

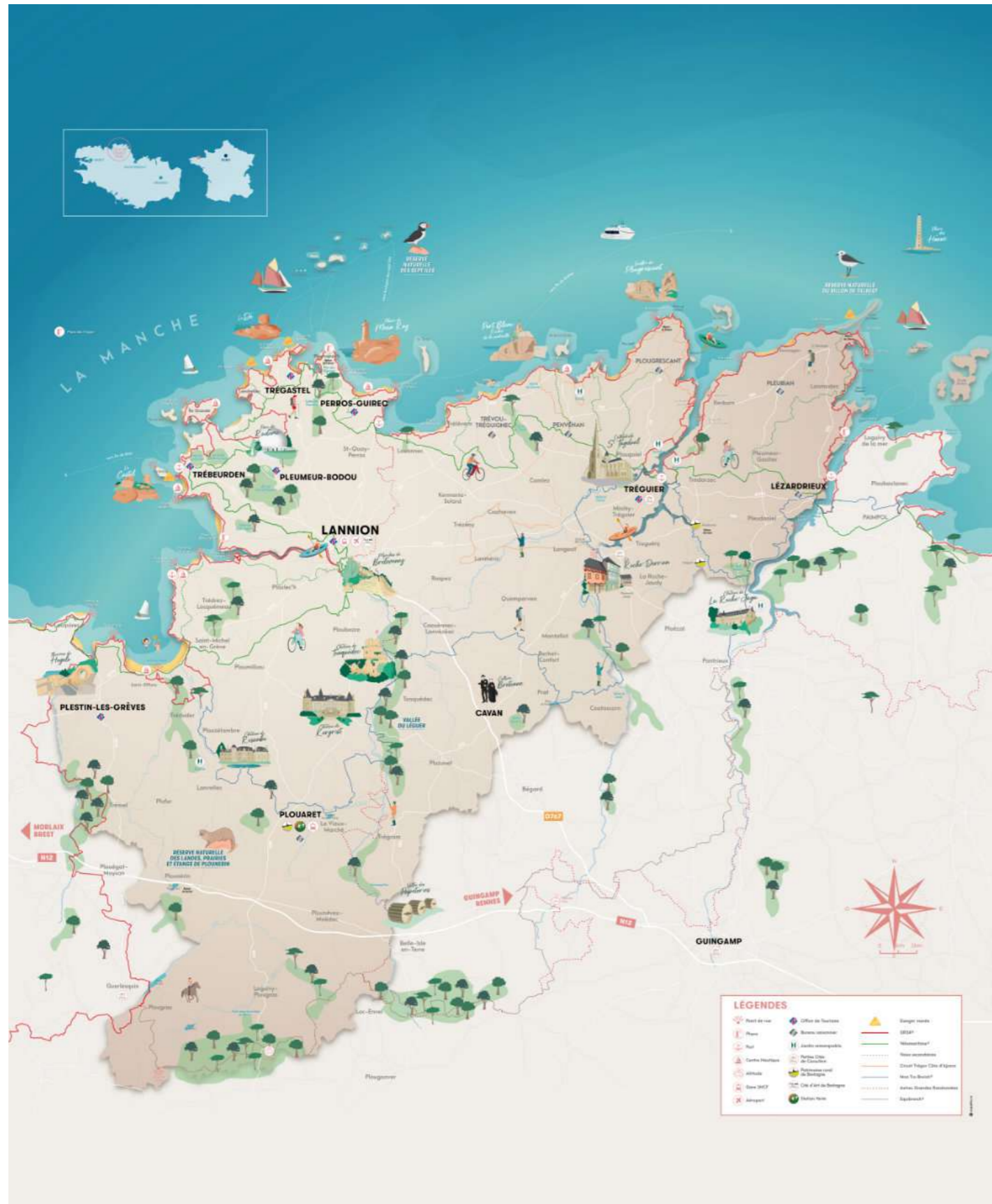
Le guide des SAVEURS



LEVRIG AN SAOUROÛ - BREIZH AOD AR VEIN RUZ
2024

SOMMAIRE

Table of content / Zusammenfassung / Taolenn



P.4 INFORMATIONS PRATIQUES

Practical information /
Nützliche Infos / Titouroù 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

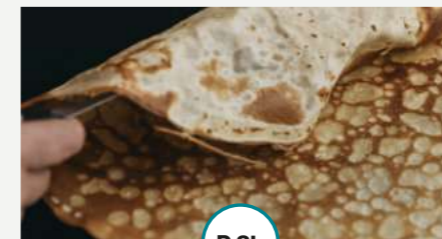
Restaurants
Restaurants
Pretioù



P.30

Bars et cafés

Bars and cafés
Bars und Cafés
Ostalerioù



P.34

Produits du terroir & fabrication artisanale

Local products & visits to local producers
Lokale Produkte & Handwerkliche Besichtigungen
Produioù an terouer ha produioù artizanel



P.55

Visites d'entreprises

Tours of local producers
Betriebsbesuche
Gweladennoù embregerezhioù



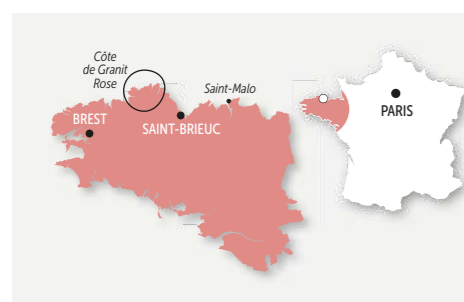
P.59

Marchés

Markets
Die Wochenmärkte
Marc'hadoù



ET VOUS...
QUE CULTIVEZ-VOUS ?



Exemples de temps de parcours

Examples of route durations / Fahrzeitbeispiele

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

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

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

Tarifs indicatifs, non contractuels et susceptibles d'évoluer. Les informations communiquées dans ce guide 2024 ont été collectées à l'hiver 2023-2024 et relèvent de la responsabilité des annonceurs.

Responsable de publication / Publication manager : Bénédicte Boiron,
Présidente de l'Office de tourisme communautaire de Lannion-Trégor Communauté

Création graphique / Graphic design and illustrations : Tactiques Communicatives - 02/2024

Impression / Printing : Imprimerie Vincent - 20 000 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.

Crédits photos / Photo credits : Lannion-Trégor Communauté, CRTB : A. Lamoureux / J.P. Gratien / Y. Daniel / Y. Le Gal / S. Boursier / E. Berthier, T. Poriel, Y. Josselin, L'Œil de Paco, C. Bossard, C. Le Joncour, B. Torrubia, N. Gouazou, Y. Beolet, P. Alès, G. Leroi, Y. Caradec, Délic'Armor, Distillerie Warengem - Marc Poppleton, David Kervervé, Olivier Marie, Adobe Stock, Chimair, La Lanterne Studio, Ella Fournier, Trotteurs adict, OTCGR, Unsplash, Midjourney, Emeric Jezequel

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



PEFC 10-31-1087 / Certifié PEFC / Cet imprimé est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org

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 incte int quas volore ndis ditiunt lorem ipsum.

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

Pplatio qui sant del idpsam lab is aut omnim conem lacearum qui aciumet optaspe nonempo rporiberspere

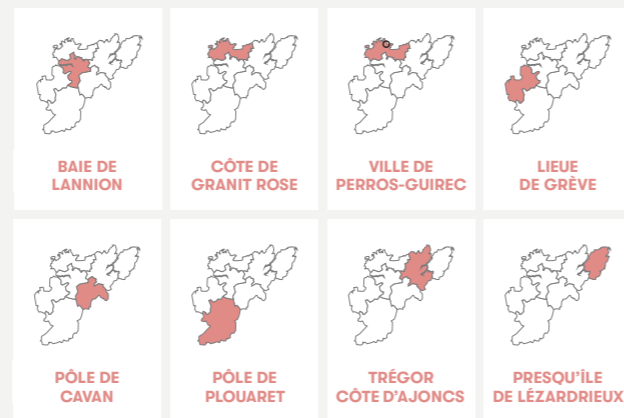
Type d'établissement
Couverts : 30 | Accueil groupe : 50

- Descriptif
Description
Beschreibung
- Type & capacité d'accueil
Accommodation capacity / Schlafplätze
- Langues parlées
Spoken languages
Gesprochene Sprachen
- Tarifs
Rates
Preise
- Période d'ouverture
Opening period
Öffnungszeiten
- 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

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

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

AGRICULTURE BIO EUROPÉENNE

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.

CRÊPÉRIES GOURMANDES

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

MAÎTRE RESTAURATEUR

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

BIB GOURMAND

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

FAIT MAISON

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...).

QUALITÉ TOURISME

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

ASSIETTE MICHELIN

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

BIENVENUE À LA FERME

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

LOGIS

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

Les pictogrammes

Legend of the pictograms / Zeichenerklärung

- Accessibilité handicapés / Barrierefreiheit
- Étoilé au guide Michelin / Michelin starred / Michelin Sterne
- Carte de crédit / Bankcards / Kreditkarte
- Hôtel / Hotel / Hotel
- American Express / AmericanExpress / AmericanExpress
- Ticket restaurant / Ticketrestaurant / Ticket-Restaurant
- Chèques vacances / Urlaubsvouchers / Urlaubsbuch
- Vegan ou végétarien / Vegetariergerichte / Vegetariervegetarisch
- Animaux admis / Haustiere / Haustiere
- Produits locaux / Localproducts / LokaleProdukte
- Matériel bébé / Babyequipment / Babyausstattung
- Vente à emporter / Takeaway / Imbiss
- Jeux enfants / Childrenstays / Kinderspielplatz
- Borne de recharge / Electricchargingstation / Elektroauto Ladestation
- Terrasse / Terrace / Terrasse
- Anglais parlé / English spoken
- Parking / Parking / Parkplatz
- Breton parlé / Breton spoken
- Télévision / Television / Fernseher
- Allemand parlé / German spoken
- Accès Internet / Internetaccess / Internet
- Espagnol parlé / Spanish spoken
- Salle de réunion / Meetingroom / Konferenzraum
- Italien parlé / Italian spoken
- Bar / Bar / Bar
- Portugais parlé / Portuguese spoken
- Location de vélos / Bicyclehire / Fahrradverleih
- Grec parlé / Greek spoken
- Vue sur mer / Seaview / Meerblick
- Accueil groupe / Groupings / Gruppenempfang
- Parking autocar / Coachparking / 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

LA FERME BIO DE KERNÉAN
Élevage porcin biologique
Pleumeur-Bodou

CHARCUTERIE CONSERVERIE HENRIETTE
Charcuterie fermière, traiteur et conserves sur les marchés
Minhy-Tréguier

LE VERGER DE KERNIVINEN
Cidre fermier et jus de pomme
Visite et vente
Perros-Guirec

DISTILLERIE AR ROC'H GIN DE LA ROCHE
Accueil sur RDV, visite à la demande
La Roche-Jaudy

HÔTEL KASTELL DINEC'H
Hôtel de charme et de caractère
Minhy-Tréguier

BERNARD FAY LÉGUMES
Vente directe de légumes de saison
Pleubian

DISTILLERIE WARENGHEM
Visites et vente directe à la distillerie
Lannion

CHEZ TY KOUIGN
Visite et vente directe de produits artisanaux
Minhy-Tréguier

TRÉGOR COQUILLAGES ET CRUSTACÉS
Vente directe de produits de la mer
Pleumeur-Bodou

L'AUBERGE DU TRIEUX
Restauration gastronomique
Lézardrieux

LA FERME DE BOISÉON
Vente directe de fruits, légumes, plantes aromatiques biologiques et plantes
Penvénan

CHARCUTERIE OLLIVIER
Charcuterie de campagne
Ploumilliau

LE BREIZH'ILIEN
Crêperie gourmande
Trévou-Tréguignec

COCO&CO La Maison des Maraichers
vente de fruits et légumes locaux et épicerie fine
Paimpol

CIDRERIE DE PRAT ROUZ
Vente directe de cidre, jus de pomme, gelée de cidre, vinaigre de cidre, eaux de vie
Penvénan

BRASSERIE PHILOMENN
Visites, dégustation et vente directe à la brasserie
Tréguier

L'ARMATEUR
Brasserie avec vente directe
La Roche-Jaudy

KANARFOL
Brasserie biologique avec visite et dégustation et vente directe
Perros-Guirec

Pour en savoir plus
www.laroutedesaveurs.com



Votre avis nous intéresse.

Partagez votre expérience de séjour sur nos réseaux sociaux !



#cotedegrant
roselourisme

Roadbook

Votre carnet de voyage personnalisé !

Venez nous rencontrer, nous établissons avec vous le programme de vos vacances disponible sur votre téléphone.

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

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

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

En avion

By plane / Mit dem Flugzeug

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

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

Aéroport de Lannion ouvert aux vols privés

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

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

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

Lannion airport - private flights

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

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

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

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

Train et vélo

Retrouvez toutes les informations pour voyager en train avec son vélo sur : 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

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

Louer un vélo à assistance électrique Vélek'Tro

Points de location sur tout le territoire et notamment dans nos bureaux d'information touristique proches gare de Lannion, capitaineries. Infos en page 25 et sur : www.bretagne-cotedegranitrose.com/fr/mon-sejour/se-deplacer/velek-tro-le-velo-facile.html

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

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

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

En Bus

By bus / Mit dem Bus

Réseau 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

Korrigo

Calculateur d'itinéraire pour les trajets en territoire breton : www.korrigo.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

Office de tourisme Bretagne - Côte de Granit Rose
22300 LANNION

www.bretagne-cotedegranitrose.com

02 96 05 60 70

contact@bretagne-cotedegranitrose.com

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

www.perros-guirec.com

02 96 23 21 15

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 !

NOZ VAD ! : Bonne nuit

PENAOŠ '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

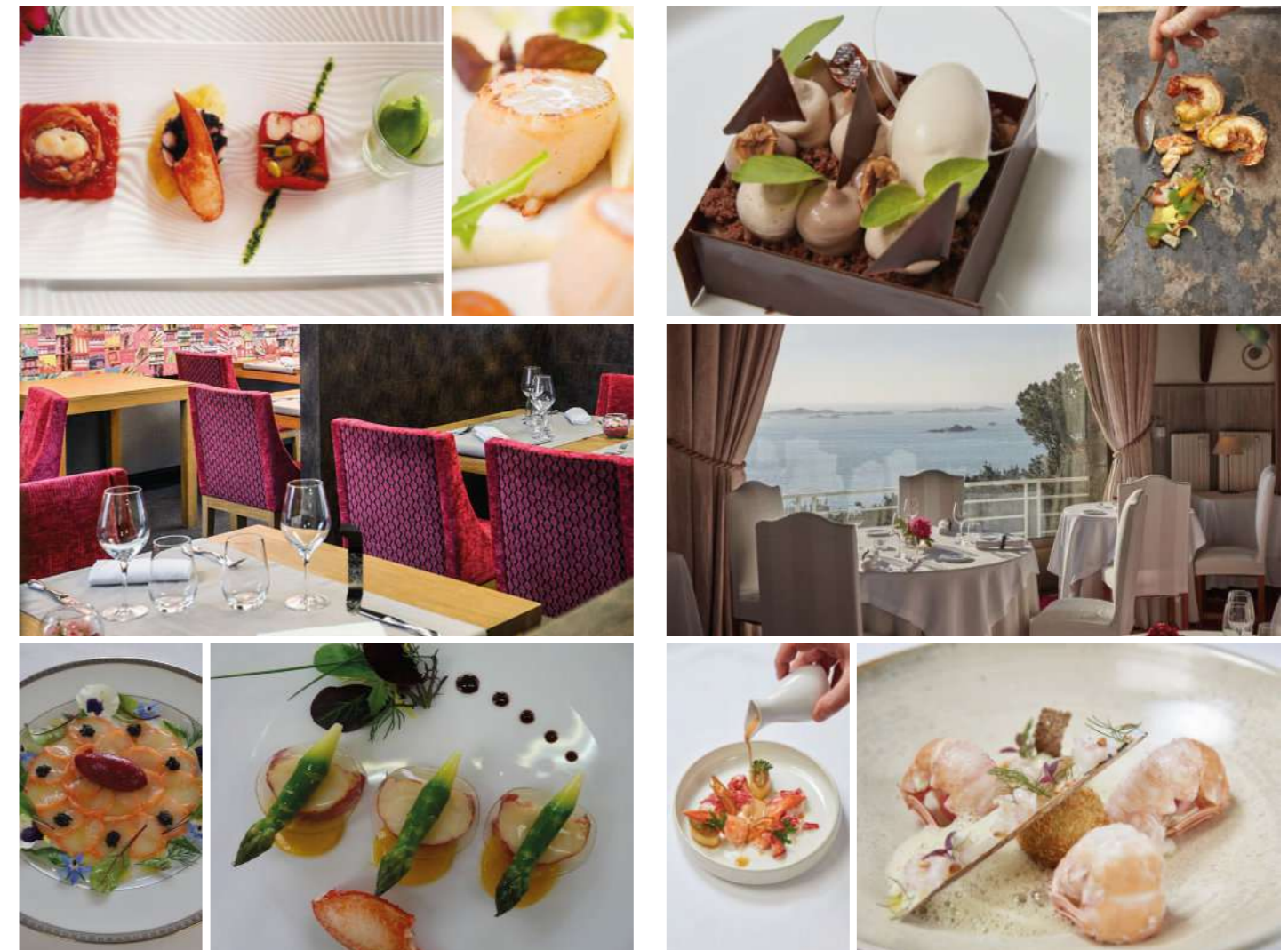
2 Michelin-starred restaurants
2 Restaurants mit Michelin-Sterne



**2 ÉTABLISSEMENTS DU TERRITOIRE
ONT ÉTÉ RÉCOMPENSÉS EN 2023*,
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

*: au moment du bouclage du guide des saveurs, les étoilés Michelin 2024 n'étaient pas encore révélés. Toutes nos excuses en cas d'erreur ou de manquement.



✿ 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



LA MUTANTE - MANOIR DE TROROZEC

LANNION
8 rue de Trorozec

La Mutante vous propose sa guinguette éphémère sur le site remarquable d'un manoir du XV^{ème} siècle. Proche du centre de Lannion, vous pourrez vous y détendre pour un repas, un verre, une glace. Esprit festif, familial et programmation variée : spectacles, concerts, cinéma en plein air, dj sets, ateliers, marchés producteurs bios.

À côté du bois de Trorozec où prolonger par une promenade.

Bistrot / Bar à vin / Brasserie / Salon de thé / Cuisine contemporaine

Couverts : 60 | Accueil groupe : 20

Tarifs

A la carte de 3 € à 19 €

Période d'ouverture

Du 22 mai au 2 novembre.

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

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

(service continu le samedi et vente à emporter le mercredi soir)

Contact

07 69 70 28 83

lamutante@protonmail.com

La Mutante Manoir de Trorozec

lamutante.manoirdetrorozec



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 19,50 € à 22,50 €

Formule du midi

Carte 32 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

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

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

Contact

02 96 480 485

sandrineprimard@orange.fr



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.

Ils vous proposent des spécialités marocaines : couscous, tajines, pastilla au poulet, soupes, grillades, etc.

Sur place ou à emporter (notamment pour les groupes jusqu'à 150 personnes en livraison), ils vous attendent afin de passer un moment convivial dans un cadre à la décoration orientale.

Traditionnel marocain
Couverts : 34 | Accueil groupe : 40

Tarifs

Formule 17 €

Carte de 12 € à 20 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

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

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

Contact

02 96 37 56 16

Restaurant La Medina



LE BAR DE LA PLAGE

LANNION
Chemin de Gwazh Lagorn

L'équipe du restaurant «Le Bar de la Plage» est heureuse de vous accueillir dès les vacances de février jusqu'au début du mois de novembre.

Offrez-vous une pause gourmande en profitant de nos terrasses avec vue imprenable sur la magnifique plage de Goas Lagorn à Beg Léguer.

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 23 €

Période d'ouverture

Du 10 février au 3 novembre.

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

Contact

02 96 13 79 98



LE BORNÉO

LANNION
7 rue de Viarnes

Le Bornéo vous accueille à deux pas du cœur de Lannion dans une ambiance chaleureuse et cosy, un endroit incontournable pour un moment convivial pour un déjeuner ou un dîner à deux, en famille ou entre amis, notre volonté vous proposez une cuisine saine et authentique élaborée avec des produits frais et locaux. Une carte variée proposant viandes, poissons, salades et pizzas. Nous proposons également une formule du jour tous les midis du mardi au vendredi et en saison estivale des moules frites. Nos best Sellers: le petit jarret du charcutier cuit à basse température, la choucroute de la mer et la brochette de bœuf XL (VF) frite.

Grand parking gratuit en face du restaurant.

Cuisine traditionnelle / Pizzeria
Couverts : 90 (salle) + 60 (terrasse)

Accueil groupe : 50

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



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 du midi du mercredi au vendredi

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 exposants locaux. Chaque jeudi de l'été, découvrez l'exposition de plusieurs sculpteurs et peintres au fil de la venelle des Trois Avocats.

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

Tarifs

Formules à partir de 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



Restaurant BAR DE LA PLAGE

LANNION
Chemin de Gwazh Lagorn

L'équipe du restaurant «Le Bar de la Plage» est heureuse de vous accueillir dès les vacances de février jusqu'au début du mois de novembre.

Crêperie, Moulerie / Bar

Couverts : 50 (salle) + 30 (terrasse)

Accueil groupe : sur réservation

02 96 13 79 98



LES RESTAURANTS



EMERAUDE RESTAURATION

LANNION
Zone Industrielle de Broglie

Emeraude 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
Menu à partir de 8,50 €
Service traiteur de 8 € à 50 €

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

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



LA KRAMPOUZERIE

LANNION
Face à la gare de Lannion

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

Crêperie
Couverts : 26



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

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

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 37 € à 102 €

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 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 34 € à 54 €

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

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



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



Tarifs
Menus de 10,50 € à 29 €
Carte de 10 € à 28 €
Autres de 6,90 € à 18 €

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

Contact
02 96 37 27 27
nicolaslegros22@gmail.com
Breizh-shelter.com
TheBreizhShelter



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) + 45 (terrasse)
Accueil groupe



Tarifs
Menus de 11 € à 31 €
Carte de 2,90 € à 19 €

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

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



LE RO-AN

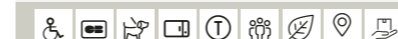
LANNION
2 impasse de Nivern Bihan

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 du jour de 16,90 € à 19,90 €
Carte de 13,90 € à 28 €

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
Hiver et hors vacances scolaires :
L M M J V S D
Vacances scolaires :
L M M J V S D

Contact
09 87 79 87 26
Le Krampou'Zen

LES RESTAURANTS



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 28 € à 95 €.

A proximité : Lannion, la Côte de Granit Rose, Perros-Guirec, Ploumanach, la réserve naturelle des 7 îles, Tréguier, l'île de Bréhat et Paimpol...

Restaurant gastronomique
Couverts : 35
Accueil groupe : de 10 à 30 personnes.

Tarifs

Menus de 28 € à 95 € servis du mercredi au dimanche, au déjeuner et dîner

Période d'ouverture

Ouverture exceptionnelle les mardis 23 et 30 juillet, et les 6, 13 et 20 août

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

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

Pour les congés annuels, consulter notre site.

Contact

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



KANAILLES

LOCQUIREC
Rue de Pors Ar Villiec

Refuge de la gastronomie française authentique, ce restaurant incarne l'essence même de la cuisine française, sans artifices ni superflu, mais avec une passion débordante pour les saveurs exquises. L'ambiance chaleureuse vous accueille dès que vous franchissez la porte. Les quelques grandes tables créent un sentiment de convivialité, afin de partager des moments délicieux en groupe. Le bar de Kanailles vous propose une sélection de vins fins soigneusement choisis pour compléter chaque plat. Que vous soyez amateur de rouge robuste, de blanc rafraîchissant ou de pétillant effervescent, nous sommes là pour vous guider à travers une expérience de dégustation inoubliable.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 100 | Accueil groupe : 40



Tarifs

Formule à partir de 18,50 €
Carte de 6,50 € à 24 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

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

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

Contact

02 98 68 34 67
www.kanailles.fr
Kanailles
@_kanailles_



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, Téléphone.

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.

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 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.

Ici, c'est la météo qui conditionne l'ouverture du resto - bar !

Bar / Tapas / Restauration



Tarifs

Carte de 5 € à 34 €
Menu enfant de 10 € à 13 €

Période d'ouverture

Du 29 mars au 15 septembre.

Jours et horaires en fonction de la météo : se référer aux réseaux sociaux.

Contact

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



DOMAINE LE PUIITS 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



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

Menus de 14,50 € à 16,50 €

Période d'ouverture

Toute l'année.

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

Contact

02 96 47 43 64
lutope.plouaret@orange.fr



LES RESTAURANTS



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 15,50 € 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 : 90 (salle) + 25 (terrasse)
Accueil groupe : 90



Tarifs

Menu 15,50 €

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



LE TEMPS DES CERISES

TONQUÉDEC
L'Hôtel

A proximité de Lannion, "Le temps des Cerises" est situé en campagne, dans un cadre rustique. Ce restaurant propose à la carte, des galettes cuites au feu de bois et des crêpes. Des plats sont disponibles sur commande (mini 48h avant) :

- kig ha farz : d'octobre à avril
- plats médiévaux : poulet au citron ou porc au gingembre.

Restaurant situé à sortie de la 4 voies sur la route de Tonquedec.

Crêperie
Couverts : 30 | Accueil groupe : 20



Tarifs

Crêpes/galettes de 7€ à 15€
Plats de 26€ à 30€

Période d'ouverture

Juillet, août, septembre :

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

Hors saison :

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

Contact

06 84 95 69 56
letempsdescerises22140@gmail.com



LES RESTAURANTS



LE SUROÏT

PERROS-GUIREC - PORT DE PLAISANCE
81 rue Ernest Renan

Face au port de plaisance, Le Suroît vous accueille dans une véranda panoramique, une cuisine généreuse et gourmande qui s'élabore en fonction de la pêche locale.

Spécialités : plateau de fruits de mer, homard rôti et couscous de la mer.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 55

Tarifs

Menus de 43 € à 53 €
Carte à partir de 48 €
Menu enfant 16 €

Période d'ouverture

Toute l'année (fermé deux semaines en novembre et mars).
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, croquant au chocolat à la fève de tonka

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

Tarifs

Menus de 33 € à 54 €
Carte à partir de 17 €
Menu enfant 14 €

Période d'ouverture

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

Contact

02 96 23 34 13



GWINIZH DU

PERROS-GUIREC - CENTRE-VILLE
48 rue du Sergent l'Hévéder

Bienvenue chez Gwinizh Du, une crêperie moderne et responsable ! Ouvert depuis Juillet 2022, Gwinizh Du (Blé Noir en breton) se veut locavore : une cuisine de saison, à base de produits frais et ultra-locaux. C'est grâce à Ludovic & Elena, Mathieu, Pauline, François, Jean-Maël & Théo, Cédric, Christophe et Amandine et tant d'autres que plus de 90% de nos produits parcourent moins de 30 km pour terminer dans votre assiette. En découvrant notre carte, évolutive au cours des arrivages et des saisons, vous pourrez découvrir que nos galettes et crêpes ne sont pas ordinaires. De la galette basique aux Créations, nous saurons par ailleurs vous faire découvrir le cidre comme un accompagnement d'excellence.

Crêperie | Couverts : 26 (salle) + 6 (terrasse)

Tarifs

Menu à partir de 10 €

Période d'ouverture

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

Contact

06 82 75 38 34
contact.gwinizhdu@gmail.com
www.gwinizhdu.com
Gwinizh Du
gwinizhdu



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

Contact

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



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 : L M M J V S D
Juillet / août : L M M J V S D
Midi et soir : L M M J V S D

Contact

02 96 91 14 99
Les Vieux Gréments



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 de 18 € à 46 €
Carte à partir de 14 €
Menu enfant 14 €

Période d'ouverture

Ouvert du 22/01 au 12/11
et du 5/12 au 7/01/25
Avril à septembre : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
Octobre à mars : 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



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 Ouaratta 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 (salle)
Accueil groupe : 65

Tarifs

Menu à partir de 39 €
Menu enfant 25 €

Période d'ouverture

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

Contact

02 96 49 19 00
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
Couverts : 72 (salle)
Accueil groupe : 80/90

Tarifs

Entrée à partir de 11 €
Plat à partir de 22 €
Dessert à partir de 10 €
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@casinoperrosguirec.com
www.perrosguirec.kasino.bzh
Kasino de Perros-Guirec
casino.perrosguirec



LES RESTAURANTS



LA PAILLOTE

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

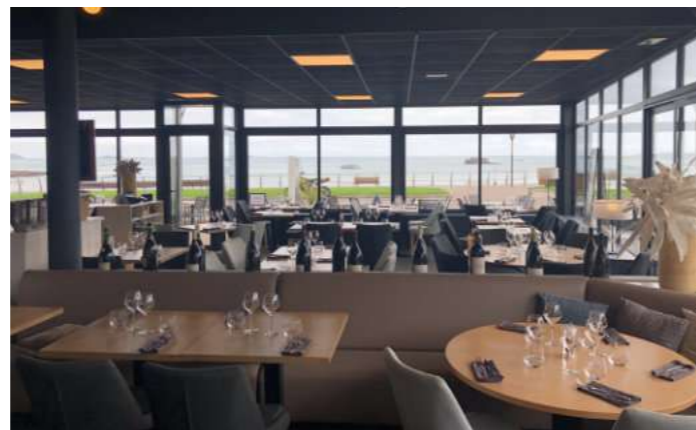
Idéalement placée à Trestraou, face à la mer, La Paillote vous accueille toute l'année. Venez déguster nos spécialités sur la terrasse ensoleillée.

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

Tarifs
Menus à partir de 24 €
Carte à partir de 15 €
Plat enfant à partir de 9 €

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

Contact
02 96 47 19 22
f La Paillote
@ la_paillote_perros



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
f RestaurantLaPlage
Trestraou



L'HALIOTIS

PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU
Boulevard Joseph Le Bihan

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 et soir : L M M J V S D

Contact
02 57 63 00 43
haliotis@roz-marine-thalasso.com
f RozMarineThalassoPerros
@ rozmarinethalasso



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 19 €
Menu enfant 14 €

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

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



L'EMBARCADÈRE

PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU
18 boulevard Thalassa

Aurélien Broudic vous accueille dans un cadre marin et vous propose une cuisine bistrannique. Poissons et viandes sont réalisés avec des produits du terroir et de la pêche locale. Laissez-vous embarquer par des saveurs iodées et épicées du bord de mer ! Aurélien, le chef, vous fera découvrir les huîtres chaudes au cidre, 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, choucroute de la mer, filet de canette rôti sauce à l'orange. Et le dessert signature : le Paris-Brest, pressé de pomme au caramel au cidre. Possibilité de privatiser le restaurant pour les cocktails et dîners. Produits locaux.

Bistrannique / Cuisine de la mer
Couverts : 45 (salle) + 25 (terrasse)
Accueil groupe : 30

Tarifs
Menus de 25 € à 43 €
Carte à partir de 18 €
Menu enfant 15 €

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

Contact
02 96 91 25 80
lembarcadere.perros@perros.com
f L'Embarcadère
@ L'Embarcadère Perros



LE RÉTRO

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

Idéalement situé sur la plage de Trestraou à proximité du Kasino et de la Thalasso "Roz Marine". Kevin et son équipe vous propose une carte de saison gourmande et retravaillée issues de producteurs locaux. Le chef vous fera découvrir la noix de joue de porc confite, la brochette de saint-jacques et gambas, ainsi que son caramel beurre salé. Service de boissons toute la journée dans notre véranda chauffée ainsi que sur notre terrasse avec vue sur l'archipel des 7 îles. Spécialités : Burgers, galettes, brochettes de saint-jacques et gambas, noix de joue de porc confite. Le restaurant ne prend pas de réservations.

Restaurant traditionnel / Crêperie / Bar
Couverts : 46 (salle) + 48 (terrasse)

Tarifs
Carte à partir de 3,50 €

Période d'ouverture
Ouvert de février à novembre.
Midi et soir : L M M J V S D

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



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 en continu. Ken ar c'hetân !
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 et soir : L M M J V S D
Juillet et août : L M M J V S D

Contact
07 88 76 03 11
bistroporzh@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 26 € à 52 €
Carte à partir de 21 €
Menu enfant 15 €

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

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



LES RESTAURANTS



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
CastelBeauSite
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 : 25 (salle)
Accueil groupe : 16



Tarifs
Menus de 25 € à 42 €
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 96 91 69 07
lekerlouis@orange.fr
www.restaurant-lekerlouis.fr
Restaurant Le Ker Louis

LES RESTAURANTS



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



Tarifs
Menus de 18 € à 23 €
Carte des plats de 30 € à 39 €

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

Contact
02 96 15 82 40
sabrinaetwilliam@orange.fr



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
Menu 30 €

Période d'ouverture
Du 15 janvier au 15 mars :
Midi : L M M J V S D
Du 16 mars au 15 décembre :
Midi et soir : L M M J V S D

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



LA COTRIADE

PERROS-GUIREC - PLOUMANAC'H
174 place Saint-Guirec

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

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

Cuisine traditionnelle et semi-gastronomique
Couverts : 40 (salle) + 30 (terrasse)



Tarifs
Menus de 32 € à 54 €
Carte à partir de 14 €
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 après-midi : crêpes, galettes, glaces et bar.

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



Tarifs
Menus à partir de 17 €
Carte à partir de 12 €
Formule galette et crêpe 10 €
Menu enfant 8,50 €

Période d'ouverture
Ouvert de Pâques à fin septembre.
Midi et soir : L M M J V S D
Ouvert les jours fériés

Contact
02 96 91 40 92



L'AUBERGE DE CREC'H BEC

PLEUMEUR-BODOU
25 route du Radôme

Située à l'ombre du célèbre radôme de Pleumeur-Bodou, L'Auberge de Crech'h Bec est une halte idéale pour l'âme et les papilles. Au cœur d'un écrin de verdure de plus d'un hectare, constitué de prairies, bois et installations artistiques, venez découvrir ce lieu unique. Nous vous proposons une cuisine faite maison à partir de produits frais, bio, locaux et colorés. Menu du jour, recettes végétariennes et carnées, galettes-crêpes, planches apéritives... Une programmation culturelle et musicale est proposée tout au long de la saison (lire les réseaux sociaux). Réservation importante pour manger !

Restaurant / Bar
Couverts : 40 (salle) + 20 (terrasse)
Accueil groupe : 40 (sur demande, le soir en semaine)



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

Période d'ouverture
Du 29 mars au 30 novembre.
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact
07 81 21 73 61
crechbec@gmail.com
L'Auberge de Crech'h Bec
aubergedecrechbec



LE MACAREUX

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

Restaurant situé sur la presqu'île de Landrellec. Salle avec cheminée, terrasse et vue mer, à 30 m des plages. Le chef Christian vous propose des produits frais de la pêche locale. « Carte homarderie » jusqu'à 7 spécialités de homard en été, noix de Saint-Jacques, poissons nobles, ormeaux, huîtres, autres produits de la mer.

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 28 € à 32 €

Menu enfant à 10 €

Période d'ouverture

Du 29 mars au 7 juillet et du 1^{er} septembre au 6 octobre :

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

Du 8 juillet au 31 août :

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

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.

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

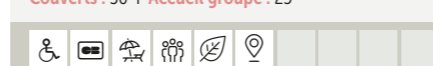
Au plaisir de cuisiner pour vous !

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

facebook.com/vivace.restaurant.trebeurden

instagram.com/vivace.restaurant

LES RESTAURANTS



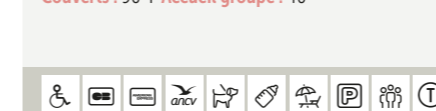
AL DENTE

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

Carte de 8 € à 33 €

Période d'ouverture

Octobre à mars :

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

Avril à septembre :

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

Contact

02 96 91 93 97

pizzeria-restaurant-al-dente

@orange.fr

www.pizzeria-aldente.com



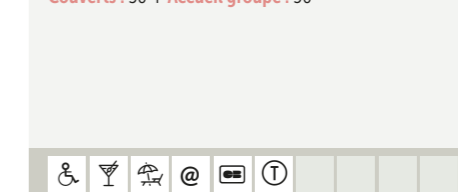
LA MAISON

TRÉBEURDEN
18 corniche de Goaz Treiz

Familiale et conviviale, la cuisine du restaurant "La Maison" est à l'image des lieux : simple et généreuse. Poisson, viande et glaces vous seront proposés dans une ambiance décontractée au sein d'une décoration chinée. La carte des vins se veut simple avec des produits bio essentiellement.

Cuisine traditionnelle

Couverts : 30 | Accueil groupe : 50



Tarifs

Menus de 25 € à 30 €

Carte à partir de 9 € à 17 €

Période d'ouverture

Ouvert du 02/03 au 30/11

Contact

02 96 15 43 18

contact@lamaisonrebeurden.fr

www.lamaisonrebeurden.fr



MANOIR DE LAN KERELLEC

TRÉBEURDEN
Allée centrale de Lan Kerellec

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

Restaurant gastronomique

Couverts : 60 | Accueil groupe : 20



Tarifs

Formules de 35 € à 140 €

Carte de 29 € à 90 €

Période d'ouverture

Ouvert du 16 mars

au 2 novembre :

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



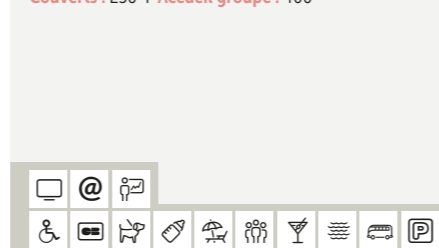
LA VOILE

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 19,50 €

Formules de 16,50 € à 19,90 €

Menu enfant 12,50 €

Période d'ouverture

De février à juin,

septembre à mi-novembre :

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

Juillet et août :

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

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

Vacances de Noël :

fermé le 24 au soir et le 25,

le 31 au soir et 1^{er} janvier

Contact

02 96 45 84 79

souslevent22@hotmail.com

facebook.com/Crêperie Sous Le Vent



LE TRANSAT

TRÉGASTEL
Place du Coz-Pors

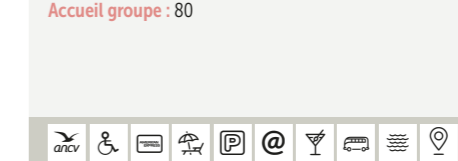
S'asseoir « Au Transat » et admirer le paysage. Une escale gourmande ! Le Transat Restaurant vous propose une carte de produits de la mer issus de la pêche locale, mais aussi des viandes et des salades à déguster dans un cadre exceptionnel et une ambiance chaleureuse.

Terrasse découverte, accueil de groupes, réceptions.

Cuisine traditionnelle / Bar

Couverts : 110

Accueil groupe : 80



Tarifs

Formules de 30 € à 40 €

Carte de 11 € à 25 €

Période d'ouverture

Du 05/02 au 31/12

L M J V S D

Contact

02 96 15 36 36

lestransats@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 totalement locale et de saison.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 30

Tarifs
À la carte
Menus de 30 € à 80 €

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

Contact
02 96 23 88 31
contact@ave-restaurant.bzh
www.ave-restaurant.bzh
Réservation par internet



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



Période d'ouverture
Du 1^{er} avril au 1^{er} 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)

Tarifs
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 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



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 Louannec, 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 12 € à 32 €

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

Contact
02 96 91 83 21

BRETAGNE
CÔTE DE GRANIT ROSE
TOURISME

vélek'tro

à vous la liberté !
frankiz deoc'h !

LOUEZ UN VÉLO À ASSISTANCE ÉLECTRIQUE E-BIKE DANS LES BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE

LANNION-TRÉGOR
COMMUNAUTÉ
LANNON-TRÉGER
KUMUNIEZH

LES RESTAURANTS



L'ÉVÈNEMENTIEL

LANGOAT
14 place de l'Église

L'Événementiel 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'Événementiel c'est aussi une partie traiteur-animation pour vos événements spéciaux et cochon grillé. 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 **14,90 €**
Carte de **3 € à 25 €**

Période d'ouverture
Toute l'année.
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **sur réservation**
Le week-end pour les groupes uniquement sur réservation.

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 bistrornique - 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



LES RESTAURANTS



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^{re} salle 20, 2^e salle 20)
Accueil groupe : 40

Tarifs
Menus à partir de **26 € et 35 €**

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

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



LE RENDEZ-VOUS

LA-ROCHE-JAUDY
9 place du Martray - La Roche-Derrien

Restaurant traditionnel. Produits frais et cuisinés maison. 5 choix d'entrées, 5 choix de plats, 5 choix de desserts. Formule le midi. La carte est changée régulièrement.

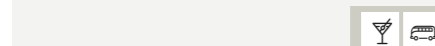
Privatisation du restaurant sur demande pour vos événements : mariages, baptêmes...

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

Tarifs
Carte de **27 € à 35 €**

Période d'ouverture
Ouvert de février à octobre inclus.
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



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



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



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 **15 € à 23 €**
Carte de **7 € à 25 €**

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

Contact
02 96 92 30 25



LES RESTAURANTS



AIGUE MARINE

TRÉGUIER
7 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
Menu de 33 € à 145 €
Formule déjeuner et formule dégustation
Menu gastronomique enfant 25 €

Période d'ouverture
Du 15 avril au 31 décembre.
Midi et soir : **L M J V S D**

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



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 J V S D**
Soir : **L M J V S D**
En saison :
Midi : **L M J V S D**
Soir : **L 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 DU MOULIN À MER

LÉZARDRIEUX
1 rue du Moulin à Mer

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

Réservation vivement conseillée.

Crêperie
Couverts : 60 | Accueil groupe : 60

Tarifs
Carte de 2,80 € à 14 €

Période d'ouverture
Toute l'année.
Hiver hors vacances scolaires :
Midi : **L M J V S D**
Soir : **L M J V S D**
De Pâques à septembre et vacances scolaires (hors Noël) :
Midi et soir : **L M J V S D**
Vacances de février zone B le soir sur réservation

Contact
02 96 20 19 49



L'Île à Bois - Lézardrieux

≡ Ici, destination durable ≡



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 !

Projet soutenu par :

Partagez et signez la charte du voyageur :
www.charte-du-voyageur.bzh



Création sous licence Creative Commons CC BY SA 4.0 - Créée en 2019 par l'Office de tourisme Golfe du Morbihan Vannes Tourisme et Le Hermand Bleu Communication

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 expositions locales. 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



LA GRANGE VADROUILLE

PLESTIN-LES-GRÈVES
Manoir de Porspoden

La Grange Vadrouille est un bar/restaurant proposant de nombreux concerts et activités sur la période estivale. Notre établissement, situé dans un Manoir du 16ème siècle, dispose d'espaces extérieurs et intérieurs.

Nous vous accueillons toujours avec le sourire pour un moment familial ou festif !

Tapas / Cuisine du monde / Boissons locales



Période d'ouverture

Du 21 juin au 7 septembre.

Contact

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



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.

Ici, c'est la météo qui conditionne l'ouverture du resto-bar !

Bar / Tapas / Restauration



Tarifs

Carte de 5 € à 34 €
Menu enfant de 10 € à 13 €

Période d'ouverture

Du 29 mars au 15 septembre.
Jours et horaires en fonction de la météo : se référer aux réseaux sociaux.

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^e 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

Période scolaire : vendredi au dimanche. Vacances scolaires : mercredi au dimanche.
Fermé en janvier.

Formules

Petite restauration (boisson, planche apéro, pâtisseries)

Contact

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



LE CAFÉ THÉODORE

TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU
Kerquerwen

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 Escapes 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

LES BARS ET CAFÉS



BAR DU TALBERT 
PLEUBIAN
 11 rue du Calvaire

Bistrot authentique, jeux de boules bretonnes et fléchettes, baby-foot. Concerts et animations musicales. Sessions irlandaises le deuxième dimanche de chaque mois.

Bar / Snacking



Période d'ouverture
 Ouvert toute l'année
 du lundi au dimanche
 de 7h à 13h et de 16h à 20h

Contact
 09 64 46 82 75
 Le Talbert



KRAMPOUZ CAFÉ 
PLOUGRESCANT
 Chemin de Pors Lédan
 Route de Castel Meur

Krampouz Café, un charmant café-crêperie avec une vue imprenable sur la mer et le Gouffre à Plougrescant. L'atmosphère cosy et accueillante du café, où vous pourrez déguster de délicieuses crêpes, galettes, café et autres boissons tout en admirant le paysage à couper le souffle. Le Krampouz Café est une destination incontournable pour tous ceux qui recherchent une délicieuse expérience gustative dans un cadre pittoresque.

Crêperie / Restauration rapide /
 Cuisine bretonne / Salon de thé



Période d'ouverture
 Du 1er avril au 11 novembre :
 ouvert de 12h à 19h
 sauf mercredi et jeudi.

Contact
 02 96 44 73 19
 krampouzcafe@gmail.com
 krampouzcafe.com



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 16 €

Contact
 02 96 23 69 09
 Bar Ty Maï



CABANE BAMBOÛ'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.bamboûs@wanadoo.fr



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

Les produits du terroir & fabrication artisanale

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

Dégustations et saveurs bretonnes assurées

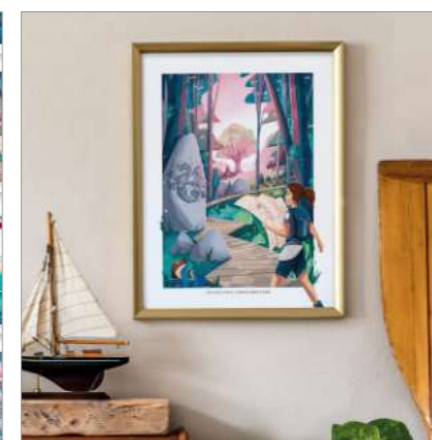


BRETAGNE
CÔTE
DE GRANIT
ROSE
TOURISME

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

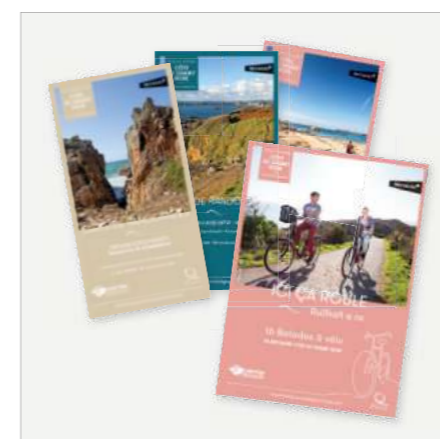
POUR LES GOURMANDS

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



COLLECTION EXCLUSIVE DE EOR GLAS STUDIO

déclinée en affiches,
cartes postales
et autocollants !



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



Vos achats dans nos espaces Boutique ou depuis votre canapé sur
www.bretagne-cotedegranitrose.com/boutique



LES CAVES DU PÉLICAN

LANNION
6 quai du Maréchal Joffre

Philippe Boyer, caviste conseil, vous propose une sélection de vins rigoureuse. 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 bio-dynamique (environ 190 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
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, naturels, traditionnels, sélectionnés sur tout le vignoble français mais aussi des vins étrangers. Nous vous proposons aussi, des bières artisanales, whiskeys, rhums ainsi qu'une sélection rigoureuse d'alcools bretons. Organisation de soirées dégustations.

Cave / Vins fins

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

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



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
distillerie.ar.roch
larochegin



CELTIC WHISKY DISTILLERIE
PLEUBIAN
2 allée des Embruns - ZA Pen Lann, L'Armor-Pleubian

Créée en 1997 et pionnière 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.
Contactez-nous par téléphone préalablement afin de vous faire confirmer ces horaires d'ouverture.
Fermé les jours fériés.

Contact
02 96 16 58 08
www.celtic-whisky-distillerie.fr
CelticWhiskyDistillerie
@CelticWhiskyDistillerie



JABADAO LES ARANGÉS BRETONS
CAVAN - Hôtel d'entreprise LTC "Maison bleue" 46 Z.A. de Kerbiquet

Le Trégor tient désormais sa production de rhum arrangé ! Jabadao, c'est : du rhum (ambré), des fruits (de saison, bien mûrs, travaillés à la main), des épices de qualité (vanille, cannelle) et la juste mesure de sucre de canne. Rien de plus ! Pas d'additifs, de conservateurs, de colorants. De bons produits, bien préparés, parfaitement dosés et qui macèrent plusieurs mois en cuves inox. La production est locale (Cavan), artisanale, 100% fait main, de la découpe des fruits à l'embouteillage final.

Chaque bouteille est unique et numérotée sur l'étiquette arrière. En vente chez vos cavistes, épiceries fines, bars locaux et dans les Offices de tourisme.

Producteur

Période d'ouverture
Toute l'année
du lundi au vendredi de 9h à 17h
Visites sur demande

Contact
02 96 14 88 20
vincent@jabadao.bzh
www.jabadao.bzh
jabadaolesarrangesbretons
jabadao_lesarrangesbretons



DISTILLERIE WARENGEM WHISKY ARMORIK
LANNION - Route de Guingamp, Boutil

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

La visite s'achève sur une dégustation commentée. 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-warengem.com
www.armorik.bzh

Coordonnées GPS
48.724571, -3.433293



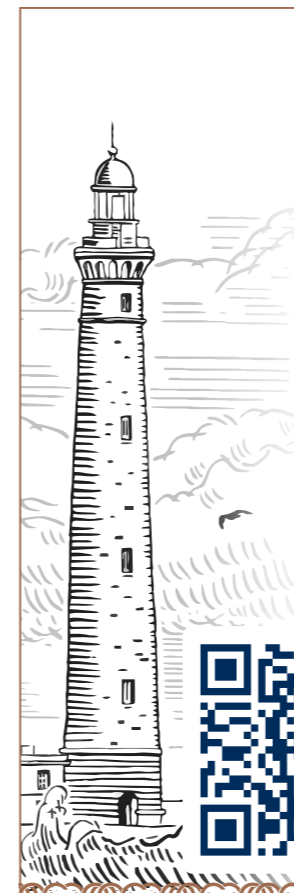
CELTIC WHISKY DISTILLERIE

“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



Celtic Whisky Distillerie / @CelticWhiskyDistillerie





BRASSERIE 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 le mardi à 17h, le vendredi 16h et sur rendez-vous.

Brasserie

Période d'ouverture
 Le mardi de 18h à 22h en vente directe, bar et restauration avec toutes nos animations !
 Le vendredi de 17h à 19h pour la vente directe. 20h de mai à septembre. Visites guidées 45min : 8 € le mardi à 17h et le vendredi à 16h.

Contact
 06 79 26 63 48
 brasseriekerampont@gmail.com
 kerampont.com
 Facebook BrasserieKerampont



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 de 45 min : 3 € Gratuit -18 ans. Informations et réservations à l'OT de Perros-Guirec.



BRASSERIE POPOP 
PLOUMILLIAU
 9 place de l'église

La Brasserie Popop est une brasserie de campagne située au centre du bourg de Ploumilliau. C'est un lieu de fabrication vivant et toujours en effervescence. On y brasse les bières Popop, on les mets en bouteille avec de belles étiquettes, on prépare également les fûts et tireuses à destination des particuliers et des professionnels et encore mille autres choses. Bières tantôt maltées, tantôt aromatiques, et parfois même sagement dosées ! Toutes Bio, locales au maximum et le plus possible en circuit court. On pourra aussi découvrir les verres ainsi que pas mal de coffrets cadeaux sérigraphiés à la main et tout plein d'éphémères. L'idéal c'est encore de venir découvrir tout ce petit monde directement en brasserie.

Brasserie

Période d'ouverture
 Toute l'année, vendredi de 16h à 19h. Samedi de 10h30 à 12h30.
 Horaires de la semaine mis à jour régulièrement sur la page Facebook. Visite sur rendez-vous.

Contact 06 51 06 81 97
 brasserie.popop@gmail.com
 Facebook Brasserie-Popop



BRASSERIE ARTISANALE PHILOMENN 
TRÉGUIER
 Parc Sainte-Catherine

Un bâtiment en briques, typique des architectures industrielles du début du XX^e 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 coins.

Brasserie

Période d'ouverture
 D'octobre à mars du mardi au samedi de 10h30 à 13h et de 14h à 18h. D'avril à septembre du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h.

Visites guidées
 D'avril à septembre et vacances de la Toussaint :

le vendredi à 10h15. En juillet et en août : le mardi, jeudi et vendredi à 10h15. Visite adaptée aux + de 12 ans. Réservation des visites guidées en Office de Tourisme.
Contact
 02 96 92 24 52
 www.philomenn.fr



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



BRASSERIE L'ARMATEUR 
LA ROCHE-JAUDY
 9 Impasse de la passerelle

Pendant de nombreuses années, en collaboration avec d'autres passionnés, Benoit Duverger a consacré du temps à expérimenter, savourer et perfectionner des recettes afin de créer des bières équilibrées et authentiques. Soucieux de l'environnement et motivé par l'envie de proposer des produits de qualité, Benoit a fait le choix d'une production aussi biologique et locale que possible. C'est donc avec cet esprit engagé et de partage qu'il a imaginé la brasserie l'armateur, pour qu'à votre tour, vous puissiez goûter ses bières.

Brasserie

Période d'ouverture
 Toute l'année.
 Basse saison : du mardi au jeudi 14h-17h et vendredi 9h-12h et 14-17h
 Haute saison : du mardi au jeudi de 14h-17h vendredi 9h-12h et 14-17h + samedi matin 9h-12h30

Contact 06 46 42 08 62
 contact@brasserielarateur.fr
 www.brasserielarateur.fr
 Facebook brasserie-larmateur
 Instagram brasserielarateur



philomenn

BIÈRE DU TRÉGOR

boutique ouverte au public du mardi au samedi

DU 1^{ER} OCTOBRE AU 30 MARS : 10H30 - 13H00 | 14H00 - 18H00
 DU 1^{ER} AVRIL AU 30 SEPTEMBRE : 10H00 - 13H00 | 14H00 - 19H00

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

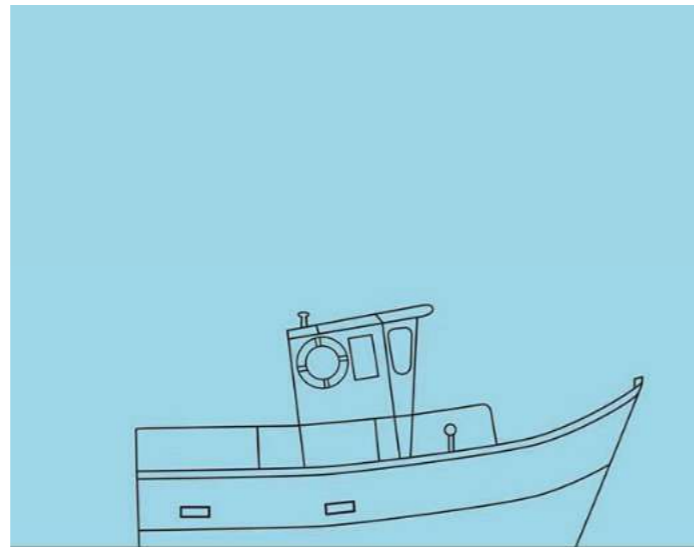
07 69 93 97 66

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

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



Image générée par l'IA



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



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

Ouvert toute l'année : téléphonez avant. Visites guidées possibles.

Contact

06 80 31 25 32

f Les Vergers de Ker Avalon



CIDRERIE DE PRAT ROUZ

PENVÉNAN

Prat Ar 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 du mardi au vendredi de 17h à 19h et le samedi matin en été de 10h à 12h30.

Contact

06 80 18 63 83

www.cidrepratrouz.bzh

cidre.pratrouz@gmail.com



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

Dégustation et explications toutes les 30 min du lundi au vendredi de 10h à 11h30 et de 14h à 17h30

Contact

02 96 20 80 02

guillou.lemarec@orange.fr

www.boleedepaimpol.bzh

f La Bolée de Paimpol

@ boleedepaimpol



CIDRERIE DE COZMÉZOU



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

Entre Lannion et Morlaix, dans sa cidrerie située en face des vergers Erwan vous propose au sein de sa boutique une large gamme de produits élaborés sur place (cidre, jus de pomme, fine de Bretagne, etc.) ainsi que des produits locaux (produits de la mer, miel, bières, whisky, etc.).

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

Tradition et savoir-faire sont au rendez-vous !

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

Cidrerie

Période d'ouverture

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

Contact

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



BOUTIQUE

Cidre, jus de pommes, pommeau, lambig, chouchenn, produits locaux

DÉGUSTATION GRATUITE

VISITE SUR RÉSERVATION

FILM
sur les étapes de fabrication



HORAIRE :

Boutique ouverte du lundi au samedi

10h - 12h15
et
14h - 19h

Erwan Le Caër

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



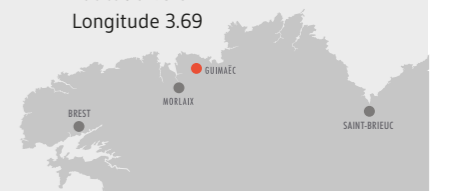
DOMAINE DE KERVÉGUEN

La cave du XVI^e 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





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



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



BISCUITERIE DE PLESTIN LES-GRÈVES
PLESTIN-LES-GRÈVES
Avenue des Frères le Gall

La Biscuiterie de Plestin-les-Grèves vous invite à savourer une variété étendue de délices, notamment des palets et galettes confectionnés avec du beurre frais. Parmi nos autres spécialités, découvrez le caramel au beurre salé, les madeleines, et notre célèbre création, le « Crakou ». Explorez également notre sélection de produits locaux, prêt-à-porter, librairie et souvenirs. Sur présentation du coupon en dernière page de ce guide, un étui de galettes offert !

Période d'ouverture
Toute l'année, y compris les jours fériés.

Contact
02 56 39 01 85
service-clients@biscuiteriedeplestinlesgreves.com
Biscuiterie de Plestin-les-Grèves

Caramels / Produits locaux et régionaux



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^e.

Période d'ouverture
Toute l'année.
Du 1^{er} 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



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

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-GUIREC
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

Maitre chocolatier depuis plus de 30 ans, Frédéric Adam vous propose toute une gamme de chocolats, biscuits, guimauve et macarons maison.

Consacré une nouvelle fois en 2024 et pour la 4ème édition consécutive par une médaille d'argent dans le guide des croqueurs de chocolat.

Tous nos produits sont fabriqués dans notre atelier de Tréguier, vous pouvez les retrouver à la vente dans nos 2 boutiques de Lannion et Paimpol et sur le site www.maisonadam.bzh

Maitre chocolatier



Période d'ouverture
Toute l'année.
Du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Contact
09 67 32 56 87
Maison Adam Lannion



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



Image générée par l'IA

LES DOUCEURS LOCALES



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.

Biscuiterie / Confiserie
Accueil groupes : 80

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 MÉNOU
PLOUGONVER
16 rue de la Gare



Jacques Ménou, pâtissier diplômé de l'école Ferrandi Paris vous propose une gamme de biscuits traditionnels : palets, galettes, kouign-amann, gâteau breton... Fondée en 1879, la Biscuiterie Ménou vous invite à découvrir sur 1000 m² la reconstitution d'une place de village des années 1930 à 1960, à travers ses commerces typiques. Vous voyagez dans le passé grâce aux 15 scénographies sur les métiers d'autrefois. Une dégustation de nos produits et un café vous seront offerts lors de votre visite.

Fabrication artisanale

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



Période d'ouverture
Du 14 juillet au 25 août :
7 jours sur 7 de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30
Le reste de l'année :
fermé le dimanche.
Individuels : entrée libre.
Groupes : visite guidée sur réservation 2,50 € / pers.

Contact
02 96 21 61 97
biscuiteriemenu2@gmail.com
www.biscuiterie-menou.fr/
parlons-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.

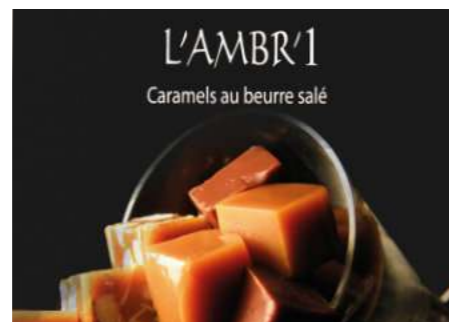
Sa recette : de la vraie crème, du vrai sucre et du vrai beurre salé... rien d'autre.

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 Kérantour
(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^e boutique a ouvert rue Georges Brassens à Paimpol. Nous accueillons nos clients dans le respect des règles sanitaires.

Caramels / Pâtes de fruits / Pâtes à tartiner

Période d'ouverture
Toute l'année.
Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h

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



EXPOSITION

Biscuiterie Ménou

« De la rivière à la mer »

De Christelle Menges

Musée des métiers d'autrefois

Scénographie des années 30 à 60

LA VENTE À EMPORTER



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



LES PIEDS DANS LE SABLE

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, végété, etc...) 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)



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
Dans le Panier d'Ève



CHARCUTERIE OLLIVIER

PLOUMILLIAU

14 place de l'Église

La charcuterie de campagne Ollivier est une maison familiale tenue de père en fils depuis plus de 200 ans. Plusieurs fois médaillés d'or aux masters européens, prix de la dynamique artisanale 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^e 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
Charcuterie-Ollivier



CHARCUTERIE CONSERVIERE HENRIETTE

MINIHY-TRÉGUIER

ZA Convenant 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. Saucisse sèche - ficellou : médaille d'argent au salon de l'agriculture 2023.

Charcuterie / Traiteur

Période d'ouverture
Toute l'année sur les marchés
de Trébeurden, Pleumeur-
Bodou, 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
Charcuterie Henriette



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



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



PASSION CUISINE

TRÉBEURDEN

29 Hameau de Pen Lan

Un chef rien que pour vous à votre domicile c'est possible. Découvrez une cuisine authentique des régions de France : événements, soirées privées, soirée à thèmes.

Le Chef Gomes vous permettra de découvrir et ainsi de partager son savoir-faire au plus grand plaisir de vos papilles. Retrouvez-moi sur le groupe passion cuisine.

Commerce de proximité

Période d'ouverture
Toute l'année.

Contact
02 96 37 01 17
07 68 49 80 18
antoine.gomes.1970@gmail.com



A L'ESSENTIEL

PLEUDANIEL

9 rond-point de Kerantour
Axe Paimpol-Tréguier

A L'Essentiel est un concept store avec plusieurs espaces commerciaux. Un des espaces est le commerce de fruits et légumes. Les légumes sont issus majoritairement de fermes de la presqu'île.

Nous proposons également de l'épicerie, issue au maximum localement. Provenance 22, 29, 56 ou 35 car nous privilégions les petits producteurs locaux.

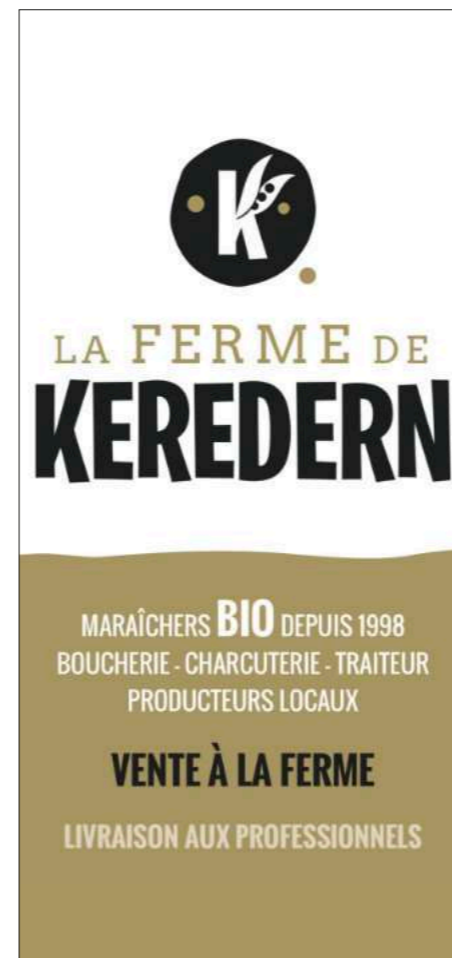
Nous proposons un espace fleurs, coupées, en bouquets ou compositions diverses. Un espace savonnerie, cadeaux, cadeaux enfants, souvenirs.

A votre écoute pour tous renseignements

Commerce de proximité

Période d'ouverture
Ouvert toute l'année.

Contact
02 96 22 95 20
06 58 91 01 39
alesentiel22@gmail.com



BOUCHERIE DE LA FERME DE KERÉDERN

TRÉDARZEC

14 Lieu-dit Kerédern

Sur la ferme maraîchère tenue par son père et son frère, Yann (boucher - charcutier - traiteur) à installé en 2023 son propre espace de découpe et cuisine, dans lequel il propose tout une gamme de viandes locales et plats préparés à base des produits de la ferme. Un lieu qui permet également de mettre en avant les producteurs voisins : crèmerie, pâtes et farines, miels, tisanes, bières et cidres.

Commerce de proximité

Période d'ouverture
Toute l'année.
Mardi : 15h-18h30
Mercredi : 9h-12h / 15h-18h30
Vendredi : 9h-12h / 15h-18h30
Samedi : 9h-12h

Contact
06 07 57 50 52
mangeons-local.bzh/
producteurs/la-ferme-de-
keredern
lafermedekeredern@hotmail.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
legall.virginie@wanadoo.fr

LES PRODUITS DE LA MER



**Conserverie
Artisanale du
Trégor**

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 :
du lundi au vendredi
de 9h à 12h
et de 14h à 16h

Contact

02 96 14 67 58
conserveriedutregor@orange.fr
breizhillettes.bzh



L'HUÎTRIER

PLOUZOC'H

Le Dourduff en Mer

Ostréicultrice dans la Baie de Morlaix, ma production est vendue en direct toute l'année sur les marchés régionaux et à l'établissement au Dourduff en Mer. Les 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, vous trouverez aussi des huîtres plates, des moules de bouchots et des crustacés pêchés localement.

Huîtres, moules et crustacés



Période d'ouverture

Horaires d'ouverture pour la vente directe au port du Dourduff-en-Mer : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 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
EARL L'Huitrier
@earlhuitrier



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 (plusieurs fois médaillées au concours général agricole). 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

De la mer à l'assiette ! C'est au large de Locquémeau, petit port de pêche typique du Trégor, que le parc d'élevage des moules de pleine mer a été implanté depuis 2009.

Certifiées bio, les moules de Locquémeau grandissent dans un cadre naturellement propice à leur développement.

100% locales, savoureusement charnues et iodées, venez les déguster d'Avril à Septembre.

Producteur en vente directe

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
(réservation en ligne)
meskler tregor
mesklegtregor



LES PRODUITS DE LA MER



LA CABANE À HUÎTRES

PLOUGUIEL
27 rue du Port - La Roche Jaune

Depuis quelques années La Cabane à Huîtres est venue se nicher devant l'établissement ostréicole Percevault sur le petit port de La Roche Jaune. 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, mélangeant plaisir des papilles et jouissance d'un lieu charmant et calme.

Pas de réservation.

Bar à huîtres



Période d'ouverture

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

Contact

percevault.david@wanadoo.fr
www.lacabaneahuitres.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^{er} chantier à droite en descendant.

Bar à huîtres / Dégustations

Période d'ouverture

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

Contact

06 78 41 60 30
contact@huitrepaimpol.fr
huitrepaimpol.fr
Les Huîtres de St Riom



BRETAGNE HUÎTRES

PLOUGRESCANT
Zone maréicole

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

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

Coquillages / Crustacés / Fruits de mer / Poissons

Période d'ouverture

Toute l'année.
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
bretagnehuitres



BAR À HUÎTRES DU SILLON

PLEUBIAN
5 Allée des Embruns

Le Bar à huîtres du Sillon : Une jolie terrasse surplombant la plage et adossée à notre atelier de production vous accueille pour déguster nos huîtres creuses et autres tartinales

Bar à huîtres / Dégustations



Période d'ouverture

Ouvert d'avril à septembre.
Juillet et août tous les jours
de 11h30 à 20h30, autres
mois nous consulter.

Contact

06 73 94 46 32
fermemarinepaimpolaise@
wanadoo.fr
www.huitrearin.com

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 **18 €**
Sortie et atelier cuisine **40 €**.
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 plaisirs : à vos tabliers, préparez vos recettes bien-être. Le temps d'un atelier culinaire "veggie", cosmétique ou artistique, bénéficiez des vertus naturelles des algues.

Ateliers cuisine, cosmétique & artistique

Tarifs
Sortie **18 €**
Sortie + Atelier **40 €**
(1/2 tarif pour les -12 ans)

Public
Groupe entreprise, groupe seniors, 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
Escapade Glaz
@ escapadeglaz

LES PRODUITS DE LA TERRE



CHAPEAU L'ESCARGOT

TONQUÉDEC
Crec'h ar Scroll

Une visite originale pendant vos vacances ?

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

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

Élevage d'escargots



Période d'ouverture
Vente directe toute l'année.
Visites du 1^{er} juin 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@chapeaulescargot.com
www.chapeaulescargot.com



COCO & CO – LA MAISON DES MARAÎCHERS

PAIMPOL
19 C, avenue Chateaubriand

Coco & Co – La Maison des Maraîchers est un lieu de vente de produits alimentaires locaux qui regroupe l'ensemble de la gamme de fruits et légumes Prince de Bretagne typiques de nos maraîchers du Trégor-Goëlo, dont bien-sûr, le coco de Paimpol AOP, en conventionnel, cultivé sans pesticides et en agriculture biologique.

La diversité des exploitations agricoles de nos adhérents nous permet de proposer en plus des fruits et légumes d'autres savoir-faire : miel, produits laitiers, viande et même du safran ! La gamme est complétée par un panel de produits alimentaires fabriqués en Côtes d'Armor et emblématiques de notre département : viandes, bières, cidres, jus de pomme, coquille St Jacques, pâtes, biscuits et caramels, conserves de la mer, crèmes glacées...

Le Magasin est également un lieu d'information sur le Coco de Paimpol AOP et les légumes, qui permettra à chacun de découvrir les particularités de nos légumes, de notre coopérative et notre terroir maraîcher. Lieu de vente mais aussi lieu d'échanges ! Coco & Co – La Maison des Maraîchers a un espace dédié aux animations culinaires autour de nos produits afin de vous les faire découvrir sous toutes leurs formes.

Vente de fruits et légumes locaux / Epicerie fine

Période d'ouverture
Du mardi au samedi :
09h30 à 13h
et 14h30 à 19h

Contact
06 59 45 95 16
www.lesmaraichersdarmor.coop/
coco-co-le-magasin-local-de-la-cooperative/
cotacoop.paimpol@gmail.com
Coco & Co



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** ».

SUPER U

PLESTIN-LES-GREVES

TREGASTEL

TREGUIER

U express

PLEUBIAN

Commerçants autrement



Moulin du Losser



DES DESTINATIONS QUI PRENNENT SOIN DE VOS VACANCES !

Pour que vous profitiez au mieux de votre séjour, 30 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...



CHAPEAU L'ESCARGOT

1 Élevage d'escargots.
Période d'ouverture
 Du 1^{er} juin au 15 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.



CIDRERIE BIO DU LÉGUER

2 Ferme qui produit du cidre naturel.
 Récolte manuelle, sans sulfites, pétillant
 nature. 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
 cedriclebloas@gmail.com



CIDRERIE BIO DOMAINE DE KERVÉGUEN

3 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 fêtes.
 Août : tous les jours de 10h à 18h30
 sauf dimanches et fêtes.
 Avril, mai, juin et sept. :
 tous les jours de 10h à 12h
 et de 14h à 18h sauf
 dimanches et fêtes.
 Fermé d'octobre à mars.
Contact
 29620 Guimaëc
 02 98 67 50 02
 www.kerveguen.fr



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.c
 levergerdekernivinen@outlook.fr
 Lydk Verger de Kernivinen
 levergerdekernivinen



CIDRERIE GUILLOU LE MAREC

5 Entreprise familiale et artisanale depuis
 130 ans, plus connue sous la marque
 Bolée de Paimpol vous accueille dans
 son hall d'exposition, dédié à l'histoire
 de l'entreprise et à l'ancien matériel
 cidricole.
Période d'ouverture
 Dégustation et explications toutes les
 30 minutes du lundi au vendredi de 10h
 à 11h30 et de 14h à 17h30
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
 Ouvert toute l'année :
 téléphonez avant.
 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-aroch.fr
 distillerie.ar.roch
 @ 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 KERAMPONT

10 Vente directe et visites guidées de
 45min : 8 € le mardi à 17h et le vendredi
 à 16h.
Période d'ouverture
 Toute l'année le mardi de 18h à 22h,
 bar et restauration avec toutes nos
 animations ! Et le vendredi de 17h à 19h
 pour la vente directe, jusqu'à 20h de
 mai à septembre.
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 10h15. En juillet et août
 le mardi, jeudi et vendredi à 10h15.
 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 de 45 minutes, 5 €,
 gratuit - de 18 ans. 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





BISCUITERIE MENOÛ ET SON MUSÉE DES MÉTIERS D'AUTREFOIS

Visitez notre boutique-musée et découvrez notre espace guinguette animé toute l'année (bal, contes, expositions...).

Du 1er Avril au 31 Août, vous plongerez dans l'océan lors d'une exposition de sculptures originales et pédagogiques avec des poissons grandeur nature.

Pour plus d'informations, consultez notre page Facebook www.facebook.com/biscuiteriemenu

Tarifs
Individuel **Entrée libre.**
Groupes : visite guidée sur réservation **2,50 €** / 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-menu.fr/
parlons-boutiques



CHEZ TY KOUIGN

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.

Période d'ouverture
Toute l'année.
Du 1^{er} 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
f ChezTyKouign



BRETAGNE

Semaine du
Tourisme Économique
& des savoir-faire

21 oct. > 03 nov.
2024

Les entreprises vous ouvrent leurs portes

#STESF

www.semaine-tourisme-economique.bzh

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. Élevées à l'herbe, au foin et aux céréales autoproduites sur la ferme, garantissant la qualité de nos produits.



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

Marché à la ferme

Période d'ouverture

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

Contact

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



LA MUTANTE MANOIR DE TROROZEC
LANNION
 8 Rue de Trorozec 

Un marché de jeunes producteurs bio et locaux prend place tous les mercredis après-midi sur le site du Manoir de Trorozec, édifice du XV^e siècle proche du centre de Lannion. Légumes, fruits, pains variés, viande d'agneau, miel, cidre, coulis de tomate, vins naturels, tisanes, épicerie en vrac, tapas, fleurs. Une fois votre panier rempli, vous pourrez boire un verre ou vous restaurer à la guinguette du manoir, et découvrir sa programmation.





Marché à la ferme

Vente à la ferme

Du 17 avril au 30 octobre : tous les mercredis de 16h30 à 19h

Contact

07 69 70 28 83
 lamutante@protonmail.com
 lamutantemanoirdetrozeczec.fr
 La Mutante Manoir de Trorozec
 lamutante.manoirdetrozeczec



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 :

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



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 9 h à 12h30

Contact

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



LA FERME BIO DE KERNÉAN 
PLEUMEUR-BODOU
 6 Route de Kernean

La ferme de Kernéan à Pleumeur-Bodou propose une visite commentée de son élevage porcin biologique suivi d'une dégustation. L'occasion d'en savoir plus sur le travail d'élevage, de l'alimentation biologique au bien être animal, et de découvrir sa boutique de producteurs locaux et bio.





Marché à la ferme

Vente à la ferme

La boutique est ouverte toute l'année le mercredi de 15h à 19h.
 Et en juillet août, du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 15h à 19h et le samedi de 10h à 13h.

Contact

06 07 28 29 97
 La Ferme Bio de Kernean
 la_ferme_bio_de_kernean



LA FABRIQUE DU POTAGER 
TRÉBEURDEN
 78 Rue de Kernevez

Située près de la plage de Pors Mabo à Trébeurden, la Fabrique du Potager propose plus de 80 variétés de légumes et de fruits bio. Confitures, cornichons au vinaigre et conserves de légumes de la ferme.



Drive libre-service de paniers de légumes et de vrac tous les jours sans réservation.

Vente sur les marchés de Trégastel et Trébeurden.


Marché à la ferme le samedi matin avec vente de poissons en direct du pêcheur.

Légumes et fruits biologiques / Marché à la ferme

Période d'ouverture

Toute l'année sauf en janvier.
 Marché samedi matin
 Drive libre-service 7j/7j 9h-20h

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 colis (sur commande). Nos animaux sont élevés en plein air, 100% à l'herbe, majoritairement sur des espaces naturels (zones humides, landes).




Marché à la ferme

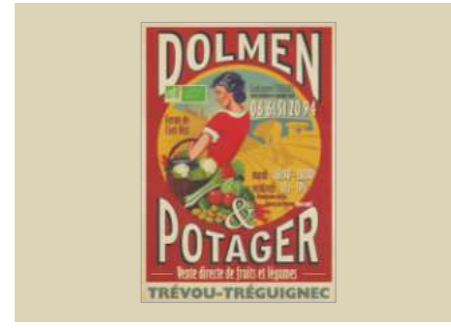
Vente à la ferme

Toute l'année, le mardi de 17h30 à 19h (marché de producteurs : légumes, champignons, fromages...).

Contact

09 52 21 31 45
 hautesterres@ti-nuage.fr
 La Ferme des Hautes Terres

LES MARCHÉS À LA FERME



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.



Aurélien 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



BERNARD FAY LÉGUMES 
PLEUBIAN
 54 rue de la Presqu'île 

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

Marché à la ferme

Période d'ouverture

Toute l'année, En saison : de 9h à 20h, Du 1^{er} novembre au 1^{er} avril : de 9h à 12h30.

Contact

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



LA FERME DE BOISÉON 
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, et Port-Blanc en juillet et en août.

Contact

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

Vente à la ferme

Horaires selon saison, contactez-nous ! Distributeur 24h/24.



LA FERME DE KERÉDERN 
TRÉDARZEC
 14 lieu-dit Kerédern 

La ferme de Kerédern 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. Nouveauté depuis Juillet 2023, retrouvez également sur place un rayon boucherie ainsi que les produits des agriculteurs voisins (miel, fromages, boissons, pâtes et farines)



Marché à la ferme

Période d'ouverture

Toute l'année : Mardi de 15h à 18h30 Mercredi de 9h à 12h et de 15h à 18h30, Vendredi de 9h à 12h et de 15h à 18h30 samedi de 9h à 12h

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
contact@bretagne-cotedegranitrose.com

LES MARCHÉS LOCAUX

LOCAL MARKETS - LOKALE MÄRKTE

Lundi

Monday / Montag

Matin / Morning / Morgens

- Trégastel
- Guerlesquin
- Pontrieux

Soir / Evening / Abend

- Buguelès (juillet & août)

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
- La Mutante à Lannion du 17 avril au 30 octobre de 16h30 à 19h

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)
- Marché de la Grange Vadrouille 17h à 19h (de fin juin à début septembre)



Samedi

Saturday / Samstag

Toute la journée / All day / Ganztags

- Morlaix

Matin / Morning / Morgens

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



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)

NOUVEAU !

LE GUIDE DU ROUTARD CÔTE DE GRANIT ROSE - PERROS GUIREC VIENT DE SORTIR

EN VENTE DANS LES
**OFFICES DE
TOURISME**
DE LA DESTINATION

LE ROUTARD

CÔTE DE GRANIT ROSE
PERROS-GUIREC
BRETAGNE

routard.com hachette

pour explorer
MICRO-AVENTURES
la destination

160 PAGES POUR DÉCOUVRIR LE TERRITOIRE, RÉALISER DES MICRO-AVENTURES ET VISITER LES BONNES ADRESSES DE LA RÉDACTION

BRETAGNE
CÔTE DE GRANIT ROSE
TOURISME

LE
Routard

Perros-Guirec
Côte de Granit Rose

@Alexandre Lamoureux



BRETAGNE^{BE}

Biscuiterie de Plestin-les-Grèves

OUVERT TOUS LES JOURS

DÉGUSTATION GRATUITE



Venez découvrir nos biscuits fabriqués
artisanalement dans la plus grande tradition

Un étui de 6 galettes OFFERT*

À retirer directement dans votre Biscuiterie de Plestin-les-Grèves

*offre valable une seule fois par foyer jusqu'au 31/12/2024



Biscuiterie de Plestin-les-Grèves
Avenue des Frères LeGall
22310 Plestin-les-Grèves
Tél.02 56 39 01 85