelles saveurs. Vous serez étonné par leur infinie diversité.

Vous pourrez prolonger par un atelier où vous apprendrez à les cuisiner, à apprécier leurs qualités gustatives et nutritionnelles. Une animation qui vous procurera bien-être et santé.

Ateliers de cuisine

Tarifs

Sortie algues **10 €**
Sortie et atelier cuisine **30 €**.
1/2 tarif pour les moins de 11 ans.
Public : individuel, groupe, CE...

Période d'ouverture

De mars à novembre.

Contact

06 79 77 13 45 / 02 96 54 11 51
tounnature@orange.fr
avant-premieres.coop/
-Tounn-RICHARD-.html



BIEN ÊTRE ORIGIN'ALGUES

CÔTE DE GRANIT ROSE

Expériences « 100 % Bretagne – 100 % naturel ».
Au fil des rochers, partez à la découverte des algues.

- Aventure scientifique : « dans, par et pour » la nature, où les rôles et les secrets insoupçonnés des végétaux marins fragiles vous seront dévoilés.
- Expérience sensorielle : scruter, toucher, humer, croquer. Apprendre à les identifier, les cueillir respectueusement sur l'estran, au cœur de ces espaces naturels protégés. Chemin faisant, nous remplirons 4 paniers : celui du cuisinier, du magicien, du pharmacien et du farceur.
- Atelier plaisir : à vos tabliers, préparez vos recettes bien-être. Le temps d'un atelier culinaire ou cosmétique, bénéficiez des vertus naturelles des algues.

Ateliers cuisine & cosmétique

Tarifs

Sortie **10 €**
Sortie + Atelier **30 €**
(1/2 tarif pour les -11 ans)
Cadeau : réglette offerte

Public

Groupe Entreprise
Groupe Séniors
Copinade, Cousinade

Période d'ouverture

Toute l'année.
Demandez le programme !

Contact

06 52 53 31 05 (pas de sms)
escapadeglaz@free.fr
www.escapadeglaz.fr

LES PRODUITS DE LA TERRE



**CHAPEAU
L'ESCARGOT**



TONQUÉDEC
Crec'h ar Scroll

Une visite originale pendant vos vacances ?
Venez visiter l'élevage d'escargot de
Tonquédec. Dans un cadre champêtre,
découvrez la vie de ces gastéropodes pleins
de surprise. Dans notre ferme, les escargots y
sont nés, élevés et cuisinés à toutes les sauces.



Vous pourrez aussi prendre le temps de déguster
nos produits de profiter de notre espace de jeux et
d'observer les différents animaux de la ferme : lapins,
chèvres, ânes, volailles... Refuge LPO. Référencé dans
« On va déguster la France ».

Élevage d'escargots

Période d'ouverture

Vente directe toute l'année.
Visites du 1^{er} mai au 31 août
(voir page 61). Fermé la
dernière semaine d'août.

Contact

06 11 55 53 89
contact@chapeaulescargot.com
www.chapeaulescargot.com



**UCPT - COOPÉRATIVE
LÉGUMIÈRE DE PAIMPOL
ET TRÉGUIER**

PLEUMEUR-GAUTIER

Station Ledenez, rue de la Mer

L'UCPT (Union des Coopératives de Paimpol et Tréguier)
a bâti une des plus importantes stations de légumes frais
en France. Tout y est mis au service de la qualité.

Venez découvrir les mécanismes d'un des piliers
économiques du Trégor-Goëlo.

Conditionnement de légumes frais

Période d'ouverture

Toute l'année.
Visites individuelles gratuites
le mardi à 10h en juillet
et août.

Contact

02 96 20 83 30
www.ucpt-paimpol.fr



Union des Coopératives de Paimpol et Tréguier

Zone de conditionnement - Paimpol
Tél : 02 96 20 83 30 - Fax : 02 96 20 47 26
email : ucpt@ucpt-paimpol.com
www.ucpt-paimpol.fr
www.princdebretagne.com



Les visites d'entreprises

TOURS OF LOCAL PRODUCERS - BETRIEBSBESUCHE

Découvrez les savoir-faire et goûtez aux produits locaux...



CIDRERIE BIO DOMAINE DE KERVÉGUEN

1

Visite de la cidrerie libre et gratuite pendant les horaires d'ouverture.

Période d'ouverture

Visite libre d'avril à septembre.

Juillet : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 sauf dimanches et jours fériés.

Août : tous les jours de 10h à 18h30 sauf le dimanche.

Avril, mai, juin et septembre :

tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h sauf le dimanche.

D'octobre à mars : sur rendez-vous.

Contact

29620 Guimaëc
02 98 67 50 02
www.kerveguen.fr



CIDRERIE TUDKER

2

Visite de notre cidrerie fermière et dégustation gratuites. 100% des produits sont issus de notre exploitation et certifiés AB. Les visites peuvent s'effectuer en français, en anglais, en allemand ou en breton. Capacité d'accueil : 20 pers. max. Il est conseillé de prendre rendez-vous.

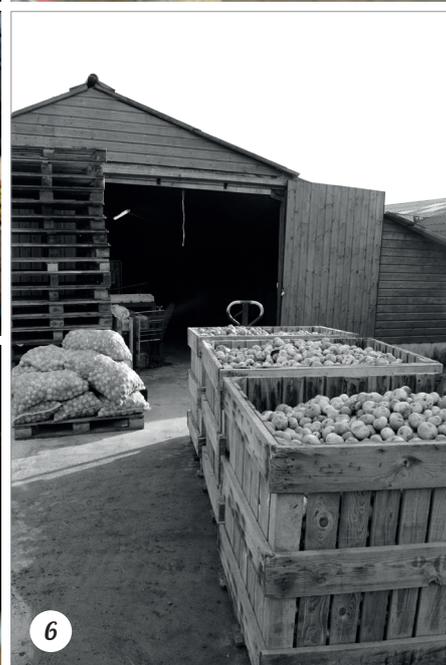
Période d'ouverture

D'avril à septembre : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h30. Le samedi uniquement sur rendez-vous.

D'octobre à mars : du lundi au samedi de 17h30 à 19h30. Autres horaires possibles sur rendez-vous. Fermé le dimanche et les jours fériés.

Contact

4 rue de Bouscao
22700 Saint-Quay-Perros
06 83 02 58 08
cidrerie.tudker@orange.fr
www.bretagnecidrebio.com



CIDRERIE BIO DU LÉGUER

3

Visites et dégustations gratuites. Cidre, bière et jus de pomme. Vente directe à la boutique.

Période d'ouverture

Toute l'année.

Janvier à mars le mercredi, jeudi et vendredi de 14h à 18h

D'avril à septembre du lundi au vendredi de 14h à 18h

D'octobre à décembre uniquement le vendredi de 14h à 18h.

Contact

40 impasse de Kerlinn,
Beg Léguer
22300 Lannion
06 08 75 03 58
www.cidrebio.com
cedriclebloas@gmail.com



CIDRERIE DE COZMÉZOU

4

Visite de la cidrerie.

Période d'ouverture

Tous les jours (sauf le dimanche). Hors saison :

de 10h à 12h15 et de 14h30 à 18h.

Juillet & août :

de 10h à 12h15 et de 14h30 à 19h.

Visite de la cidrerie tous les jours en juillet et en août. Réception de groupes toute l'année sur rendez-vous.

À votre disposition en juillet et en août sur le marché nocturne de Plestin-les-Grèves le mardi.

Contact

29620 Plouégat-Guérand
02 98 67 56 10
www.cidreriecozmezou.fr

CIDRERIE GUILLOU LE MAREC

5

Musée dédié à l'histoire de l'entreprise, exposition d'ancien matériel cidricole. Dégustations et vente directe à la boutique.

Période d'ouverture

Présentation de l'activité et dégustation :

uniquement pendant les vacances scolaires du mardi au vendredi.

Se présenter à 10h, 15h ou 16h.

Pour les groupes, pensez à réserver.

Contact

Rue Pierre Mendès France
22500 Paimpol
02 96 20 80 02
www.cidre-paimpol.com
guillou.lemarec@orange.fr
La Bolée de Paimpol -
ETS Guillou Le Marec

LE VERGER DE KERNIVINEN

6

Vente directe et visite gratuite de la cidrerie et des vergers pour découvrir toutes les étapes de la transformation pour finir par une dégustation.

Période d'ouverture

Visites guidées le mercredi à 10h (en juin, septembre et petites vacances scolaires) et les mardis, mercredis et jeudis à 10h en juillet et août.

Contact

Kérambellec
22700 Perros-Guirec
06 22 99 46 80
www.cidre-fermier.com
levergerdekernivinen@outlook.fr



UCPT COOPÉRATIVE LÉGUMIÈRE DE PAIMPOL ET TRÉGUIER

7

L'UCPT (Union des Coopératives de Paimpol et Tréguier) a bâti une des plus importantes stations de légumes frais en France. Tout y est mis au service de la qualité. Venez découvrir les mécanismes d'un des piliers économiques du Trégor-Goëlo.

Période d'ouverture

Toute l'année. Visites individuelles gratuites le mardi à 10h en juillet et août.

Contact

Station Ledenez, rue de la Mer
22740 Pleumeur-Gautier
02 96 20 83 30
ucpt-paimpol.fr



7



8



9



10



11

DISTILLERIE WARENGHEM

8

Visite et dégustation sur réservation.

Période d'ouverture

De juin à septembre : du lundi après-midi au samedi midi, à 10h, 11h, 15h, 16h et 17h.

D'octobre à mai : du lundi au vendredi, à 10h30, 14h30 et 16h.

Tarifs

Adulte 5 €
- 18 ans Gratuit

Contact

Route de Guingamp - Boutil
22300 Lannion
02 96 37 00 08
www.distillerie-warenghem.com



BRASSTILLERIE KANARFOLL

9

Visite et dégustation possibles.

Période d'ouverture

Toute l'année le vendredi après-midi.
Vacances d'été : visite guidée avec dégustation le mercredi à 11h, 15h et 16h, le vendredi 15h et 16h.

Contact

Pôle Phoenix - Bâtiment D,
Route du Radome
22560 Pleumeur-Bodou
06 12 38 33 33
contact@kanarfoll.com
www.kanarfoll.com
f KanArFoll

BRASSERIE DE KERAMPONT

10

Vente directe et visites guidées.

Période d'ouverture

Visites guidées le vendredi de 16h à 19h.
Visites de groupes sur rendez-vous.

Contact

2 hent Kozh Montroulez
22300 Lannion
06 01 76 96 66
brasseriekerampont@gmail.com
kerampont.com
f Brasserie Kerampont



BRASSERIE PHILOMENN

11

Expositions, visites, dégustations. Visite suggérée aux + de 12 ans. Visite d'1h environ incluant la dégustation.

Tarifs

5 € par personne, 3 € pour étudiants et demandeurs d'emploi.

Période d'ouverture

Visites guidées d'avril à la Toussaint le vendredi à 14h30. En juillet et août le mardi, jeudi et vendredi à 11h. Visite suggérée aux + de 12 ans.

Infos et réservations

Bureau d'information
touristique
Port de Plaisance
22220 Tréguier
02 96 92 22 33





BISCUITERIE MÉNOU ET SON MUSÉE DES COMMERCES D'AUTREFOIS

12

Venez retrouver l'univers de votre enfance grâce à des décors des années 1930-1960 !

Sur 1000 m², boutiques et vitrines joliment décorées d'objets anciens ou plus récents, rares ou témoins du quotidien, attendent votre visite.

Un patrimoine à découvrir à travers les 15 scénographies sur les métiers d'autrefois. Jacques Ménéou, pâtissier diplômé de l'école Ferrandi Paris, vous propose d'assister à la fabrication de gâteaux et des biscuits et un café vous seront offerts.

Tarifs

Individuel **Entrée libre**. Groupes : visite guidée sur réservation **2 € / personne**.

Période d'ouverture

Toute l'année.
Du 14 juillet au 25 août : 7 jours sur 7 de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30.
Le reste de l'année : fermé le dimanche.

Contact

16 rue de la Gare
22810 Plougonver
02 96 21 61 97
biscuiteriemenu22@gmail.com
www.biscuiterie-menuou.fr/
parlons-boutiques



12



13

CHAPEAU L'ESCARGOT

13

Élevage d'escargots.

Période d'ouverture

Du 1^{er} mai au 5 juillet :
visites le mercredi à 16h et 17h30
(le samedi après-midi sur réservation).

Du 6 juillet au 31 août :
visites le jeudi à 15h et 16h30, le vendredi à 10h30 (le samedi sur réservation).

Visite en semi-nocturne le jeudi à 20h sur réservation téléphonique en juillet et août (places limitées) apéritif local, dégustation de nos produits et visite des parcs au moment où les escargots sont les plus actifs.

Groupes scolaires et adultes :
visite sur réservation avec possibilité de repas (à partir de 10 pers).

Tarifs

4 € (gratuit - de 6 ans)
6 € semi nocturne

Contact

Crec'h ar Scrill
22140 Tonquédec
06 11 55 53 89
www.chapeaulescargot.com
contact@chapeaulescargot.com

*Vente directe toute l'année.
Nous contacter pour les horaires.
Fermé la dernière semaine d'août.



SUIVEZ LE GUIDE !

Nos conseiller[ères] en séjour vous ont concocté un programme de découvertes et d'échanges avec des professionnels passionnés, heureux de partager avec vous leur métier et savoir-faire !

Rendez-vous dans l'un de nos bureaux d'information touristique pour avoir le programme complet de nos visites ou sur notre site :

www.bretagne-cotedegranitrose.com

Les marchés

MARKETS - MARKTTAGE - MARC'HADOÛ

À la découverte des bons produits frais...



LES MARCHÉS À LA FERME



LA BERGERIE DE KROAZ MIN



LANNION

Route de Pleumeur-Bodou

Transformation fromagère (fromages, yaourts, faisselle...) à partir du lait de nos brebis. Élevées à l'herbe, au foin et aux céréales autoproduites sur la ferme, garantissant la qualité de nos produits.



Située à seulement 5 minutes du centre-ville de Lannion !

Marché à la ferme

Période d'ouverture

De mars à octobre.
À la ferme : mercredi et vendredi de 16h30 à 19h.
Sur les marchés : Trégastel le lundi matin, Perros-Guirec le vendredi matin et Pleumeur-Bodou le samedi matin.

Contact

bergerie.kroazmin@gmail.com
www.bergeriedekroazmin.com
bergeriedekroazmin



LA FERME DU WERN

PLOUBEZRE

Le Launay

Produits laitiers biologiques : beurre, crème, fromage blanc, riz au lait...

Marché de producteurs : légumes, pain, viande, fromages, crêpes et galettes, le mardi de 16h à 19h.



Vente de produits à la ferme

Ventes à la ferme

Toute l'année,
le samedi matin de 10h à 12h

Contact

06 32 21 93 65

Marché de producteurs

Toute l'année.
Le mardi de 16h à 19h.



LES PANIERS DU BOCAGE

PLOUBEZRE

Le Launay

Deux solutions pour trouver des produits locaux bio et de saison (pain, produits laitiers, légumes, fruits, fromages, viande, œufs, crêpes & galettes, bière, cidre, jus, miel, épicerie...).



- Un marché de producteurs à la ferme tous les mardis
- Un site Internet collectif : www.lespaniersdubocage.com

Commandez vos produits et faites-vous livrer dans un des 10 points de dépôt du Trégor.

Marché à la ferme

Période d'ouverture

Toute l'année.
Le mardi de 16h à 19h.

Contact

06 32 21 93 65
lespaniersdubocage@yahoo.fr
www.lespaniersdubocage.com



AU POTAGER DE KERVOIGEN

LANNION

Chemin de Kervoigen

Le Potager de Kervoigen vous accueille toute l'année pour ses ventes de légumes. Vous trouverez plus de dix-huit variétés de tomates, courgettes, poivrons, pommes de terre, fraises et plein d'autres produits de la ferme. Marché à la ferme tous les vendredis à Lannion avec la présence d'autres producteurs locaux. Possibilité de commande sur la boutique en ligne ou sur place.

Marché à la ferme

Ventes à la ferme

Lannion : D'avril à septembre du mardi au vendredi de 15h à 19h. Samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h. D'octobre à mars mardi et vendredi de 16h à 19h. Samedi de 9h30 à 12h.
Minihy-Tréguier : toute l'année de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h du mardi au samedi.

Livraison à domicile

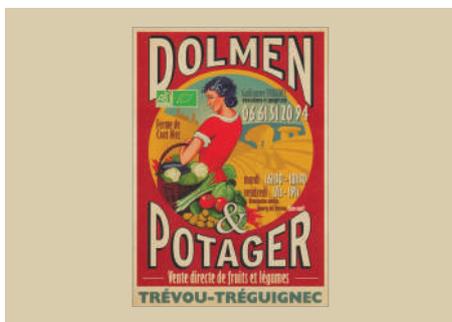
Toute l'année.

Marché à la ferme

Lannion : le vendredi.

Contact

06 71 77 45 80
aupotagerdekervoigen.lannion@orange.fr
maboutiquefermiere.fr/
aupotagerdekervoigen



DOLMEN ET POTAGER



TRÉVOU-TRÉGUIGNEC

Coat Mez

Depuis trois générations, la famille Troadec cultive des légumes sur la ferme de Coat Mez. Ce site mégalithique est propice à la production d'une large gamme de légumes. Les 20 hectares de la ferme permettent une autonomie totale pour l'alimentation du troupeau de vaches Salers. L'ensemble de la production est écoulée en circuit court, gage de fraîcheur et de transparence. Vente au détail ou paniers de légumes sur abonnement.



Marché à la ferme

Période d'ouverture

Toute l'année : mardi et vendredi de 16h à 19h
Juillet et août : ouvert également le mercredi et le samedi de 10h à 12h.

Contact

06 61 51 20 94
troadecguillaume@yahoo.fr
www.dolmen-et-potager.com
Dolmen & Potager



LA FABRIQUE DU POTAGER

TRÉBEURDEN

78 Rue de Kernevez

Située près de la plage de Pors Mabo, la fabrique du potager propose plus de 40 variétés de légumes, fraises, rhubarbe, confitures et cornichons.



Paniers sur commande. Vente directe à la ferme et sur les marchés de Trégastel et Trébeurden.

Marché à la ferme / Fruits et légumes biologiques

Période d'ouverture

De novembre à mars : samedi de 10h à 12h
D'avril à juin et de septembre à octobre : mercredi de 17h à 19h et samedi de 10h à 12h
Juillet-août : mercredi de 17h à 19h et samedi de 9h à 12h et 17h à 19h

Contact

06 04 06 89 49
contact@lafabriquedupotager.bzh

LES MARCHÉS À LA FERME



LA FERME SANTEZ KATELL

PLESTIN-LES-GRÈVES
Kerhuellan Saint-Sébastien

Installés à Saint-Sébastien depuis juin 2006, en maraîchage biologique, Silène et Christophe vous proposent : fraises, primeurs et légumes de saison.

Panier hebdomadaire et composition à retirer à la ferme, vente directe, marchés locaux.

Marché à la ferme



Marchés locaux

Locquirec le mercredi matin, Pleumeur-Bodou le samedi matin, Lannion le dimanche matin, et aussi tout au long de l'année, retrouvez nos produits à la Biocoop de Plestin-les-Grèves

Ventes à la ferme

De juin à septembre, le mercredi et le vendredi de 17h30 à 19h30.

Contact

06 99 82 28 92
06 64 75 77 22
santezkatell@free.fr



TRÉGOR PRIMEURS

PLESTIN-LES-GRÈVES
Kerjézéquel, route de Trémel

Trégor Primeurs met son savoir-faire au service des particuliers et professionnels en proposant des produits de saison directement de producteurs locaux.

La qualité et la fraîcheur de nos produits font partie de nos priorités. Suite à l'agrandissement du magasin nous disposons d'un espace dédié aux produits bio et épicerie.

Fruits et légumes / Épicerie

Période d'ouverture

Toute l'année
Mardi et vendredi de 9h à 12h et de 15h à 18h.
Mercredi de 9h à 12h.
Samedi de 9h à 12h.

Contact

02 96 35 62 75
06 61 95 61 58
y.biannic@orange.fr
www.tregor-primeurs.com



LA FERME DE BOISÉON

PENVÉNAN
3 Bois Yvon

Production de fruits, légumes et plantes aromatiques biologiques.

Vente directe à la ferme et sur les marchés de la commune.

Marché à la ferme



Marchés locaux

Penvénan toute l'année, Port-Blanc et Buguelès en juillet et août.

Vente à la ferme

Horaires selon saison, contactez-nous !

Contact

06 79 81 60 05
06 42 13 89 97
boiseon@gmail.com
lafermevegetaledeboiseon.blogspot.fr



LA FERME DES HAUTES TERRES

PLOUGRESCANT
5 Kercadieu - Route de Pors Hir

Paysans boulangers et éleveurs de vaches Highland Cattle, nous vous proposons différents pains au levain faits avec notre farine issue de nos céréales. La viande de bœuf se présente en conserves ou en colis (sur commande). Nos animaux sont élevés en plein air, 100% à l'herbe, majoritairement sur des espaces naturels (zones humides, landes).

Marché à la ferme



Vente à la ferme

Toute l'année, les mardis de 17h30 à 19h et vendredis (marché de producteurs : légumes, fromages, huîtres...) de 17h30 à 19h

Contact

09 52 21 31 45
06 30 20 44 29
leshautesterres.ventes@gmail.com
La Ferme des Hautes Terres



BERNARD FAY LÉGUMES

PLEUBIAN
54 rue de la Presqu'île

Vente directe de fruits et légumes de saison fraîchement cueillis : tomates anciennes, fraises, melons, pommes de terres, etc.

Marché à la ferme

Période d'ouverture

Toute l'année.
En saison : de 9h à 20h.
Du 1^{er} novembre au 1^{er} avril : de 9h à 12h30.

Contact

06 82 10 53 63
fay.bernard@laposte.net





DES DESTINATIONS QUI PRENNENT SOIN DE VOS VACANCES !

Pour que vous profitiez au mieux de votre séjour, 25 stations déployées sur le littoral, du nord au sud, se sont regroupées. Unies par une identité et des valeurs communes, elles s'associent autour d'une charte qui garantit à tous un accueil de qualité et des propositions hors des sentiers battus.



MAGAZINE DISPONIBLE AU BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE TRÉBEURDEN



LES HALLES

INDOOR MARKET - MARKTHALLE



MARCHÉ COUVERT DE LANNION

LANNION

Le matin, du mardi au samedi.

Depuis cent ans, les étals des halles centrales présentent les fameux produits frais de la terre et de la mer.

Indoor market in Lannion. In the morning, Tuesday to Saturday

Überdachter Markt von Lannion. Dienstag- bis Samstagmorgen.

LES CONSEILS DE L'ÉQUIPE

THE ADVICE OF THE TEAM - DIE BERATUNG DES FREMDENVERKEHRSAMTES



Animés, bien achalandés, très fréquentés en saison, **les marchés locaux de la Côte de Granit Rose font partie des plus grands marchés des Côtes d'Armor.**

Aussi, nous vous invitons à prendre connaissance de quelques conseils de l'équipe de l'Office de Tourisme pour une agréable découverte des produits locaux.

La circulation :

Les communes mettent en place des déviations pour des parcours à privilégier les jours de marchés.

Le stationnement :

Privilégiez les parkings en périphérie des centres-villes et rejoignez la place du marché en bus ou à pied.

Les transports :

Vous êtes en vacances ? Prenez le bus pour rejoindre les marchés locaux. Ils vous déposent au cœur du marché !

Transports interurbains de Lannion et ligne 30 Morlaix - Lannion. Lignes D et E, et navette le Macareux pour la Côte de Granit Rose. www.lannion-tregor.com

Le petit + pratique à savoir pour le marché de Trébeurden :

Les Distributeurs Automatiques de Billets à Trébeurden, se trouvent à 800 m et 1,2 km de la Place du Marché. Nous vous conseillons donc de vous approvisionner en espèces avant de vous rendre sur le marché.

Pour le marché de Trégastel :

Avant de venir faire votre marché, pensez à retirer de l'argent dans les distributeurs des alentours !

www.bretagne-cotedegranitrose.com

contact@bretagne-cotedegranitrose.com

LES MARCHÉS LOCAUX

LOCAL MARKETS - LOKALE MÄRKTE

Lundi

Monday / Montag

Matin / Morning / Morgens

- Trégastel
- Guerlesquin
- Pontrioux

Soir / Evening / Abend

- Buguéès (juillet & août)



Mercredi

Wednesday / Mittwoch

Matin / Morning / Morgens

- L'Île Grande
- Locquirec
- Perros-Guirec (Port de plaisance)
- Tréguier
- Belle-Isle-en-Terre

Jeudi

Thursday / Donnerstag

Matin / Morning / Morgens

- Port Blanc (juillet & août)

Toute la journée / All day / Ganztags

- Lannion (alimentaire uniquement le matin)

Après-midi / Afternoon / Nachmittags

- Trémel : Pizaiolo, à partir de 17h

Vendredi

Friday / Freitag

Matin / Morning / Morgens

- Saint-Michel-en-Grève
- Perros-Guirec (Centre-ville)
- Loguivy-Plougras
- Lézardrieux
- La Roche-Derrien

Après-midi / Afternoon / Nachmittags

- Trébeurden : marché du Terroir de 17h à 20h (juillet & août)

Soir / Evening / Abends

- Minihi-Tréguier (de mi-mars à Noël)

Samedi

Saturday / Samstag

Toute la journée / All day / Ganztags

- Morlaix

Matin / Morning / Morgens

- Ploumilliau
- Pleumeur-Bodou
- Le Vieux-Marché : produits bio
- Pleubian
- Penvénan

Mardi

Tuesday / Dienstag

Matin / Morning / Morgens

- Louannec
- Trébeurden
- Plouaret
- Plougasnou
- Paimpol

Soir / Evening / Abends

- Perros-Guirec : marché artisanal (plage de Trestraou en juillet et août), à partir de 17h
- Plestin-les-Grèves : marché artisanal animé, à partir de 19h en pleine saison
- Ploubezre : de 16h à 19h, marché à la ferme collectif
- Ploulec'h : de 16h à 20h



Dimanche

Sunday / Sonntag

Matin / Morning / Morgens

- Perros-Guirec (La Clarté)
- Plestin-les-Grèves
- Lannion (marché de la Rive Gauche, parking de Caërphilly)
- Plougrescant (juillet & août)

OFFICE DE TOURISME

CÔTE DE GRANIT ROSE

CULTIVER L'ESSENTIEL



Vous êtes en séjour, de passage, vous accueillez des visiteurs pendant les vacances ?

L'office du tourisme vous a concocté un programme riche de découvertes et d'échanges.
Suivez nos guides et embarquez pour une visite insolite !



DES SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION & DES HOMMES PASSIONNÉS

Partez à la rencontre d'artisans
aux savoir-faire uniques : petits
producteurs, artisans d'art, artistes,
vous dévoileront avec passion les secrets
de leurs métiers et traditions.



DES SITES NATURELS ÉPOUSTOUFLANTS

Dans les pas de nos guides nature
découvrez le long des sentiers,
un territoire préservé tissé entre
terre et mer.



SI LE TRÉGOR M'ÉTAIT CONTÉ...

Un parcours original ponctué
de petites anecdotes, de drôles
de légendes et de grandes histoires
pour plonger au cœur de nos
Petites Cités de Caractère et Cités d'Art.

Le programme vous attend dans nos bureaux d'information touristique et sur le site internet :

www.bretagne-cotedegranitrose.com

Armor·lux

www.armorlux.com



Guingamp | Languieux | Loudéac | Saint-Brieuc