

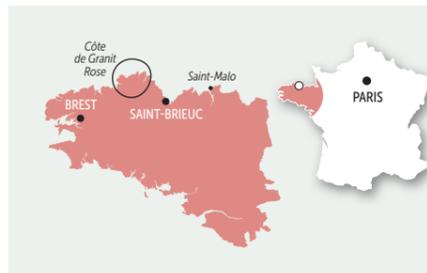
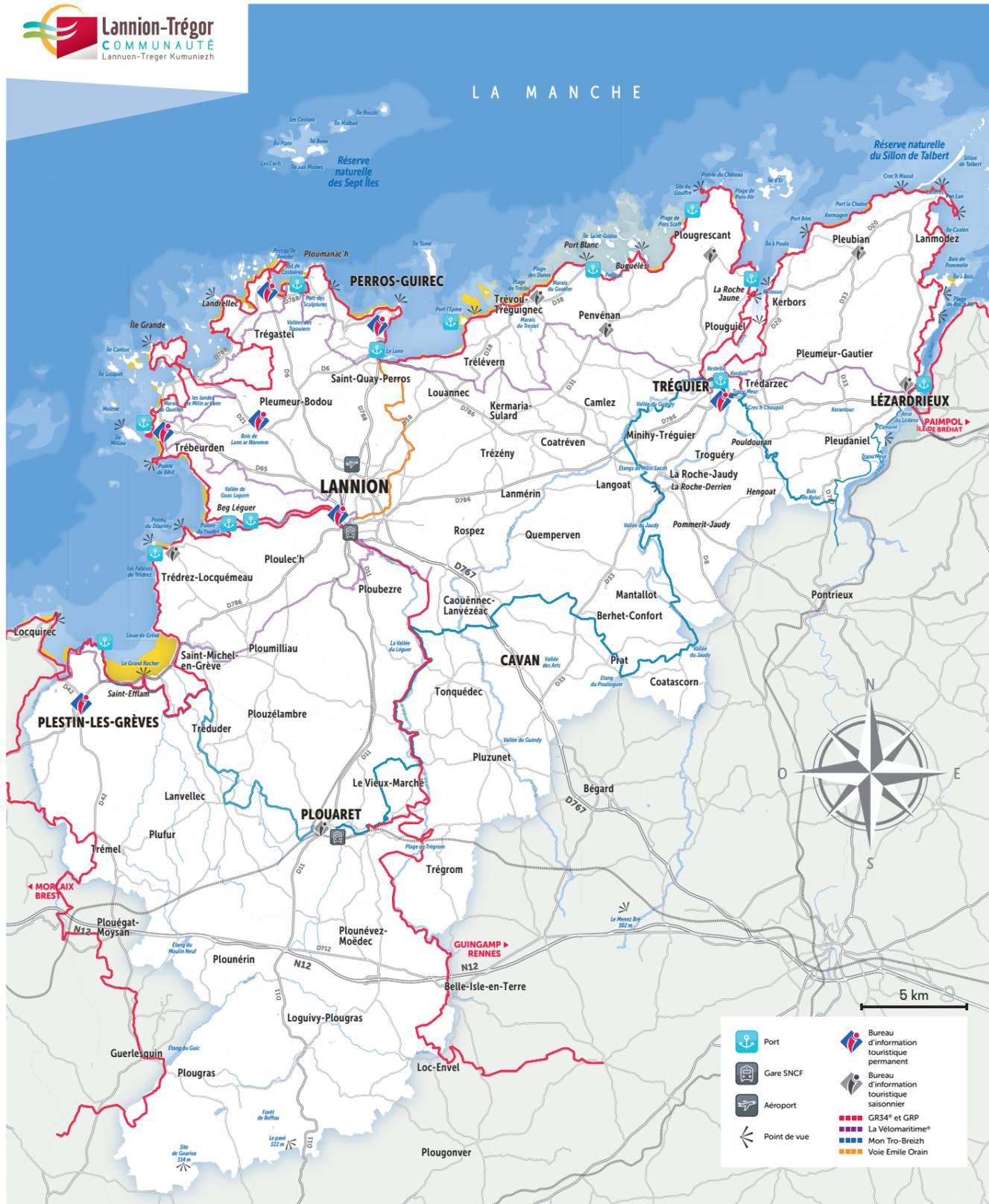


# LE GUIDE DES

# SAVEURS

BRETAGNE CÔTE DE GRANIT ROSE

LEVRIG AN SAOUROÙ - BREIZH AOD AR VEIN RUZ



### 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

## La Côte de Granit Rose vous accueille

Des paysages uniques et fascinants aux formes parfois extravagantes vous invitent à la déconnexion ;

Un patrimoine chargé d'histoire, de force et de caractère avec des monuments séculaires qui nous surprennent au détour d'un chemin, d'une forêt, d'une ruelle ;

Un terroir à découvrir avec des professionnels passionnés et heureux de transmettre leurs connaissances et leur savoir-faire ;

Une invitation au partage, au mélange, entre culture traditionnelle bretonne, modernité et convivialité.

L'Office de Tourisme Bretagne Côte de Granit Rose est à votre écoute pour organiser vos visites, circuits et séjours pour vous faire vivre l'essentiel de la Bretagne.



Tarifs indicatifs, non contractuels et susceptibles d'évoluer. Les informations communiquées dans ce guide 2023 ont été collectées à l'hiver 2022-2023 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. Gratiem / Y. Le Gal / S. Boursier / E. Berthier, T. Poriel, Y. Josselin, L'Éil de Paco, C. Bossard, C. Le Joncour, B. Torrubia, N. Gouazou, Y. Beolet, P. Alès, G. Leroi, Y. Caradec, Déclic'Armor, Distillerie Warenghem - Marc Poppleton, Adobe Stock, Chimair, La Lanterne Studio, Ella Fournier, Trotteurs adict, OTCGR, Unsplash

Création graphique / Graphic design and illustrations : Tactiques Communicatives - 03/2023

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 / Titouro pleustrek

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

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



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



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



**P.38**  
**Produits du terroir & fabrication artisanale**  
Local products & visits to local producers  
Lokale Produkte & Handwerkliche Besichtigungen  
Produioù an terouer ha produioù artizanel



**P.59**  
**Visites d'entreprises**  
Tours of local producers  
Betriebsbesuche  
Gweladennou embregerezhioù



**P.63**  
**Marchés**  
Markets  
Die Wochenmärkte  
Marc'hadoù

**OFFICE DE TOURISME BRETAGNE CÔTE DE GRANIT ROSE**  
22300 LANNION  
**02 96 05 60 70**  
contact@bretagne-cotedegranitrose.com  
[www.bretagne-cotedegranitrose.com](http://www.bretagne-cotedegranitrose.com)

**OFFICE DE TOURISME DE PERROS-GUIREC**  
21 place de l'Hôtel de Ville  
22700 PERROS-GUIREC  
**02 96 23 21 15**  
infos@perros-guirec.com  
[www.perros-guirec.com](http://www.perros-guirec.com)

# INFORMATIONS PRATIQUES

Practical information / Nützliche Infos / Titouro pleustrek

## Les encarts

The inserts / Die Rahmen



**ÉTABLISSEMENT**  
NOM DU PÔLE  
COMMUNE

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

Rate es dolorporem lus non renhillo beaqui quisi natumens nulla vel inci bla vidurto tatur, et repes velique dollobor.

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

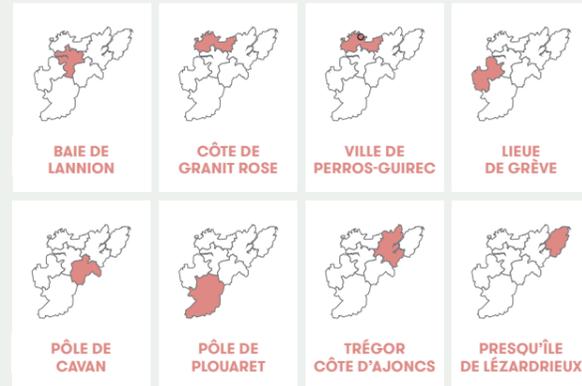
Type d'établissement  
Couverts : 30 | Accueil groupe : 50

- Descriptif  
Description  
Beschreibung
- Type & capacité d'accueil  
Accommodation capacity / Schlafplätze
- Langues parlées  
Spoken languages  
Gesprochene Sprachen
- Tarifs  
Rates  
Preise
- Période d'ouverture  
Opening period  
Öffnungszeit
- FERMÉ  
OUVERT
- Contact  
Owners details  
Kontakt

## 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.



## Nos engagements Qualité

- Nous vous aidons** à préparer votre séjour en apportant des conseils personnalisés au plus proche de vos attentes.
- Nous vous accueillons** dans nos bureaux d'information touristique avec toute notre écoute et une entière disponibilité.
- Nous facilitons** le contact avec nos clients de langue étrangère.
- Nous affichons clairement** les prix de nos prestations, les modalités de règlement et les horaires en français et langues étrangères.
- 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.

- 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.

## POUR VOUS, NOUS CULTIVONS L'ESSENTIEL

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

OFFICE DE  
TOURISME CLASSE  
CATÉGORIE 1

## Les labels et référencements

Accreditation labels / Qualitätslabel

<p><b>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b> La marque AB est une marque collective de certification, d'usage volontaire et propriété de la ministre de l'agriculture. Elle garantit une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.</p>	<p><b>AGRICULTURE BIO EUROPÉENNE</b> Un label de qualité certifiant qu'un produit commercialisé est conforme au règlement de l'Union européenne sur l'agriculture biologique, fondé sur l'interdiction des engrais et pesticides de synthèse.</p>
<p><b>CRÊPERIES GOURMANDES</b> 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.</p>	<p><b>MAÎTRE RESTAURATEUR</b> 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.</p>
<p><b>BIB GOURMAND</b> Cette distinction est décernée par les inspecteurs du Guide Michelin aux restaurants offrant « une cuisine soignée à prix modéré ».</p>	<p><b>FAIT MAISON</b> Le label « Fait maison » permet aux clients d'un restaurant d'identifier les plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...).</p>
<p><b>QUALITÉ TOURISME</b> 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.</p>	<p><b>ASSIETTE MICHELIN</b> Restaurants proposant une bonne cuisine, « un bon repas, tout simplement », sélectionnés par les inspecteurs du guide Michelin.</p>
<p><b>BIENVENUE À LA FERME</b> 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...</p>	<p><b>LOGIS</b> Les logis sont des hôtels presque toujours dotés d'un restaurant, qui adhèrent tous à une charte de qualité.</p>

## Les pictogrammes

Legend of the pictograms / Zeichenerklärung

<b>Accessibilité handicapés</b> Disabled access / Barrierefreiheit	<b>Étoilé au guide Michelin</b> Michelin starred / Michelin-Sterne
<b>Carte de crédit</b> Bank cards / Kreditkarte	<b>Hôtel</b> Hôtel / Hotel / Hotel
<b>American Express</b> American Express / American Express	<b>Ticket restaurant</b> Ticket restaurant / Ticket-Restaurant
<b>Chèques vacances</b> Holiday vouchers / Urlaubsschecks	<b>Vegan ou végétarien</b> Vegan or vegetarian / Vegan oder vegetarisch
<b>Animaux admis</b> Pets allowed / Tiere erlaubt	<b>Produits locaux</b> Local products / Lokale Produkte
<b>Matériel bébé</b> Baby equipment / Babysaustattung	<b>Vente à emporter</b> Takeaway / Imbiss
<b>Jeux enfants</b> Children's toys / Kinderspielplatz	<b>Borne de recharge</b> Electric car charging station / Elektroauto-Ladestation
<b>Terrasse</b> Terrace / Terrasse	<b>Anglais parlé</b>
<b>Parking</b> Parking / Parkplatz	<b>Breton parlé</b>
<b>Télévision</b> Television / Fernsehher	<b>Allemand parlé</b>
<b>Accès Internet</b> Internet access / Internet	<b>Espagnol parlé</b>
<b>Salle de réunion</b> Meeting room / Konferenzraum	<b>Italien parlé</b>
<b>Bar</b> Bar / Bar	<b>Portugais parlé</b>
<b>Location de vélos</b> Bicycle hire / Fahrradverleih	<b>Grec parlé</b>
<b>Vue sur mer</b> Sea view / Meerblick	
<b>Accueil groupe</b> Group arrangements / Gruppenempfang	
<b>Parking autocar</b> Couch parking / Busparkplatz	

## 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

<p><b>LES VERGERS DE KER AVALON</b> Cidre, jus de pomme et produits fermiers. Visite et vente. <i>La Roche-Jaudy</i></p>	<p><b>CHARCUTERIE CONSERVIERE HENRIETTE</b> Charcuterie fermière, traiteur et conserves sur les marchés <i>Minhy-Tréguier</i></p>	<p><b>LE VERGER DE KERNIVINEN</b> Cidre fermier et jus de pomme Visite et vente <i>Perros-Guirec</i></p>
<p><b>DISTILLERIE AR ROC'H GIN DE LA ROCHE</b> Accueil sur RDV, visite à la demande <i>La Roche-Jaudy</i></p>	<p><b>HÔTEL KASTELL DINEC'H</b> Hôtel de charme et de caractère <i>Minhy-Tréguier</i></p>	<p><b>BERNARD FAY LÉGUMES</b> Vente directe de légumes de saison <i>Pleubian</i></p>
<p><b>DISTILLERIE WARENGHEM</b> Visites et vente directe à la distillerie <i>Lannion</i></p>	<p><b>CHEZ TY KOUIGN</b> Visite et vente directe de produits artisanaux <i>Minhy-Tréguier</i></p>	<p><b>TRÉGOR COQUILLAGES ET CRUSTACÉS</b> Vente directe de produits de la mer <i>Pleumeur-Bodou</i></p>
<p><b>LES BREIZH'ILLETES CONSERVIERE ARTISANALE DU TRÉGOR</b> Vente à la boutique <i>Lannion</i></p>	<p><b>LA FERME DE BOISÉON</b> Vente directe de fruits, légumes, plantes aromatiques biologiques et plantes <i>Penvénan</i></p>	<p><b>CHARCUTERIE OLLIVIER</b> Charcuterie de campagne <i>Ploumilliau</i></p>
<p><b>L'AUBERGE DU TRIEX</b> Restauration gastronomique <i>Lézardrieux</i></p>	<p><b>CIDRERIE DE PRAT ROUZ</b> Vente directe de cidre, jus de pomme, gelée de cidre, vinaigre de cidre, eaux de vie <i>Penvénan</i></p>	<p><b>BRASSERIE PHILOMENN</b> Visites, dégustation et vente directe à la brasserie <i>Tréguier</i></p>
<p><b>CRÊPERIE LEZ AR DREO</b> Crêpes et galettes <i>Lézardrieux</i></p>		<p><b>LE BREIZH'ILIEN</b> Crêperie gourmande <i>Trévou-Tréguignec</i></p>

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

BRETAGNE  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
TOURISME

## Votre avis nous intéresse.

Partagez votre expérience de séjour sur nos réseaux sociaux !



#cotedegrant  
rosetourisme

## Infos COVID 19

Information / Informationen

En fonction de l'affluence et des mesures sanitaires en vigueur, 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.

# COMMENT VENIR ?

How to get there? / Wie finden Sie her? / Penaos dont di ?

## En voiture

By car / Anreise mit dem Auto

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

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

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

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

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

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

## En train

By train / Mit dem Zug

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

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

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

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

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

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

Mit dem französischen Hochgeschwindigkeitszug « TGV Atlantique » 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.sncf-connect.com](http://www.sncf-connect.com)

## En avion

By plane / Mit dem Flugzeug

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

Infos : +33 (0)2 98 32 86 00 - [www.brest.aeroport.bzh](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 (hébergement, loueurs, office de tourisme...) à moins de 5 km de l'itinéraire Tour de Manche ou de la Littorale comme le transfert de bagages ou l'abri à vélos sécurisé.

### 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, aéroport, capitaineries. Infos en page 32 et sur : [www.bretagne-cotedegranitrose.com/fr/mon-sejour/se-deplacer/velek-tro-le-velo-facile.html](http://www.bretagne-cotedegranitrose.com/fr/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

En été, la ligne 30 Morlaix <> Lannion ainsi que les lignes du réseau TILT sont équipées de racks pour le transport des vélos (sous réserve de place disponible).

### Bateau et vélo

La Brittany Ferries vous permet de traverser la Manche de Plymouth à Roscoff. Puis possibilité de rejoindre la destination en suivant l'EV4. La Littorale 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-cotedegranitrose.com/fr/mon-envie/espace-mer/les-ports.html](http://www.bretagne-cotedegranitrose.com/fr/mon-envie/espace-mer/les-ports.html)

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

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

## En Bus

By bus / Mit dem Bus

### Réseau BreizhGo

Les cars BreizhGo gérés par la Région Bretagne vous offrent la possibilité de vous déplacer en empruntant notamment les lignes suivantes :

Ligne 6 - Saint-Brieuc > Guingamp > Lannion  
Ligne 25 - Paimpol > Pleubian > Lézardrieux  
Ligne 27 - Lannion > Tréguier > Lézardrieux > Paimpol  
Infos : 02 99 300 300 - [www.breizhgo.bzh](http://www.breizhgo.bzh)

### Réseau Tilt

Service de billetterie dans nos Offices de Tourisme ou en utilisant l'application mobile "e-ticket TILT" sur votre smartphone (téléchargeable gratuitement sur Google Play et l'App Store). Lignes régulières sur la destination et services à la demande.

Infos : 02 96 05 55 55 - [www.lannion-tregor.com/deplacements/le-reseau-urbain-et-peri-urbain-tilt.html](http://www.lannion-tregor.com/deplacements/le-reseau-urbain-et-peri-urbain-tilt.html)

Office de tourisme Bretagne - Côte de Granit Rose  
22300 LANNION

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

02 96 05 60 70

[contact@bretagne-cotedegranitrose.com](mailto:contact@bretagne-cotedegranitrose.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 / Rekipecoù Breizh

## 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 !)

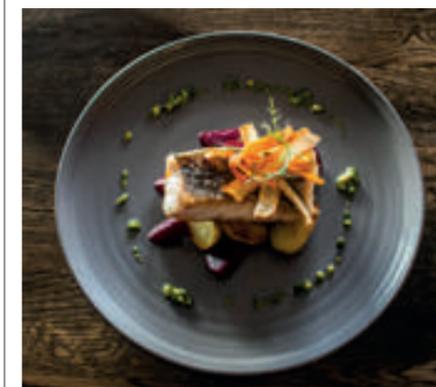
## LE BAR EN CROÛTE DE SEL

### 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  
**PENAOES '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

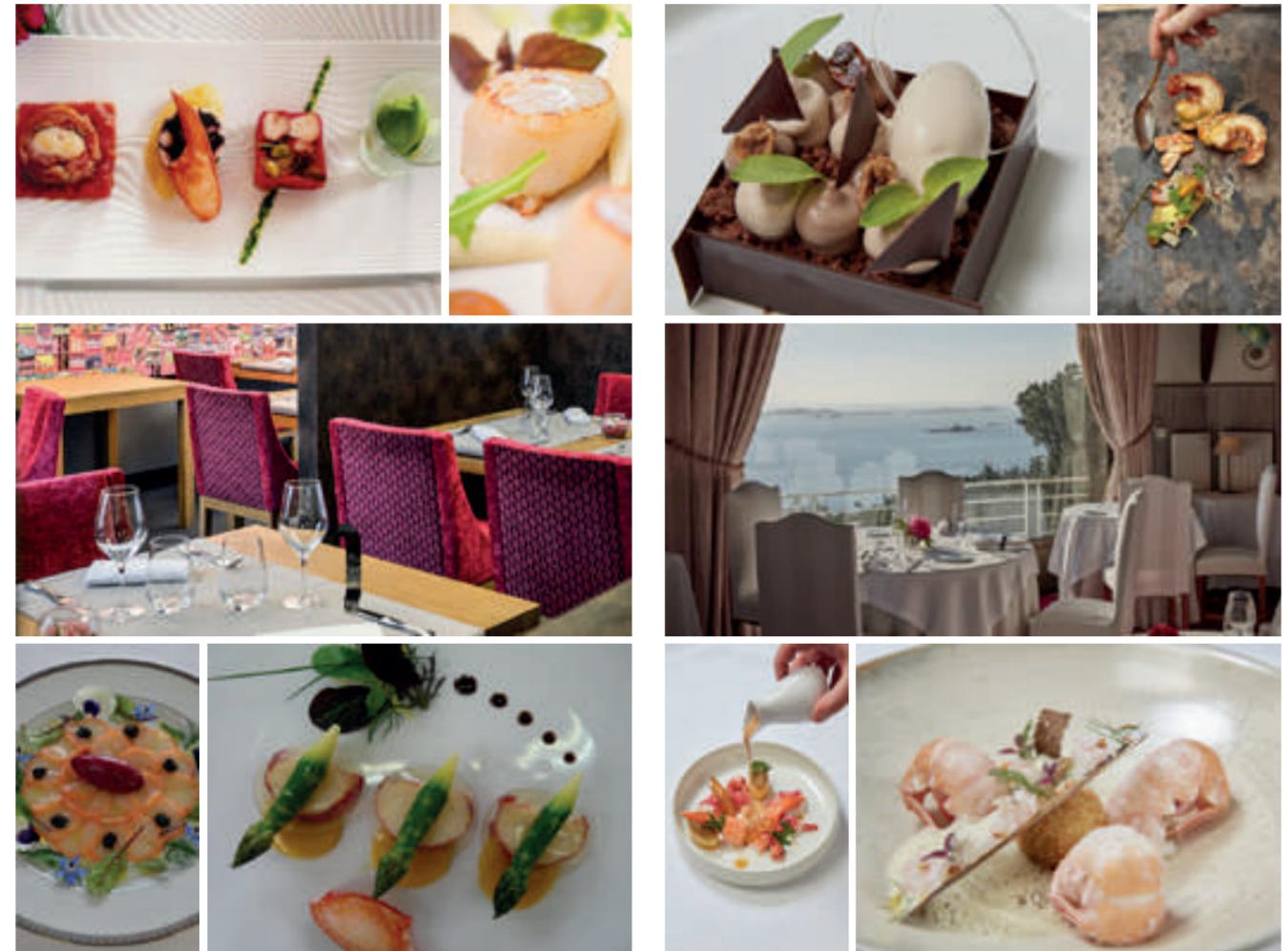
### 2 restaurants étoilés au guide Michelin

2 Michelin-starred restaurants  
2 Restaurants mit Michelin-Sterne



2 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 barbe 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.

#### ✿ LE MANOIR DE LAN KERELLEC

TRÉBEURDEN - Allée centrale de Lan Kerellec

Chef : *Anthony Avoine*

**Spécialités :** Langoustines à l'unilatérale, mijoté de coquillages et duse au naturel, Saint Pierre à la vapeur douce, tartelette croustillante sarrasin et pied de cochon braisé. Croustillant chocolat Gayas 70% de la maison chocolaterie de l'Opéra, parfumé au café.

« 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 barbe côtière, tortellini aux câpres, jeunes pousses d'épinards, coriandre et sauce. »

Le mot de l'inspecteur du Guide Michelin.

## LES RESTAURANTS



### LE BÀO

**LANNION**  
1 rue des Augustins

Le BaO est un lieu cosy situé à l'entrée du centre-ville, où Marion, Jérémy et Stella 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 8,50 € à 11,50 €

**Période d'ouverture**  
De juin à septembre :  
**L M M J V S D** (de 8h30 à 18h)  
D'octobre à mai :  
**L M M J V S D** (de 8h30 à 18h)

**Contact**  
02 96 37 64 70  
lebaolannion@gmail.com  
 Le BaO 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 : le patron s'adapte à toute demande !

Cuisine traditionnelle  
Couverts : 37 | Accueil groupe : 35



**Tarifs**  
Menus de 17,50 € à 20,50 €  
Carte de 29,50 € à 35,50 €

**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 tout au long de l'année dans son restaurant pizzeria situé quai de Viarmes face au grand parking gratuit dans une atmosphère conviviale. Une cuisine gourmande et généreuse élaborée à partir de produits frais, locaux et de poisson issus de la pêche de nos côtes. Le tout fait maison. Une carte variée proposant des viandes, poissons, salades... ainsi que des pizzas à manger sur place ou à emporter. Nous proposons également une formule du jour tous les midis du mardi au vendredi et en saison estivale des moules-frites. Nos spécialités : La souris d'agneau, le petit jarret du charcutier cuit à basse température, la choucroute de la mer et l'assiette du Bornéo. Belle terrasse ensoleillée l'été (60 places).

Cuisine traditionnelle / Brasserie / Pizzeria  
Couverts : 90 | Accueil groupe : 45



**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 dès avril 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 Lèguer.

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

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



**Tarifs**  
Carte de 6 € à 20 €

**Période d'ouverture**  
Du 1<sup>er</sup> avril au 5 novembre.  
Midi et Soir : **L M M J V S D**

**Contact**  
02 96 13 79 98



### LE TIRE-BOUCHON

**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 12 € à 32 €  
Carte de 10 € à 32 €

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

**Contact**  
02 96 37 10 43



### AZIZA

**LANNION**  
1 rue des Acacias - Nod Huel

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 10,50 € et 14 €  
Carte de 12 € à 27 €

**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 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 expositions locales. 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 8,50 €  
Carte de 6 € à 19 €

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Midi : **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**  
Formule 16 €  
Carte de 11,50 € à 17,50 €

**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



### 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



### 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



### LE BREIZH SHELTER

**LANNION**  
32 avenue du Général de Gaulle

Le Breizh Shelter est le lieu idéal pour boire des bières artisanales, goûter des plats savoureux aux accents bretons, siroter un cocktail maison, tout ça dans une ambiance décontractée et chaleureuse. Moquette moelleuse, fauteuils clubs, concerts, bande-son éclectique sélectionnée avec choix, venez goûter à l'ambiance des pubs irlandais, ici au cœur de Lannion, installez-vous au bar ou profitez de la terrasse et laissez-vous tenter par nos savoureux burgers et nos légendaires pizzas !

Brasserie / Pizzeria  
Couverts : 150 (salle) + 35 (terrasse)  
Accueil groupe : 60



### LE MOULIN VERT

**LANNION**  
15 rue Duguesclin

Toute l'équipe vous accueille 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...  
Le Moulin Vert : plus de 30 ans d'expérience !

Crêperie  
Couverts : 45 (salle) + 30 (terrasse)  
Accueil groupe



#### Période d'ouverture

Toute l'année.  
Période scolaire :  
Midi : **L M J V S D**  
Soir : **L M J V S D**  
Vacances scolaires :  
Midi : **L M J V S D**  
Soir : **L M J V S D**

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

## LES RESTAURANTS



### L'ANTHOCYANE

**LANNION**  
25 avenue Ernest Renan

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

Restaurant gastronomique étoilé  
Couverts : 30 | Accueil groupe : 20



#### Tarifs

Formules de 35 € à 98 €

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

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

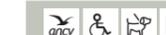


### LE BRÉLÉVENEZ

**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



#### Tarifs

Menus de 33 € à 51 €

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

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

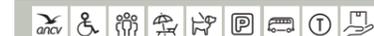


### EMERAUDE RESTAURATION

**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 8,05 €  
Service traiteur de 8 € à 50 €

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

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



### ITALIA KER GUIDO

**LANNION**  
Avenue Pierre Marzin, hall de l'aéroport de Lannion

Bistrot à pâtes, venez déguster nos plats du jour. Pâtes cuites minute avec des sauces faites maison avec des produits de qualité (local, bio).  
Pour vos apéritifs, diners, anniversaires ou repas d'entreprise, je vous propose un menu à la demande. Présent sur les marchés de Locquémeau (mercredi après-midi) et Lannion (jeudi matin).

Restauration à thème  
Couverts : 52 | Accueil groupe : 145



#### Tarifs

Menu 13 €

Période d'ouverture  
Toute l'année.  
Midi : **L M J V S D**  
Soir et week-end : sur réservation

Contact  
06 76 37 79 13  
italiakerguido@gmail.com  
italia-ker-guido-restaurant.eatbu.com

## LES RESTAURANTS



### LE RO-AN

**LANNION**  
2 impasse de Nivern Bihan

Notre restaurant est une brasserie, pizzeria, grill. Nous proposons également des formules du jour tous les midis, ainsi que des repas de groupe.

Notre cuisine traditionnelle est principalement faite maison. Nous travaillons essentiellement avec des producteurs et fournisseurs locaux à partir de produits frais afin d'assurer des produits de qualité à notre clientèle.

Nous avons une capacité de 65 couverts intérieur et de 40 couverts en extérieur sur une terrasse exposée plein sud.

**Pizzeria / Brasserie / Cuisine traditionnelle**  
**Cuisine bretonne / Grill**  
**Couverts : 65 | Accueil groupe : 65**

#### Tarifs

Menus de **15,90 € à 18,90 €**  
Carte de **12,90 € à 27 €**

#### Période d'ouverture

Toute l'année.  
Fermé 2 dernières semaines d'août et de décembre.  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**

#### Contact

02 96 48 43 01  
restaurantleroan@orange.fr



### LE KRAMPOU'ZEN

**PLOUBEZRE**  
8 Rue Jean-Marie Le Foll

Crêperie dans une atmosphère cocooning et chaleureuse.  
Produits locaux et de saison.

Petite carte, mais que du fait maison.

#### Crêperie

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

#### Tarifs

Formules **13,50 €**  
Carte de **2,50 à 12 €**

#### Période d'ouverture

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

#### Contact

09 87 79 87 26  
Le Krampou'Zen



## LES RESTAURANTS



### LE SUROÏT

**PERROS-GUIREC - PORT DE PLAISANCE**  
81 rue Ernest Renan

Nous vous accueillons au Suroît face au port de Perros-Guirec dans une ambiance familiale et chaleureuse.

Cuisine gourmande et généreuse qui s'élabore autour de la pêche locale et des produits de saison.

Spécialités : Aile de raie perrosienne, couscous de la mer, homard rôti en saison, plateau de fruits de mer

**Cuisine traditionnelle**  
**Couverts : 60**

#### Tarifs

Formule midi **23,80 €**  
Carte à partir de **42 €**  
Menu enfant **14,90 €**

#### Période d'ouverture

Toute l'année. (fermé du 25/06 au 7/07 et du 12/11 au 01/12)  
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. Nous vous proposons aussi une carte de viandes et de salades. 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.

**Restaurant traditionnel / Poissons / Fruits de mer**  
**Couverts : 80 (salle) + 40 (terrasse)**

#### Tarifs

Menus de **33 € à 54 €**  
Carte à partir de **17 €**  
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 VILLE BLANCHE

**ROSPEZ**  
Lieu-dit La Ville Blanche

Au cœur du Trégor, la Ville Blanche voit la vie en rose !

Étape gastronomique dans les Côtes d'Armor en Bretagne, qu'un jeune couple Maud et Yvann Guglielmetti ont repris en février 2019.

Menus de 26 € à 92 €.

A 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**  
**Couverts : 35**  
**Accueil groupe : 20**

#### Tarifs

Menus bistrot **19,50 €** sauf en août  
Menu à **26 €** sauf samedi soir  
Menu gastronomique de **56 € à 92 €**

#### Période d'ouverture

Toute l'année.  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**  
Ouverture les mardis 25 juillet / 1, 8, 15 et 22 août.

#### Contact

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



### LE MANOIR DU SPHINX

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

Restaurant surplombant la mer avec une vue exceptionnelle et 2 terrasses couvertes.

Cuisine basée sur les produits locaux.

Spécialités : Foie gras de canard, compotée de coing, Ris de veau dorés aux champignons, Pavlova aux agrumes.

**Restaurant traditionnel**  
**Couverts : 20 (salle) + 20 (terrasse)**

#### Tarifs

Menus de **28 € à 44 €**  
Carte à partir de **15 €**  
Menu enfant **14 €**

#### Période d'ouverture

Du 16 mars au 12 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



### 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 **31 € à 42 €**  
Carte à partir de **8 €**  
Menu enfant **10,90 €**

#### Période d'ouverture

Toute l'année.  
Juin à septembre :  
Midi et soir : **L M M J V S D**  
Octobre à mai :  
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



### LES VIEUX GRÉMENTS

**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) + 100 (terrasse)**

#### Tarifs

Carte de **3 € à 14 €**  
Menu enfant **13 €**

#### Période d'ouverture

Du 15 février au 15 novembre  
Hors saison :  
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 14 99  
Les Vieux Gréments



## LES RESTAURANTS



### VILLA LES HYDRANGÉAS

**PERROS-GUIREC - CENTRE-VILLE**  
53 boulevard Georges Clemenceau

Face à l'archipel des Sept-Îles, le temps d'un dîner romantique, d'un déjeuner professionnel ou d'un repas de famille, installez-vous confortablement à la table de la Villa pour une délicieuse expérience culinaire. La Bretagne, et plus particulièrement la mer, rythme notre carte. Paul Gandillon, le chef, aime travailler les produits locaux issus de la mer et de la terre pour vous régaler avec des menus gourmands faits maison.

Spécialités : poissons, fruits de mer, ormeaux, homards.

**Cuisine traditionnelle**  
Couverts : 30 | **Accueil groupe** : 30

#### Tarifs

Menu à partir de 18 €  
Carte à partir de 14 €  
Menu enfant 12 €

#### Période d'ouverture

Ouvert du 16/01 au 12/11  
et du 5/12 au 7/01/24  
Avril à septembre :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**  
Octobre à mars :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**

#### Contact

02 96 23 22 94  
contact@villaleshydrangeas.bzh  
www.villaleshydrangeas.bzh



### 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) + 60 (terrasse)  
**Accueil groupe** : 20

#### Tarifs

Menus à partir de 14,90 €  
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  
franklascaux.lescalculots@gmail.com  
Les Calculots  
les\_calculots



## 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 burgers aux desserts. Pizzas à la carte (sur place et à emporter), cuisine à l'ardoise pour plus de fraîcheur.

Ici, la vue est dans l'assiette.

Spécialités : Fish&Chips, pizzas, burgers, nos desserts maison.

**Cuisine traditionnelle / Pizzeria**  
Couverts : 38 (salle) + 14 (terrasse)

#### Tarifs

Menus à partir de 19 €  
Carte à partir de 9,50 €  
Menu enfant 13,50 €

#### 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**  
Fermé en janvier.

#### Contact

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



### 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. Nous vous proposons aussi une carte de viandes et de salades. 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 : 90 (salle) + 120 (terrasse)

#### Tarifs

Menus de 33 € à 54 €  
Carte à partir de 17 €  
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



### 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 : 65

#### Tarifs

Menus de 36 € (midi) à 90 €  
Menu enfant 25 €

#### Période d'ouverture

Du 15 avril au 31 décembre.  
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  
lagapahotel



### LE JO'KER

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

Installé au premier étage pour mieux vous régaler de la mer à perte de vue, Le Jo'Ker domine la plage de Perros-Guirec. Ses grandes baies vitrées s'ouvrent sur un magnifique panorama qui dévoile les rochers de l'Archipel des 7 Îles. La vaste salle aux airs rétro, bordée de verrières, jouxte le bar et le casino. Le Chef cuisinier propose une cuisine originale et gourmande à partir de produits de qualité, le tout avec simplicité et authenticité.

Au fil des saisons, il fait évoluer la carte avec des recettes réalisées à partir de produits frais principalement issus de la région. Une belle carte des vins viendra sublimer votre repas.

**Restaurant bistronomique**

#### Tarifs

Entrée à partir de 10 €  
Plat à partir de 20 €  
Dessert à partir de 9 €  
Plateau de fruits de mer pour 2 pers. à partir de 90 €

#### 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  
Kasino de Perros-Guirec  
kasino.perrosguirec



### L'EMBARCADÈRE

**PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU**  
18 boulevard Thalassa

Aurélien Broudic vous accueille dans un cadre marin et vous propose 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, l'œuf poché crème de maïs, l'agneau de 7 h ainsi que tous les poissons cuisinés au fil de la créativité du chef. Spécialités : Lotte, ormeaux, homards, choucroute de la mer, St-Jacques en coques et sa purée aux arômes fumés. Et le dessert signature : le Paris-Brest pour 2 personnes, tarte tatin pomme-coing. Possibilité de privatiser le restaurant pour les cocktails et dîners. Produits locaux.

**Bistronomique / Cuisine de la mer**  
Couverts : 48 (salle) + 26 (terrasse)

#### Tarifs

Menus de 35 € à 41 €  
Carte à partir de 25 €  
Menu enfant 15 €

#### Période d'ouverture

Toute l'année (fermé 15 jours fin janvier, début février).  
Midi et soir : **L M M J V S D**

#### Contact

02 96 91 25 80  
l'embarcadere.perrosguirec@gmail.com  
L'Embarcadère  
L'Embarcadère Perros



### LE RÉTRO

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

Ouvert de mars à novembre face à l'archipel des 7 Îles. Kévin et son équipe vous proposent des plats traditionnels bretons avec des produits issus de producteurs locaux. Une carte retravaillée et réduite pour vous servir des plats de qualité.

Le Rétro propose également l'après-midi un service continu avec : crêpes, desserts, glaces, boissons chaudes et fraîches, cocktails sans oublier notre Happy Hour !

Nos incontournables : Burgers Savoyard ; Brochettes de St Jacques et Gambas ; Fameuse Galette saucisse et sa moutarde à l'ancienne. Pas de réservations.

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

#### Tarifs

Carte à partir de 2,90 €

#### Période d'ouverture

Ouvert de mars à novembre.  
Midi et soir : **L M M J V S D**

#### Contact

02 96 91 02 75  
brassiereleretro22@gmail.com  
www.brassiereleretro.com  
Brasserie - Crêperie  
Le Rétro  
brasserie.le.retro.officiel



## LES RESTAURANTS



### LA PAILLOTE

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

Idéalement placée à Trestraou, face à la mer, la Paillote vous accueille toute l'année. Venez déguster nos spécialités sur la terrasse ensoleillée.

**Cuisine traditionnelle**  
Couverts : 80 (salle) + 100 (terrasse)

**Tarifs**  
Menus à partir de 33 €  
Carte à partir de 17 €  
Menu enfant 13 €

**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 47 19 22  
La Paillote  
la\_paillote\_perros



### LA SUITE

**PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU**  
Boulevard Joseph Le Bihan

Restaurant, bar & Lounge  
Un lieu convivial et chaleureux qui se réinvente, où partage et finesse s'harmonisent au son des vagues. Un endroit incontournable quelle que soit l'occasion : soirées afterwork, cocktails dinatoires entre collègues, déjeuners d'affaires, diners romantiques au bord de l'eau.

Nos terroirs dans tous ses états, le chef Jean-François Coudert vous propose un voyage hors du temps, une cuisine humble, épurée et généreuse déclinée suivant les saisons, les récoltes et la générosité de la mer et de la terre.

**Poissons et fruits de mer**  
Couverts : 80 (salle) + 100 (terrasse)  
Accueil groupe : 65



**Tarifs**  
Menus à partir de 37 €  
Carte à partir de 19 €  
Menu enfant 12,50 €

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

**Contact**  
02 96 49 03 34  
contact@lasuite-restaurant.com  
www.lasuite-restaurant.com  
La Suite Restaurant  
Lounge Bar  
restaurant\_lasuite\_trestraou



### L'HALIOTIS

**PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU**  
58 boulevard Thalassa

Sublimation des trésors de la mer et explosion de saveurs. Le Chef Exécutif Jean-François Coudert vous propose un voyage hors du temps, une cuisine humble, épurée et généreuse déclinée suivant les saisons, les récoltes et la générosité de la mer. Le Bar-Lounge vous accueille dans une ambiance cosy et tamisée et vous offre une sélection de cocktails et spiritueux à déguster près de la cheminée. Une invitation au voyage !

**Cuisine bistrannique**  
Couverts : 100 (salle) + 50 (terrasse)

**Tarifs**  
Carte à partir de 20 €  
Menu enfant 12 €

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

**Contact**  
02 57 63 02 22  
resa@roz-marine-thalasso.com  
RozMarineThalassoPerros  
rozmarinethalassoperros



### LE DUPLEX

**PERROS-GUIREC - PORT DE PLOUMANAC'H**  
70 chemin de la Pointe

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

**Restaurant semi-gastronomique / Cuisine inventive**  
Couverts : 46 (salle) + 42 (terrasse)  
Accueil groupe : 40



**Tarifs**  
Menus de 26 € à 48 €  
Carte à partir de 18 €  
Menu enfant 14 €

**Période d'ouverture**  
De mai à septembre :  
Midi : L M M J V S D  
Soir : L M M J V S D  
D'octobre à avril :  
Midi : L M M J V S D  
Soir : L M M J V S D

**Contact**  
06 95 22 00 67  
contact@restaurant-leduplex-perros.com  
www.restaurant-leduplex-perros.com  
Restaurant Le Duplex  
restaurant\_leduplex

## LES RESTAURANTS



### LE BISTROT DU PORT

**PERROS-GUIREC - PORT DE PLOUMANAC'H**  
56 chemin de la Pointe

Bar Crêperie situé face à la mer sur le port de Ploumanac'h, offrant une terrasse ensoleillée toute la journée. Dans ce site exceptionnel nous vous invitons à déguster nos galettes et crêpes traditionnelles de sarrasin ou froment BIO réalisées sur place, à la demande, avec des produits frais et locaux.

Salades composées et grillades de saucisse bretonne sont aussi proposées. Il y a pour les amateurs, un large choix de bières bretonnes et cidres locaux en pression ou à la bouteille, ainsi que des glaces artisanales - Service continu. Ken ar c'hentañ ! Spécialités : galettes et crêpes, salades et saucisse grillée.

**Galettes et crêpes, salades et saucisse grillée**  
Couverts : 30 (salle) + 40 (terrasse)



**Tarifs**  
Carte à partir de 4 €

**Période d'ouverture**  
Ouvert d'avril à septembre.  
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 88 76 03 11  
bistroarporz@gmail.com



### 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. Cédric, le Chef de cuisine, accompagné de son équipe, vous invite 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. Par beau temps, venez profiter de notre terrasse plein sud donnant directement sur le petit port classé « port d'intérêt patrimonial ». Spécialités : ormeaux, homards, menu végétarien, vue mer.

**Restaurant gastronomique**  
Couverts : 54 (salle) + 42 (terrasse)  
Accueil groupe : 50



**Tarifs**  
Menus de 22 € à 48 €  
Carte à partir de 19 €  
Menu enfant 15 €

**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  
D'octobre à fin mars :  
Midi : L M M J V S D  
Soir : L M M J V S D

**Contact**  
02 96 46 50 08  
restodesrochers@gmail.com  
www.restaurant-desrochers-perros.com  
Restaurant Des Rochers



### 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 déjeuner servie tous les midis (menu 2 plats à partir de 32€).  
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 109 €  
Carte à partir de 22 €  
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



### 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.

**Cuisine traditionnelle**  
Couverts : 30

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

**Tarifs**  
Menu déjeuner 25 €  
Menu dîner à partir de 32 €  
Menu enfant 15 €

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



## LES RESTAURANTS



### 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 entraineront 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 à partir de 35 €  
Carte à partir de 18 €  
Menu enfant 16 €

#### Période d'ouverture

De février à fin décembre.  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**

#### Contact

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



### 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 profiter de nos fruits de mer, de nos galettes et de notre carte restaurant sur la terrasse ensoleillée ou dans l'une de nos deux salles.

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)



### 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 23 € (entrée, plat, dessert), ou la formule à 18 € (entrée, plat ou plat, dessert).

**Cuisine traditionnelle**  
Couverts : 40 | Accueil groupe : 40



### LE 19

**PLEUMEUR-BODOU**  
Route du Golf

Surplombant la Côte de Granit Rose dans un cadre verdoyant, Le 19 vous invite au dépaysement, à quelques pas du GR 34. Le chef vous propose une carte « entre terre et mer », ainsi que ses coups de cœur du moment à l'ardoise midi & soir. Dégustez sur commande de généreux plateaux de fruits de mer, ormeaux ou homards de la Côte. Sur mesure : votre repas d'affaires, séminaire, mariage ou réception en salle privative. Nul besoin d'être golfeur pour offrir un petit délice à vos papilles. Bienvenue à tous !

**Cuisine traditionnelle / Bar / Terrasse**  
Couverts : 60  
Accueil groupe : 10 à 150



#### Tarifs

Entrée plat / plat dessert 19 €  
Entrée plat dessert 24 €  
Formule groupe boissons comprises 26 €

#### Période d'ouverture

Du 1<sup>er</sup> février au 15 mars :  
Midi : **L M M J V S D**  
Du 16 mars au 15 novembre :  
Midi et soir : **L M M J V S D**  
Du 16 novembre au 31 décembre :  
Midi : **L M M J V S D**

#### Contact

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



### LA TABLE DE CED

**LOUANNEC**  
2 allée du Verger

On pourrait dire de Ced qu'il a trouvé une recette simple : proposer toutes les bonnes choses que vous aimez, en les améliorant. Installé dans le charmant bourg de Louanec, juste à côté de Perros-Guirec, mais loin de la foule, son restaurant sait mêler la qualité des produits à l'art de les accommoder à la sauce bretonne. Les viandes sont mûries trois à cinq semaines. Le poisson et les viandes sont fumés maison. Quant au menu breton, qui existe en version à emporter : kig ha farz, poissons requin congé, bouilla-breizh le tout accompagné de merveilleux légumes de saison ; kouign-amann.

**Grill / Cuisine à thème / bretonne / traditionnelle / Produits de la mer**  
Couverts : 26 | Accueil groupe : 32



#### Tarifs

Menus de 16 € à 34 €  
Carte de 10 € à 48,50 €

#### Période d'ouverture

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

#### Contact

02 96 23 52 51  
www.alatabledecad.com  
alatabledecad@gmail.com



### 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 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 9,90 € 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



### L'AUBERGE DE CRECH'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 Crech'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 : 40



#### Tarifs

Carte de 3 € à 25 €  
(à la demande pour les groupes)

#### Période d'ouverture

Du 24 mars au 12 novembre :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**  
Vacances scolaires :  
Midi et soir : **L M M J V S D**

#### Contact

07 81 21 73 61  
crechbec@gmail.com  
L'auberge de Crech'h Bec  
laubergedecrechbec



### LE MACAREUX

**PLEUMEUR-BODOU - PRESQU'ÎLE DE LANDELLEC**  
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.

En terrasse tous les jours sauf lundi, ardoise du pêcheur et du randonneur de 14h à 19h. Sandwich lobster and crabe, ships, glaces, boissons. Pensez à réserver votre table !  
Bar/terrasse ouvert tous les après-midi en juillet et août.

**Restaurant gastronomique**  
Couverts : 20



#### Tarifs

Formule ardoise  
à partir de 12 € en terrasse  
Carte de spécialités  
à partir de 20 € le midi

#### 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 RESTAURANTS



### LE BOUT'D'ÎLE

**PLEUMEUR-BODOU - ÎLE GRANDE**  
14 rue Toul ar Stang

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

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

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

**Cuisine traditionnelle / Crêperie / Bar**  
Couverts : 160

Accueil groupe : oui (à la demande)



**Tarifs**  
Menus de 24 € à 30 €  
Carte & ardoise  
Menu enfant

**Période d'ouverture**  
D'avril à fin octobre.  
Midi et soir : **L M J V S D**  
7/7 du 15 juin à fin août.

**Contact**  
02 96 91 98 99  
leboutdile22@gmail.com



### VIVACE

**TRÉBEURDEN**  
Place de Crec'h Héry

VIVACE propose une cuisine dynamique et engagée, élaborée avec des produits frais et locaux. Toutes les deux semaines une nouvelle carte est proposée en collaboration avec l'ensemble de nos producteurs-ices.

Respecter la saisonnalité des produits tout en veillant au circuit le plus court possible, apporter une attention toute particulière aux végétaux et travailler les produits dans leur entièreté sont de véritables défis, mais c'est notre seule manière d'envisager la restauration aujourd'hui.

Au plaisir de cuisiner pour vous ! Laura & Baptiste.

**Cuisine contemporaine**  
Couverts : 30 | Accueil groupe : 25



**Tarifs**  
Menu du midi 29 €  
Menu du soir de 38 € à 58 €

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Hors juillet / août :  
Midi : **L M J V S D**  
Soir : **L M J V S D**  
Juillet / août :  
Midi : **L M J V S D**  
Soir : **L M J V S D**

**Contact**  
02 96 47 15 52  
vivace.lerestaurant@gmail.com  
www.vivace.restaurant  
vivace.restaurant.trebeurden  
vivace.restaurant

## LES RESTAURANTS



### AL DENTE

**TRÉBEURDEN**  
14 rue de Penvern

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

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



**Tarifs**  
Formules de 8,60 € à 28 €  
Carte de 6,70 € à 28 €

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

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



### LA TOURELLE

**TRÉBEURDEN**  
45 rue de Trozoul

Le restaurant La Tourelle vous accueille dans sa salle panoramique avec une vue sur le port, la plage et les îles de Trébeurden. Vous aimerez vous y retrouver entre amis ou en famille pour déguster une cuisine élaborée autour de produits frais de qualité. La carte et l'ardoise évoluent au rythme des saisons.

**Cuisine traditionnelle**  
Couverts : 30 | Accueil groupe : 50



**Tarifs**  
Formules à partir de 20 €  
Carte à partir de 16 €

**Période d'ouverture**  
Consulter notre site internet.

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



### MANOIR DE LAN KERELLEC

**TRÉBEURDEN**  
Allée centrale de Lan Kerellec

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

**Restaurant gastronomique**  
Couverts : 60 | Accueil groupe : 20



**Tarifs**  
Formules de 33 € à 140 €  
Carte de 29 € à 90 €

**Période d'ouverture**  
Ouvert du 18 mars au 31 octobre :  
Hors saison :  
Midi : **L M J V S D**  
Soir : **L M J V S D**  
Juillet / août :  
Midi : **L M J V S D**  
Soir : **L M J V S D**

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



### LA VOILE

**TRÉBEURDEN**  
Rue de Trozoul

Idéalement située sur le port de Trébeurden, La Voile vous attend toute l'année. Avec sa vue mer imprenable, La Voile ne vous laissera pas de marbre !

**Brasserie / Crêperie / Pizzeria / Produits de la mer**  
Couverts : 250 | Accueil groupe : 400



**Tarifs**  
Carte de 13 € à 35 €

**Période d'ouverture**  
Ouvert toute l'année.  
Midi et soir : **L M J V S D**

**Contact**  
02 96 48 41 34



### SOUS LE VENT

**TRÉBEURDEN**  
45 rue de Trozoul - Rez-de-chaussée

Entre la plage de Tresmeur et le port, la cuisine, chez Frédérique et Nicolas, est un caractère qui se transmet depuis plusieurs générations. Dans une atmosphère familiale et un cadre cozy, accompagnés de notre équipe, nous vous proposons des mets de qualité en privilégiant des produits frais, locaux, bios et cuisinés « maison ». Vous trouverez un large choix de crêpes et galettes, des plus classiques aux plus originales ainsi qu'une carte « 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 18,90 €  
Formules de 15,50 € à 18,90 €  
Menu enfant 11,50 €

**Période d'ouverture**  
De mars à juin, septembre et octobre :  
Midi : **L M J V S D**  
Soir : **L M J V S D**  
Juillet et août :  
Midi : **L M J V S D**  
Soir : **L M J V S D**

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



### 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 26 € à 39 €  
Carte de 11 € à 25 €

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

**Contact**  
02 96 15 36 36  
letransats@gmail.com  
www.le-transat-restaurant.com

## LES RESTAURANTS



### AUBERGE DE LA VIEILLE ÉGLISE

**TRÉGASTEL**  
9 place de l'Église

Restaurant de cuisine traditionnelle moderne, situé dans le bourg de Trégastel. L'auberge de la vieille église propose une cuisine locale et de saison, sans oublier le homard breton.

**Cuisine traditionnelle**  
Couverts : 30

#### Tarifs

Menu Traouiero : 2 choix **30 €** / 3 choix **35 €** / 4 choix **45 €**  
Menu Homard (selon le cours du homard et la disponibilité)  
Menu Auberge **62 €** (menu en 5 temps)

#### Période d'ouverture

Du 1<sup>er</sup> février au 31 décembre :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**

#### Contact

02 96 23 88 31  
contact@ave-restaurant.bzh  
www.ave-restaurant.bzh



### LE BREIZH'ILIEN

**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

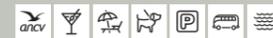
Formules de **6,50 € à 18 €**

#### 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



### QUAI DES ÎLES

**TRÉVOU-TRÉGUIGNEC**  
20 rue de Trestel

Crêperie - brasserie - moules, spécialité fish & chips. Situé devant 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**  
Du 1<sup>er</sup> avril au 5 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  
Crêperie 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 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 **9,50 €**  
Carte de **9,50 € à 22 €**

#### Période d'ouverture

De mars 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  
Ty Gwen plage de Trestel



## LES RESTAURANTS



### TY KORNOG

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
24 place de Kerilly

Bar, brasserie, crêperie proposant un choix de galettes agrémentées de produits fumés maison (saumon, filet mignon, et magret de canard) ainsi que des grillades d'angus. Vous pourrez également y déguster de nombreuses bières bretonnes ainsi que quelques nectars de whiskys bretons «made in Glann Ar Mor».

Bruno et son équipe vous accueillent en salle ou en terrasse, pour un repas ou juste pour un verre ou un dessert dans une ambiance chaleureuse baignée de musique : Clapton, Dire Straits, Telephone.

**Crêperie / Brasserie**  
Couverts : 70 (salle) + 70 (terrasse) | Accueil groupe : 50



#### Tarifs

Menus de **12 € à 27 €**  
Carte de **15 € à 35 €**

#### Période d'ouverture

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

#### Contact

07 83 02 31 45  
tykornog@yandex.com



### LE PHOENIX

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
1 avenue des Frères le Gall - Les 4 Chemins

Le Black Rock Grill est un concept de cuisson sur pierre de lave, chauffée à 450°, où chacun y cuit les ingrédients de son choix : bœuf, agneau, canard, filet mignon, poulet, poisson, crustacés, Yakitori (mini-brochettes japonaises), mixed grill. Le tout, accompagné de légumes de saison et de frites maison. Nick, d'origine galloise, vous réservera un excellent accueil !

**Bar / Grill**  
Couverts : 28 (salle) + 36 (cour fermée)

#### Tarifs

Carte à partir de **18 €**

#### Période d'ouverture

Toute l'année. Fermé très exceptionnellement.  
Horaires flexibles.

#### Contact

02 96 48 56 05  
06 27 25 62 37  
stallynick@gmail.com



### 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 : 300  
Accueil groupe : 50 pers. (sur réservation)



#### Tarifs

Carte environ **15 € / pers.**

#### Période d'ouverture

Du 17 juin au 10 septembre.  
Service en continu de 17h à 1h.

#### Contact

06 24 03 70 82  
contact@lagrangevadrouille.fr  
La Grange Vadrouille



### 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 M J V S D**

#### Contact

02 96 54 05 94  
aubergedesaintjean.com



## LES RESTAURANTS



### L'UTOPIE

**PLOUARET**  
23 place de l'Église

Sur la place de l'église, L'Utopie vous accueille dans une ambiance conviviale et cocooning. Nous vous proposons une formule du marché le midi et une carte simple mais variée midi et soir. La carte est changée régulièrement car nous travaillons avec des produits frais. N'hésitez pas à venir goûter nos pizzas, vente sur place ou à emporter.

**Pizzeria / Cuisine traditionnelle**  
Couverts : 34 (salle) + 10 (terrasse)  
Accueil groupe : 34

**Tarifs**  
Menu de 14 € à 16 €  
Carte de 15 € à 24 €  
**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Midi et soir : **L M M J V S D**  
**Contact**  
02 96 47 43 64  
lutopie.plouaret@orange.fr



### 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 13,50 € 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 : 80 (salle) + 25 (terrasse)  
Accueil groupe : 80



**Tarifs**  
Menu 14,40 €  
**Période d'ouverture**  
Toute l'année de 8h à 17h.  
Midi : **L M M J V S D**  
**Contact**  
02 96 38 66 72  
bar.restaurant.letape@gmail.com  
L'Étape, Bar Restaurant

## LES RESTAURANTS



### DOMAINE LE Puits de Jeanne

**PLOUÉGAT-MOYSAN**  
Penn A Nec'h

L'auberge « Le Puits de Jeanne » vous accueille et vous fait revivre les plaisirs de la table dans un cadre champêtre, calme et authentique. Si vous êtes plutôt fin gourmet, amateur de cuisine traditionnelle, venez sans hésiter vous restaurer dans la salle de l'Auberge en découvrant le fameux Kig ha Farz (spécialité régionale). Si vous n'êtes pas rassasiés, ou si vous voulez faire découvrir à d'autres les gourmandises de l'auberge, vous retrouverez à la Boutik de Jeanne le kig ha farz en conserve, le cidre de la maison et biens d'autres produits traditionnels. Accueil groupe toute l'année sur rendez-vous (mariages, séminaires, banquets...). Le domaine est labellisé Tourisme & Handicap.

**Cuisine traditionnelle**  
Couverts : 55 | Accueil groupe : 110



**Tarifs**  
Carte de 5 € à 34 €  
Menu enfant de 10 € à 13 €  
**Période d'ouverture**  
Basse saison :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**  
Juillet / août :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**  
Toute l'année pour les groupes.

**Contact**  
02 98 79 20 15 / 06 32 15 93 46  
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. 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 : 20



**Tarifs**  
Carte de 7 € à 15 €  
**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Hors saison :  
Midi et soir : **L M M J V S D**  
Juillet / août :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**  
**Contact**  
02 96 46 48 63 / 06 84 95 69 56  
letempsdescerises@gmail.com  
www.letempsdescerises.bzh



### O TREGROM

**TRÉGROM**  
10 Hent Bras

Restaurant traditionnel, bar avec billard et fléchette. Epicerie avec un rayon bio, dépôt de pain, gaz (timbres, enveloppes...).

**Cuisine traditionnelle / Produits de la mer**  
Couverts : 40 | Accueil groupe : sur demande

**Tarifs**  
Menu du jour 14,50 € (uniquement le midi)  
Carte de 14 € à 30 €  
**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Du 16 septembre au 16 juin :  
Midi : **L M M J V S D**  
Du 15 juin au 15 septembre :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**

**Contact**  
06 49 22 54 31  
otregrom@gmail.com



### L'ÉVÈNEMENTIEL

**LANGOAT**  
14 place de l'Église

L'Évènementiel vous accueille dans le petit centre de la commune de Langoat, face à la mairie, dans une ambiance conviviale. Une cuisine familiale et gourmande proposant le midi une formule dite « ouvrière », une carte avec multiples choix et des desserts de la région comme le Kouign Amann. Dans une salle avec un esprit zen le personnel sera à votre écoute pour votre repas. L'Évènementiel c'est aussi une partie traiteur-animation pour vos événements spéciaux. À partir de 15 personnes : repas d'entreprise, association, collectivités, séminaire.

**Brasserie / Cuisine traditionnelle et bretonne**  
Couverts : 50 | Accueil groupe : 50



**Tarifs**  
Menus à partir de 13,90 €  
Carte de 3 € à 25 €  
**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Hors saison :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : sur réservation  
D'avril à septembre :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**

**Contact**  
02 96 47 53 93  
06 48 40 65 50  
yann.legrouiec22@outlook.com



### LE DERRIEN

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

Bienvenue dans notre restaurant gastronomique 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 bistro-bonomique - 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**  
Menu 3 plats à partir de 34 €  
Bar-food à partir de 8 €  
**Période d'ouverture**  
Du 9 février au 31 décembre  
de 19h à 22h : **L M M J V S D**  
Bar ouvert à partir de 17h.

**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.

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



**Tarifs**  
Carte de 17 € à 35 €  
**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

## LES RESTAURANTS



**TY GOUFFRE**   
**PLOUGRESCANT**  
 Site de Castelmeur - Chemin de Pors Lédan

Restaurant face à la mer, offrant une vue panoramique sur le site du gouffre. Venez-vous régaler avec les fameuses huîtres de Plougrescant ou partager un plateau de fruits de mer. Une cuisine plaisir, au goût du jour, préparée avec les produits du terroir et influencée par les saisons. Le restaurant est idéal pour toutes occasions ; lors d'une promenade au gouffre, une randonnée sur le GR 34, en revenant de la plage ou simplement pour contempler un coucher de soleil dans un cadre unique. Spécialités : fruits de mer, poissons, homard, fish & chips, burger.

Brasserie / Produits de la mer  
 Couverts : 40 | Accueil groupe : 40



**CHEZ CONSTANCE**   
**PLOUGRESCANT**  
 6 Hent Landreger

Offrez-vous une pause gourmande dans un univers riche de découvertes. Envie de galettes, de crêpes, de moules de Bréhat, de kouign-amann, de far breton ? Tout est fait maison avec du sarrasin bio et des produits locaux. Nous proposons également des planches de saveurs aux produits bretons. Le petit plus... notre boutique pour faire le plein de gastronomie locale. Vous pourrez aussi poursuivre cette expérience en plongeant dans l'univers culturel de la Bretagne au travers d'une exposition : « Des bretons en Armorique ».

Cuisine bretonne / Produits de la mer / Crêperie /  
 Salon de thé  
 Couverts : 25



**LE BISTROT D'ERNEST**  
**TRÉGUIER**  
 12 rue Ernest Renan

Restaurant basé dans une bâtisse classée proposant une cuisine traditionnelle avec une carte évolutive en fonction de la saison et mettant en avant la qualité des produits locaux.

Cuisine traditionnelle  
 Couverts : 30 | Accueil groupe : 20



**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. Pensez à réserver votre table !

Restaurant traditionnel  
 Couverts : 40 (1<sup>er</sup> salle 20, 2<sup>e</sup> salle 20)  
 Accueil groupe : 40



**Tarifs**  
 Formules à partir de 15 €  
 Carte à partir de 15 €

**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

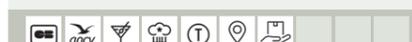
**Contact**  
 02 96 92 32 34  
 Restaurant L'Auberge  
 du Trégor à Tréguier



**REST'À FLOTS**   
**TRÉGUIER**  
 5 place du Général de Gaulle

Hôtel bar restaurant avec deux ambiances (le rez-de-chaussée ambiance brasserie, à l'étage un restaurant avec vue panoramique sur le port).

Grill / Brasserie / Pizza / Produits de la mer  
 Couverts : 90



**Tarifs**  
 Menu de 13 € à 21 €  
 Carte de 6 € 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 92 30 25  
 Rest'à Flots

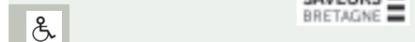


**AIGUE MARINE**   
**TRÉGUIER**  
 5 rue Marcellin Berthelot - Port de Plaisance

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**  
 Formule déjeuner et formule dégustation de 28 € à 125 €  
 Menu gastronomique enfant de 21 € à 26 €

**Période d'ouverture**  
 Du 1<sup>er</sup> avril au 11 novembre.  
 Midi et soir : L M M J V S D

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



**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 à 25 € et 30 €  
 Plat à partir de 9 €

**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  
 stehnicol@gmail.com  
 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 : L M M J V S D  
 Soir : L M M J V S D

**Contact**  
 02 96 92 39 15

## 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.  
Hiver hors vacances scolaires :  
Midi : **L M M J V S D**  
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**  
Vacances de février zone B le soir sur réservation

**Contact**  
02 96 20 19 49



### 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 : 60  
Accueil groupe : 30



**Tarifs**  
Menus à partir de 27,50 €

**Période d'ouverture**  
Du 6 janvier au 31 décembre.  
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



### CRÊPERIE LEZ AR DREO

**LÉZARDRIEUX**  
5 place du Centre

Caroline et Arthur vous accueillent chaleureusement sur la place de leur 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



**Tarifs**  
Carte de 2,80 € à 16 €

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

Juillet et août :  
Midi : **L M M J V S D**  
Soir : **L M M J V S D**

**Contact**  
07 67 08 20 82  
lezardreo@gmail.com  
creperie-lezardreo.com



### BREIZ'H BIHAN

**PLEUBIAN**  
Place du Château

Situé au coeur d'un petit village, vous trouverez le restaurant le Breiz'h Bihan. Vous pourrez y découvrir une cuisine authentique, traditionnelle bretonne, avec des produits locaux de la Presqu'île.

Restaurant traditionnel  
Couverts : 40 (salle) + 20 (terrasse)  
Accueil groupe : 40

**Tarifs**  
Menus de 14,50 € à 24,50 €  
Carte de 12 € à 19 €  
Menu Découverte 45 €

**Période d'ouverture**  
De février à mai et d'octobre à décembre  
Midi : **L M J V S D**  
Soir : **L M J V S D**

De juin à septembre :  
Midi : **L M J V S D**  
Soir : **L M J V S D**

**Contact**  
07 86 21 76 81  
morgane.thomas4@outlook.fr  
Breiz'h Bihan  
le-breizh-bihan



≡ Ici, destination durable ≡

Offices de Tourisme de Bretagne

# Voyageons ensemble

Charte du voyageur

BRETAGNE  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
TOURISME

“ En Bretagne, sur ce territoire marin, urbain, paysan, on murmure que...”

Les voyageurs ne comptent pas pour du beurre.  
La côte se montre plus sauvage que les habitants.  
On reçoit des vagues d'émotions, même en pleine tempête.  
On grave chaque instant dans sa mémoire, pas sur les pierres.  
On ramasse ses déchets parce que c'est pas la mer à boire.  
On retourne la terre des champs, pas le sable fin de l'estran.  
On consomme local aussi naturellement que l'on savoure une crêpe.  
On pose volontiers la bolée pour danser au fest-noz.  
On contemple les ballets d'aigrettes sur la pointe des pieds.  
On retrouve sa liberté sans s'échapper des sentiers de randonnée.  
Les guides enchantent les visiteurs et ce n'est pas une légende.  
La rencontre avec la Bretagne se partage avec fierté. ”

Les Offices de Tourisme de Bretagne vous souhaitent la bienvenue.  
Degemer mat !

Partagez et signez la charte du voyageur :  
[www.charte-du-voyageur.bzh](http://www.charte-du-voyageur.bzh)

Projet soutenu par :

Offices de Tourisme de Bretagne  
Région Bretagne  
Mairie de Lézardrieux  
Mairie de Pleubian  
Mairie de Breiz'h Bihan

# vélek'tro

BRETAGNE

à vous la liberté!  
frankiz deoc'h!

## LOUEZ UN VÉLO À ASSISTANCE ÉLECTRIQUE E-BIKE

> DANS LES BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE

> CHEZ NOS PARTENAIRES :

- COMMERCES,
- HÉBERGEMENTS,
- PORTS & AÉROPORTS



BRETAGNE  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
TOURISME



## ICI ON SORT DES SENTIERS BATTUS !

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.

[www.bretagne-cotedegranitrose.com](http://www.bretagne-cotedegranitrose.com) - 02 96 05 60 70

BRETAGNE  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
TOURISME



BRETAGNE  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
TOURISME



## ICI, C'EST la découverte

Diduamant zo amañ !

**EN FAMILLE OU ENTRE AMIS,  
VOUS ÊTES À LA RECHERCHE  
D'ACTION, DE DÉCOUVERTE ?**

Découvrez un large choix d'activités de loisirs, de sorties en bateau, de découvertes et de visites en vente dans notre livret  *Ici c'est la découverte*  et sur notre site internet

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

# Les bars et cafés

BARS AND CAFÉS - BARS UND CAFÉS - OSTALERIOÙ

En quête de convivialité...



## LES BARS ET CAFÉS



### LE FLAMBARD

LANNION  
Place du Général Leclerc

Bar accueillant et agréable, à l'image de Nicole la patronne. Ouvert 7 jours/7. Un plat du jour à 8,50 € chaque midi et une restauration rapide, bières bretonnes...

Profitez de la salle d'exposition à la Cale du Flambard, 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.

Kenavo à bientôt !

Bar / Petite restauration / Galerie



#### Tarifs

Plat du jour 8,50 €  
Petite restauration 5,50 €

#### 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 le bar à jeux de société du coin ! Seul ou à plusieurs, en plus des jeux, vous aurez le loisir de découvrir des produits locaux pour l'apéro, des bières et des liqueurs de tout juste à côté qu'on se fera un plaisir de vous présenter. Le Truc, c'est aussi beaucoup de convivialité et de rencontres, une superbe terrasse à l'arrière, un billard, des fléchettes et même quelques jeux de société grande taille pour jouer dehors. Parce qu'au Truc, chacun peut y apporter son truc.

Bar à jeux / Café / Animations



#### Période d'ouverture

Toute l'année.  
Du mercredi au dimanche de 17h à 1h.

#### Contact

09 51 41 74 65  
06 50 98 75 04  
letrucafe@gmail.com  
letrucafe  
le\_truc\_cafe\_lannion



### 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



### 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. Vente à emporter.

Accès wifi, terrasse plein sud. Retransmission des événements sportifs.

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

Bar / Restauration rapide



#### Période d'ouverture

Toute l'année. 7 jours sur 7 d'avril à septembre.  
Fermé le mardi à partir de 15h et le mercredi d'octobre à mars.

#### Tarifs

Carte de 3,20 € à 12,50 €

#### Contact

02 96 23 69 09  
Bar Ty Maï



### LE CAFÉ THÉODORE

TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU  
Kerguerwen

Le rendez-vous incontournable du coin ! Lieu dédié aux voyages. On se rencontre autour d'un verre, des journaux et des livres qui appellent à découvrir le monde.

Petit marché le jeudi (de 18h à 20h). Vente de produits locaux et de tapas tous les jours au café. Large choix de bières et sélection de vins « nature ». L'été, petite restauration dans le jardin.

L'Asso Tohu-Bohu organise : projections de documentaires, concerts, théâtre, ateliers de Breton, dégustations de vin et aussi festivals de films et Escales Nomades 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

09 83 87 15 25  
theodorecafe@yahoo.com  
www.cafetheodore.fr  
Café Théodore



### 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



#### Période d'ouverture

Du 17 juin au 10 septembre.

#### Contact

06 24 03 70 82  
contact@lagrangevadrouille.fr  
La Grange Vadrouille

## LES BARS ET CAFÉS



**LE PETIT BAIN**   
**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
 Plage des Roches d'Argent

Restaurant, bar, tapas les pieds dans l'eau. Paillote dynamique, événements, concerts, dj set. Un lieu unique et original pour déguster en toute convivialité et dans une ambiance de bord de mer, tapas, huîtres, burgers, fish and chips, fruits de mer. Toute notre carte est faite maison avec des produits locaux en circuit court.

Bar / Tapas / Restauration



**Période d'ouverture**  
 Ouvert 18 mai au 24 septembre, tous les jours sauf en cas de tempête.  
 Pas de réservation.

**Contact**  
 contact@lepetit-bain.fr  
 www.lepetit-bain.fr  
 lepetitbain-  
 paillotedynamique  
 petitbainplestin



**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

**Formules**  
 petite restauration (boisson, planche apéro, pâtisseries)

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



**CASTEL CAFÉ**   
**PLOUGRESCANT**  
 Chemin de Pors Lédan  
 Route de Castel Meur

Le Castel Café propose dans un esprit coffee shop une proposition salée, sucrée, tout au long de la journée. Les produits sont réalisés par des artisans locaux : pâtisserie végétale, glace, chocolat, proposition salée, bière, cidre, café... Moment de détente dans un endroit calme, naturel avec une vue magique sur le site du gouffre.

Bar / Tapas / Restauration



**Période d'ouverture**  
 Toute l'année.  
 Ouvert uniquement le week-end de novembre à mars, et en continu pour les vacances de la Toussaint, de Noël et de Pâques.

**Contact**  
 02 96 44 73 21  
 castelcafe22@orange.fr



BRETAGNE  
**CÔTE DE GRANIT ROSE**  
 TOURISME



**NOUVEAU !**  
**VOTRE CARNET DE VOYAGE SUR VOTRE MOBILE**



Toutes nos informations, nos guides et nos actualités sur le site Internet  
**www.bretagne-cotedegranitrose.com**



Nos conseillers(ères) en séjour sont à votre écoute pour vous aider à préparer vos vacances et vous faire parvenir votre carnet de voyage personnalisé.

Contactez-les par e-mail : **contact@bretagne-cotedegranitrose.com**

ou par téléphone : **02 96 05 60 70**

**NOUVEAU : INSCRIVEZ-VOUS À L'ESSENTIEL, LA NEWSLETTER DE LA CÔTE DE GRANIT ROSE**

Chaque mois, nous partageons avec vous nos idées séjours, nos coups de cœurs balades, nos bonnes adresses...

**Scannez-moi** pour vous inscrire en un clic !



# Les produits du terroir & fabrication artisanale

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

Dégustations et saveurs bretonnes assurées

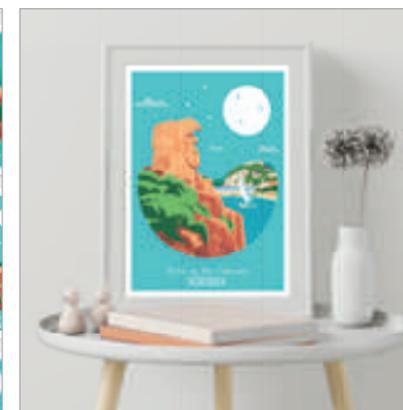


BRETAGNE  
CÔTE  
DE GRANIT  
ROSE  
TOURISME

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-cotedegrantrose.com/boutique](http://www.bretagne-cotedegrantrose.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  
f Les-Caves-du-Pélican  
@ lescavesdupelican



**LA CAVE DES HALLES**

**LANNION**  
19 rue Saint-Marc

Installés dans la zone de Saint-Marc, nous vous proposons un large choix de vins bios, natures, 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  
@ Lacavedeshalles.lannion



**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  
www.celtic-whisky-distillerie.fr  
f Celtic Whisky Distillerie  
@CelticWhiskyDistillerie



**DISTILLERIE AR ROC'H GIN LA ROCHE**

**LA ROCHE-JAUDY** - 21 bis rue aux Toiles - La Roche-Derrien

Ar Roc'h est une distillerie artisanale et familiale. Nous travaillons avec passion et patience. Nous puisons notre inspiration dans notre terroir, ce coin de Bretagne situé entre Armor et Argoat.

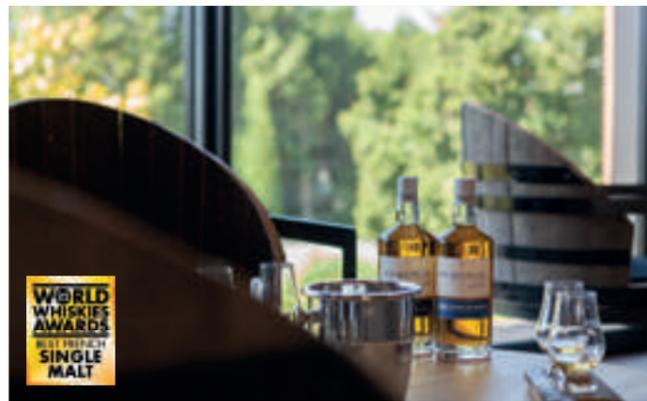
Depuis 2019, nous élaborons des spiritueux et des liqueurs de très haute qualité. Notre gin breton La Roche Sauvage a été primé aux World Gin Awards en 2022.

Distillerie



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

**Contact**  
06 14 71 57 10  
sebastien@arroch.bzh  
www.distillerie-arroch.fr  
f distillerie.ar.roc  
@ larochein



**DISTILLERIE WARENGHEM WHISKY ARMORIK**

**LANNION** - Route de Guingamp, Boutin

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. Visites sur réservation (possible en office de tourisme).

Distillerie



**Tarifs visites guidées**  
Adultes 5 €  
Gratuit pour les - de 18 ans

**Période d'ouverture**  
Toute l'année  
Du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 (17h30 d'octobre à mars)  
Le samedi en juillet et août de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30

**Contact**  
02 96 37 00 08  
boutique@distillerie-warenghem.com  
www.armorik.bzh

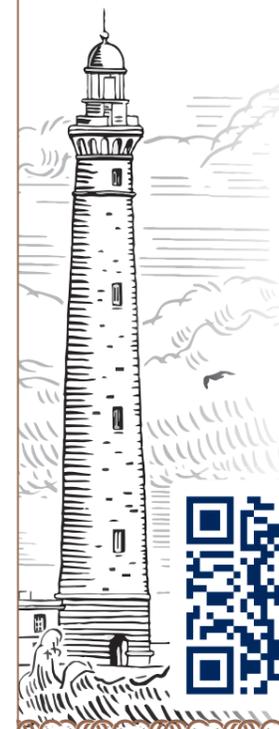
**Coordonnées GPS**  
48.724571, -3.433293



**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



f Celtic Whisky Distillerie / @CelticWhiskyDistillerie



**BRASSERIE RAVITO**  
PLOUMILLIAU  
9 place de l'Église

La Brasserie Ravito est une brasserie de campagne située au centre du bourg de Ploumilliau. C'est un petit lieu de fabrication vivant et toujours en effervescence. On y brasse les bières Ravito, on embouteille, on étiquette, on prépare également les fûts à destination des particuliers et des professionnels et encore mille autres choses.

Les bières sont variées et de caractère, tantôt maltées, tantôt aromatiques, parfois même sagement dosées ! Toutes Bio, locales au maximum et le plus possible en circuit court. On pourra aussi découvrir des verres ainsi que de nombreux coffrets cadeaux sérigraphiés à la main et quelques surprises éphémères.

Brasserie

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Vendredi de 16h à 19h.  
Samedi de 10h30 à 12h30.  
Les horaires de la semaine sont mis à jour régulièrement sur la page Facebook.  
Visite sur rendez-vous.

**Contact**  
06 51 06 81 97  
brasserie.ravito@gmail.com  
Brasserie Ravito



**BRASSERIE ARTISANALE PHILOMENN**  
TRÉGUIER  
Parc Sainte-Catherine

Un bâtiment en briques, typique des architectures industrielles du début du XX<sup>e</sup> siècle, sur les rives du Jaudy, héberge les cuves de Philomenn. Ouverte au public, avec des dégustations, des visites et la boutique.

Bière de caractère du Trégor, nouveautés houblonnées et d'autres recettes à découvrir à la brasserie, dans les festivals et bars du coin.

Brasserie

**Tarifs visites guidées**  
5 € par personne  
3 € pour les étudiants et demandeurs d'emploi

**Période d'ouverture**  
Toute l'année, du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 17h30.

**Visites guidées**  
D'avril à septembre et vacances de la Toussaint : le vendredi à 11h.  
En juillet et en août : le mardi, jeudi et vendredi à 11h. Visite adaptée aux plus de 12 ans.  
Réservation des visites guidées en Office de Tourisme.

**Contact**  
02 96 92 24 52  
www.philomenn.fr



**BRASSERIE DE KERAMPONT**  
LANNION  
2 hent Kozh Montroulez

Six bières bio à l'année, des brassins spéciaux selon les saisons, toutes biologiques, brassées avec des orges et houblons bretons, en plein cœur de Lannion depuis 2015. Venez découvrir les secrets d'une bière artisanale, et ses saveurs ! Concerts et événements toute l'année, voir notre site Internet. Crêpes et galettes bio sur place le mardi soir et lors des événements. Visites sur rendez-vous.

Brasserie



**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, la Brassillerie KanArFoll vous propose des bières biologiques brassées en grande partie avec de l'orge de Perros-Guirec ! Une fabrique de bières de haute fermentation, façonnées avec goût et caractère pour une palette de saveurs, des classiques blonde, ambrée, blanche et IPA aux plus spéciales stout ou triple. Venez découvrir les coulisses de leur fabrication dans la bonne humeur et la convivialité ! KanArFoll ha yec' hed mat d'an holl !

Brasserie

**Période d'ouverture**  
En hiver : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 16h à 18h30, le samedi de 10h à 12h  
En été : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h.  
Visites guidées gratuites de 45 min. Réservations à l'OT de Perros-Guirec

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



**philomenn**

BIÈRE DU TRÉGOR

boutique ouverte au public du mardi au samedi

10H30 - 12H30 | 14H00 - 17H30

PARC SAINTE-CATHERINE  
22220 TRÉGUIER

02 96 92 24 52

WWW.PHILOMENN.FR

INFO@PHILOMENN.COM





**CIDRERIE DU LÉGUER**

**LANNION**  
40 impasse de Kerlenn - 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 répondeur 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.

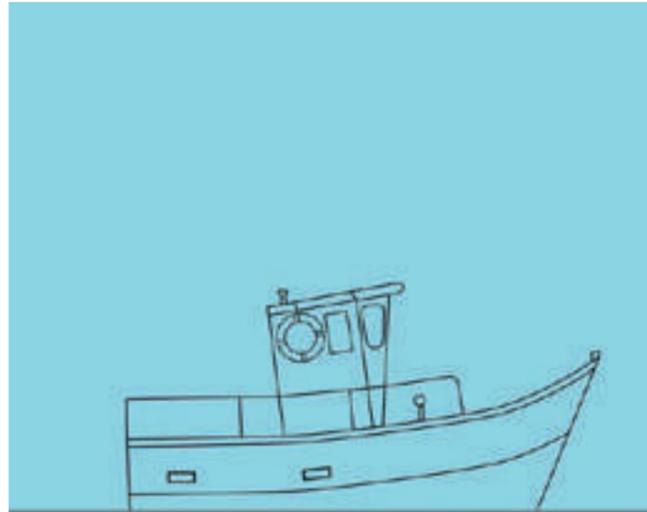
Cidrie

**Période d'ouverture**

Toute l'année : le mercredi, jeudi, vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h30.  
Juillet-Août : du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h30.

**Contact**

07 69 93 97 66  
cedriclebloas@gmail.com  
www.cidrebio.com  
f Cidrie du Léguer  
@ cidrie du léguer



# CIDRE

## CIDRERIE DU LEGUER

**Cédric Le Bloas**  
Propriétaire - Récoltant  
40, impasse de Kerlenn - 22300 LANNION  
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 cidrie 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.

Cidrie

**Période d'ouverture**

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.

Cidrie

**Période d'ouverture**

Présent sur les marchés. Nous contacter

**Contact**

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



**CIDRERIE TUDKER**  
**SAINT-QUAY-PERROS**  
4 Rue de Bouscao

Bienvenue à la cidrie 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.

Cidrie

**Période d'ouverture**

Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le samedi, le dimanche et les jours fériés. Fermé de janvier à mars et en juin. Uniquement sur rendez-vous du 16 septembre au 31 décembre.

**Contact**

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



**CIDRERIE DE PRAT ROUZ**  
**PENVÉNAN**  
Prat Ar Rouz

La cidrie 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 cidrie. 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.

Cidrie

**Période d'ouverture**

Vente directe toute l'année, de mardi au vendredi de 17h à 19h.

**Contact**

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



**LES VERGERS DE KER AVALON**  
**HENGOAT - LA ROCHE-JAUDY**  
1 Kernevez

Vergers Bio de 25 variétés de pommes de table, notamment des variétés anciennes et locales. Fabrication et vente de jus de pommes, cidre et produits fermiers locaux.

Accueil de camping-cars

Cidrie

**Période d'ouverture**

D'avril à septembre : téléphonez avant. De 10h à 17h sauf le dimanche. Visites guidées possibles.

**Contact**

06 80 31 25 32  
f Les Vergers de Ker Avalon



**CIDRERIE GUILLOU-LE MAREC**  
**PAIMPOL**  
Rue Pierre Mendès France

La cidrie Guillou-Le Marec, entreprise familiale depuis 131 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.

Pour les groupes pensez à réserver.

Cidrie / Production artisanale



**Période d'ouverture**

Toute l'année du lundi à 10h au samedi midi. Présentation de l'activité et dégustation du mardi au vendredi.

**Contact**

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



CIDRERIE DE COZMÉZOU



**PLOUÉGAT-GUÉRAND** - Lieu-dit Cozmézou  
Sur la D786, entre Plestin les Grèves et Lanmeur

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 (cidres, 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 !

Présentation d'une vidéo explicative sur les étapes de la production et dégustation des produits.

**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

Cidrerie



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

**Erwan LE CAËR**

Lieu-dit Coz Mezou - 29620 Plouégat-Guérand

02 98 67 56 10 - 06 71 46 05 69

www.cidrieriecozmezou.fr

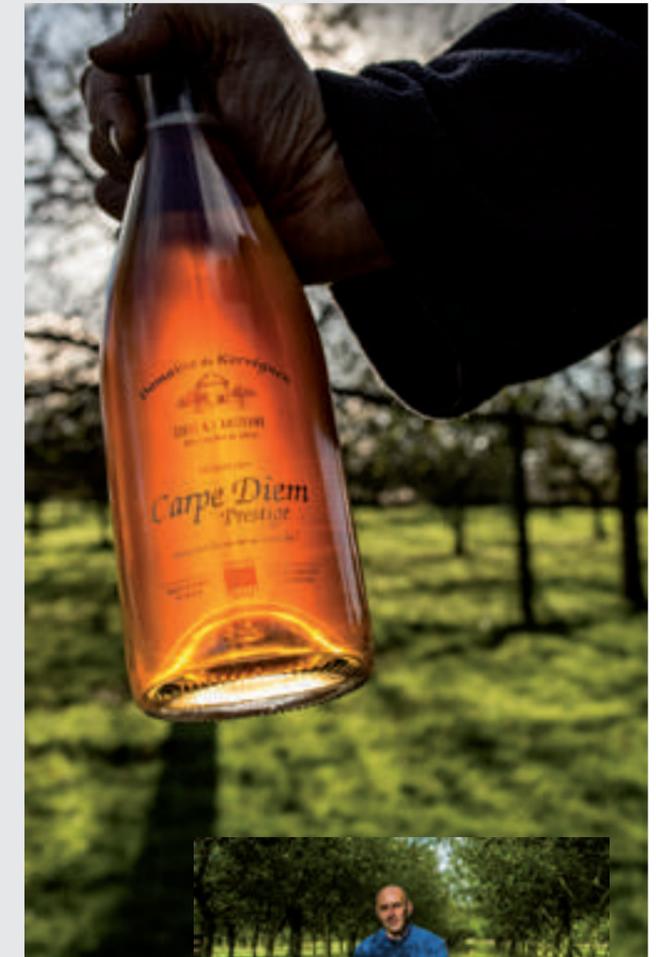


# Cidres à l'ancienne Domaine de Kerveguen



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 : fermé.

*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: geschlossen.

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



MAISON BRIEUC

**LANNION**  
2 Place du Miroir

Découvrez notre boutique de vente directe : gourmandises bretonnes, coffrets cadeaux, vente en vrac. Au cœur de la Baie de Saint-Brieuc, nous fabriquons une large gamme de caramels, biscuits et gâteaux bretons. Nos engagements portent sur des recettes comme à la maison avec des ingrédients locaux.

**Période d'ouverture**  
Toute l'année : mardi, mercredi, vendredi et samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h, et jeudi de 10h à 13h et de 15h à 19h.

**Contact**  
02 96 77 04 49  
contact@maisonbriec.bzh  
www.briec.bzh

Biscuits / Caramel / Confiteries / Produits bretons



L'ATELIER DE CHRISTOPHE

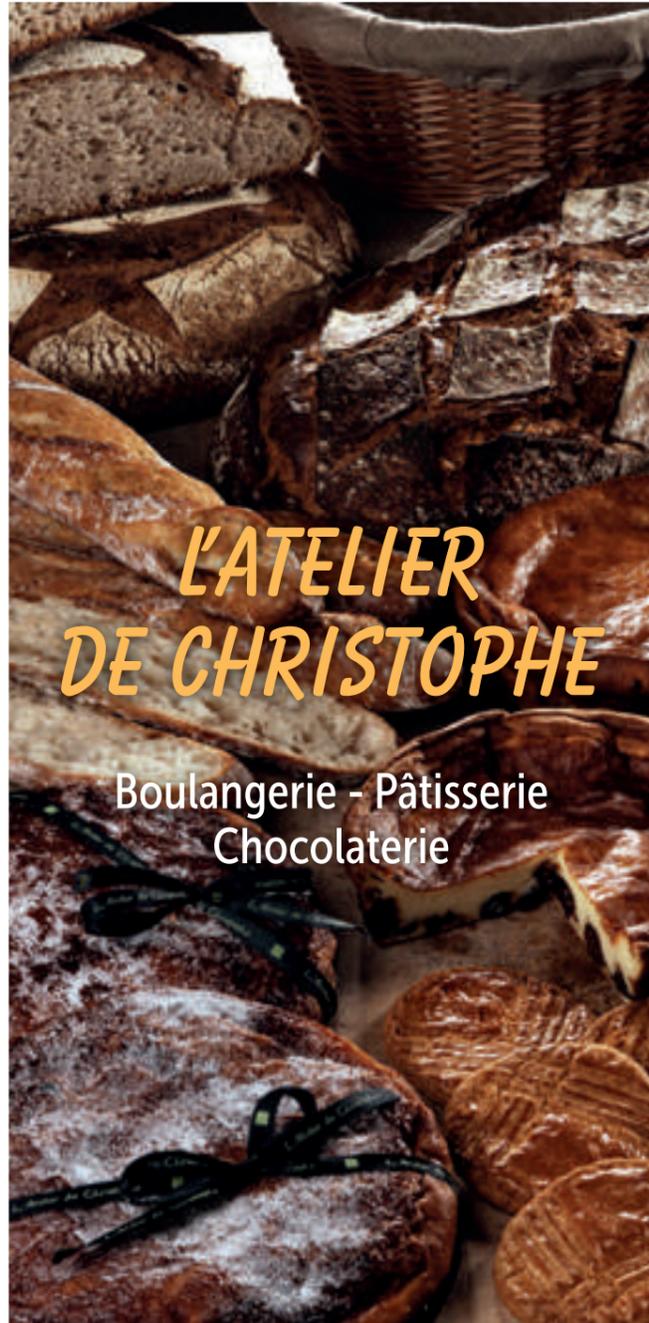
**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
34 rue de Kergus

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. Ouvert en continu du mardi au samedi de 7h à 19h. Le dimanche de 7h à 13h15

**Contact**  
02 96 35 02 40  
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

Chez Ty Kouign est une petite entreprise familiale. Philippe, Artisan Biscuitier est présent sur les marchés du Trégor et du Goëlo avec pour produit phare l'un des meilleurs kouign-amann de la côte de granit rose ! Sans oublier les fameux Craquants de « Papy Kouign ». À la boutique, en plus des spécialités Bretonnes les rayons se sont étoffés au gré des coups de cœur pour y amener un large choix en épicerie fine et en cave. Les visites de la fabrique peuvent être organisées sur rendez-vous. Avec son grand parking le magasin peut recevoir des cars (il est préférable de réserver). L'entreprise 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>.

**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 19h.  
En hiver : fermé le dimanche et le lundi sauf vacances scolaires.

**Contact**  
02 96 13 72 63  
contact@cheztykouign.bzh  
Chez Ty Kouign

Fabrication artisanale



BISCUITERIE DE KERLANN

**TRÉDARZEC**  
42 rue de Traou Meur

Fabricant depuis 1958, la Biscuiterie de Kerlann perpétue la tradition familiale de fabrication de biscuits bretons pur beurre. Vous pouvez composer vous-même vos assortiments parmi nos 31 références de biscuits en vrac (secs, natures, chocolats, fourrés). Sans oublier notre fabrication traditionnelle de gâteaux Bretons (amandine, madeleine) et notre Kouign-Amann. Profitez aussi de notre large gamme de produits artisanaux et régionaux issus de producteurs locaux sélectionnés avec soin.

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Le lundi de 14h à 19h.  
Du mardi au samedi de 9h30 à 12h45 et de 14h à 19h.  
Fermé le dimanche.  
Du 14 juillet au 31 août de 9h30 à 19h 7 jours/7

**Contact**  
09 80 97 69 51  
www.biscuiterie-de-kerlann.com/  
magasins/biscuiterie-tredarzec/

Biscuiterie / Confiteries  
Accueil groupes : 80

SPÉCIALITÉS BRETONNES

Chez **Ty Kouign**  
artisan biscuitier

**Le spécialiste du KOUIGN AMANN**

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

**Gourmandises salées et sucrées**

- Craquants de Papy Kouign
- 18 variétés de miel
- Crème de caramel artisanale de Coatrèven
- Sablés et palets bretons
- Rillettes, tapas

**Cave fine et délicate**

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

**MINIHY-TRÉGUIER**  
6 Pont Losquet

**PERROS-GUIREAC**  
Plage de Trestraou (annexe)

**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 » du Club des croqueurs de chocolat.



**Maître 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



**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



**O3 CHOCOLATS**  
LANNION  
8 rue Geoffroy de Pontblanc

O3 Chocolats a pour but de trouver des artisans français de qualité et de proposer leurs produits à Lannion.

Chocolats, Thés, Cafés, Macarons, Pâtes de fruits, Confiteries.

**Chocolats / Café / Confiteries**

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Du mardi au samedi de 9h30 à 19h.  
Fermé dimanche et lundi.

**Contact**  
02 96 14 60 67  
damsouillot@hotmail.fr  
www.o3chocolats.fr

## 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 Ménoü, 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 Ménoü vous invite à découvrir sur 1000 m<sup>2</sup> la reconstruction 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/  
partions-boutiques



**CARAMEL 22**  
TRÉGASTEL

Depuis 16 ans, Jacques Chaleur sillonne les marchés du Trégor pour faire goûter sa crème de caramel au beurre salé. Un délice que le Trégastellois tient à faire partager.

Sa recette : de la vraie crème, du vrai sucre et du vrai beurre salé... rien d'autre.

On retrouve sa crème de caramel dans plusieurs boutiques spécialisées de Trégastel et Perros-Guirec ainsi que sur les marchés de Trégastel, Ploumanac'h, Perros-Guirec, Lannion ou encore Plestin-les-Grèves.

**Caramels**

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

**Contact**  
06 71 80 00 43  
jchauteur@aol.com  
www.caramel22.com  
caramel22



**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.  
ouvert du lundi au samedi toute l'année, jusqu'à 18h30 en juillet/août.

**Contact**  
06 99 30 22 27  
contact@lambr1.com  
www.lambr1.com  
Caramels L'ambr'1



# Biscuiterie MÉNOU

et son Musée des commerces d'autrefois

**OUVERT toute l'année**

16, rue de la Gare  
22810 PLOUGONVER  
02 96 21 61 97  
www.biscuiterie-menu.fr

DEPUIS 2021 DEPUIS 2014

## LA VENTE À EMPORTER



**ITALIA KER GUIDO**  
LANNION  
Av. Pierre Marzin - Hall de l'aéroport

Épicerie fine italienne.  
Situé dans un lieu atypique, prenez votre envol !  
Dans le hall de l'aéroport de Lannion, je vous attends dans mon univers afin de découvrir ma production de pâtes fraîches bio ainsi qu'un large choix de produits : vin-bio, charcuteries, fromages, huiles d'olive, vinaigre balsamique.

Présent sur les marchés de Locquémeau (mercredi après-midi) et Lannion (jeudi matin).

Vins / Fromage / Salaisons

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

**Contact**  
06 76 37 79 13  
italiakerguido@gmail.com  
italia-ker-guido-restaurant.eatbu.com



**L'ÉPICERIE DE L'OUEST**  
LANNION  
3 place du Marchallac'h

La grande épicerie de Lannion.  
Produits locaux, primeurs bio, cave à vins, produits italiens, droguerie, sushis.

Bières / Foie gras / Produit apicole / Vins / Fromage / Fruits et légumes / Salaisons / Cidre / Farine / Spiritueux

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Du lundi au samedi de 9h30 à 13h45 et de 15h30 à 19h45

**Contact**  
09 82 35 79 14  
www.epiceriedelouest.bzh



**BLÉS EN FOLIE**  
PLEUMEUR-BODOU  
En juillet et août  
Cité des Télécom - Parc du Radôme

« Food Truck de crêpes et galettes ». Cuisine bretonne de qualité, produits frais locaux bios.  
Privatisez « Ben », ce magnifique J7 de 1977 le temps d'un déjeuner, d'une soirée. (Hôtes privées, retours de mariage, repas d'entreprises, associatifs).

Snack / Foodtruck

**Période d'ouverture**  
Toute l'année sur demande.  
Accueil groupe sur réservation.

**Contact**  
06 26 63 02 23  
virginiedaniel22@aol.com  
f Dans le Panier d'Ève

## LA VENTE À EMPORTER



**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

## 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 20 ans. Plusieurs fois médaillés d'or aux masters européens, prix de la dynamique artisanale sélectionnés 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 14h à 19h. Le dimanche de 8h à 12h30.

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



**CHARCUTERIE CONSERVIERE HENRIETTE**  
MINIHY-TRÉGUIER  
ZA Convent Vraz

Petite pause gastronomique à la ferme d'Henriette. Éleveur de porc depuis 2001, nous nous sommes lancés dans la transformation et vente directe de notre charcuterie en 2007. 100 % de notre ferme - Fait maison. À très vite sur les marchés du Trégor. Terrine celtique : Médaille d'or salon de l'agriculture 2022. Saucisson sec : Médaille de bronze salon de l'agriculture 2022.

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



**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 rôtisserie, livraison à domicile et carte de fidélité.

Les + en saison : sandwiches 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 8h 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

3 food-trucks, 3 ambiances différentes :

**Le Hengoulou snack** et sa grande variété de burgers (bacon, Breizh, baobab, végé...) et brochettes, saucisses, boissons, bières pression, vins sélectionnés, plats accompagnés de frites fraîches.

**Biligood Crêperie** : galettes et crêpes artisanales. Produits locaux issus de l'agriculture biologique, glaces, boissons, cidre.

Les Délices de Satu et ses spécialités turques : pidé et Lahmacun/ Pâte à pain garnie de produits frais, pagaca, thé turque.

Snack / Foodtruck

**Période d'ouverture**  
Tous les jours en juillet et août de 12h à 21h.

**Contact**  
06 82 51 25 45 (Hengoulou Snack)  
06 30 29 00 21 (Biligood Crêperie)  
06 29 78 05 40 (Les Délices de Satu)



**FACE À LA MER**  
PLESTIN-LES-GRÈVES  
12 Avenue de la Lieue de Grève  
Plage de Saint Efflam

C'est « Face à la Mer » que Marie vous accueille dans sa boutique - épicerie - bar - tabac - jeux - loto - journaux.

Le + : vous y trouverez de quoi improviser un pique-nique sur les aires dédiées de l'autre côté de la route, les pieds dans l'eau ou tout simplement en terrasse.

Pratique pour les randonneurs et les amateurs de plage qui apprécieront les formules sur place ou bien à emporter, snacking et glaces.

Commerce de proximité

**Période d'ouverture**  
Ouvert toute l'année de 8h30 à 21h. Fermé le mardi.

**Contact**  
06 24 01 07 86  
marieevan@orange.fr



**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, charcuterie, miel, crêpes et galettes, produits laitiers, palmiers, bières Philomenn, bières de Bréhat. Point de location de 6 vélos à assistance électrique d'avril à octobre, VTT enfants, VTT adultes, sièges BB vélo.

Commerce de proximité

**Période d'ouverture**  
Hors saison : le lundi et du mercredi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h, et le dimanche de 9h à 12h30 et de 17h à 19h.  
Du 8 juillet au 27 août : tous les jours de 8h30 à 13h et de 16h à 20h, le dimanche de 9h à 13h et de 17h à 20h.

**Contact**  
09 52 14 79 99  
aux heures d'ouverture  
epiceriedusillon22610@gmail.com



**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.

**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 maison, livraison possible. 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  
lacampagneavotretable@gmail.com

## LES PRODUITS DE LA MER



### CONSERVERIE ARTISANALE DU TRÉGOR

**LANNION**  
1 Rue Hélène Boucher - ZA Troguéry

Poussez les portes de la Conserverie du Trégor, c'est retrouver une gamme apéritive gastronomique de rillettes de la mer les « Breizh'illettes » et une grande variété de plats préparés en bocaux Weck « La cuisine d'Olivier ».

Cuisiné par le Chef Olivier Goarin, et réalisé avec des produits locaux et frais.

Venez nous rencontrer dans notre boutique.

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

**Période d'ouverture**

D'octobre à mars :  
du mardi au samedi  
de 10h à 13h et de 16h  
à 19h + dimanche matin  
D'avril à septembre :  
du lundi au samedi  
de 10h à 13h et de 16h  
à 20h + dimanche matin

**Contact**

02 96 91 97 57  
atelierdelhuitre.com

**Période d'ouverture**

Toute l'année.

**Contact**

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



### 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 un prix d'excellence.

Selon les saisons, nous vous proposons aussi des huîtres plates, des moules de bouchots et des crustacés pêchés localement.

Huîtres, moules et crustacés

**Vente directe**

Sur place toute l'année.  
Du mardi au samedi de 9h30  
à 12h30 et de 14h à 18h.

**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



### TRÉGOR COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

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

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

Coquillages / Crustacés / Fruits de mer

**Période d'ouverture**

Toute l'année : du mardi  
au samedi de 9h à 12h et de  
15h à 18h. En juillet et août :  
du mardi au samedi de 9h  
à 12h et de 15h à 18h30.

**Contact**

02 96 15 35 17  
admin.tcc@orange.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'étran, les moules de Locquémeau ont conquis leur « public ».

Poissonnerie / Traiteur

**Période d'ouverture**

Vente directe sur le port  
de Locquémeau le mercredi  
et le vendredi de 16h à 18h,  
plus le lundi en juillet & août.

**Contact**

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



## LES PRODUITS DE LA MER



### LA CABANE À HUITRES

**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. Joutant la rivière du Jaudy, nous voulons partager notre petit coin de paradis, ainsi vous pouvez y déguster nos huîtres, élevées à l'embouchure de l'estuaire de Tréguier. Accompagné d'un petit vin blanc vous apprécierez ce moment, mêlant plaisir des papilles et jouissance d'un lieu charmant et calme.

Pas de réservation sauf commande de plateau de fruits de mer à partir de 2 personnes, sur place ou à emporter

Bar à huîtres



**Période d'ouverture**

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

**Contact**

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



### HUÎTRES CHAUMARD

**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

**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 Huîtres de St Riom



### BRETAGNE HUITRES

**PLOUGRESCANT**  
Zone maréicole

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

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

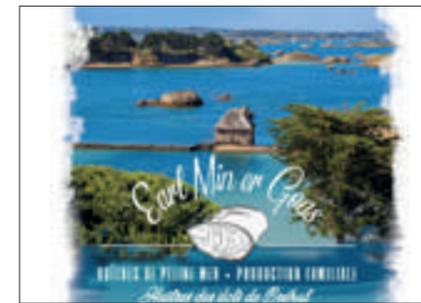
Coquillages / Crustacés / Fruits de mer / Poissons

**Période d'ouverture**

Toute l'année.  
Du mardi au samedi de 10h30  
à 12h30 et de 15h à 18h.

**Contact**

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



### 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

## LES PRODUITS DE LA MER



### 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 **15 €**  
Sortie et atelier cuisine **35 €**.  
1/2 tarif pour les moins de 11 ans.  
Public : individuel, groupe, CE...

#### Période d'ouverture

De février à novembre.

#### Contact

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



### BIEN ÊTRE ORIGIN'ALGUES @ESCAPADE GLAZ

**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 **15 €**  
Sortie + Atelier **35 €**  
(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 15 mai au 15 sept.  
le mercredi à 17h30, le jeudi à 15h30 et le vendredi à 11h.  
Visite semi-nocturne avec dégustation le jeudi à 18h.

#### Tarifs

Visite **5 €** (gratuit - 6 ans)  
Visite dégustation **10 €**

#### Contact

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

Le meilleur  
de Bretagne

Produits locaux sélectionnés  
par vos magasins U de Bretagne

Fiers de nos producteurs

Grâce à leurs connaissances des territoires, les **Magasins U** participent pleinement à la dynamique et au développement **économique, environnemental et social** de leur région.

De par leur sensibilité à la valorisation du **savoir-faire et des traditions culinaires locales**, les Magasins U ont mis en place une démarche appelée « **Le Meilleur du Local** ».

PLESTIN-LES-GREVES

TREGASTEL

TREGUIER

---

PLEUBIAN

Commerçants autrement

# COCO & Co

LA MAISON DES MARAÎCHERS

Magasin de la coopérative Les maraîchers d'Armor

19C, avenue Chateaubriand  
22500 Paimpol

Derrière la gare

Vente de

FRUITS & LÉGUMES

(conventionnel et bio)  
dont le Coco de Paimpol AOP  
et de nombreux

PRODUITS ALIMENTAIRES

de la région

© L'oeil de Paco  
Prince de Bretagne



## DES DESTINATIONS QUI PRENNENT SOIN DE VOS VACANCES !

Pour que vous profitiez au mieux de votre séjour, 29 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 visites d'entreprises

TOURS OF LOCAL PRODUCERS - BETRIEBSBESUCHE - GWELADENNOU EMBREGEREZHIOÙ

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



**CIDRERIE BIO  
DOMAINE  
DE KERVÉGUEN**



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

**Période d'ouverture**  
Visite libre d'avril à septembre.  
**Juillet** : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 sauf dimanches et fériés.  
**août** : tous les jours de 10h à 18h30 sauf dimanches et fériés.  
**Avril, mai, juin et sept.** : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h sauf dimanches et fériés.  
Fermé d'octobre à mars.

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



**CIDRERIE TUDKER**



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

**Période d'ouverture**  
Avril, mai, et de juillet au 15 septembre : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Fermé samedi, dimanche et jours fériés.  
Fermé de janvier à mars et en juin. Uniquement sur RDV du 16 septembre au 31 décembre.

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



**CIDRERIE BIO  
DU LÉGUER**



3 Ferme qui produit du cidre naturel. Récolte manuelle, sans sulfites, pétillant naturel. Boutique à la ferme.

**Période d'ouverture**  
Toute l'année : le mercredi, jeudi, vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h30.  
**Juillet & août** : du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h30.

**Contact**  
40 impasse de Kerlenn,  
Beg Léguer  
22300 Lannion  
07 69 93 97 66  
www.cidrebio.com  
cedricbloas@gmail.com



**LE VERGER  
DE KERNIVINEN**

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

**Période d'ouverture**  
Visites guidées 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  
levergerdekernivinen@outlook.fr  
LvdK Verger de Kernivinen  
levergerdekernivinen



**CIDRERIE GUILLOU  
LE MAREC**

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

**Période d'ouverture**  
Présentation de l'activité et dégustation : uniquement pendant les vacances scolaires du mardi au vendredi, de 10h à 11h30 et de 14h30 à 17h30 toutes les 30 minutes.

**Contact**  
Rue Pierre Mendès France  
22500 Paimpol  
02 96 20 80 02  
guillou.lemarec@orange.fr  
www.boleedepaimpol.bzh  
La Bolée de Paimpol -  
ETS Guillou Le Marec  
boleedepaimpol



**CIDRERIE  
DE COZMÉZOU**

6 Visite de la cidrerie.

**Période d'ouverture**  
Tous les jours (sauf le dimanche).  
Hors saison : de 10h à 12h15 et de 14h à 18h.  
En saison : 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**  
Lieu-dit Cozmezou, sur la D786  
entre Plectin-les-Grèves et Lanmeur  
29620 Plouégat-Guérand  
06 71 46 05 69 / 02 98 67 56 10  
cozmezou@orange.fr  
www.cidrieriecozmezou.fr



**LES VERGERS  
DE KER AVALON**

7 Vergers Bio de 25 variétés de pommes de table, notamment des variétés anciennes et locales.

Fabrication et vente de jus de pommes, cidre et produits fermiers locaux. Accueil de camping-cars

**Période d'ouverture**  
D'avril à septembre : téléphonez avant. De 10h à 17h sauf le dimanche. Visites guidées possibles.

**Contact**  
1 Kernevez  
Hengoat  
22264 La Roche-Jaudy  
06 80 31 25 32  
Les Vergers  
de Ker Avalon



**DISTILLERIE  
AR ROC'H  
GIN LA ROCHE**

8 Visite de la distillerie.

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

**Contact**  
21 bis rue aux Toiles  
La Roche-Derrien  
22264 La Roche-Jaudy  
06 14 71 57 10  
sebastien@arroch.bzh  
www.distillerie-arroch.fr  
distillerie.arroch  
larochegin



**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 sur rendez-vous.

**Période d'ouverture**  
Toute l'année le mardi de 16h à 22h et le vendredi de 16h à 19h.

**Contact**  
2 hent Kozh Montroulez  
22300 Lannion  
06 79 26 63 48  
brasseriekerampont@gmail.com  
kerampont.com  
Brasserie Kerampont



**BRASSERIE  
PHILOMENN**

11 Visites et dégustations. Visite adaptée 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 septembre et aux vacances de la Toussaint le vendredi à 11h. En juillet et août le mardi, jeudi et vendredi à 11h. Visite adaptée 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**  
En hiver : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 16h à 18h30, le samedi de 10h à 12h  
En été : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Visites guidées gratuites de 45 minutes. Réservations à l'Office de tourisme de Perros-Guirec

**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 15 mai au 5 septembre :  
 visites le mercredi à 17h30,  
 le jeudi à 15h30 et le vendredi à 11h.  
 Visite-dégustation le jeudi  
 à 18h 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**  
 Visite 5 € (gratuit - 6 ans)  
 Visite dégustation 10 €  
**Contact**  
 Crec'h ar Scrill  
 22140 Tonquédec  
 06 11 55 53 89  
 www.chapeaulescargot.com  
 contact@chapeaulescargot.com  
 \*Vente directe toute l'année.  
 Nous contacter pour les horaires.  
 Fermé la dernière semaine d'août.



**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.  
**Tarifs**  
 Adultes 6,50 €  
 Enfants (- 12 ans) 5 €  
 Groupes (8 pers.) 5,50 €  
**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



15

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

Dans un décor de guinguette, venez  
 découvrir notre espace animé: musique  
 populaire, exposition de photos, vidéo  
 de notre territoire...  
 Nouveauté 2023 : découverte de  
 nos ateliers de fabrication de pains  
 traditionnels, viennoiserie, galettes, crêpes.  
 Toute la journée, café et biscuits offerts.  
 Pour plus d'informations,  
 consultez notre page Facebook :  
 www.facebook.com/biscuiteriemenu  
**Tarifs**  
 Individuel Entrée libre.  
 Groupes : visite guidée  
 sur réservation 2 € / personne.

**Période d'ouverture**  
 Ouvert toute l'année  
 du lundi au samedi de 10h à 12h30  
 et de 14h à 18h30.  
 Et 7j/7 en juillet, août et décembre  
**Contact**  
 16 rue de la Gare  
 22810 Plougonver  
 02 96 21 61 97  
 biscuiteriemenu22@gmail.com  
 www.biscuiterie-menou.fr/  
 parlons-boutiques



16

**CHEZ TY KOUIGN**

16

Chez Ty Kouign est une petite  
 entreprise familiale. Philippe, Artisan  
 Biscuiter est présent sur les marchés du  
 Trégor et du Goëlo avec pour produit phare  
 l'un des meilleures kouign-amann de la  
 côte de granit rose ! Sans oublier les fameux  
 Craquants de « Papy Kouign ».  
 À la boutique, en plus des spécialités  
 Bretonnes les rayons se sont étoffés au gré  
 des coups de cœur pour y amener un large  
 choix en épicerie fine et en cave.  
 Les visites de la fabrique peuvent être  
 organisées sur rendez-vous.

**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 19h.  
 En hiver : fermé le dimanche et le lundi  
 sauf vacances scolaires.  
**Contact**  
 6 Pont Losquet  
 22152 Minihy-Tréguier  
 02 96 13 72 63  
 contact@cheztykouign.bzh  
 Chez Ty Kouign



# 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...) à partir du lait de nos brebis. Elevées 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**  
56 rue Jean-Marie Le foll - 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

**Contact**

06 32 21 93 65

**Marché de producteurs**

Toute l'année, le mardi de 16h à 19h.



**LES PANIERS DU BOCAGE**

**PLOUBEZRE**  
56 rue Jean-Marie Le foll - 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

## LES MARCHÉS À LA FERME



**LA FERME SANTEZ KATELL**

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
Kerhuellan Saint-Sébastien

Installés à Saint-Sébastien depuis juin 2006, en maraîchage biologique, Silène et Christophe vous proposent : fraises, primeurs et légumes de saison.



Panier hebdomadaire et composition à retirer à la ferme, vente directe, marchés locaux.

Marché à la ferme

**Marchés locaux**

Locquirec le mercredi matin, Pleumeur-Bodou le samedi matin, Lannion le dimanche matin, et aussi tout au long de l'année, retrouvez nos produits à la Biocoop de Plestin-les-Grèves

**Ventes à la ferme**

De juin à septembre, le vendredi de 17h30 à 19h30.

**Contact**

06 99 82 28 92  
06 64 75 77 22  
santezkatell@free.fr



**TRÉGOR PRIMEURS**

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
Kerjézéquel, route de Trémel

Trégor Primeurs met son savoir-faire au service des particuliers et professionnels en proposant des produits de saison directement de producteurs locaux.

La qualité et la fraîcheur de nos produits font partie de nos priorités. Suite à l'agrandissement du magasin nous disposons d'un espace dédié aux produits bio et épicerie.

Fruits et légumes / Épicerie

**Période d'ouverture**

Toute l'année, Mardi 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



**LA FERME DE BOISEON**

**PENVÉNAN**  
3 Bois Yvon

Production et vente de fruits, légumes et plantes aromatiques biologiques.

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

Marché à la ferme

**Marchés locaux**

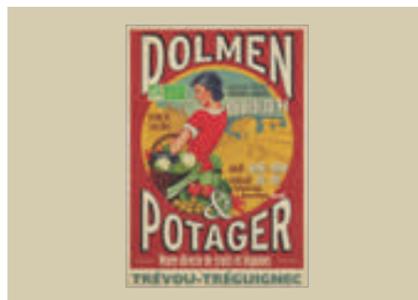
Penvénan toute l'année, Port-Blanc et Buguèlès en juillet et en août.

**Vente à la ferme**

Horaires selon saison, contactez-nous ! Les petits casiers 24/24.

**Contact**

06 79 81 60 05 / 06 42 13 89 97  
boiseon@gmail.com  
lafermevegetaledeboiseon.blogspot.fr  
fermevegetaledeboiseon  
lafermedeboiseon



**DOLMEN ET POTAGER**

**TRÉVOU-TRÉGUIGNEC**  
Coat Mez

Ancré dans le terroir, Dolmen & Potager cultive ses légumes sur la ferme de Coat Mez à Trévou-Tréguignec. Sur le chemin du Bois-Riou et aux abords d'un site mégalithique propice à leur production, les légumes sont cultivés dans un contexte géoclimatique idéal, en agriculture biologique. Aurélie et Guillaume proposent une grande diversité de légumes au fil de l'année en vente directe au magasin de la ferme, en paniers sur abonnement, ou sur commande. L'ensemble de la production est commercialisée en circuit-court, gage de qualité et d'engagement citoyen.



Marché à la ferme

**Période d'ouverture**

Toute l'année, le mardi entre 15h et 18h et le vendredi entre 16h et 19h.

**Contact**

06 64 52 92 23  
troadecguillaume@yahoo.fr  
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).

**Contact**

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



**LA FERME DES HAUTES TERRES**

**PLOUGRESCANT**  
5 Kercadieu - Route de Pors Hir

Paysans boulangers, pasteurs et éleveurs de vaches Highland Cattle, nous vous proposons différents pains au levain et des pâtes (torsades...) 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).



Vente à la ferme toute l'année, les mardis et les vendredis (marché de producteurs : légumes, champignons...).

Marché à la ferme

**Vente à la ferme**

Toute l'année, les mardis de 17h30 à 19h et vendredis (marché de producteurs : légumes, champignons, fromages...) de 17h30 à 19h.

**Contact**

09 52 21 31 45  
contact@hautesterres.bzh  
La Ferme des Hautes Terres



**BERNARD FAY LÉGUMES**

**PLEUBIAN**  
54 rue de la Presqu'île

Vente directe de fruits et légumes de saison fraîchement cueillis : tomates anciennes, fraises, melons, pommes de terres, etc.

Marché à la ferme

**Période d'ouverture**

Toute l'année, En saison : de 9h à 20h. Du 1<sup>er</sup> novembre au 1<sup>er</sup> avril : de 9h à 12h30.

**Contact**

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



**LA FERME DE KEREDERN**

**TRÉDARZEC**  
14 lieu-dit Kerédern

La ferme de Keredern c'est avant tout une histoire de famille. Celle d'Alexandre (le fils) qui travaille avec Alain (le père) et une équipe de 8 passionnés. Ils produisent tout au long de l'année plus de 150 variétés de légumes, avec pour mot d'ordre de donner accès à tous au bio, au frais et au local.



Marché à la ferme

**Période d'ouverture**

Toute l'année. Voir les horaires sur google ou sur notre page facebook.

**Contact**

06 98 49 57 85  
lafermedekeredern@hotmail.com  
mangeons-local.bzh/  
producteurs/la-ferme-de-keredern/  
LaFermedeKeredern

## LES HALLES

INDOOR MARKET - MARKTHALLE



### MARCHÉ COUVERT DE LANNION

LANNION

#### Le matin, du mardi au samedi.

Depuis cent ans, les étals des halles centrales présentent les fameux produits frais de la terre et de la mer.

Indoor market in Lannion. In the morning, Tuesday to Saturday  
Überdachter Markt von Lannion. Dienstag- bis Samstagmorgen.

## LES CONSEILS DE L'ÉQUIPE

THE ADVICE OF THE TEAM - DIE BERATUNG DES FREMDENVERKEHRSAMTES



Animés, bien achalandés, très fréquentés en saison, les marchés locaux de la Côte de Granit Rose font partie des plus grands marchés des Côtes d'Armor.

Aussi, nous vous invitons à prendre connaissance de quelques conseils de l'équipe de l'Office de Tourisme pour une agréable découverte des produits locaux.

#### La circulation :

Les communes mettent en place des déviations pour des parcours à privilégier les jours de marchés.

#### Le stationnement :

Privilégiez les parkings en périphérie des centres-villes et rejoignez la place du marché en bus ou à pied.

#### Les transports :

Vous êtes en vacances ? Prenez le bus pour rejoindre les marchés locaux. Ils vous déposent au cœur du marché !

Transports interurbains de Lannion et ligne 30 Morlaix - Lannion. Lignes D et E, et navette le Macareux pour la Côte de Granit Rose.  
www.lannion-tregor.com

#### Le petit + pratique à savoir 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

## LES MARCHÉS LOCAUX

LOCAL MARKETS - LOKALE MÄRKTE

### Lundi

Monday / Montag

#### Matin / Morning / Morgens

- Trégastel
- Guerlesquin
- Pontrieux

#### Soir / Evening / Abends

- Buguelès (juillet & août)

### Mardi

Tuesday / Dienstag

#### Matin / Morning / Morgens

- Louannec
- 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

#### En soirée / Afternoon / Nachmittags

- Locquémeau (port), à partir de 16h

### Jeudi

Thursday / Donnerstag

#### Matin / Morning / Morgens

- Port-Blanc (juillet & août)

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

- Lannion (alimentaire uniquement le matin)

#### Soir / Evening / Abends

- Marché du Café Théodore de 18h à 20h

### 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)



### 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)
- Trélévern (de juin à septembre)
- Perros-Guirec (La Clarté)
- Plougrescant (juillet & août)
- Lanmodez (de mai à septembre)



BRETAGNE  
CÔTE  
DE GRANIT  
ROSE  
TOURISME

## Embarquez pour une visite insolite !

En séjour ou de passage, nous sommes à votre écoute pour vous concocter 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.

Le programme vous attend dans nos bureaux d'information touristique et sur le site internet :

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

# Armor·lux

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



© B. COLOMBEL

**GUINGAMP | LANGUEUX | MORLAIX | SAINT-BRIEUC**