

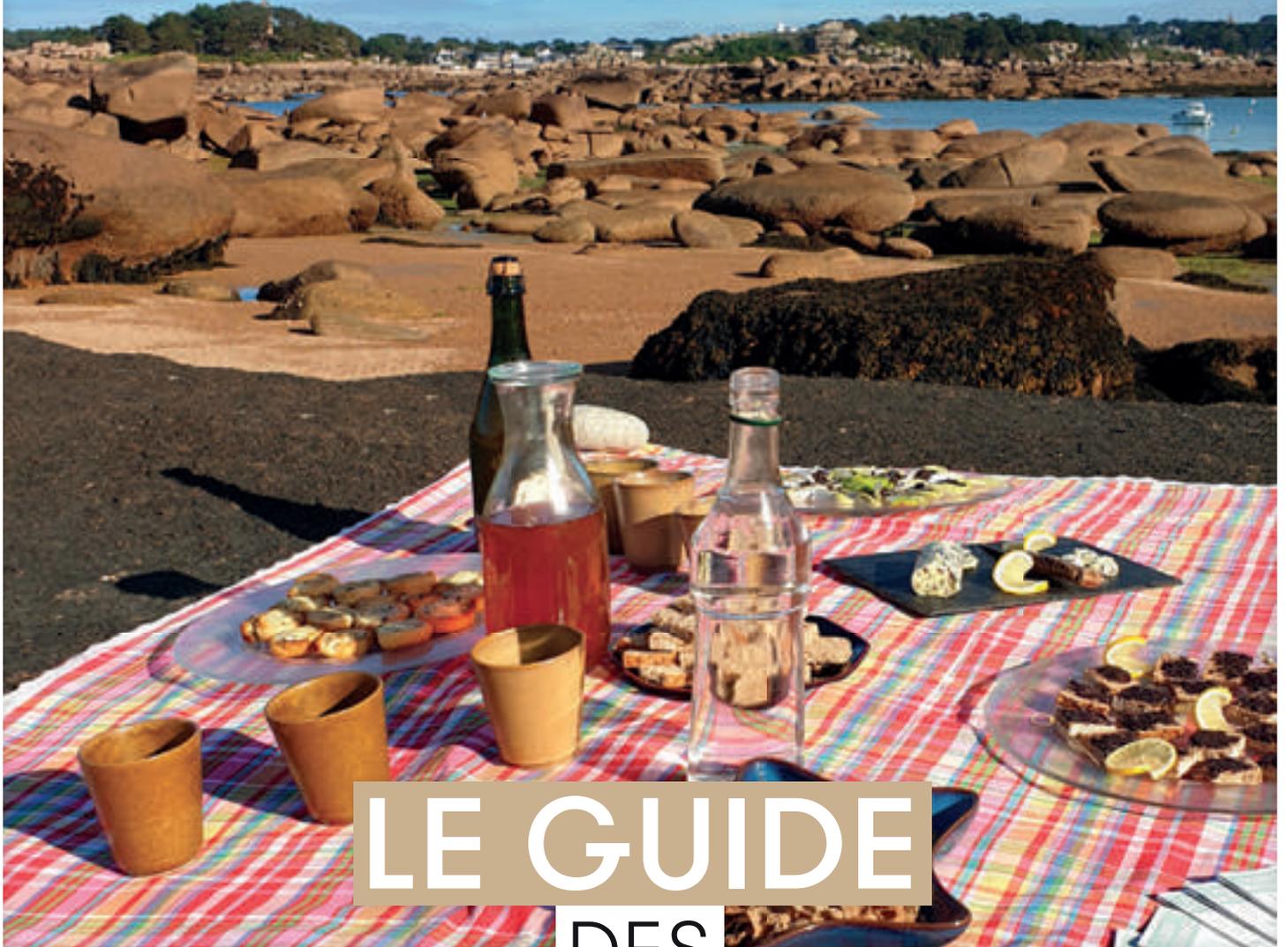
OFFICE DE TOURISME

**CÔTE  
DE GRANIT  
ROSE**

CULTIVER L'ESSENTIEL

 **Perros-Guirec**  
*Côte de Granit Rose*

**BRETAGNE** 



# LE GUIDE DES

# SAVEURS

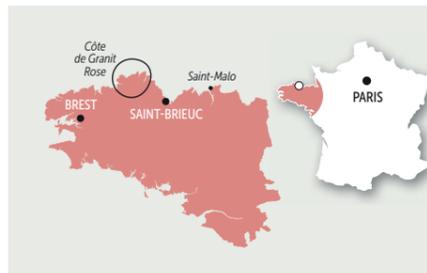
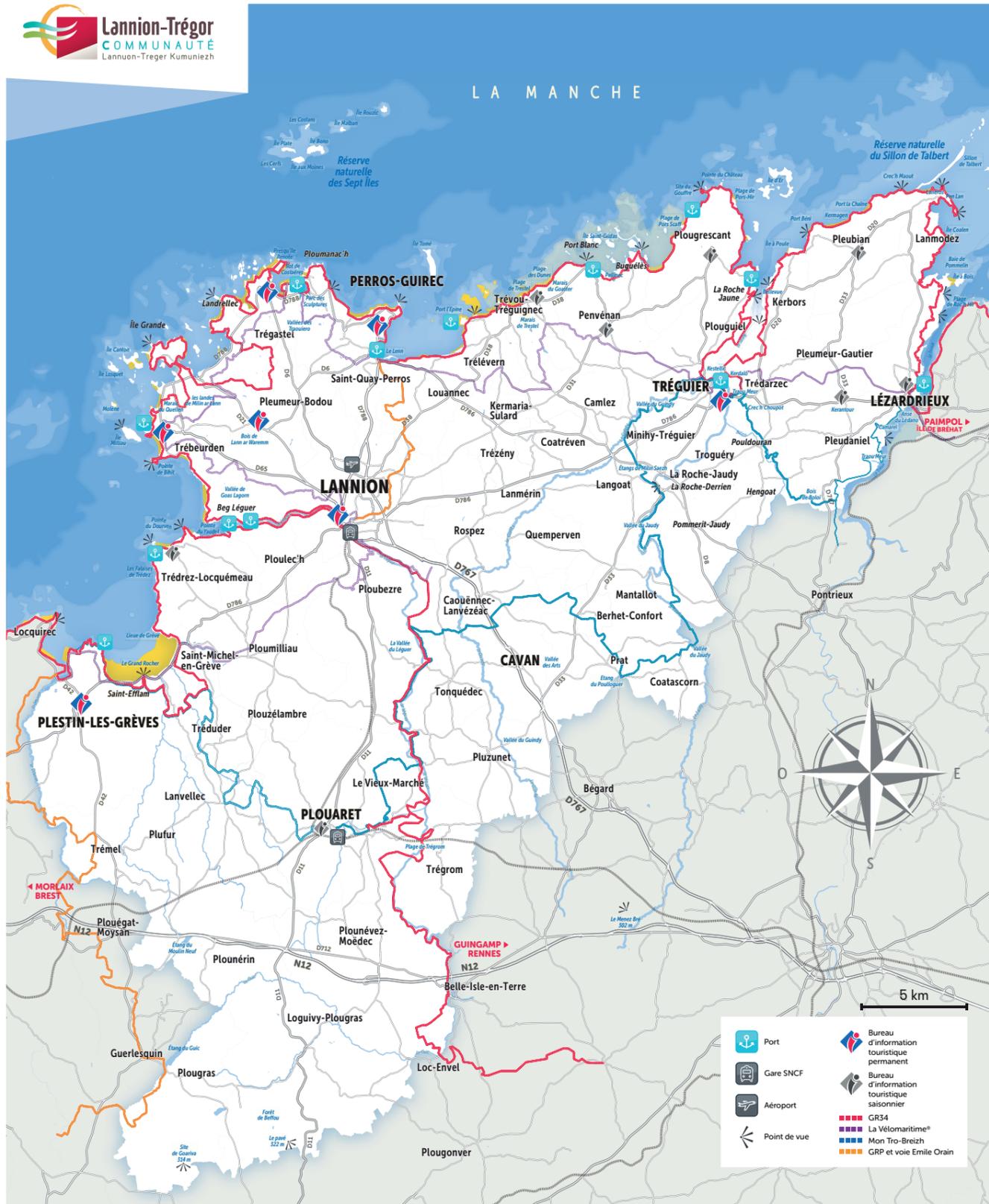
**BRETAGNE CÔTE DE GRANIT ROSE**

LEVRIG AR SAOURIOÛ - BREIZH AOD AR VEIN RUZ

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

  
QUALITÉ  
TOURISME

[www.bretagne-cotedegranitrose.com](http://www.bretagne-cotedegranitrose.com)  
[www.perros-guirec.com](http://www.perros-guirec.com)



### Exemples de temps de parcours

Exemples 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](http://www.bretagne-cotedegranitrose.com)

A detailed map of the Destination is available in the Tourist Offices or on [www.bretagne-cotedegranitrose.com](http://www.bretagne-cotedegranitrose.com)

Eine detaillierte Karte der Feriendestination ist in den Fremdenverkehrsbüros erhältlich oder auf der Webseite [www.bretagne-cotedegranitrose.com](http://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, 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 2021 ont été collectées à l'hiver 2020-2021 et relèvent de la responsabilité des annonceurs.

Responsable de publication / Publication manager : Bénédicte Boiron, Présidente de l'Office de Tourisme Bretagne Côte de Granit Rose.

Crédits photos / Photo credits : Lannion-Trégor Communauté, CRTB : A. Lamoureux / J.P. Gratien / Y. Le Gal / S. Boursier / E. Berthier, T. Poriel, Y. Josselin, L'Œil de Paco, C. Bossard, C. Le Joncour, B. Torrubia, N. Gouzou, Y. Beolet, P. Alès, G. Leroi, Y. Caradec, Déclic'Armor, Distillerie Warengem, Adobe Stock, Chimair, La Lanterne Studio, Ella Fournier, Unsplash : Y. Khlebnikova / Z. Khan / S. Van Der Koelen / S. Savchiuc / P. Browne / N. Spetnitskaya / K. Kulikova / K. Remmer / G. Cox / A. Keenan

Création graphique / Graphic design and illustrations : Tactiques Communicatives - 05/2021

Impression / Printing : Imprimerie Vincent. Imprimé à 25 000 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**  
**INFORMATIONS PRATIQUES**  
Practical information / Nützliche Infos

**P.6**  
**COMMENT VENIR ?**  
How to get there / Wie finden Sie her

**P.7**  
**RECETTES BRETONNES**  
Breton recipes / Bretonische Rezepte

**P.34**  
**Bars et cafés**  
Bars and cafés  
Bars und Cafés

**P.58**  
**Visites d'entreprises**  
Tours of local producers  
Betriebsbesuche

**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](http://www.bretagne-cotedegranitrose.com)



**P.8**  
**Restaurants**  
Restaurants  
Restaurants



**P.38**  
**Produits du terroir & fabrication artisanale**  
Local products & visits to local producers / Lokale Produkte & Handwerkliche Besichtigungen



**P.62**  
**Marchés**  
Markets  
Die Wochenmärkte

**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](http://www.perros-guirec.com)

# INFORMATIONS PRATIQUES

Practical information / Nützliche Infos

## Les encarts

The inserts / Die Rahmen



**ÉTABLISSEMENT**  
NOM DU PÔLE  
COMMUNE

**Tarifs**  
Rates  
Preise

**Période d'ouverture**  
Opening period  
Öffnungszeiten

**Contact**  
Owners details  
Kontakt

**Type d'établissement**  
Covers : 30 | Accueil groupe : 50

**Descriptif**  
Description  
Beschreibung

**Type & capacité d'accueil**  
Accommodation capacity / Schlafplätze

**Langues parlées**  
Spoken languages  
Gesprochene Sprachen

Le restaurant de Hent, vit rendis et magnificae laut reris dignis eatem quas apidunt volo bla nonsermam, nosantius, ubi usae. Ut quam inctie int quas volore ndis ditiunt lorem ipsum.

Rate es dolorporem lus non renhillo beaqui quisit natusmens nulla vel inci bla vidurto tatur, et repesit velique doliabor.

Pplatio qui sant del idpsam lab is aut omnim conem lacarum qui aciumet optaspe nonempo rporibere rspre

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

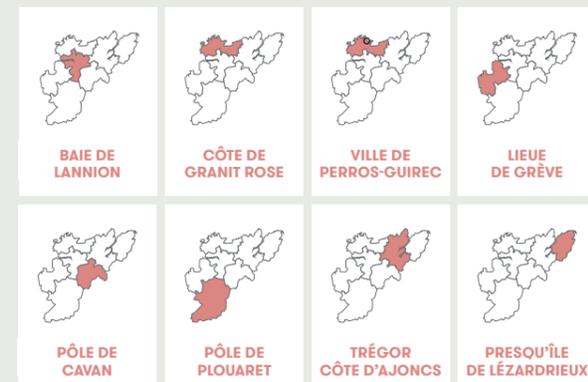
Toute l'année  
Midi : L M M J V S D  
Soir : L M M J V S D

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. Die Restaurants in diesem Reiseführer wurden nach geografischen Regionen klassifiziert.



## Les labels et référencements

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.

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

## Nos engagements Qualité



- We can help you to plan your stay by providing advice that is tailored to your needs.
- Meet us at our tourist information offices, where we are available and keen to listen.
- We have a range of services available to you, for which the times, prices, terms and conditions are available in French as well as other languages.
- Your opinion is important to us, so we welcome any comments you have on our Tourist Information Services or your holiday destination.
- We are committed to improving the quality of our service, and carefully analyse any feedback you give us.

- Nous vous aidons** à préparer votre séjour en apportant des conseils personnalisés au plus proche de vos attentes.
- Nous facilitons** le contact avec nos clients de langue étrangère.
- Nous recueillons et prenons en compte** vos avis sur nos bureaux d'information touristique et sur la destination.
- Nous nous engageons** à analyser vos retours afin d'être en constante amélioration de la qualité d'accueil en interne.
- Nous vous accueillons** dans nos bureaux d'information touristique avec toute notre écoute et une entière disponibilité.
- Nous affichons clairement** les prix de nos prestations, les modalités de règlement et les horaires en français et langues étrangères.

## POUR VOUS, NOUS CULTIVONS L'ESSENTIEL

- en informant et partageant,
- en préservant l'environnement,
- en étant à votre écoute,
- en vous offrant la possibilité de vivre des expériences et des rencontres.

Notre avis nous intéresse ! N'hésitez pas à partager votre expérience de séjour sur nos réseaux sociaux.

#cotedegrantroseettourisme  
#perrosguirectourisme



OFFICE DE  
TOURISME CLASSE  
CATÉGORIE 1

## 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 !



## NOS PARTENAIRES / PARTNERS / PARTNERS

**DISTILLERIE WARENGHEM**

Visites et vente directe à la distillerie  
Lannion

**HÔTEL KASTELL DINEC'H**

Hôtel de charme et de caractère  
Minihy-Tréguier

**TRÉGOR COQUILLAGES ET CRUSTACÉS**

Vente directe de produits de la mer  
Pleumeur-Bodou

**LES BREIZH'ILLETES CONSERVIERIE ARTISANALE DU TRÉGOR**

Vente à la boutique  
Lannion

**LA FERME DE BOISÉON**

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

**CHARCUTERIE OLLIVIER**

Charcuterie de campagne  
Ploumilliau

**LES HÛTRES DE SAINT-RIOM**

Dégustation / Bar à huîtres  
Vente directe d'huîtres  
Lanmodez

**CIDRERIE DE PRAT ROUZ**

Vente directe de cidre, jus de pomme, gelée de cidre, vinaigre de cidre, eaux de vie  
Penvénan

**BRASSERIE PHILOMENN**

Visites, dégustation et vente directe à la brasserie  
Tréguier

**L'AUBERGE DU TRIEUX**

Restauration gastronomique  
Lézardrieux

**LE VERGER DE KERNIVINEN**

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

**DOLMEN ET POTAGER**

Vente directe de légumes de saison  
Trévou-Tréguignec

**CHARCUTERIE CONSERVIERIE HENRIETTE**

Charcuterie fermière, traiteur et conserves sur les marchés  
Minihy-Tréguier

**BERNARD FAY LÉGUMES**

Vente directe de légumes de saison  
Pleubian

**LE BREIZH'ILIEN**

Crêperie gourmande  
Trévou-Tréguignec

Pour en savoir plus  
[www.laroutedesaveurs.com](http://www.laroutedesaveurs.com)



## 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.

## Infos COVID 19

Information / Informationen

Les Offices de Tourisme Côte de Granit Rose ont mis en place des mesures afin de limiter la propagation de la pandémie, de protéger sa clientèle et son personnel :

- Mise à disposition de gel hydro-alcoolique,
- Accueil filtrant à l'entrée,
- Port du masque obligatoire,
- Sens de circulation dans les Offices.

Afin de limiter l'affluence, nous vous préconisons de nous contacter par téléphone ou par mail.

Ce guide des saveurs a été bouclé en pleine crise sanitaire, avec de nombreuses incertitudes pour nos partenaires. Il est possible que les jours d'ouverture, les horaires, ou bien encore les cartes soient appelés à évoluer. Merci de votre compréhension.

# COMMENT VENIR ?

How to get there? / Wie finden Sie her?

## En voiture

By car / Anreise mit dem Auto

Voie express RN12, 2\*2 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 BreizhGO et TILT

Infos : agence de voyages ou SNCF 3635 - [www.oui.sncf](http://www.oui.sncf)

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

- Plouaret Trégor TER - TGV Station
- Lannion multimodal station
- Paimpol station
- Intercommunal bus companies BreizhGO and TILT

Further information: travel agency or SNCF 3635 - [www.oui.sncf.com](http://www.oui.sncf.com)

Mit dem französischen Hochgeschwindigkeitszug TGV Bretagne - Pays de la Loire 3 Stunden von Paris

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

Weitere Informationen: Auf dem Reisebüro oder bei SNCF 3635 - [www.oui.sncf.com](http://www.oui.sncf.com)

## En avion

By plane / Mit dem Flugzeug

Aéroport de Brest : vols réguliers de Roissy, Orly, Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Pau, Toulon, Toulouse, Nice, Bastia, Ajaccio, Figari, Porto, Londres...

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

Aéroport de Lannion ouvert aux vols privés

Infos : +33 (0)2 96 05 82 22 - [www.lannion.aeroport.fr](http://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](http://www.brest.aeroport.bzh)

Lannion airport - private flights

Further information: +33 (0)2 96 05 82 22 - [www.lannion.aeroport.fr](http://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](http://www.brest.aeroport.bzh)

Lannion Flughafen - Privatflugreisen. Weitere Informationen: +33 (0)2 96 05 82 22 - [www.lannion.aeroport.fr](http://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 (hébergements, loueurs, office de tourisme...) à moins de 5 km de la Vélomaritime®

### 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](http://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 37 et sur : [www.bretagne-cotedegrantrose.com/mon-sejour/se-deplacer/velek-tro-le-velo-facile.html](http://www.bretagne-cotedegrantrose.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](http://www.velo.sncf.com)

### Bus et vélo

Lignes D et E sur la Côte de Granit Rose et ligne 30 Lannion-Morlaix-Lannion équipées de racks à vélos en été (5 crochets / bus).

### Bateau et vélo

La Brittany Ferries vous permet de traverser la Manche de Plymouth à Roscoff. Puis possibilité de rejoindre la destination en suivant la Vélomaritime® Infos : [www.brittany-ferries.fr](http://www.brittany-ferries.fr)

## En bateau

By boat / Mit dem Schiff

Une vingtaine de ports ou mouillages égrènent la côte pour accueillir les plaisanciers. Infos : [www.bretagne-cotedegrantrose.com/fr/mon-envie/espace-mer/les-ports.html](http://www.bretagne-cotedegrantrose.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-cotedegrantrose.com/fr/mon-envie/espace-mer/les-ports.html](http://www.bretagne-cotedegrantrose.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-cotedegrantrose.com/fr/mon-envie/espace-mer/lesports.html](http://www.bretagne-cotedegrantrose.com/fr/mon-envie/espace-mer/lesports.html)

## En Bus

By bus / Mit dem Bus

### Réseau BreizhGO

Transports inter-urbains Infos : 02 99 300 300 - [breizhgo.bzh](http://breizhgo.bzh)

### 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](http://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

Office de tourisme Bretagne - Côte de Granit Rose  
2 quai d'Aiguillon 22300 LANNION

[www.bretagne-cotedegrantrose.com](http://www.bretagne-cotedegrantrose.com)

02 96 05 60 70

[contact@bretagne-cotedegrantrose.com](mailto:contact@bretagne-cotedegrantrose.com)

Office de tourisme de Perros-Guirec  
21 place de l'Hôtel de ville 22700 PERROS-GUIREC

[www.perros-guirec.com](http://www.perros-guirec.com)

02 96 23 21 15

[infos@perros-guirec.com](mailto:infos@perros-guirec.com)

# 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 min 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 enfourme 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 !)

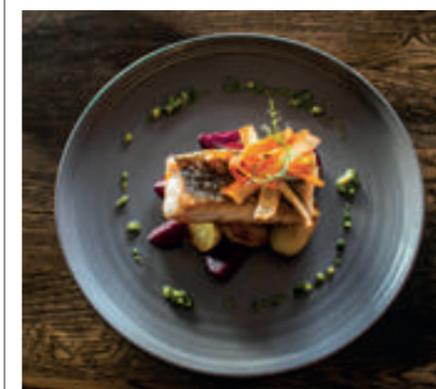
## LE BAR EN CROÛTE DE SEL

### 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. Enfourner 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.



## Lexique breton

Breton glossary / Bretonisches Lexikon



### DONEMAT E BREIZH :

Bienvenue en Bretagne

### VAKANSOÙ MAT :

bonnes vacances

### SALUD TOUT AN DUD :

Salut tout le monde !

### DEMAT D'AN HOLL ! :

Bonjour à tous !

### YEC'HED MAT ! :

à votre santé !

### TAOL VAT DEOC'H ! :

bon appétit

### PENAO'S MAÑ KONT ? :

Comment ça va ?

### MONT 'RA MAT ! :

Ça va bien !

### DISPAR / DREIST ! :

Super !

### DEMAT :

bonjour

### KENAVO :

au revoir

### MAR PLIJ :

s'il vous plaît

### TRUGAREZ :

merci

### PRETI :

restaurant

### TAVARN :

bar

### MARC'HAD :

marché

### BREIZH :

Bretagne

### KRAMPOUEZH :

crêpes

### SISTR :

cidre

### BARA :

pain

### PESKED :

poisson

### KEGIN :

cuisine

### DOUR :

eau

### AMANN :

beurre

### HOLEN :

sel

### PEBR :

poivre

### KIG :

viande

### GWIN :

vin

### KAFE :

café

### LAEZH :

lait

### KAOTIGELL :

confiture

### SUKR :

sucre

### MEL :

miel

### BEZHIN :

algues

### KEUZ / FOURMAJ :

fromage

### CHUG-FROUEZH :

jus de fruits

# Les restaurants

RESTAURANTS - RESTAURANTS - PRETIOÛ

Savourez les délices de notre territoire !



## LES RESTAURANTS

### 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'ANTHOCYANE

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 barbu 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.

#### ✿ 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.



#### ✿ 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 - Fraicheur 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 barbu côtière, tortellini aux câpres, jeunes pousses d'épinards, coriandre et sauce. »

Le mot de l'inspecteur du Guide Michelin.

#### ✿ AIGUE MARINE

TRÉGUIER - 5 rue Marcellin Berthelot - Port de Plaisance

**Chef :** Stanislas Iaisney

**Spécialités :** Homard, risotto de sarrasin, tripes. Dessert au 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.

## 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 Jérémy vous accueillent avec convivialité. Dès 8h30, le petit déjeuner vous est proposé. À toute heure, côté salé, vous pouvez déguster, entre autres, des quiches accompagnées de salade, des paninis, des salades composées, et côté sucré, glaces et un large choix de pâtisseries. Le tout fait maison et présenté devant vos yeux. Profitez également d'une déclinaison de boissons : cafés du monde, thés en vrac, jus, cidres et bières artisanales et locales. Enfin, laissez-vous tenter par une consommation en terrasse, disponible à l'année. Sur place ou à emporter.

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



**Tarifs**  
Formules de **8 € à 11 €**  
Carte à partir de **2 €**

**Période d'ouverture**  
De mai à septembre : **L M M J V S D** (de 8h30 à 18h)  
D'octobre à avril : **L M M J V S D** (de 8h30 à 18h)  
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**  
Menus de **16 € à 18,90 €**  
Carte de **27,80 € à 33,50 €**

**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

## LES RESTAURANTS

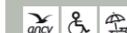


### LE BORNÉO

**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



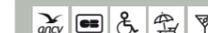
### LE BAR DE LA PLAGE

**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 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 des 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



### 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



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

**Contact**  
02 96 37 56 16  
 Restaurant La Medina

## LES RESTAURANTS



### TOULAO

**LANNION**  
14 place du Marchalla'ch

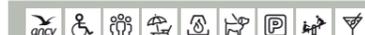
Le restaurant ToulaO situé place Marchalla'ch, pratique pour se garer, a revu sa déco du sol au plafond : ambiance chaleureuse près de la cheminée ou en terrasse. Wilfrid en cuisine et Christelle en salle vous accueillent du mardi au samedi midi et soir, 7j/7 l'été et toutes les vacances scolaires. Les 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 M J V S D**  
Juillet et vac. scolaires :  
Midi et soir : **L M M J V S D**  
Août :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M 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.

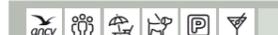
En saison estivale : une animation musicale par semaine.

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

**Contact**  
02 96 46 71 86  
lakrampouzerie-lannion@orange.fr  
Krampouzerie Lannion



### EMERAUDE RESTAURATION

**LANNION**  
Zone Industrielle de Broglie

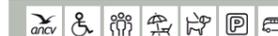
Émeraude restauration : une offre variée, des produits de qualité, un service rapide, des tarifs accessibles et le tout dans un cadre convivial ! Notre restaurant, situé dans la zone d'activité Pégase à Lannion, vous propose un large choix de plats du jour, un espace grill, une offre snacking, ainsi que des plats végétariens et bio. Nos salles et terrasses d'une capacité de 360 places assises vous accueillent du lundi au vendredi tous les midis. Nous vous proposons également un service « click & collect » accessible en drive et sur commande par le biais de notre boutique en ligne : emeraude-restauration.fr/

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

**Tarifs**  
Plat du jour 6,70 €  
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  
Émeraude Id



## LES RESTAURANTS



### 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



### 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  
Le Moulin Vert



### 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 30 € à 75 €

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
De septembre à juin :  
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 38 30 49  
06 17 75 38 08  
marc.briand22@gmail.com  
www.lanthocyane.com



### 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 30 € à 50 €

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

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



## LES RESTAURANTS



### 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 en juillet-août. CB, chèques vacances, chèques 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 M J V S D**  
Juillet/août, Toussaint et Pâques :  
Midi et soir : **L M 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 ont repris en février 2019.

Menus de 53 € à 89 €.

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 53 € à 89 €  
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  
27 juillet, 3, 10, 18  
et 24 août 2021.  
**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 !

**#cotedegrانيتrosetourisme**  
**#perrosguirectourisme**



### LA MAISON DE MARIE

**PERROS-GUIREC - LA CLARTÉ**  
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 de la cuisine de Daniel Jaguin, le café culinaire est ouvert à partir de 10h

Côté cuisine : une cuisine faite Maison à partir de produits frais du marché. À partir de 16h en terrasse, une pâtisserie maison, une glace, un café. La Maison de Marie est ouverte du mardi au samedi pour le déjeuner et le samedi pour le dîner.

Spécialités : Le homard breton d'avril à octobre et les coquilles St-Jacques d'octobre à mars.

Gastronomique / Traditionnel / Café culinaire  
Couverts : 24

**Tarifs**  
Menus de 35 € à 48 €  
Menu enfant 17 €  
**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
De mars à mi-janvier :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**  
**Contact**  
02 96 49 05 96  
www.lamaisondemarie-laclarte.bzh  
contact@lamaisondemarie-laclarte.bzh  
La Maison de Marie,  
cuisine de Daniel,  
Café Culinaire, Restaurant



### LES VIEUX GRÉEMENTS

**PERROS-GUIREC - PORT DE PLAISANCE**  
19 rue Anatole Le Braz

Installés sur la terrasse ensoleillée face au port ou dans la salle aux boiseries de pin, vous savourerez de délicieuses galettes et crêpes. Pour les amateurs de moules, le choix sera tout aussi difficile parmi les recettes classiques ou originales de cette maison réputée depuis plus de 30 ans.

Spécialités : crêpes et galettes, moules (recettes classiques et originales) de juin à septembre

Crêperie / Moules de juin à septembre  
Couverts : 70 (salle) + 80 (terrasse)

**Tarifs**  
Carte à partir de 3 €  
Menu enfant 12,50 €  
**Période d'ouverture**  
De février à fin septembre, vacances de la Toussaint et de Noël  
Midi et soir : **L M M J V S D**  
**Contact**  
02 96 91 14 99  
Les Vieux Greements



### 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) + 100 (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-perrosguirec.fr  
Restaurant L'Ardoise



### LE SUROÛT

**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 : poissons et fruits de mer, tiramisu caramel au beurre salé.

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

**Tarifs**  
Formules midi 18 €  
Carte à partir de 10 €  
Menu enfant 13 €  
**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Midi et soir : **L M M J V S D**  
**Contact**  
02 96 23 34 13  
La Maree





**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 24 € à 98 €  
Carte à partir de 28 € (plat)  
Menu enfant 20 €

**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  
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, vous pourrez déguster notre carte de galettes et crêpes, ainsi que la 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 / Café / Cuisine ardoise  
Couverts : 40 (salle) + 50 (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  
francklascaux.lescalculots@gmail.com  
Les Calculots  
les\_calculots



**LE MANOIR DU SPHINX**

**PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRIGNEL**  
67 chemin de la Messe

Restaurant surplombant la mer avec une vue exceptionnelle et deux terrasses couvertes de la mer. Cuisine basée sur les produits locaux et de la mer. Spécialités : homard grillé au beurre demi-sel, foie gras de canard aux pommes, nougat glacé chocolat et orange confite.

Restaurant gastronomique  
Couverts : 20 (salle) + 15 (terrasse)

**Tarifs**  
Formules de 26 € à 56 €  
Carte à partir de 18 €  
Menu enfant 12 €

**Période d'ouverture**  
Du 15 mars au 15 novembre :  
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 Trestignel

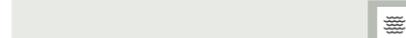
Profitez d'une vue panoramique sur la mer et l'archipel des 7 îles dans une ambiance lounge tropicale. Notre cuisine est faite maison avec des produits locaux, et aux influences de saveurs du monde. Tous les dimanches soir, menu malgache. À très bientôt !  
Francine & Olivier

Cuisine de marché / Crêperie / Restaurant traditionnel / Salon de thé  
Couverts : 80 (salle)

**Tarifs**  
Menus de 19 € à 26 €  
Carte à partir de 2,50 €  
Menu enfant 9,50 €

**Période d'ouverture**  
D'avril à septembre :  
Midi et soir : **L M M J V S D**

**Contact**  
02 96 05 81 30  
letrestignel  
le\_trestignel



**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 «bistronomique» 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.

Bistronomie  
Couverts : 50 (salle) + 50 (terrasse)



**Tarifs**  
Formules de 21,50 € à 35 €  
Carte à partir de 9 €  
Menu enfant 8 €

**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



**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 : 90 (salle) + 68 (terrasse)

**Tarifs**  
Menus de 18 € à 28 €  
Carte à partir de 10 €  
Menu enfant 13 €

**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**

**Contact**  
02 96 91 14 69  
www.kerbleu.fr  
lekerbleu@orange.fr  
Brasserie Le Ker Bleu  
le\_ker\_bleu



**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 bistronomique. 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. Menu homard à 49 € et 59 €.

Bistronomie / Cuisine de la mer  
Couverts : 40 (salle) + 20 (terrasse)



**Tarifs**  
Menus de 18 € à 39 €  
Menu enfant 15 €

**Période d'ouverture**  
De septembre à juin :  
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  
lembarcadere.perrosguirec@gmail.com  
L'Embarcadère



**LA PLAGE**

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

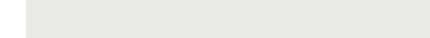
Situé face à la plage de Trestraou, le restaurant « La Plage » est l'endroit idéal pour déguster poissons, fruits de mer ou autres spécialités de la région. La Plage vous accueille toute l'année dans une ambiance conviviale. Spécialités : poissons, plateau de fruits de mer, langoustines du Guilvinec,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

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

**Tarifs**  
Menus de 18 € à 28 €  
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  
Restaurant La Plage  
Trestraou



## LES RESTAURANTS



### 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 complètent l'offre. 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 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  
La P'tite Table  
laptitetableperrosguirec



### LE RÉTRO

**PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU**  
25 boulevard Joseph Le Bihan

Le Rétro, un établissement familial, vue mer, ouvert d'avril à octobre, vous propose une carte de plats locaux, réalisés par notre brigade. Vous pourrez également boire des cocktails maison, cafés et thés du monde, en profitant d'une belle vue sur les 7 îles depuis notre véranda.

L'établissement vous sert l'après-midi, en service continu, crêpes, galettes, sodas, jus de fruits, boissons chaudes ou froides, cocktails.

Les incontournables de la maison : fish & chips, 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 d'avril à octobre.  
D'avril à septembre :  
L M M J V S D  
Octobre :  
L M M J V S D

**Contact**  
02 96 91 02 75  
brasserieleetro22@gmail.com  
www.brasserieleetro.com  
Brasserie - Crêperie  
Le Rétro  
brasserie.le.retro.official



### 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 fruits de mer aux poissons, 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 18 € à 57 €  
Carte à partir de 14 €  
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



### RESTAURANT DES ROCHERS

**PERROS-GUIREC - PORT DE 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 59 €  
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  
Restaurant Des Rochers

## 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**  
Formule 19,80 €  
Carte à partir de 15 €

**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  
Restaurant Le Ker Louis



### LE MAO

**PERROS-GUIREC - PLOUMANAC'H**  
147 rue Saint-Guirec

Proche de la plage Saint-Guirec, le restaurant Le Mao vous accueille dans un cadre chaleureux et une ambiance familiale. Venez profitez 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.

Quelques spécialités : crêpes et galettes, burger maison, plateau de fruits de mer, salades, brandade de morue maison.

Service crêpes et galettes en continu.

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



**Tarifs**  
Menu enfant 6,50 €  
Carte à partir de 12 €  
Menus de 16 € à 24 €  
Formule galettes / crêpes 10 €

**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

Au cœur de la Côte de Granit Rose, « 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.

Découvrez notre carte snacking servie tous les midis. Quelques spécialités : Saint-Pierre rôti aux noisettes, poisson à partager en croûte de sel.

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



**Tarifs**  
Menus de 59 € à 99 €  
Carte à partir de 21 €  
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  
Castel Beau Site  
castelbeausite



### 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 25 € à 40 €  
Menu enfant 15 €  
Carte à partir de 12 €

**Période d'ouverture**  
Toute l'année 7/7.  
Midi et 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  
hotelduparc\_lacotriade

## LES RESTAURANTS



### IL BOCCONCINO

LOUANNEC  
4 route de Kernu



Retrouvez toutes les saveurs d'une cuisine italienne traditionnelle à 5 min à pied du port de Perros-Guirec, face à la mer : vue panoramique depuis la nouvelle salle à l'étage. Le chef Luca et le pizzaiolo Sandro travaillent à partir de produits frais et proposent une cuisine méditerranéenne faite maison. Dans un cadre coloré, en amoureux, entre amis ou en famille, dégustez nos pizzas et nos recettes variées et authentiques. Nous vous accueillons en toute simplicité pour vous faire partager l'ambiance de l'Italie. Rita et Luca.

Cuisine italienne et pizzas  
Couverts : 52  
Accueil groupe : sur réservation et hors période estivale.



#### Tarifs

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

#### 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 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 m 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, ormeaux, huîtres, autres produits de la mer. Pensez à réserver votre table.

Nouveautés : plats de spécialités à emporter sur commande pour la maison ou la plage.

Bar / terrasse : ouvert sauf si pluie, petite carte pour randonneurs.

Restaurant gastronomique  
Couverts : 20



#### Tarifs

Menus de 58 € à 65 €  
Formule 28 € (plat + dessert)  
Carte ardoise randonneurs à partir de 22 €

#### Période d'ouverture

D'avril à octobre :

Midi : L M M J V S D

Soir : L M M J V S D

#### Contact

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

02 96 91 92 82



### 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 et 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 / Terrasse  
Couverts : 60  
Accueil groupe : 10 à 150



#### Tarifs

Formules à partir de 17,50 €  
Menu tout compris pour groupes

#### 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

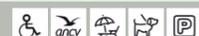


Envie de vous détendre dans un cadre bucolique et insolite ? Ne cherchez plus ! À l'Auberge de Crec'h Bec vous vous sentirez comme chez vous !

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 13 € à 23 €  
(à la demande pour les groupes)  
Carte de 2,50 € à 16 €

#### Période d'ouverture

Du 26 mars au 1<sup>er</sup> 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

didamalbec@hotmail.fr

L'auberge de Crec'h Bec

laubergedecrechbec



### 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

Menus de 15 € à 25 €  
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

leboutdile.com



### L'ART AUX HEURES

TRÉBEURDEN  
1 place de l'Église



L'Art aux Heures est un restaurant gastronomique, un bar à vin, et surtout un lieu où l'on cultive l'art de la convivialité. La décoration soignée composée d'une salle classique et de coins salons participe à l'ambiance cosy. Pierre et Marie vous proposent une cuisine éclectique inspirée de leur parcours. Ils vous attendent en soirée pour déguster 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 résultent de la collaboration directe avec des producteurs appuyant leur démarche, favorisant le « bien manger ».

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



#### Tarifs

Formule soir à partir de 27 €  
Brunch de 23 € à 25 €

#### Période d'ouverture

Toute l'année.

Soir (de 19h à 22h30) :

L M M J V S D

Brunch le dimanche midi

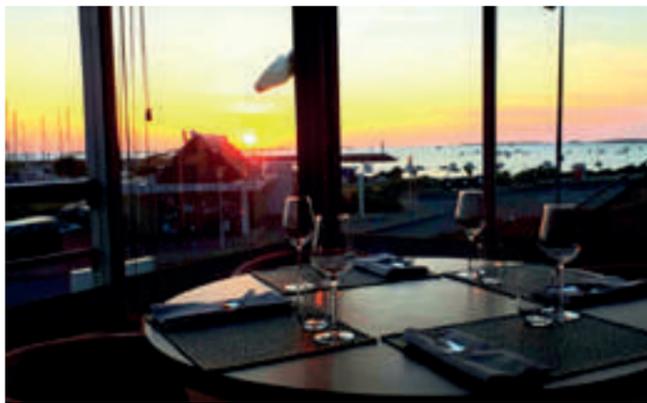
de 12h30 à 14h30.

#### Contact

02 96 15 49 15

www.lartauxheures.fr

## LES RESTAURANTS



### LA TOURELLE

TRÉBEURDEN

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. La carte et l'ardoise évoluent au rythme des saisons.

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

**Tarifs**  
Formules de 20 € à 45 €  
Carte à partir de 13 €

**Période d'ouverture**  
Du 10 juillet au 22 août :  
Midi : L M M J V S D  
Soir : L M M J V S D  
Hors juillet / août :  
Midi : L M M J V S D  
Soir : L M M J V S D

**Contact**  
06 16 84 40 91  
02 96 23 62 73  
latourelle1410@gmail.com  
Restaurant la tourelle  
restaurant\_la\_tourelle



### AL DENTE

TRÉBEURDEN

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

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 cosy, 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**  
Carte de 6,90 € à 17,90 €  
Menu enfant 8,90 €  
Formules de 13,50 € à 16,50 €

**Période d'ouverture**  
Février-mars :  
Midi : L M M J V S D  
Avril, mai, juin, sept, octobre :  
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 45 84 79  
souslevent22@hotmail.com  
Crêperie Sous Le Vent



### LA MAISON

TRÉBEURDEN

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

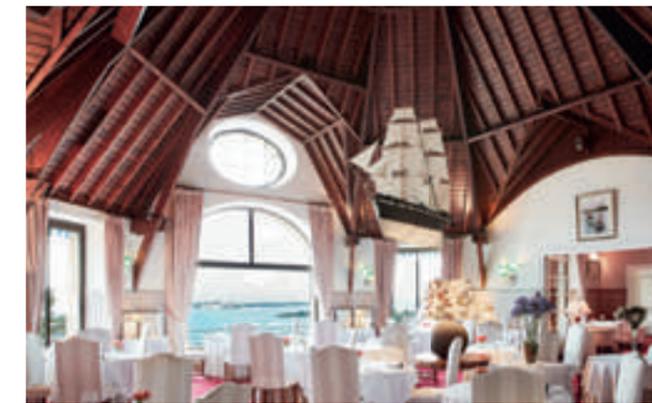
Face à l'Office de Tourisme, au cœur du bourg, la table de Marie et Christophe est d'agréable fréquentation, accueil souriant, service efficace et une salle plaisamment colorée. Assiette copieusement garnie, Saint-Jacques, moules, viandes, pâtes, et les pizzas que l'on peut d'ailleurs emporter midi et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



### MANOIR DE LAN KERELLEC

TRÉBEURDEN

La famille Daubé et son équipage vous accueillent dans cette demeure familiale datant de la fin du XIX<sup>e</sup> 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 détectera vos papilles de saveurs terre-et-mer.

Restaurant gastronomique  
Couverts : 60 | Accueil groupe : 25

**Tarifs**  
Formules de 26 € à 98 €  
Carte de 29 € à 90 €

**Période d'ouverture**  
Du 13 mars au 31 octobre.  
En juillet / août :  
Midi : L M M J V S D  
Soir : L M M J V S D  
Hors juillet / août :  
Midi : L M M J V S D  
Soir : L M M J V S D

**Contact**  
02 96 15 00 00  
www.lankerellec.com



### TI AL LANNEC

HÔTEL\*\*\*\* RESTAURANT & SPA

TRÉBEURDEN

Sur une colline dominant la baie et les îles, belle demeure du XIX<sup>e</sup> 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 : 65  
Accueil groupe : 70

**Tarifs**  
Menus de 49 € à 81 €  
Carte du déjeuner le midi en semaine

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

**Contact**  
14 allée Mezo Guen  
22560 Trébeurden  
02 96 15 01 01  
www.tiallanec.com



### AUBERGE DE LA VIEILLE ÉGLISE

TRÉGASTEL

Restaurant traditionnel situé dans le vieux bourg de Trégastel, l'Auberge de la Vieille Église vous propose plusieurs spécialités de homards bretons cuisinés sous différentes recettes, cuisine du terroir avec des produits locaux, poissons et crustacés de la pêche côtière, choucroute de la mer, marmite du pêcheur...

Cuisine traditionnelle  
Couverts : 60

**Tarifs**  
Menu Armor 29 €  
Menu Argoat 42 €  
Menu homard 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.aubergedelavielleeglise.fr  
bruno.le-fessant@wanadoo.fr



## LES RESTAURANTS



### CRÊPERIE TY MAÏ

**TRÉGASTEL**  
21 bis place Sainte-Anne

La Crêperie Ty Maï, 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



### 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**  
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-liroise.business.site



### L'HIPPOCAMPE

**TRÉGASTEL**  
10 place Sainte-Anne

Un café, une crêpe, un apéro les pieds dans l'eau, en plein centre de Trégastel et la baie Sainte Anne. Une terrasse directement sur la mer, face à la magnifique côte de granit rose et au château de Costaërés, au loin le phare de Ploumanac'h et le clocher de la Clarté.

Des produits frais et bretons : galettes, crêpes, tapas et glaces servis avec amour et le savoir-faire artisanal de notre région.

Entre deux balades, la chaleur et le bonheur sont au rendez-vous. Ici tout est fait avec amour.

**Crêperie / Bar / Tapas / Glaces**  
Couverts : 40 | Accueil groupe : 40

**Tarifs**  
Carte de 3 € à 20 €  
**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Midi : L M M J V S D  
Soir : L M M J V S D  
**Contact**  
06 82 10 73 59  
@ hippocampe.tregastel



### LE BREIZH'IILIEN

**TRÉVOU-TRÉGUIGNEC**  
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**  
Du 1<sup>er</sup> avril au 1<sup>er</sup> novembre.  
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



### 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, 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 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 15,90 €  
Carte midi et soir avec 3 menus de 25 € à 42 €  
**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
1<sup>er</sup> juin au 30 septembre :  
Midi : L M M J V S D  
Soir : L M M J V S D  
Le reste de l'année :  
Midi : L M M J V S D  
Soir : L M M J V S D

**Contact**  
02 96 15 33 88  
gregory.chaen@orange.fr  
f La grève blanche



### 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  
lesttransats@gmail.com



### QUAI DES ÎLES

**TRÉVOU-TRÉGUIGNEC**  
20 rue de Trestel

Crêperie - brasserie, spécialité fish & chips. Situé face à la plage de Trestel. Cuisine traditionnelle où les plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison.

**Crêperie / Brasserie / Cuisine traditionnelle**  
Couverts : 70 (salle) + 15 (terrasse)  
Accueil groupe : 40

**Tarifs**  
**Période d'ouverture**  
De mars à début novembre :  
Midi : L M M J V S D  
Soir : L M M J V S D  
**Contact**  
02 96 48 09 01  
sylvain.cosset@orange.fr  
f Creperie Quai des îles à Trestel



### LE TY GWEN

**TRÉVOU-TRÉGUIGNEC**  
42 rue de Trestel

Face à la plage de Trestel, avec une vue sur les 7 îles de la salle ou en terrasse, nous proposons à notre carte : pizzas, burgers, jarret, brochettes de Saint Jacques, viandes, fish and chips. Moules-frites et formule huîtres en saison. Sur place ou à emporter. Nous privilégions au maximum les produits locaux.

**Cuisine traditionnelle / Pizzeria / Brasserie**  
Couverts : 40 (salle) + 24 (terrasse)  
Accueil groupe : 20

**Tarifs**  
Menu enfant 8,50 €  
Formule midi 15,90 €  
Carte de 8,50 € à 19,80 €  
Formule huîtres, en saison 10 €

**Période d'ouverture**  
De mi-février à novembre.  
En 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

**Contact**  
06 46 69 70 15  
f Ty Gwen plage de Trestel



## LES RESTAURANTS



### CRÊPERIE DE LA MER

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
Port de Toul An Héry - Sainte-Barbe

1985... 2021 ! 37 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 : **L M J V S D**  
De mi-novembre à avril,  
uniquement pendant  
les vacances scolaires :  
Midi et soir : **L M J V S D**

**Contact**  
02 96 35 65 81  
www.creperiedelamer.com



### 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 : **L M J V S D**  
Soir : **L M J V S D**  
\*sur réservation

**Contact**  
02 96 35 69 70  
herve.gicquel@orange.fr



## LES RESTAURANTS



### L'AUBERGE DE SAINT-JEAN

**PLOUMILLIAU**  
Lieu-dit Saint Jean

L'Auberge de Saint Jean vous accueille au sein d'une ancienne bâtisse du XIX<sup>e</sup> 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 : **L M J V S D**

**Contact**  
02 96 54 05 94  
aubergedesaintjean.com



### L'ÉTAPE

**PLOUNÉVEZ-MOËDEC**  
Porz An Park

Au pied de la RN 12, profitez de cette halte sur la route de vos vacances vers le Finistère. Manuel et son équipe vous accueillent dans une vaste salle lumineuse et vous proposent un menu à 13 € avec entrée, plat, fromage, dessert et boisson. Rapport qualité prix imbattable !

Les entrées et les desserts fraîchement préparés, vous sont proposés en buffet. Le bar et sa terrasse sont ouverts de 8h à 16h30. Livraison de repas traiteur en caisson isotherme pour des groupes à partir de 20 pers. et traiteur en salle extérieure.

**Cuisine traditionnelle / Bar / Traiteur**  
Couverts : 55 (salle) + 25 (terrasse)  
Accueil groupe : 20 à 80



**Tarifs**  
Formule 13 €

**Période d'ouverture**  
Toute l'année de 8h à 17h.  
Midi : **L M J V S D**

**Contact**  
02 96 38 66 72  
bar.restaurant.letape@gmail.com  
L'Étape, Bar Restaurant



### LA GRANGE VADROUILLE

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
Manoir de Porspoden

La Grange Vadrouille est une guinguette proposant une offre de bar/restaurant avec des produits locaux et de saison.

À la fois familial et festif, ce lieu est avant tout un espace culturel et d'échanges avec une programmation éclectique d'événements : concert, théâtre, ateliers, événements sportifs.

**Tapas / Cuisine du monde / Boissons locales**  
Couverts : 150  
Accueil groupe : 40 pers. (sur réservation)



**Tarifs**  
Carte environ 15 € / pers.

**Période d'ouverture**  
Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 octobre.

**Contact**  
06 26 99 49 68  
sava.locquirec@gmail.com  
La Grange Vadrouille



### LE MARINA

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
102 Avenue des Frères le Gall

Sylvia et Marius ont repris Le Marina en 2020 pour vous proposer une cuisine savoureuse. Tout y est fait maison de l'entrée au dessert, à partir de produits frais, de qualité, bio et locaux. Pizzas à emporter du mercredi au dimanche soir. Repas à thèmes et soirées festives.

**Cuisine traditionnelle / Pizzeria / Repas ouvrier / Bar**  
Couverts : 90



**Tarifs**  
Menu ouvrier le midi 12,50 €  
Pizzas de 6 € à 12 €

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

**Contact**  
02 96 35 03 58  
06 77 20 88 25  
La Marina

*Le puits de Jeanne*  
*Domäne*

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





**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, fournil 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  
letemps.descerises@orange.fr  
www.letempsdescerises.bzh



**LA PLAGE**

**TONQUÉDEC**  
Le Château

Face au château de Tonquédec, La Plage, crêperie, bar depuis 1958. La 3<sup>e</sup> 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



**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, poisson frais du marché, 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 12 € à 20 €  
**Période d'ouverture**  
Du 17 mars (Saint-Patrick) à Noël : de 11h à 0h30 du mardi au dimanche.  
Juillet / Août : tous les jours de 11h à 0h30. Concerts tous les samedis soir + 1 en semaine en juillet / août.  
**Contact**  
02 96 92 61 19  
Café Ar Vag Plougrescant  
Google, Tripadvisor



**LE DERRIEN**

**LA-ROCHE-JAUDY**  
1 Place de l'Église - La Roche-Derrien

Bienvenue dans notre restaurant bistrannique avec bar à vin où nous cultivons l'art de la convivialité et de la gourmandise. En été, la terrasse fleurie avec une vue splendide sur la vallée du Jaudy offre un espace joyeux invitant à la détente. Après 10 ans d'expérience en gastronomie en Suisse, nous proposons une cuisine bistrannique - au fil des saisons, au gré du marché et de l'inspiration du chef. Nous revisitons des plats traditionnels en y ajoutant une note contemporaine, avec des produits de notre potager et de producteurs locaux. Bienvenue chez nous - Martina & Georg.

Restaurant / Bar à vin  
Couverts : 20 | Accueil groupe : 20

**Tarifs**  
Menus à partir de 32 €  
Bar-food à partir de 8 €  
**Période d'ouverture**  
Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 décembre de 19h à 22h : **L M M J V S D**  
Bar ouvert à partir de 16h et 7j/7 en août.  
**Contact**  
02 96 48 13 54  
contact@lederrien.bzh  
www.lederrien.bzh  
Le Derrien  
le\_derrien



**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



**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 : 60



**Tarifs**  
Menus de 21 € à 101 €  
Menu gastronomique enfant de 16 € à 20 €  
**Période d'ouverture**  
Du 1<sup>er</sup> avril 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

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**

## LES RESTAURANTS



### 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 19 h, 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 (selon protocole sanitaire).

**Restaurant traditionnel**  
Couverts : 50 (1<sup>ère</sup> salle : 20 ; 2<sup>e</sup> 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  
Restaurant L'Auberge du Trégor à Tréguier



### 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. Vous y trouverez 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  
Les Vieilles Poutres - Tréguier

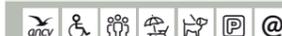


### LE KREIZ KER

**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'événements : banquets, mariages, communions... Confiez-nous l'organisation de votre réception !

**Crêperie / Cuisine traditionnelle**  
Couverts : 130 | **Accueil groupe** : 60 maximum



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

**Période d'ouverture**  
Ouvert du 15 janvier au 31 décembre.  
Du 1<sup>er</sup> sept. au 31 mars :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**  
Du 1<sup>er</sup> 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  
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

## LES RESTAURANTS



### L'INSTANT T

**KERBORS**  
1 rue du Marais

À 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 crustacés, moules et huîtres « Quéré », huîtres médaille d'or 2020 au Concours Général Agricole. Ouvert en journée pour des glaces, gaufres, crêpes ou pâtisseries maison.

**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**  
À partir du 10 avril :  
Midi et soir : **L M M J V S D**

**Contact**  
02 96 55 39 91  
06 14 59 14 78  
linstant.t2@gmail.com  
L'Instant T Cafe Brocante



### 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 **25 €, 32 € et 50 €**

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
D'octobre à avril :  
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  
Auberge du Trieux



### 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 Lezardrieux



### 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

## LES RESTAURANTS



### CRÊPERIE DU MOULIN À MER



#### LÉZARDRIEUX

1 rue du Moulin à Mer



Crêperie gastronomique dans un manoir du XVII<sup>e</sup> 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



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

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

#### Contact

07 67 08 20 82

lezardreo@gmail.com

creperie-lezardreo.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](mailto: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 : [groupes@lannion-tregor.com](mailto:groupes@lannion-tregor.com)

OFFICE DE TOURISME

## CÔTE DE GRANIT ROSE

CULTIVER L'ESSENTIEL

## ICI on cultive l'essentiel !

Adoptez vous aussi l'éco attitude avec ces petits gestes du quotidien qui contribuent à préserver le monde de demain.

### LES VACANCES JUSQUE DANS L'ASSIETTE

Je découvre les spécialités du coin en consommant local.

Je fais mes achats sur les marchés, auprès des producteurs locaux ou dans des magasins qui privilégient les circuits courts.

Selon l'envie, je recherche les bonnes adresses qui feront voyager mes papilles. Des produits sucrés, salés, de la mer ou de la terre : il y en a pour tous les goûts.

### COMME À LA MAISON, JE GARDE LES BONS RÉFLEXES

Je ne jette rien dans la nature. J'emporte les restes après le pique-nique ou je jette les déchets à la poubelle en respectant les consignes de tri sélectif.

Je jette mon mégot dans une poubelle prévue à cet effet ou j'utilise un cendrier de poche.

J'économise l'eau et l'énergie sur mon lieu de séjour, par exemple en évitant le gaspillage d'eau ou en éteignant les lumières lorsque je quitte une pièce.

### J'ENRICHIS MON EXPÉRIENCE DE DÉCOUVERTES ET DE RENCONTRES

En allant au contact de ceux qui font vivre la Côte de Granit Rose au quotidien, et qui en connaissent tous les secrets. En partageant un moment en immersion dans ces cœurs de villes animés le matin par le marché et le soir avec leurs cafés concerts.

Je pars à la rencontre des producteurs locaux et profite d'une visite guidée pour découvrir les secrets de fabrication de produits aux douces saveurs bretonnes.

Un large programme de visites guidées est proposé en office de tourisme.

### JE PÊCHE RESPONSABLE POUR UNE PÊCHE DURABLE

Je me renseigne sur les horaires des marées et je rentre dès que la mer est basse.

Je soulève les pierres sans les retourner et les repose doucement.

Je respecte les périodes de pêche, les quotas, les tailles et je relâche les prises trop petites.

Je pêche seulement ce que je consomme.

# 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, à la cale du Flambard, des expositions de peintres et sculpteurs au fil de la venelle des Trois Avocats. Espace exposition toute l'année. Vous pourrez même y déguster une crêpe.

Kenavo à bientôt !

Bar / Petite restauration / Crêperie / 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.

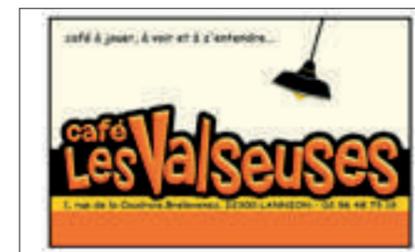
Café / Spectacles



**Période d'ouverture**

Lundi, jeudi, vendredi et samedi et dimanche de 17h à 1h. Fermeture les mardis et mercredis.

**Contact**  
09 50 23 42 43  
06 95 77 62 22  
letrucacafe@gmail.com  
f letrucacafe



### LES VALSEUSES

**LANNION**  
1 rue de la Coudraie

Au cœur du quartier de Brélévenc, 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 BAMBOU'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.

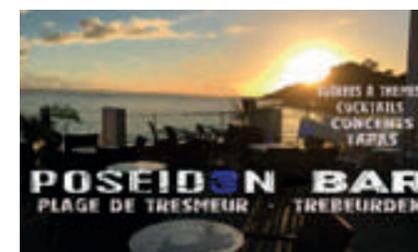
Bar d'ambiance musicale



**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.bambous@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 Tresmeur 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  
poseidontrabeurden@gmail.com  
f Poseïdon Bar



### TY MAÏ

**TRÉBEURDEN**  
8 corniche de Goas Treiz

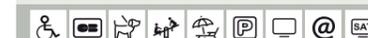
Le bar breton convivial où estivants et locaux discutent de la dernière pêche. Ambiance garantie surtout le mardi jour de marché.

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, relais Pickup

Bar / Restauration rapide



**Tarifs**  
Carte de 3,20 € à 12,50 €

**Période d'ouverture**  
Toute l'année. 7 jours sur 7 d'avril à septembre. Fermé le mercredi d'octobre à mars.

**Contact**  
02 96 23 69 09  
f Bar Ty Maï

## LES BARS ET CAFÉS



### CHAI-VOUS

**TRÉBEURDEN**  
45 rue de Trozoul

Chai-Vous propose une gamme de plus de 200 vins, 80 références de rhums et une large sélection de cocktails, gins... Lieu convivial situé sur le port, où vous pouvez déguster toute une sélection de tapas servis jusqu'à minuit en hiver et 1 heure du matin en été.

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 15 septembre au 15 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 chaioustrebeurden  
@ chaivous



### L'ELEKTRON LIBRE

**TRÉVOU-TRÉGUIGNEC**  
50 Rue du Royau

Bar concert, bar à cocktails, petite restauration. Situé à proximité de la plage du Royau, L'ELEKTRON offre un véritable esprit de famille avec une grande terrasse et un terrain de boule. L'équipe vous accueillera à votre retour de plage et vous pourrez déguster des produits régionaux autour d'un verre ou d'un cocktail.

Concerts et spectacles vivants ont lieu régulièrement. Un espace est spécialement dédié aux artistes pour les accueillir en résidence.

Bar / Concerts / Spectacles



**Période d'ouverture**  
De janvier à avril :  
mercredi et jeudi de 17h à 23h, et du vendredi au dimanche de 17h à 1h.  
De mai à septembre :  
tous les jours, de 11h à 15h et de 17h à 1h.

**Formules**  
Plat midi et tapas le soir

**Contact**  
02 56 39 36 16 / 06 76 11 43 59  
rcouvelier.elektronlibre@gmail.com

**vélék'tro**



### LE CAFÉ THÉODORE

**TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU**  
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 (18-20h), en plus de la vente de produits locaux (miel, cidre, vins « nature », bière, fromages, saucisson) tous les jours au café. L'été petite restauration dans le jardin. 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 les Escales Nomades, 3 jours de concerts et 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  
f Café Théodore

## LES BARS ET CAFÉS



### PUB L'ATELIER

**TRÉQUIER**  
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 samedi de 17h à 1h.  
En hiver : mardi et mercredi de 11h à 21h, jeudi de 11h à 14h et de 16h 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 Gonerj

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**  
Du 17 mars (Saint-Patrick) à Noël : de 11h à 0h30 du mardi au dimanche. Juillet / Août : tous les jours de 11h à 0h30. Concerts tous les samedis soir + 1 en semaine en juillet / août.

**Tarifs**  
Carte de 12 € à 20 €

**Contact**  
02 96 92 61 19  
Facebook: Café Ar Vag Plougrescant  
Google, Tripadvisor



### 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  
luciegall@live.fr  
f Bar Le Bizien à Pouldouran - 22



### CAFÉ CULTUREL L'IMPROBABLE

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
Manoir du Porjou

L'Improbable Café Culturel de Porjou à Plestin les Grèves, dans les Côtes d'Armor, se situe sur le domaine d'un manoir du XV<sup>e</sup> siècle transformé en café culturel en 2020.

Vous y trouverez des livres à disposition, des expositions et pourrez déguster des produits naturels et locaux dans un cadre exceptionnel.

Diverses ambiances dans un lieu enchanteur en bordure du circuit de randonnée « Circuit des Chapelles - Boucles de Sainte-Anne et Saint-Roch ».

Café culturel / Exposition / Concert / Conférence / Animation à thème



**Horaires d'ouverture**  
Toute l'année : L M M J V S D

**Contact**  
06 13 01 72 79  
limprobablecafeculturel@gmail.com  
www.limprobable.fr  
f limprobablecafe



### MADAME MOUSS'TACHE

**TRÉQUIER**  
26 rue Colvestre

Nichée au cœur du Tréquier 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.

**Contact**  
www.madame-mouss-tache.fr  
contact@madame-mouss-tache.fr  
f Madame Mouss'tache



**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

BRETAGNE CÔTE DE GRANIT ROSE

**LOUEZ UN VÉLO À ASSISTANCE ÉLECTRIQUE**

E-BIKE

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

BRETAGNE

# Les produits du terroir & fabrication artisanale

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

Dégustations et saveurs bretonnes assurées



OFFICE DE TOURISME

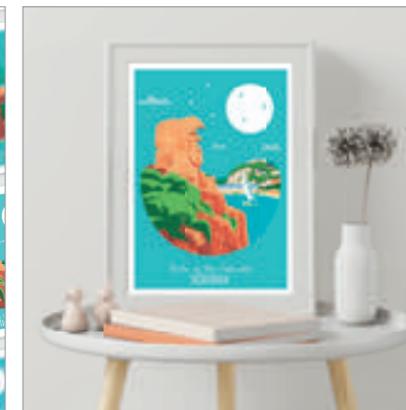
**CÔTE  
DE GRANIT  
ROSE**

CULTIVER L'ESSENTIEL

**Un cadeau, un souvenir, une envie ?  
Passez à la boutique**

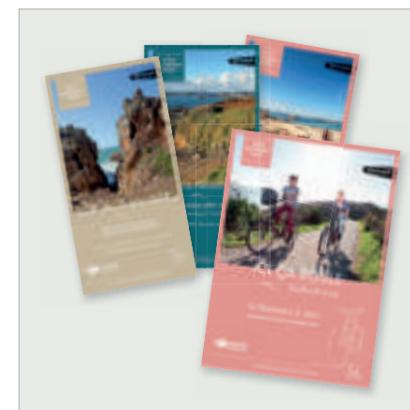
## POUR LES GOURMANDS

Le meilleur des produits  
locaux pour offrir  
ou se faire plaisir.  
Composez votre panier  
saveur à la demande



## COLLECTION EXCLUSIVE DE R. DELERUE

déclinée en affiches,  
marques-pages, cartes  
postales et même  
dés à coudre !



**LE PLEIN  
DE SOUVENIRS  
ET D'IDÉES  
BALADES...**



Vos achats dans nos espaces Boutique ou depuis votre canapé sur  
**[www.bretagne-cotedegranitrose.com/boutique](http://www.bretagne-cotedegranitrose.com/boutique)**



**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**

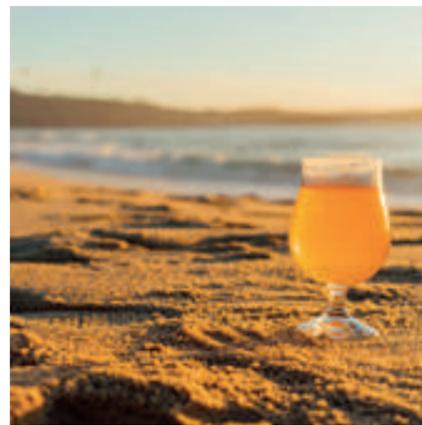
**LANNION**  
Boulevard Lafayette - ZA de St-Marc

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, whiskys, 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 CAVE D'AUVELAIS**

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
3 place d'Auvelais

Serge, caviste conseil, vous propose une sélection de vins issus de l'agriculture biologique, champagnes, whiskies, 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



**DISTILLERIE DU CAILLOU GIN LA ROCHE**

**LA ROCHE-JAUDY**  
ZA de Kerzevot - La Roche-Derrien

La valeur n'attend pas le nombre des années... Notre toute jeune distillerie a été créée en 2019 et vient de commercialiser son premier spiritueux. Né d'un subtil équilibre entre l'Armor et l'Argoat, le gin La Roche-Sauvage est le premier spiritueux d'une longue série. 10 plantes et épices sont nécessaires pour réaliser ce délicat mélange alliant l'iode et le minéral.

Distillerie

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Accueil sur rendez-vous.

**Contact**  
06 14 71 57 10  
sebastien@distillerie-du-caillou.fr  
www.distillerie-du-caillou.fr  
Facebook: Gin La Roche  
Instagram: larochegin



**CELTIC WHISKY DISTILLERIE**

**PLEUBIAN**  
2 allée des Embruns - ZA Pen Lann, L'Armor-Pleubian

Créée en 1997 et pionnier du whisky français, Celtic Whisky Distillerie est l'une des distilleries les plus titrées de France.

Située en bord de mer, à Pleubian, dans un environnement unique face à l'île de Bréhat, Celtic Whisky Distillerie élabore des whiskies dans la plus pure tradition artisanale. Le vent et le climat de la Bretagne Nord impriment une identité exceptionnelle aux whiskies produits par la distillerie.

Distillerie

**Période d'ouverture**  
En hiver : du lundi au vendredi de 10h à 12h et 14h à 17h.  
En été : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

**Contact**  
02 96 16 58 08  
celtic-whisky-distillerie.com  
Facebook: Celtic Whisky Distillerie  
Instagram: @CelticWhiskyDistillerie



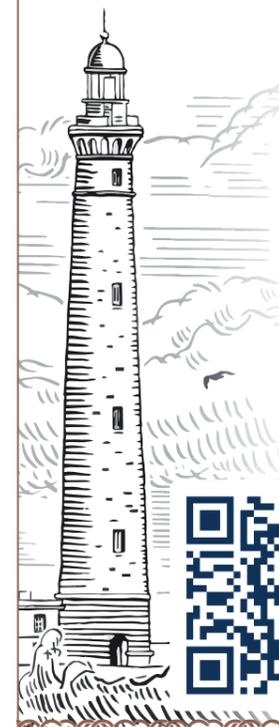
**CELTIC WHISKY DISTILLERIE**

“Un partage de savoir-faire et d'émotions”

Découvrez nos whiskys d'exception et nos méthodes de fabrications artisanales en visitant notre nouvelle boutique

Hiver : 10h-12h et 14h-17h  
du lundi au vendredi  
Été : 10h-12h30 et 14h-18h  
du lundi au samedi

2, allée des Embruns  
ZA de Pen Lan / 22610 Pleubian  
Tél. : 02 96 16 58 08



Facebook: Celtic Whisky Distillerie / Instagram: @CelticWhiskyDistillerie





**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



**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.distillerie-warenghem.bzh  
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<sup>e</sup> siècle, sur les rives du Jaudy, ouvert au public, avec des expositions, des visites, des dégustations.



**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.  
En juillet et en août : le mardi, mercredi, jeudi et vendredi à 11h.  
Visite suggérée aux + de 12 ans.  
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

Sept bières à l'année, des brassins spéciaux selon les saisons, toutes biologiques, brassées avec des orges bretonnes, en plein cœur de Lannion depuis 2015. Venez découvrir les secrets d'une bière artisanale, et ses saveurs !

**Brasserie**

**Période d'ouverture**  
Ouvert le mardi et le vendredi de 16h à 19h (20h en juillet et août). Visites guidées le vendredi. Visites de groupes sur rendez-vous.

**Contact**  
06 79 26 63 48  
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**

**PERROS-GUIREC**  
Kérambellec

Amateurs de bières artisanales, venez découvrir les bières de la Brassillerie KanArFoll brassées en grande partie avec de l'orge locale 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**  
La boutique est ouverte toute l'année le mercredi et le vendredi de 16h à 18h. Visites guidées gratuites de la brasserie en juillet et août le lundi à 11h, le mercredi à 16h30 et le vendredi à 10h et 11h. Durée des visites : 45 min. Réservations à l'Office de Tourisme de Perros-Guirec.

**Contact**  
06 12 38 33 33  
contact@kanarfol.com  
www.kanarfol.com  
KanArFoll @ kanarfol\_biere





**CIDRERIE DU LÉGUER**

**LANNION**  
40 impasse de Kerlinn - Beg Léguer

Cidre naturel, sans sulfite, récolte manuelle, pétillant naturel.

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

Ne pas appeler pour réserver : venez aux horaires d'ouverture, le répondant ne prend pas les messages.

C'est une ferme donc il se peut que parfois nous soyons au champ ! Si vous êtes plus de 8, il faut réserver par email uniquement.

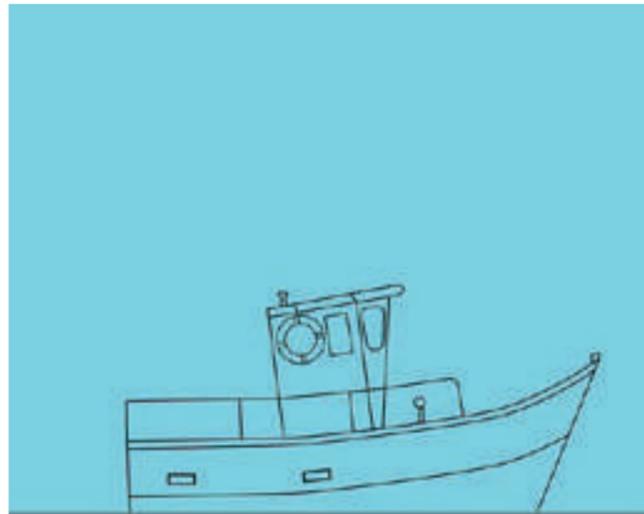
Cidrerie

**Période d'ouverture**

Toute l'année  
le vendredi de 14h à 17h,  
(fermé du samedi au jeudi).  
Juillet-août : du lundi au  
vendredi de 14h à 17h30  
(fermé le samedi et dimanche).  
Fermé les jours fériés.

**Contact**

02 96 54 70 67  
cedriclebloas@gmail.com  
www.cidrebio.com  
f Cidrerie du Leguer  
@ cidrerie du leguer



# CIDRE

## CIDRERIE DU LEGUER

Cédric Le Bloas  
Propriétaire - Récoltant  
40, impasse de Kerlinn - 22300 LANNION  
06 08 75 03 58 - cidrebio.com  
PRODUIT DE FRANCE - PRISE DE MOUSSE NATURELLE  
sans sulfites ajoutés



**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. L'exploitation en agriculture biologique produit également de la farine de froment, sarrasin, épeautre, seigle et de l'huile de colza.

Cidrerie

**Période d'ouverture**

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 17h30 à 19h. Visites guidées en période de vacances scolaires (sauf Noël), en juin et septembre les mercredis à 10h et 11h15. Les mardis, mercredis et jeudis à 10h et 11h15 en juillet et août.

**Contact**

06 22 99 46 80  
www.cidre-fermier.com  
levergerdekernivinen@outlook.fr  
f LvdK Verger de Kernivinen  
@ levergerdekernivinen



**CIDRERIE PENN PRAD**

**PENVÉNAN**  
29 rue des Perdrix

Penn Prad, c'est le fruit d'une idée entre amis : perpétuer un savoir-faire transmis par nos anciens.

Ce cidre de terroir pur jus, à l'effervescence naturelle et sans sulfites ajoutés, puise ses racines dans les vergers du Trégor et du Goëlo. Cueillies et sélectionnées à la main, les pommes sont lentement pressées pour en tirer un jus de qualité.

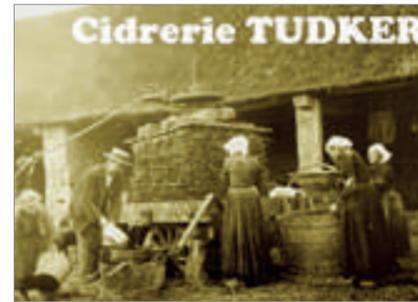
Cidrerie

**Période d'ouverture**

Du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin,  
le mercredi matin et le  
samedi matin de 9h à 12h.

**Contact**

06 43 63 35 14  
b\_lemercier@yahoo.fr  
f Cidrerie Penn Prad



**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**

D'avril à mai et de juillet à septembre : du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h30. Fermé le samedi, le dimanche et les jours fériés. Fermé : de janvier à mars, en juin et d'octobre à décembre.

**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 du mardi au vendredi. Se présenter à 10h, 15h ou 16h. Pour les groupes, pensez réserver.

**Contact**

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



**CIDRERIE DE PRAT ROUZ**

**PENVÉNAN**  
Prat Ar Rouz

La cidrerie de « Prat Rouz ». Production de cidre pur jus en prise de mousse naturelle, jus de pomme, gelée, vinaigre, eaux-de-vie et apéritifs. Les pommes proviennent de vergers situés dans les environs de la cidrerie. Ces vergers, haute tige et basse tige, sont garantis sans traitements. Ils regroupent plus de 30 variétés de pommes, bénéficient d'un enherbement et sont certifiés AB.

Cidrerie

**Période d'ouverture**

Vente sur les marchés : d'avril à septembre le samedi matin à Penvénan. En été : le lundi soir à Buguelès et le jeudi matin à Port-Blanc. Vente directe toute l'année, du mardi au vendredi de 17h à 19h. Visites de la cidrerie en juillet-août : le jeudi à 15h30. Accueil groupes sur réservation.

**Contact**

06 80 18 63 83  
www.cidrepratrouz.bzh  
cidre.pratrouz@gmail.com



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

**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 !

Retrouvez la liste des producteurs qui proposent des visites en page 58 de ce guide ou sur notre site :

**www.bretagne cotedegranitrose.com**



CIDRERIE DE COZMÉZOU



PLOUÉGAT-GUÉRAND

Cozmezou

Entre Lannion et Morlaix, la cidrerie de Cozmezou vous propose, dans la boutique attenante à l'atelier et située face aux vergers, une large gamme de produits élaborés sur place (cidre, jus de pomme, fine de Bretagne, etc.) ainsi que des produits locaux (produits de la mer, miel, bières, whisky etc.).

Le terroir de Plouégat-Guérand, particulièrement favorable à la production des différentes variétés de pommes bretonnes, permet d'obtenir des produits de qualité dans le respect du savoir-faire traditionnel.

Tradition et savoir-faire sont au rendez-vous !

Dégustation possible des produits.

Cidrerie

Période d'ouverture

Du lundi au samedi.  
Hors saison : de 10h à 12h15 et de 14h à 18h  
De mai à octobre : de 10h à 12h15 et de 14h à 19h.

Contact

02 98 67 56 10  
06 71 46 05 69  
cozmezou@orange.fr  
www.cidrieriecozmezou.fr



Erwan LE CAËR et Alain HAMEURY  
Propriétaires - Récoltants

Coz Mezou - 29620 Plouégat-Guérand  
02 98 67 56 10 - 06 71 46 05 69  
www.cidrieriecozmezou.fr



DÉGUSTATION GRATUITE

CIDRES, JUS DE POMMES, POMMEAU, EAU DE VIE DE CIDRE.

Visites possibles sur réservation.

Présentation d'un film sur les étapes de la fabrication.



Ouvert du lundi au samedi.

De mai à octobre :  
10h-12h15 et 14h-19h

Hors saison :  
10h-12h15 et 14h-18h

# 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'Elysée depuis 1997!

*Als Eric Baron im Jahr 1993 den Keller des Landguts Kerveguen 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 Kerveguen 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<sup>e</sup> siècle se visite librement d'avril à septembre.  
Juillet : tous les jours 10h - 12h30 et 14h00 - 18h30, sauf dimanches et jours fériés.  
Août : tous les jours 10h - 18h30, sauf le dimanche.  
Avril, mai, juin et septembre : tous les jours 10h - 12h et 14h - 18h, 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





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.

**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

Boulangerie / Pâtisserie / Traiteur / Chocolaterie



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 aux pruneaux...). Nous vous ferons apprécier nos chocolats, glaces maison et nos pâtisseries modernes revisitées.

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

**Contact**  
02 96 35 01 06  
Grainedegourmandise

Boulangerie / Pâtisserie / Glacier / Chocolatier



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.

**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  
Commande en ligne sur :  
latelierdechristophe.fr  
L'atelier de christophe

Boulangerie / Pâtisserie / Chocolaterie



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 fouteuil 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<sup>e</sup>.

Fabrication artisanale

**Période d'ouverture**  
Toute l'année. Du 1<sup>er</sup> avril au 15 novembre : ouvert 7j/7 de 10h à 12h30 et de 14h à 19h30. En hiver : fermé le dimanche et le lundi sauf vacances scolaires.

**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

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

Du 1<sup>er</sup> avril au 15 novembre  
**OUVERT 7J/7**  
de 10h à 12h30 et de 14h à 19h30  
En hiver  
Fermé le dimanche et le lundi, sauf vacances scolaires

Cave fine et délicate

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

6 Pont Losquet  
22220 Minihy-Tréguier

Plage de Trestraou  
22700 Perros-Guirec

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  
Maison Adam Lannion



### PGC # THE PINK GRANIT COAST TRÉGASTEL 5 rue Charles Le Goffic

PGC # the Pink Granit Coast est une boutique en ligne lancée fin 2015 pour proposer des produits de qualité réalisés par des artisans, producteurs et fabricants bretons. Dans sa démarche, la boutique privilégie les valeurs de confiance, de partage, de proximité et de respect.

Algues, 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.

Depuis le printemps 2020, PGC # the Pink Granit Coast vous accueille dans son magasin situé dans le centre-ville de Trégastel mais également sur les marchés de la côte pour vous faire découvrir ces nouvelles sensations.

Épicerie / Fruits barattés / Artisanat

**Période d'ouverture**  
Toute l'année

**Contact**  
06 37 60 49 41  
contact@pgc.bzh  
www.pgc.bzh  
thePinkGranitCoast



### 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.

Tous les produits sont proposés à la dégustation. De larges baies permettent de découvrir les différentes étapes de la fabrication des caramels et pâtes de fruits.

Une 2<sup>e</sup> boutique a ouvert rue Georges Brassens à Paimpol. Nous accueillons nos clients dans le respect des règles sanitaires.

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@lambri.com  
www.lambri.com  
Caramels L'Ambr'1

## LES DOUCEURS LOCALES



### LA CRAQUANTERIE PERROS-GUIREC - TRÉGUIER - LÉZARDRIEUX www.lacraquanterie.com

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



### BISCUITERIE MÉNOU PLOUGONVER 16 rue de la Gare

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.



**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  
biscuiteriemenu2@gmail.com  
www.biscuiterie-menu.fr/  
parlons-boutiques



## 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.

**Plats 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, Vival vous propose : 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 pâtisserie, livraison à domicile et carte de fidélité.

Les + en saison : sandwichs avec produits locaux, plat du jour et pizzas à emporter ou à chauffer sur place, café ou petit déjeuner sur place.

**Commerce de proximité**

#### Période d'ouverture

Ouvert toute l'année.  
De janvier à juin et de sept. à déc. : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h, dim. et fériés de 9h à 12h30.  
Juillet - août : tous les jours de 8h30 à 20h.

#### Contact

02 96 38 57 40  
vivaltrevou@gmail.com  
www.vival.fr  
f Vival Trévou



### LES PIEDS DANS LE SABLE À ST EFFLAM BEACH

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
Plage de Saint Efflam

Le Hengoulou snack vous propose sa grande variété de burgers : bacon, Breizh, baobab, végété et bien d'autres...

Nous vous proposons également des brochettes, saucisses, boissons, bières pression, vins sélectionnés, plats accompagnés de frites fraîches.

À ses côtés, Sarah zine se fera le plaisir de vous faire découvrir ses crêpes et galettes, 100 % bretonnes et artisanales.

**Snack / Foodtruck**

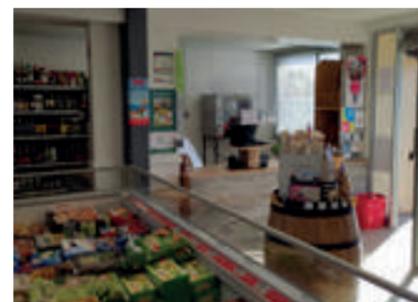
#### Période d'ouverture

Plage de St Efflam (Plestin)  
Tous les jours en juillet et août de 12h à 21h.

#### Contact

Hengoulou Snack :  
06 82 51 25 45  
Sarah zine :  
07 69 99 22 38  
hengouloubar@hotmail.fr

## LA VENTE À EMPORTER



### L'ÉPICERIE DU SILLON

**PLEUBIAN**  
46 Rue de la Presqu'île

Vous trouverez dans l'épicerie des produits locaux, fabriqués à moins de 30 min : viande, caramels et gourmandises de L'AMBR'1, miels, crêpes et galettes, produits laitiers, palmiers, bières Philomenn. Poulets fermiers le mercredi et le dimanche pour 11h30 (à réserver de préférence 3 jours avant au 09 52 14 79 99 pas de messages). Point de location de 6 vélos à assistance électrique d'avril à octobre.

**Commerce de proximité**

#### Période d'ouverture

Hors saison : du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h à 19h, dimanche 9h-12h30 et 17h-19h, fermé le lundi.  
Juillet / août : tous les jours de 8h30 à 20h de 8h30 à 14h et de 17h à 20h.

#### Contact

09 52 14 79 99  
epiceriedusillon22610@gmail.com



## LES BOUCHERIES, CHARCUTERIES ET TRAITEURS



### 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<sup>e</sup> 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  
f Charcuterie-Ollivier



### CHARCUTERIE CONSERVIERE HENRIETTE

**MINIHY-TRÉGUIER**  
ZA Convent Vraz

Henriette, c'est la reine des rillettes ! Eleveurs de porc depuis 2001, nous nous sommes lancés dans la transformation en 2007 afin de vous proposer une gamme de charcuterie complète. Les produits sont élaborés par nos petites mains d'autodidactes à Minihy-Tréguier. Quant aux cochons, ils naissent et grandissent tranquillement sur paille à la ferme de Langoat. À très vite sur les marchés du Trégor !

**Charcuterie / Traiteur**

#### Période d'ouverture

Toute l'année sur les marchés de Trébeurden, Tréguier, Lannion, Perros-Guirec et Penvénan. L'été à Buguelès et Plougrescant. Commandes possibles par téléphone ou mail.

#### Contact

02 96 92 79 86  
charcuterie.henriette@gmail.com  
www.henriette.bzh  
f Charcuterie Henriette



### 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 le dimanche après-midi et le mercredi.  
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  
f Dans le Panier d'Ève



### KRIBI VRAC

**PLOUARET**  
18 place de l'Église

Dans une ambiance exotique, Martha vous accueille pour une pause épicée. À emporter, les plats aux douces saveurs créoles régaleront vos papilles. Prolongez votre pause au salon de thé en sirotant une boisson bio.

Vous en profiterez pour découvrir les produits de l'épicerie zéro déchet, sans emballages jetables, bio et locaux. L'occasion parfaite pour mettre en application le circuit court et soutenir les producteurs locaux ! Martha vous glissera le programme de ses ateliers zéro déchet à faire soi-même.

**Commerce de proximité**

#### Période d'ouverture

Ouvert toute l'année.  
Le restaurant est ouvert de 9h à 19h, le soir sur réservation à partir de 4 pers.

#### Contact

09 81 99 63 20  
lekribivrac@gmail.com  
f Épicerie le kribi vrac



### UMAMI

**PLOUARET**

L'entreprise Umami propose de la vente à emporter à retirer à Plouaret ou en livraison à partir de 5 repas. Commande impérative la veille.

Cuisine végétarienne et végétalienne, originale, créative et colorée à base de produits bio et locaux, épices et algues.

**Plats à emporter**

#### Tarifs

Entrée 4 €, plat 11 €, dessert 4 €. Formule 17 €

#### Période d'ouverture

Tous les jours, toute l'année, sur réservation.

#### Contact

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



### 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 15h à 19h.  
Lundi (en saison) de 8h à 13h.

#### Contact

02 96 92 30 53  
legallvirginie@wanadoo.fr



### BOUCHERIE - CHARCUTERIE TRAITEUR - RÔTISSERIE 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 / Rôtisserie**

#### 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  
lacampagnevotretable@gmail.com

## 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 base de produits de la mer.

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

**Conserves**



### L'ATELIER DE L'HUÎTRE

**TRÉBEURDEN**  
Chemin de Toëno

En vente directe depuis nos bassins, situés à quelques encablures de nos parcs, découvrez nos huîtres creuses et plates élevées à l'Île Grande. Vous y trouverez aussi des coquillages et crustacés issus de la pêche locale.

Le temps d'une pause dans l'anse préservée du Toëno, venez déguster nos huîtres accompagnées d'un bon verre de blanc.

**Huîtres / Coquillages / Crustacés**



### 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**



### 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**



### LA CABANE À HUÎTRES

**PLOUGUIEL**  
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. Jouxant 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, mélangeant plaisir des papilles et jouissance d'un lieu charmant et calme.

**Bar à huîtres**



### BRETAGNE HUÎTRES

**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 / Poissons**

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.

**Contact**  
02 96 14 67 58  
06 71 10 66 20  
conserveriedutregor@orange.fr  
breizhillettes.bzh



**Période d'ouverture**  
D'octobre à mars :  
du mardi au samedi  
de 10h30 à 13h et de 16h  
à 19h + dimanche matin  
D'avril à septembre :  
du mardi au samedi  
de 10h30 à 13h et de 17h  
à 20h + dimanche matin

**Contact**  
06 14 76 28 93  
atelierdelhuître.com

**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



**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Mardi et jeudi de 16h à 19h30.  
Mercredi, vendredi et samedi  
de 9h à 12h30 et de 16h à 19h30.  
Dimanche et fériés de 9h à 13h.  
Sur les marchés de Plougasnou  
le mardi et Lannion le jeudi.

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

**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.lacabaneahuîtres.fr

**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-huîtres.com  
www.bretagne-huîtres.com  
f Bretagne huîtres



### L'HUÎTRIER

**PLOUZOC'H**  
Le Dourduff en Mer

Ostréiculteurs dans la Baie de Morlaix, nous vendons notre production en direct toute l'année sur les marchés régionaux et à notre établissement au Dourduff en Mer.

Nos huîtres naturelles sont 100% bretonnes et bénéficient d'un mélange eau douce/eau de mer qui leur donne une saveur unique et particulièrement iodée. 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.

Selon les saisons, nous vous proposons aussi des huîtres plates, des moules de bouchots et des crustacés (homards, araignées et tourteaux) pêchés localement.

**Huîtres, moules et crustacés**

**Période directe**  
Sur place toute l'année.  
Du lundi au samedi de 9h30  
à 12h30 et de 15h à 18 h30

**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

**TRÉDREZ-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**  
D'avril à novembre.  
Les mercredis et vendredis  
de 16h à 18h, ainsi que les  
lundis en juillet & août.

**Contact**  
Marie-Thérèse  
au 06 14 76 63 91  
moulesdelocquemeau.fr



## POISSONNERIE BROCHOT

Le Bourg - 5 rue Kroas Oges 22300 Ploumilliau  
**02 96 35 33 74**  
www.poissonneriebrochot.com



## LES PRODUITS DE LA MER



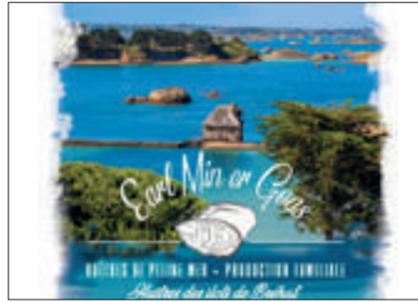
### LES HUÎTRES DE SAINT-RIOM

**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<sup>er</sup> chantier à droite en descendant.

Bar à huîtres / Dégustations



### EARL DE MIN-ER-GOAS

**LANMODEZ**  
3 zone ostréicole

3<sup>e</sup> 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<sup>er</sup> chantier à gauche en descendant) ou sur les marchés le dimanche matin. Nouveau : vente directe au débarcadère de l'Arcouest 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



#### 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



### 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 percer les secrets des algues, les cueillir fixées aux rochers, les goûter et découvrir de nouvelles saveurs. Vous apprendrez à les reconnaître tout en prenant connaissance de la législation.

Vous serez étonnés par leur infinie diversité. Vous pourrez prolonger par un atelier cuisine 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 + 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-premier.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



### LE RUCHER DES COSNIERS

**LANNION**  
16 route de Kergolvezen  
La Ville Blanche

Durant une heure, visite pédagogique guidée « De la ruche au pot de miel ».

Nous vous présenterons la vie des abeilles qui ponctue notre travail tout au long de l'année. Les participants suivront un parcours d'une heure pour découvrir le cycle de vie des abeilles et les étapes de l'extraction du miel. La visite se termine autour d'une dégustation des produits de la ruche. Réservation obligatoire.

Apiculture

#### Période d'ouverture

Du 15 avril au 15 septembre, ou sur rendez-vous

#### Contact

09 73 51 30 06  
06 70 17 60 14  
rucherdescosniers@gmail.com  
www.rucherdescosniers.fr



### 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<sup>er</sup> 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



### LES MARAÎCHERS D'ARMOR

**PLEUMEUR-GAUTIER**  
Station Ledenez, rue de la Mer

Les Maraîchers d'Armor ont 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  
contact@lesmaraichersdarmor.coop  
lesmaraichersdarmor.coop



de Nature ENGAGÉS. de Culture PASSIONNÉS

**Les maraîchers d'Armor**  
PAIMPOL, TERRE LÉGUMIÈRE

**Les maraîchers d'armor**  
Zone de conditionnement - Paimpol  
Tél : 02 96 20 83 30 - Fax : 02 96 20 47 26  
email : contact@lesmaraichersdarmor.coop  
[www.lesmaraichersdarmor.coop](http://www.lesmaraichersdarmor.coop)  
[www.princedebretagne.com](http://www.princedebretagne.com)

# Les visites d'entreprises

TOURS OF LOCAL PRODUCERS - BETRIEBSBESUCHE

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



## LES VISITES D'ENTREPRISES

### 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](http://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 mai et de juillet à septembre** : du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h30. Fermé le samedi, le dimanche et les jours fériés.  
**Fermé** : de janvier à mars, en juin et d'octobre à décembre.

#### Contact

4 rue de Bouscao  
 22700 Saint-Quay-Perros  
 06 83 02 58 08  
[cidrerie.tudker@orange.fr](mailto:cidrerie.tudker@orange.fr)  
[www.bretagnecidrebio.com](http://www.bretagnecidrebio.com)



### CIDRERIE DE PRAT ROUZ

3

Production de cidre pur jus en prise de mousse naturelle, jus de pomme, gelée, vinaigre, eaux-de-vie et apéritifs.

#### Période d'ouverture

Vente directe sur les marchés :  
 D'avril à septembre le samedi matin à Penvénan. En été le lundi soir à Buguéès et le jeudi matin à Port-Blanc.  
**Vente chez le producteur** : toute l'année, du mardi au vendredi de 17h à 19h.  
**Visites de la cidrerie en juillet-août** : le jeudi à 15h30. Accueil des groupes sur réservation.

#### Contact

Prat ar Rouz 22710 Penvénan  
 06 80 18 63 83  
[www.cidrepratrouz.bzh](http://www.cidrepratrouz.bzh)  
[cidre.pratrouz@gmail.com](mailto:cidre.pratrouz@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 14h à 18h.  
**Juillet & août** : de 10h à 12h15 et de 14h à 19h.  
 Visite de la cidrerie tous les jours sur réservation en juillet et août.  
 Réception de groupes toute l'année sur rendez-vous.

#### Contact

Cozmezou  
 29620 Plouégat-Guérand  
 06 71 46 05 69 / 02 98 67 56 10  
[cozmezou@orange.fr](mailto:cozmezou@orange.fr)  
[www.cidrecozmezou.fr](http://www.cidrecozmezou.fr)

### CIDRERIE BIO DU LÉGUER

5

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

#### Période d'ouverture

Toute l'année : le vendredi de 14h à 17h, (fermé du samedi au jeudi).  
**Juillet & août** : du lundi au vendredi de 14h à 17h30 (fermé le samedi et dimanche).  
 Fermé les jours fériés.

#### Contact

40 impasse de Kerlinn,  
 Beg Léguer  
 22300 Lannion  
 02 96 54 70 67  
[www.cidrebio.com](http://www.cidrebio.com)  
[cedriclebloas@gmail.com](mailto:cedriclebloas@gmail.com)



### 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

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 17h30 à 19h. Visites guidées en période de vacances scolaires (sauf Noël), en juin et septembre les mercredis à 10h et 11h15. Les mardis, mercredis et jeudis à 10h et 11h15 en juillet et août.

#### Contact

Kérambellec 22700 Perros-Guirec  
 06 22 99 46 80  
[www.cidre-fermier.com](http://www.cidre-fermier.com)  
[levergerdekernivinen@outlook.fr](mailto:levergerdekernivinen@outlook.fr)  
 LvdK Verger de Kernivinen  
[LvdK Verger de Kernivinen](https://www.facebook.com/levergerdekernivinen)  
[levergerdekernivinen](https://www.instagram.com/levergerdekernivinen)

**CIDRERIE GUILLOU LE MAREC**

7

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  
@ boleedepaimpol



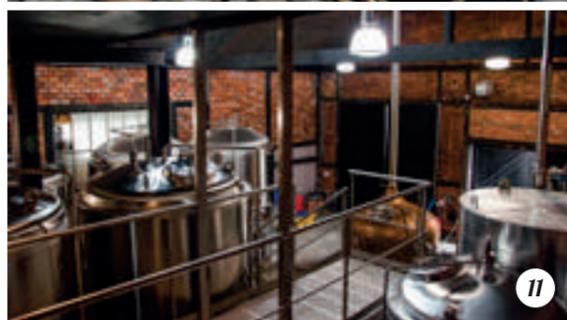
**LES MARAÎCHERS D'ARMOR**

8

Les Maraîchers d'Armor ont 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  
contact@lesmaraichersdarmor.coop  
lesmaraichersdarmor.coop



**DISTILLERIE WARENGHEM**

9

Visite et dégustation sur réservation.

**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.

**Tarifs**  
Adulte 5 €  
- 18 ans Gratuit



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

**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 79 26 63 48  
brasseriekerampont@gmail.com  
kerampont.com  
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 du mardi au 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



**BRASSTILLERIE KANARFOLL**

12

Visite et dégustation possibles.

**Période d'ouverture**  
Toute l'année : le mercredi et vendredi de 16h à 18h.  
Vacances d'été : visites guidées le lundi à 11h, le mercredi à 16h30 et le vendredi à 10h et 11h.

**Contact**  
Kérambellec  
22700 Perros-Guirec  
06 12 38 33 33  
contact@kanarfoll.com  
www.kanarfoll.com  
KanArFoll  
kanarfoll\_biere



**CHAPEAU L'ESCARGOT**

13

Élevage d'escargots.  
**Période d'ouverture**  
Du 1<sup>er</sup> 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 Scroll  
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.



**LE RUCHER DES COSNIERS**

14

Visite du rucher «de la ruche au pot de miel» suivie d'une dégustation (durée 1h30).

Pour tout savoir sur le cycle de vie des abeilles et la vie d'une ruche durant une année.

Vente des produits du rucher sur place.

**Période d'ouverture**  
du 15 avril au 15 septembre. De 10h30 et 14h30. Réservation obligatoire.

**Contact**  
16 route de Kergolvezen  
La Ville Blanche  
22300 Lannion  
09 73 51 30 06 / 06 70 17 60 14  
rucherdescosniers@gmail.com  
www.rucherdescosniers.fr



**BISCUITERIE MÉNOU ET SON MUSÉE DES COMMERCES D'AUTREFOIS**

15

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

Sur 1000 m<sup>2</sup>, 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-menou.fr/  
parlons-boutiques



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

**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 :

**www.bretagne-cotedegranitrose.com**  
**02 96 05 60 70**

# 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 : 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 de bœuf et de veau, 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

### Marché de producteurs

Toute l'année.  
 Le mardi de 16h à 19h.

### Contact

06 32 21 93 65



**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

D'avril à septembre : du mardi au vendredi de 16h à 19h et le samedi matin de 9h30 à 12h.  
 D'octobre à mars : le mardi et le vendredi de 16h à 19h et le samedi matin de 9h30 à 12h.

### Livraison à domicile

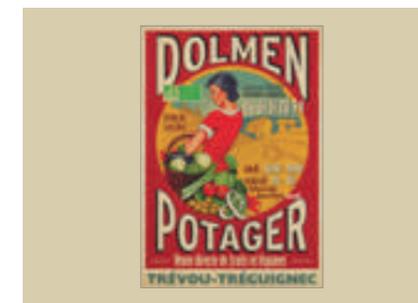
Toute l'année.

### Marché à la ferme

Tous les vendredis.

### 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 17 ha 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, et autres fruits. Confitures, cornichons au vinaigre et conserves de légumes.

Paniers sur commande. Vente directe à la ferme et sur les marchés de Trégastel et Trébeurden.

Légumes et fruits biologiques / Marché à la ferme

### Période d'ouverture

Toute l'année, le samedi matin (fermé en janvier)  
 Vacances scolaires : mercredi de 17h30 à 18h30.

### Contact

06 04 06 89 49  
 contact@lafabriquedupotager.bzh  
 www.lafabriquedupotager.bzh  
 La fabrique du potager

## 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



### 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



### LA FERME DE BOISEON

**PENVÉNAN**  
3 Bois Yvon

Production et vente de fruits, légumes et plantes aromatiques biologiques. Galettes et crêpes à emporter.

Vente directe à la ferme et sur les marchés de la commune.

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  
santekattel@free.fr

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Mardi de 9h à 12h et de 15h à 18h, mercredi de 9h à 12h, vendredi de 9h à 12h et de 15h à 19h, samedi de 9h à 12h30

**Contact**  
02 96 35 62 75  
06 61 95 61 58  
biannic.primeurs22@gmail.com  
www.tregor-primeurs.com

**Marchés locaux**  
Penvénan toute l'année, Port-Blanc et Buguelés en juillet et en 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



### 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<sup>er</sup> novembre au 1<sup>er</sup> avril : de 9h à 12h30.

**Contact**  
06 82 10 53 63  
fay.bernard@laposte.net



**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  
leshautes terres.ventes@gmail.com  
La Ferme des Hautes Terres



# 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](http://www.lannion-tregor.com)

#### Le petit + pratique à savoir avant d'aller au marché

Avant de venir faire votre marché, pensez à retirer de l'argent dans les distributeurs des alentours. Dans de nombreuses communes vous ne trouverez pas de distributeur automatique de billets à proximité du marché (y compris à Trébeurden et Trégastel).

Nous vous conseillons donc de vous approvisionner en espèces avant de vous rendre sur le marché.

[www.bretagne-cotedegranitrose.com](http://www.bretagne-cotedegranitrose.com)

[contact@bretagne-cotedegranitrose.com](mailto:contact@bretagne-cotedegranitrose.com)

## LES MARCHÉS LOCAUX

LOCAL MARKETS - LOKALE MÄRKTE

### Lundi

Monday / Montag

#### Matin / Morning / Morgens

- Trégastel
- Guerlesquin
- Pontrieux

#### Soir / Evening / Abend

- Buguelès (juillet & août)



### Vendredi

Friday / Freitag

#### Matin / Morning / Morgens

- Saint-Michel-en-Grève
- Perros-Guirec (centre-ville)
- Loguivy-Plougras
- Lézardrieux
- La Roche-Derrien

#### Soir / Evening / Abends

- Minihy-Tréguier (de mi-mars à Noël)
- Trébeurden : marché du terroir de 17h à 20h (juillet & août)



### Samedi

Saturday / Samstag

#### Toute la journée / All day / Ganztags

- Morlaix

#### Matin / Morning / Morgens

- Ploumilliau
- Pleumeur-Bodou
- Le Vieux-Marché : produits bio
- Pleubian
- Pleudaniel
- Penvenan



### Dimanche

Sunday / Sonntag

#### Matin / Morning / Morgens

- Plestin-les-Grèves
- Lannion (marché de la Rive Gauche, parking de Caërphilly)
- Trélevorn (de juin à septembre)
- Perros-Guirec (La Clarté)
- Plougrescant (juillet & août)
- Lanmodez (de mai à septembre)

### Mardi

Tuesday / Dienstag

#### Matin / Morning / Morgens

- Lannion
- Trébeurden
- Perros-Guirec - Port de Ploumanac'h (d'avril à septembre)
- Plouaret
- Plougasnou
- Paimpol
- Trévou-Tréguignec

#### Soir / Evening / Abends

- 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

### Mercredi

Wednesday / Mittwoch

#### Matin / Morning / Morgens

- L'Île Grande
- Locquirec
- Perros-Guirec (Port de plaisance)
- Tréguier
- Belle-Isle-en-Terre

#### Après-midi / Afternoon / Nachmittags

- Locquémeau (port), à partir de 16 h

### Jeudi

Thursday / Donnerstag

#### Matin / Morning / Morgens

- Port-Blanc (juillet & août)

#### Toute la journée / All day / Ganztags

- Lannion (alimentaire uniquement le matin)

## Embarquez pour une visite insolite !

Vous êtes en séjour ou de passage ? Nous sommes à votre écoute pour vous proposer un programme riche de découvertes et d'échanges auprès de nos guides.



### 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.

Réservez vos visites et vos activités de loisirs sur notre boutique en ligne : [www.bretagne-cotedegranitrose.com/boutique/](http://www.bretagne-cotedegranitrose.com/boutique/)

# Armorlux

[www.armorlux.com](http://www.armorlux.com)



© B. COLOMBEL.

Guingamp | Langueux | Loudéac | Saint-Brieuc