

BRETAGNE
CÔTE
DE GRANIT
ROSE
TOURISME

BRETAGNE⁸⁵

LE
GUIDE

2025

DES
SAVEURS

LEVRIG AN SAOUROÙ



OFFICE DE TOURISME CÔTE DE GRANIT ROSE
Tél. 02 96 05 60 70
www.bretagne-cotedegranitrose.com
contact@bretagne-cotedegranitrose.com

OFFICE DE TOURISME DE PERROS-GUIREC
Tél. 02 96 23 21 15
www.perros-guirec.com
infos@perros-guirec.com



Les écogestes de votre séjour

RÉEMPLOI DES GUIDES

→ Tous nos guides,
y compris celui que
vous avez en main,
sont réutilisables !
Laissez-les dans
votre hébergement
ou rapportez-les à
l'office de tourisme.
Ils trouveront
un nouveau
propriétaire
à renseigner.

SOMMAIRE

TABLE OF CONTENT / ZUSAMMENFASSUNG / TAOLENN

Restaurants & petite restauration

RESTAURANTS & SMALL CATERING / RESTAURANTS & KLEINE VERPFLEGUNG

- P. 06** PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET
P. 32 TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL,
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
P. 52 PENVÉNAN, PLOUGRESCANT, TRÉGUIER, LÉZARDRIEUX, PLEUBIAN

Adresses gourmandes

GOURMET ADDRESSES / FEINSCHMECKERADRESSEN

- P. 17** PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET
P. 46 TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL,
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
P. 57 PENVÉNAN, PLOUGRESCANT, TRÉGUIER, LÉZARDRIEUX, PLEUBIAN

Marchés à la ferme & vente directe

FARM MARKETS & DIRECT SELLING / BAUERNMARKT & DIREKTVERKAUF

- P. 27** PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET
P. 48 TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL,
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
P. 66 PENVÉNAN, PLOUGRESCANT, TRÉGUIER, LÉZARDRIEUX, PLEUBIAN

LES PICTOGRAMMES / LEGEND OF THE PICTOGRAMS / ZEICHENERKLÄRUNG



Accessibilité PMR
Disabledaccess / Barrierefreiheit



Chèques vacances
Holidayvouchers /
Urlaubsschecks



Animaux admis
Petsallowed / Tiererlaubt



Terrasse
Terrace / Terrasse



Réservation par Internet
Online booking / Internetbuchung



Bar
Bar / Bar



Vue sur mer
Seaview / Meerblick



Accueil groupe
Grouparrangements /
Gruppenempfang



Parking autocar
Coachparking / Busparkplatz



Étoilé au guide Michelin
Michelin-starred / Michelin-Sterne



Bib Gourmand
Bib gourmand award /
Auszeichnung bib gourmand



Toque Gault et Millau
Gault and Millau award /
Auszeichnung Gault and Millau



Ticket restaurant
Ticketrestaurant / Ticket-Restaurant



Vegan ou végétarien
Veganorvegetarian / Veganodervegetarisch



Produits locaux
Localproducts / LokaleProdukte



Vente à emporter
Takeaway / Imbiss



Anglais parlé



Breton parlé



Allemand parlé



Espagnol parlé



Italien parlé



Portugais parlé



**En vente uniquement dans les bureaux
d'information touristique de l'Office
de Tourisme Côte de Granit Rose**
Only on sale at the tourist information offices
of the Pink Granite Coast Tourist Office / Nur in
den Informationsbüros des Fremdenverkehrsamtes
der Rosa Granitküste erhältlich

Tarifs indicatifs, non contractuels et susceptibles d'évoluer. Les informations communiquées dans ce guide 2025 ont été collectées à l'hiver 2024-2025 et relèvent de la responsabilité des annonceurs.

Responsable de publication / Publication manager : Laurence Hébert, Directrice de l'Office de tourisme Côte de Granit Rose. **Création graphique** / Graphic design and illustrations : Agence Coquelitko - 01/2025. **Impression** / Printing : Imprimerie Léonce Deprez - 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 : J. Jéhanin / T. Poriel / OT CGR / J. Lozay / Eor Glaz Studio / O. Marie / C. O'Photo / CRTB / A. Lamoureux / Pexel / Lost Graphic Design / Petikul. **Photo de couverture** : Le Jardin des Mômes - Trébeurden@Jérémy Jéhanin. Numéro d'immatriculation au Registre des Opérateurs de Voyages et de Séjours : IM022100016.



**LE TRI
+ FACILE**





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.



BIO COHERENCE

Bio Cohérence est le label d'une agriculture nourricière 100 % bio, 100 % française. Fermes paysannes, savoir-faire artisanaux et commerçants bio engagés s'unissent pour une alimentation bio, locale et de saison.



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.



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.



ROUTE DES SAVEURS

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 donné pour mission de vous transmettre leur amour pour leur métier et leur pays. Alors, venez à leur rencontre !



ÉTOILE MICHELIN

Les Étoiles Michelin sont décernées une fois par an aux restaurants qui proposent une cuisine exceptionnelle. Pour tous les établissements, 5 critères universels sont pris en compte : la qualité des produits, l'harmonie des saveurs, la maîtrise des techniques, la personnalité du chef telle qu'elle s'exprime dans sa cuisine et, tout aussi important, la régularité dans le temps et la cohérence de la carte dans son ensemble.



BIB GOURMAND

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



GAULT & MILLAU

Depuis 1972, les enquêteurs de Gault & Millau font preuve d'impartialité et d'objectivité pour sélectionner et recommander le meilleur de ce qu'ont à offrir les professionnels de l'art de recevoir. Chaque année, le Guide Jaune référence ses meilleures adresses de restaurants dans toute la France et affirme également son ancrage régional.

LES ENGAGEMENTS QUALITÉ DE L'OFFICE DE TOURISME CÔTE DE GRANIT ROSE

OFFICE DE TOURISME CLASSÉ CATÉGORIE 1

- **Nous vous aidons** à préparer votre séjour en apportant des conseils personnalisés au plus proche de vos attentes. *We can help you to plan your stay by providing advice that is tailored to your needs.*
- **Nous vous accueillons** dans nos bureaux d'information touristique avec toute notre écoute et une entière disponibilité. *Meet us at our Tourist Information Offices, where we are available and keen to listen.*
- **Nous facilitons** le contact avec nos clients de langue étrangère. *We make it easier to communicate with our foreign-speaking customers.*
- **Nous affichons clairement** les prix de nos prestations, les modalités de règlement et les horaires en français

et langues étrangères. *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.*

- **Nous recueillons et prenons en compte** vos avis sur nos bureaux d'information touristique et sur la destination. *Your opinion is important to us, so we welcome any comments you have on our Tourist Information Services or your holiday destination.*
- **Nous nous engageons** à analyser vos retours afin d'être en constante amélioration de la qualité d'accueil en interne. *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



PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET

RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION
ADRESSES GOURMANDES
MARCHÉS À LA FERME & VENTE DIRECTE



Escalier
de Brélévenez
à Lannion

© Thibault Poriol

RESTAURANTS &

PETITE RESTAURATION

1 KAÏA

PORT DE TOUL AN HÉRY
PLESTIN-LES-GRÈVES

Cuisine bistronomique, privilégiant le circuit court avec des produits frais et locaux. Kaïa signifie « quai » en basque, et vu la localisation et les origines des gérants, on comprend l'origine du nom. Plats à partager : pièce de viande ou « parillada », poêlée de poissons variés et crustacés. Les clients retrouvent les mêmes galettes que dans cette ex Crêperie de la Mer ou découvrent des assiettes à l'accent du Sud comme les chipirons, le merlu à l'espagnol ou le gâteau basque.



Tél. 02 96 35 65 81

Ouvert de mai à septembre*

2 LES PIEDS DANS LE SABLE À ST EFFLAM BEACH PLAGE DE SAINT EFFLAM PLESTIN-LES-GRÈVES

3 food-trucks, 3 ambiances différentes : Le Hengoulou snack et sa grande variété de burgers 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 au pain garnie de produits frais, pagaca, thé turque.



Hengoulou Snack : 06 82 51 25 45

Biligood Crêperie : 06 30 29 00 21

Les Délices de Satu : 06 29 78 05 40

Ouvert en juillet et août (tous les jours en saison) et présent en avant et en arrière-saison suivant la météo*

3 LE PHENIX

1 AVENUE DES FRÈRES LE GALL
PLESTIN-LES-GRÈVES

Le Black Rock Grill est un concept de cuisson sur plaque de fonte, chauffée à 450°, sur laquelle chacun y cuit les ingrédients de son choix : bœuf, agneau, canard, filet mignon, poulet, poisson, crustacés, Yakitori, mixed grill. Le tout, accompagné de légumes de saison et de frites maison. Autre formule possible : tous les midis (sauf le dimanche) : buffet d'entrée et steak frites. Nick, d'origine galloise, vous réservera un excellent accueil !



phoenix-bar-grill.fr

Tél. 02 96 48 56 05 / 06 27 25 62 37

Ouvert de février à décembre* - Carte à partir de 16 €

4 KANAILLES

RUE DE PORS AR VILLIEC
LOCQUIREC (FINISTÈRE)

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 Kanaïlles vous propose une sélection de vins fins soigneusement choisis pour compléter chaque plat.



kanaïlles.fr

Tél. 02 98 68 34 67

☞ Kanaïlles / @ _kanaïlles_

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 6,50 €
Formule à partir de 18,50 €

5 LE PETIT BAIN

PLAGE DES ROCHES D'ARGENT
PLESTIN-LES-GRÈVES

Pailotte 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. Ouvert tous les jours sauf en cas de tempête. Consultez les réseaux sociaux qui vous tiendront au courant des ouvertures ou bien passez-nous un coup de fil. Pas de réservation.



lepetit-bain.fr

Tél. 06 16 29 34 63

Ouvert de mars à septembre : jour et horaires selon la météo* - Carte à partir de 5 €

6 LES FILETS BLEUS

67 ROUTE DU PORT
TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU

Un lieu resté sauvage et naturel avec ses 2 salles de restaurant face à la mer et d'où vous pourrez contempler la vue panoramique sur le port de Locquémeau et la pointe du Dourven. Notre chef et son équipe seront ravis de régaler vos papilles avec les meilleurs produits issus de la pêche locale et des producteurs locaux. Réservation conseillée (brunch et événements à consulter sur notre site internet).



Tél. 06 76 85 26 46

Ouvert d'avril à octobre*

*Plus d'informations en ligne.

PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

**1 CRÊPERIE /
BISTRONOMIQUE**



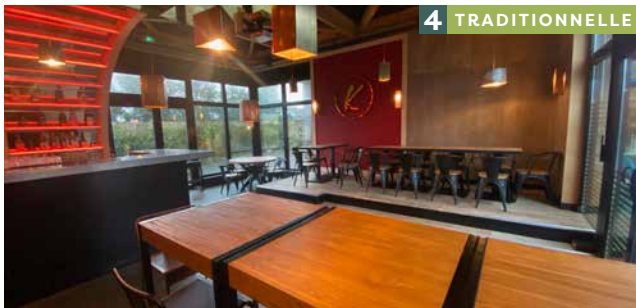
2 FOODTRUCKS



3 BRASSERIE / GRILL



4 TRADITIONNELLE



5 PETITE RESTAURATION



6 TRADITIONNELLE

PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

1 CRÊPERIE



2 TRADITIONNELLE



3 CRÊPERIE



4 TRADITIONNELLE / PIZZERIA



5 TRADITIONNELLE



6 CRÊPERIE

1 FROMENTINE ET SARRAZIN

LE BOURG

PLOUMILLIAU

Une crêperie pas comme les autres ! On pourrait même dire que vous trouverez à « Fromentine et Sarrazin », en plein cœur de ce village typique du Trégor, une table gastronomique, tant le chef est à l'affût de toutes nouveautés et de créations à partir de spécialités bretonnes. Tout est fait maison, crêpes à emporter, vente de caramel au beurre salé fait maison.



Tél. 02 96 54 40 86

Fromentine & Sarrazin

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 12 €

2 DOMAINE LE Puits de Jeanne

PEN AN NEAC'H

Plouégat-Moysan (Finistère)

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 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.



lepuitsdejeanne.bzh

Tél. 02 98 79 20 15 / 06 32 15 93 46

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 5 €

3 CRÊPERIE LE YAUDET 47 RTE DU YAUDET PLOUEC'H

Votre adresse incontournable pour savourer des galettes et crêpes bretonnes faites maison, dans un cadre chaleureux et convivial ! Amateurs de sucré ou de salé, notre carte saura satisfaire toutes vos envies ! Nos crêpes et galettes sont réalisées à la commande, selon la tradition bretonne, avec des produits frais et majoritairement locaux. Notre espace bar, ouvert dès 9h, propose également une sélection de boissons soigneusement choisies parmi les meilleurs producteurs de la région. Au plaisir de vous accueillir !



le-yauDET.fr - Tél. 02 96 46 48 80
creperieleyaudet@gmail.com

Ouvert de février à décembre* - Carte à partir de 2,50 €

4 L'UTOPIE 23 PLACE DE L'ÉGLISE PLOUARET

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.



Tél. 02 96 47 43 64

Ouvert toute l'année* - Menu à partir de 14,50 €
Pizza à partir de 10 €

5 L'ÉTAPE

PORZ AN PARK

Plounévez-Moëdec

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. Originalité, on se sert en pichet pour le vin et le café. Le bar et sa terrasse sont ouverts de 8h à 17h. Livraison de repas traiteur en caisson isotherme pour des groupes à partir de 20 personnes. Traiteur en salle extérieure.



Tél. 02 96 38 66 72

Ouvert toute l'année* - À partir de 15,50 €

6 LE TEMPS DES CERISES L'HÔTEL TONQUÉDEC

À 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 médiévaux. Kig Ha Farz disponible sur commande d'octobre à avril. Réservation conseillée.



Tél. 06 84 95 69 56

Ouvert toute l'année* - Crêpes et galettes
à partir de 7 € - Plat à partir de 26 €

1 O'TRÉGROM

10 HENT BRAS

TRÉGROM

Cuisine traditionnelle faite maison ainsi que les desserts préparés par le chef Guillaume. Nous proposons également du portage à domicile dans un rayon de 10 km autour de Trégrom ainsi que des pizzas à emporter 2 mardis par mois. Michèle et Guillaume seront heureux de vous accueillir au bar ou côté épicerie.



Tél. 02 96 13 29 36

Ouvert toute l'année* - Menu à 15 € et 18 €

2 AZIZA

1 RUE DES ACACIAS

LANNION (NOD HUEL -
PONT DE VIARMES)

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). Salles privées pour réceptions et groupes. Carte et informations utiles sur notre site www.aziza.fr.



aziza.fr

Tél. 02 96 37 60 53

Ouvert toute l'année* - Formule du midi à partir de 12,50 € et carte à partir de 13 €

3 CHEZ GINA

2 PLACE DU GÉNÉRAL LECLERC
LANNION (CENTRE-VILLE)

Restaurant italien où l'on retrouve l'ambiance chaleureuse d'une trattoria et les saveurs d'une pizza napolitaine et des pâtes fraîches. Convient aux petits comme aux grands, sur place ou à emporter.



gigifamily.fr

Tél. 02 96 46 32 71

Gigi Family

[gigifamilygroup](https://twitter.com/gigifamilygroup)

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 9,50 €

4 L'ANTHOCYANE

25 AVENUE ERNEST RENAN
LANNION (CENTRE-VILLE)

Restaurant gastronomique situé au cœur de Lannion où nous vous proposons une cuisine soignée de saison. Le restaurant a reçu une étoile au guide Michelin. 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.



lanthocyane.com

Tél. 02 96 38 30 49 / 06 17 75 38 08

[marcbriand22](https://www.facebook.com/marcbriand22)

[lanthocyane-restaurant](https://twitter.com/lanthocyane-restaurant)

Ouvert toute l'année*
À partir de : 39 € à midi sonnant et 74 € le soir

5 LA FLAMBÉE

67 RUE GEORGES POMPIDOU
LANNION (CENTRE-VILLE)

Le restaurant La Flambée est idéalement situé à proximité du cœur de la ville de Lannion, sur l'ancienne route de Perros-Guirec, dans une bâtisse de plus de 100 ans. Sandrine, la cheffe, 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, familles ; le patron s'adapte à toute demande !



Tél. 02 96 48 04 85 - La-Flambée

Ouvert toute l'année* - Menu à partir de 19,50 € (le midi) - Carte à partir de 34 €

6 LA KRAMPOUZERIE

ALLÉE CLÉMENCEAU
LANNION (QUARTIER DE LA GARE)

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.



la-krampouzerie-creperie-lannion.eatbu.com - Tél. 02 96 46 71 86

[krampouzerie.lannion.22](https://www.facebook.com/krampouzerie.lannion.22)

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 2,50 €

PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

1 TRADITIONNELLE



2 CUISINE DU MONDE



3 ITALIEN



4 GASTRONOMIQUE ÉTOILÉE



5 TRADITIONNELLE



6 CRÊPERIE

PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

1 MAROCAINE



2 CUISINE JAPONAISE / EUROPÉENNE



3 GASTRONOMIQUE



4 CRÊPERIE



5 TRADITIONNELLE



6 TRADITIONNELLE
REVISITÉE

1 LA MÉDINA

44 RUE DE TRÉGUIER

LANNION (CENTRE-VILLE)

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.



Tél. 02 96 37 56 16

lamedina22

restaurant-la-medina

Ouvert toute l'année*

Carte à partir de 15 € - Formule 17 €

2 LA MUTANTE - MANOIR DE TROROZEC

8 RUE DE TROROZEC

LANNION (QUARTIER DE LA GARE)

Bar/restaurant sur le site d'un manoir du XV^e siècle, vous pourrez vous y détendre pour un repas, un verre, une glace. Esprit guinguette, festif, familial et programmation variée : concerts, spectacles, événements. Le chef vous invite à déguster une cuisine d'inspiration asiatique, makis, riz sautés, et des classiques de petite restauration frites maison, lasagnes et tapas variées. Produits locaux, majoritairement issus de l'agriculture biologique.



Tél. 07 69 70 28 83

La Mutante Manoir de Trorozec

lamutante.manoirdetrorozec

Ouvert de mai à novembre* - Carte à partir de 3 €

3 LE BRÉLÉVENEZ

1 RUE STANG AR BEO

LANNION (CENTRE-VILLE)

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.



restaurant-lebrelevenez.fr

Tél. 02 56 14 07 91

lebrelevenezrestaurant

restaurantlebrelevenez

Ouvert toute l'année* - Menu à partir de 34 €

4 LE MOULIN VERT

15 RUE DUGUESCLIN

LANNION (CENTRE-VILLE)

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 !



creperie-lemoulinvert.com

Tél. 02 96 37 91 20

moulinvert

le_moulin_vert

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 2,90 €

Menu à partir de 11 €

5 LE TIRE BOUCHON

8 RUE DE KERIAYILY

LANNION (CENTRE-VILLE)

Situé dans le centre-ville, le Tire-Bouchon est une adresse incontournable depuis 1996. Venez découvrir notre cuisine gourmande Terre et Mer, élaborée avec des produits de la région : lieu jaune, travers de porc, caramel au beurre salé, cidres fermiers et apéritifs bretons. Carte des vins variée et généreuse, sélection de vins au verre. L'équipe du Tire-Bouchon vous accueille dans une ambiance chaleureuse, dans un cadre raffiné avec un service souriant et décontracté.



Tél. 02 96 37 10 43

letirebouchon22

letirebouchonlannion

Ouvert toute l'année*

À partir de 22 € (à midi) et 35 € le soir

6 MERCI MAMIE

7 RUE DE VIARMES

LANNION (CENTRE-VILLE)

Brasserie française où l'on peut se régaler avec des plats simples, de saison et à base de produits locaux. Merci mamie c'est la nostalgie, la convivialité et la générosité : dans l'assiette comme à l'accueil ! Groupe sur la même table jusqu'à 24 personnes. Privatisation de l'étage et restaurant possible sur devis.



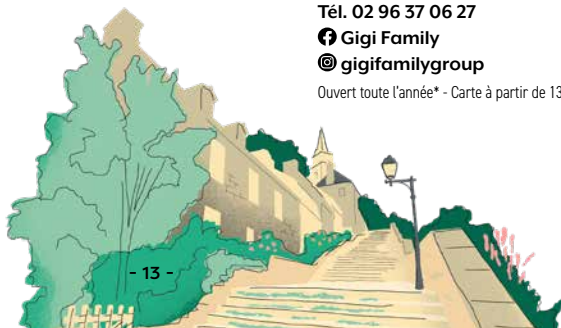
gigifamily.fr

Tél. 02 96 37 06 27

Gigi Family

gigifamilygroup

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 13 €



1 OSE - CANTINE ET CAFÉINE

1 RUE DES AUGUSTINS

LANNION (CENTRE-VILLE)

OSE, le café-cantine de Lannion, vous invite à oser prendre une pause. Nous avons imaginé ce coffee shop aux codes anglo-saxons comme un « troisième lieu » : entre votre Lieu de vacances et l'ailleurs, où chacun trouve sa place, porté par un service humain et attentionné. Des pancakes, œuf à la coque et des lattes pour le brunch. Des plats réconfortants et savoureusement de saison pour le déjeuner. Des pâtisseries régressives faites maison tout au long de la journée... vous éveilleront les papilles.



Tél. 02 96 35 14 99

📍 osecantineetcafeine

Ouvert toute l'année* - Menu à partir de 6,80 €

2 THE BREIZH SHELTER

32 AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
LANNION (QUARTIER DE LA GARE)

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, goûtez 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 !



breizh-shelter.com

Tél. 02 96 37 27 27

📍 TheBreizhShelter

📍 the_breizh_shelter

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 10 €
Menu à partir de 10,50 €

3 LE BAR DE LA PLAGE

CHEMIN DE GWARZH LAGORN
LANNION (BEG-LÉGUER)

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.



Tél. 02 96 13 79 98

📍 bardelaplageBL

📍 bar-de-la-plage-beg-leguer

Ouvert de février à novembre*

Carte à partir de 6 €

4 NOM D'UNE GALETTE !

24 RUE DE SAINT-MARC
LANNION (SAINT-MARC)

Nous vous accueillons avec plaisir, dans notre petite crêperie familiale, où nous avons à cœur de travailler des produits locaux et de saison. Nous proposons une carte pour l'été et une pour l'hiver. Tout y est fait maison. Vous pourrez y trouver les galettes traditionnelles, mais aussi des recettes plus originales ainsi que deux burgers au blé noir maison.



Tél. 02 96 45 89 68

📍 nomdunegalette

Ouvert toute l'année*

Carte à partir de 3,50 € - Menu à partir de 15 €

5 EMERAUDE RESTAURATION

ZI DE BROGLIE

LANNION (ZONE DE PÉGASE)

Notre restaurant, situé dans la zone d'activité Pégase, vous propose un large choix de plats du jour, un espace grill, une offre snacking, ainsi que des plats végétariens issus de produits de qualité dans un cadre convivial. Tous les jeudis, évadez-vous grâce à nos animations cuisine du monde. Nos salles et terrasses d'une capacité de 360 places assises vous accueillent du lundi au vendredi tous les midis. Service « click & collect » accessible en drive et sur commande par le biais de notre boutique en ligne.



Tél. 02 96 48 68 08 / 06 75 02 38 92

emeraude-restauration.fr

📍 Restaurant Emeraude i.d.

Ouvert toute l'année* - Menu à partir de 8,50 €

6 ITALIA KER GUIDO

AVENUE PIERRE MARZIN
LANNION (ZONE DE PÉGASE)

Restaurant et épicerie fine italienne. Je vous retrouve dans un espace atypique dans le hall de l'aéroport de Lannion pour déguster une cuisine savoureuse et gourmande. Pâtes fraîches de fabrication artisanale ainsi qu'un large éventail de produits d'épicerie fine : vins, charcuteries, fromages, huiles et vinaigres, etc.



italia-ker-guido-restaurant.eatbu.com

Tél. 06 76 37 79 13

📍 ItaliakerGuido

Ouvert toute l'année* - Menu à partir de 11 €

PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

**1 RESTAURANT /
COFFEE SHOP**



2 BRASSERIE / PIZZERIA



3 CRÊPERIE / MOULERIE



4 CRÊPERIE



5 TRADITIONNELLE / SELF-SERVICE / TRAITEUR



**1 TRADITIONNELLE /
CUISINE DU MONDE**



1 ROSA LOUISE
14 RUE GASPARD MONGE
LANNION (ZONE DE PÉGASE)

Rosa Louise, bar restaurant festif et convivial, où l'on peut déguster des plats audacieux venus d'ici et d'ailleurs. Asie, Italie et français, on découvre également chaque jour un plat du jour. Délicieux cocktails à siroter.



Tél. 02 96 91 11 91

📍 Rosa-Louise-61553204589353

📧 @rosa_louise_lannion

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 12 €
Menu à partir de 12,90 €

2 BRASSERIE / TRADITIONNELLE



3 GASTRONOMIQUE



2 LE RO-AN
2 IMPASSE DE NIVERN BIHAN
**LANNION (AXE LANNION-
PERROS-GUIREC)**

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 en intérieur et de 40 couverts en extérieur sur une terrasse exposée plein sud.



Tél. 02 96 48 43 01

Ouvert toute l'année* - À partir de 13,90 €
Menu à partir de 16,90 €

3 LA VILLE BLANCHE
29 ROUTE DE TRÉGUIER
LIEU-DIT LA VILLE BLANCHE
ROSPEZ

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 a reprise en février 2019. À proximité : Lannion, la Côte de Granit Rose, Perros-Guirec, Ploumanac'h, la réserve naturelle des 7 îles, Tréguier, l'île de Bréhat et Paimpol...



la-ville-blanche.com

Tél. 02 96 37 04 28

Ouvert toute l'année* - Menu à partir de 29 €

LES ADRESSES GOURMANDES



BISCUITERIE

LA BISCUITERIE DE PLESTIN LES GRÈVES

AVENUE DES FRÈRES LE GALL

PLESTIN-LES-GRÈVES

La Biscuiterie de Plestin-les-Grèves vous propose un grand choix de palets et galettes réalisés au beurre frais ainsi que d'autres spécialités comme le caramel au beurre salé, les madeleines ou encore le célèbre « Crakou ».



Tél. 02 56 39 01 85

Biscuiterie de Plestin-les-Grèves

Ouvert toute l'année y compris les jours fériés

ÉPICERIE

DANS LE PANIER D'ÈVE

3 RUE DE LA CÔTE DES BRUYÈRES

SAINT-MICHEL-EN-GRÈVE

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



Tél. 02 96 13 87 49 / 06 37 07 46 05

Ouvert toute l'année - Les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 8h30 à 13h et de 17h à 20h - Les samedis de 9h à 13h et de 17h à 20h et les dimanches de 9h à 13h



BOULANGERIE, PÂTISSERIE, CHOCOLATERIE

L'ATELIER DE CHRISTOPHE

34 RUE DE KERGUS **PLESTIN-LES-GRÈVES**

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. Commande en ligne et retrait minute en boutique.



latelierdechristophe.fr - Tél. 02 96 35 02 40

L'Atelier de christophe

Ouvert toute l'année - Du mardi au samedi en continu de 17h à 19h - Le dimanche de 7h à 13h15



COMMERCE DE FRUITS ET LÉGUMES
(FRAIS & SECS) ET PRODUITS LOCAUX
TRÉGOR PRIMEURS
KERJEZEQUEL - ROUTE DE TRÉMEL
PLESTIN-LES-GRÈVES

Tregor 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. Nous disposons également d'un large choix de légumineux, fruits secs, biscuits, pur jus de fruits et aussi une large gamme de produits bio.

tregor-primeurs.com
Tél. 02 96 35 62 75 / 06 61 95 61 58

Ouvert toute l'année - Le mardi de 9h à 12h et de 15h à 18h,
le mercredi de 9h à 12h, le vendredi de 9h à 12h et de 15h à 19h
et le samedi de 9h à 12h30



Les écocgestes de votre séjour

AU MARCHÉ OU CHEZ LES PRODUCTEURS

→ Soutenez l'économie locale
en achetant sur les marchés
ou dans les fermes : le Trégor
regorge de produits délicieux !



CIDRERIE

CIDRERIE DE COZMÉZOU LIEU-DITCOZMÉZOU SUR LA D786, ENTRE PLESTIN LES GRÈVES ET LANMEUR **PLOUÉGAT-GUÉRAND (FINISTÈRE)**



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.



cidrieriecozmezou.fr - Tél. 02 98 67 56 10 / 06 71 46 05 69

Ouvert toute l'année - Du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h



Cidres à l'ancienne

Domaine de Kervéguen

Eric Baron a créé les caves du Domaine de Kervéguen en 1993. Initié par une longue tradition familiale de paysans qui produisait le cidre pour leur consommation personnelle, il a ajouté sa patte, sa technique, pour des cidres toujours plus savoureux.

Issus de l'agriculture bio, les cidres de Kervéguen vieillissent durant six à huit mois en fûts de chêne. Leur petit goût boisé et charpenté laisse mille saveurs en bouche.

Chaque année, après les maîtrises hivernales de la fermentation, Eric 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'Eric 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 !



Cidres Domaine de Kervéguen

KERVÉGUEN

29620 GUIMAËC

02 98 67 50 02

www.kerveguen.fr

eric.baron13@wanadoo.fr



**La cave du XVe siècle se visite librement
d'avril à septembre.**

Juillet : tous les jours 10h-12h30 et 14h-18h30*

Août : tous les jours 10h-18h30*

Avril, mai, juin et septembre : tous les jours 10h-12h et 14h-18h*

D'octobre à mars : fermé

**Fermé dimanches et jours fériés*

MYTILICULTURE

MESKLER TREGER - LES MOULES DE LOCQUÉMEAU PORT 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. Vente directe sur le port de Locquémeau de 16h à 18h les mercredi et vendredi (et le lundi en été) où la pêche du jour vous sera servie ! Pour passer commande, rendez-vous sur le site internet.



mouledelocquemeau.fr - Tél. 06 14 76 63 91

📍 meskler treger - 📱 mesklertreger

Ouvert d'avril à novembre - Les mercredis et vendredis de 16h à 18h - Les lundis en juillet et août



OSTRÉICULTURE

L'HUITRIER - (FRUITS DE MER) LE DOURDUFF EN MER PLOUEZOC'H (FINISTÈRE)

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 de Paris par 3 médailles d'or et un prix d'excellence. Selon les saisons, vous trouverez aussi des huîtres plates, des moules de bouchot et des crustacés pêchés localement.



lhuittier.fr - Tél. 02 98 67 21 90

📍 EARL L'Huitrier - 📱 EARLlhuittier

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

BRASSERIE

BRASSERIE POPOP 9 PLACE DE L'ÉGLISE PLOUMILLIAU



La Brasserie Popop est un lieu de fabrication vivant et toujours en effervescence. On y brasse les bières Popop, on les met 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 des verres ainsi que pas mal de coffrets cadeaux sérigraphiés à la main et tout plein de bières éphémères. L'idéal c'est encore de venir découvrir tout ce petit monde directement en brasserie.



Tél. 06 51 06 81 97

📍 Brasserie Popop

Ouvert toute l'année - Vendredi de 16h à 19h et samedi de 10h30 à 12h30 (+ d'info sur la page Facebook)
Visites sur rendez-vous





BOULANGERIE - PÂTISSERIE
LA MIE DU PAIN
21 RUE GEORGES POMPIDOU
LANNION

Artisan boulanger, Jean-Marie est un amoureux de son métier et des harmonies de saveurs. 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, assortiments de chocolats fins et service crèmerie.

Tél. 02 96 45 74 95 / 06 74 97 95 24

f La mie du pain

Ouvert toute l'année - Le lundi et du mercredi au samedi de 6h30 à 13h30 et de 15h30 à 20h - Dimanche et jours fériés : jusque 13h

BRASSERIE
BRASSERIE KÉRAMPONT
2 HENT KOZH MONTROULEZ
LANNION



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.



kerampont.com

Tél. 06 79 26 63 48

f Brasserie Kerampont

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 - Avec parfois des concerts aussi - Des visites guidées 45 min / 8 € sont organisées le mardi à 17h et le vendredi à 16h - Visites de groupes sur rendez-vous



CHOCOLATERIE
CHOCOLATERIE ADAM
17 RUE SAINT-MARC **LANNION**
9 RUE SAINT-VINCENT **PAIMPOL**



Maître chocolatier depuis plus de 30 ans, Frédéric Adam vous propose toute une gamme de chocolats, biscuits, guimauves et macarons maison. Consacré une nouvelle fois en 2025 et pour la 5^e 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 deux boutiques de Lannion et Paimpol et sur le site www.maisonadam.bzh.

maisonadam.bzh - Tél. Lannion : 09 67 32 56 87

Tél. Paimpol : 02 96 55 72 69

Ouvert toute l'année - Du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h





BOULANGERIE - PÂTISSERIE
MADELEINE ET YUZU
7 AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
LANNION

Nos créations généreuses, mais équilibrées en sucre, sont conçues pour offrir un plaisir gourmand sans compromis. Les madeleines, réputées totalement addictives, en sont l'exemple parfait ! Les ingrédients rigoureusement sélectionnés en sont l'image. Chaque dessert est préparé sur place, dans le laboratoire ouvert aux clients.

 Tél. 02 96 47 45 50
 [madeleine.et.yuzu](https://www.facebook.com/madeleine.et.yuzu)
 [madeleine.et.yuzu](https://www.instagram.com/madeleine.et.yuzu)

Ouvert toute l'année - Du mercredi au samedi de 8h à 18h30
et dimanche et lundi de 8h à 13h

CAVE À VIN

LES CAVES DU PÉLICAN

6 QUAI DU MARÉCHAL JOFFRE

LANNION

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.

 Tél. 02 96 37 51 64 -  Les Caves du Pélican
 [lescavesdupelican](https://www.instagram.com/lescavesdupelican)

Ouvert toute l'année - Du mardi au samedi de 9h45 à 12h30
et de 14h30 à 19h15



BISCUITERIE

**MAISON BRIEUÇ - BISCUITERIE, CARMELERIE,
CONFITURERIE ET PRODUITS BRETONS**

2 PLACE DU MIROIR

LANNION

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.

brieuc.bzh - Tél. 02 96 77 04 49

Ouvert toute l'année - Les mardi, mercredi, vendredi et samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h,
et le jeudi de 10h à 13h et de 15h à 19h



CIDRERIE

CIDRERIE DU LÉGUER

40 IMPASSE DE KERLINN (BEG LÉGUER)

LANNION

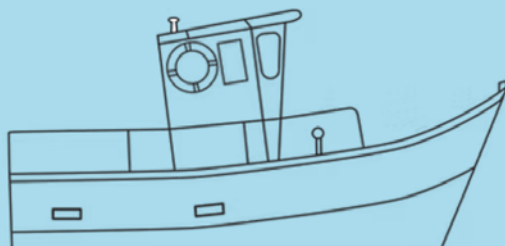
Cidre naturel, sans sulfite, récolte manuelle, pétillant, naturel. Cidre, bière, jus de pomme, pomeau, eau-de-vie, vinaigre, miel et de la bonne humeur ! Ne pas appeler pour réserver : venez aux horaires d'ouverture, le répondeur ne prend pas les messages. C'est une ferme donc il se peut que parfois nous soyons au champ ! Si vous êtes plus de 8, il faut réserver par email uniquement.



cidrebio.com - Tél. 07 69 93 97 66

📍 Cidrerie du Leguer - @ cidrerie du leguer

Ouvert toute l'année - Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30 - Visite guidée à 9h30 le mardi et le mercredi en juillet et août



CIDRE

CIDRERIE DU LEGUER

Cédric Le Bloas - Propriétaire Récoltant
40 Impasse de Kerlinn - 22300 Lannion
cidrebio.com

Produit de France - Prise de mousse naturelle
sans sulfites ajoutés

CONSERVERIE
**CONSERVERIE
ARTISANALE DU TRÉGOR**

1 RUE HÉLÈNE BOUCHER (ZA DE TROGUÉRY)

LANNION

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 ». Conserverie de 3 personnes qui ont à cœur de cuisiner et réaliser les rillettes avec des produits locaux et frais. Venez nous rencontrer dans notre boutique.



breizhillettes.bzh

Tél. 02 96 14 67 58

[LesBreizhillettes](https://www.facebook.com/LesBreizhillettes)

Ouvert toute l'année - Du lundi au vendredi de 9h à 16h



DISTILLERIE
**DISTILLERIE WARENGHEM |
WHISKY ARMORIK**
ROUTE DE GUINGAMP
LANNION

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 guidées : Visite guidée « Découverte », 5 €, 45 min, sur réservation. Visite guidée « Immersion », 20 €, 1h30, sur réservation. Pour plus de détails, voir sur le site internet.



distillerie-warenghem.bzh/visite

Tél. 02 96 37 00 08

Ouvert 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 14h à 18h30

RHUMERIE
JABADAO, LES RHUMS ARRANGÉS BRETONS

HÔTEL D'ENTREPRISE DE LTC « MAISON BLEUE »,
46 Z.A. DE KERBIQUET **CAVAN**

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, poivre) et la juste mesure de sucre de canne. Rien de plus ! Pas d'additifs, de conservateurs, ni 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. Chez vos cavistes, épiceries fines et bars locaux.



jabadao.bzh - Tél. 02 96 14 88 20 - [jabadaolesarrangesbretons](https://www.facebook.com/jabadaolesarrangesbretons)

@jabadao_lesarrangesbretons

Ouvert toute l'année - Du lundi au vendredi de 9h à 17h - Visites guidées sur demande



La distillerie Warenghem

Un mélange de traditions, de transmission et d'innovation

À Lannion, au cœur du Trégor, se dresse un élégant bâtiment noir et bois. Cette entreprise familiale, construite au fil de 5 générations où tradition et innovation s'entrelacent, vous accueille pour une découverte olfactive et gustative. Fondée par ses ancêtres passionnés, la distillerie est désormais dirigée par Anne et son mari David Roussier, qui après avoir exploré le monde – d'Angers à Bombay en passant par la Haute-Savoie – ont décidé de revenir aux racines pour reprendre la distillerie. Ancrée dans son terroir, l'entreprise incarne les valeurs de transmission et de respect de l'environnement. Ses engagements envers des pratiques durables se reflètent dans leur choix de matières premières majoritairement locales et bio, garantissant ainsi une empreinte écologique minimale.

Des saveurs et des produits pour tous les palais

Warenghem propose une gamme de produits qui célèbrent la Bretagne, comme l'élisir d'Armorique, le pommeau de Bretagne, et des whiskys inspirés des traditions écossaises, mais 100 % made in Trégor. Cette diversité de produits vise à toucher tous les palais, des néophytes aux connaisseurs. Les whiskys, soigneusement élaborés, se déclinent en versions accessibles pour des moments conviviaux, mais aussi en éditions plus raffinées pour les amateurs en quête d'expériences gustatives uniques.



Des ateliers d'assemblage pour concocter son propre breuvage

Pour ceux qui souhaitent aller encore plus loin, la distillerie a récemment lancé un atelier d'assemblage permettant de créer son propre whisky. En utilisant six types de whiskys, chacun avec ses spécificités, ils peuvent concocter une bouteille unique, reflet de leurs goûts personnels.



Boutique de la
Distillerie Warenghem

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

BISCUITERIE
BISCUITERIE MÉNOU
16 RUE DE LA GARE
PLOUGONVER



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.



biscuiterie-menou.fr/parlons-boutique
Tél. 02 96 21 61 97

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 10h à 12h30
et de 14h à 18h30



Biscuiterie Ménou

MUSEE DES METIERS D'AUTREFOIS
UN ESPACE UNIQUE EN BRETAGNE

EXPOSITION 2025 | L'HISTOIRE DU PAIN
ENTREE GRATUITE - CAFE & BISCUITS OFFERTS
PLOUGONVER

2015-2025
10 ANS

MARCHÉS À LA FERME

& VENTE DIRECTE



MARCHÉ À LA FERME

LES PANIERS DU BOCAGE

56 RUE JEAN-MARIE LE FOLL - LE LAUNAY

PLOUBEZRE

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.... Le marché de producteurs à la ferme, tous les mardis. Le site internet collectif. Commandez vos produits et faites-vous livrer à Lannion ou dans un des 10 points de dépôt du Trégor.



lespaniersdubocage.com

Tél. 06 32 21 93 65

Ouvert toute l'année - Le mardi de 16h à 19h

VENTE DE PRODUITS À LA FERME

FERME DU WERN

56 RUE JEAN-MARIE LE FOLL - LE LAUNAY

PLOUBEZRE

Produits laitiers biologiques : beurre, crème, fromage blanc, riz au lait... Marché de producteurs : légumes, pain, viande, fromages, crêpes et galettes...



Tél. 06 32 21 93 65

Marché de producteurs : ouvert toute l'année, le mardi de 16h à 19h - Vente à la ferme : le samedi matin de 10h à 12h



Ferme du Wern - Le Launay - 22300 Ploubézre



MARCHÉ

LA MUTANTE - MANOIR DE TROROZEC

8 RUE DE TROROZEC **LANNION**

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



lamutantemanoirdetrorozec.fr

Tél. 07 69 70 28 83



La Mutante Manoir de Trorozec



[lamutante.manoirdetrorozec](https://www.instagram.com/lamutante.manoirdetrorozec)

Ouvert de mi-avril à fin octobre - Le mercredi de 16h30 à 19h



VENTE DIRECTE

CHAPEAU L'ESCARGOT

CREC'H AR SCRILL **TONQUÉDEC**

Une visite originale pendant vos vacances ? Venez visiter l'élevage d'escargots de Tonquédec. Dans un cadre champêtre, découvrez la vie de ces gastéropodes pleins de surprises. Dans notre ferme, les escargots y sont élevés et cuisinés à toutes les sauces. Vous pourrez aussi prendre le temps de déguster nos produits et observer les différents animaux de la ferme : lapins, chèvres, ânes, volailles... Refuge LPO.



chapeaulescargot.com
Tél. 06 11 55 53 89

Vente directe toute l'année - Du 15 mai au 15 septembre - Visites guidées, le mercredi à 17h30 et le vendredi à 11h - Samedi sur réservation - Groupes scolaires et adultes : visite sur réservation avec possibilité de repas (à partir de 10 pers) - Tarifs : visite 5 € (gratuit moins de 6 ans) / visite dégustation 10 €

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**

Les recettes printemps - été

TAPENADE D'ARTICHAUT

INGRÉDIENTS

- Cœur d'artichaut 400 g
- Ail 2 gousses
- Huile d'olive 1 c. à soupe
- Jus de citron 1 c. à soupe
- Persil 1 c. à soupe
- Sel, poivre

PRÉPARATION

DURÉE DE LA PRÉPARATION : 55 MIN

Pour les gros artichauts : Commencez toujours par casser la tige à la main (au plus près des feuilles), ne la coupez pas. Rompre cette queue permet d'extirper les fibres qui la relient au cœur. Lavez ensuite votre artichaut la tête vers le bas. Pour la cuisson, le temps varie en fonction de la taille de votre artichaut ! À l'eau bouillante, comptez 30 à 40 minutes. Égouttez les cœurs d'artichaut et gardez les feuilles pour les manger lors d'un prochain repas. Épluchez et coupez en fins morceaux les gousses d'ail. Ajoutez le tout dans un bol. Incorporez l'huile d'olive, le jus de citron et le persil. Salez et poivrez selon vos goûts. Hachez grossièrement à la fourchette le mélange. Mixez ensuite pendant quelques secondes, à l'aide d'un mixeur-plongeant, jusqu'à l'obtention d'une purée lisse sans grumeaux.

Conservez au réfrigérateur jusqu'au service et dégustez avec des tranches de pain grillé.

ASTUCE

Comment savoir si un artichaut est cuit ? Pour savoir s'il est bien cuit, tirez sur une de ses feuilles. Si elle se détache facilement vous pouvez déguster !



PLATEAU DE FRUITS DE MER

Pendant un séjour en Bretagne, il est indispensable de déguster le vrai plateau de fruits de mer, car il est important de se faire plaisir, et il fait avant tout partie des incontournables de notre région !

INGRÉDIENTS

- Praires
- Palourdes
- Tourteaux
- Araignées de mer
- Crevettes roses
- Crevettes grises

PRÉPARATION

Pour des plateaux plus chics, on pourra ajouter des langoustines et du homard breton. Hummm, le meilleur sans conteste ! Certaines espèces se mangent crues, comme les praires et les palourdes : attention à vos doigts en les ouvrant. Pour les autres il vous faudra prévoir un temps de cuisson. Bien entendu, la composition de votre plateau pourra varier en fonction de la saison et de ce que vous trouverez sur les étals.

QUELS ACCOMPAGNEMENTS ?

Une bonne mayonnaise « maison » accompagnera vos crevettes, araignées, homard... Faut-il vous rappeler la recette ? Et n'oubliez pas que vous êtes en Bretagne, le pain beurre est de mise, du beurre ½ sel bien sûr !

OÙ ACHETER DES FRUITS DE MER ?

Vous pouvez composer vous-même votre plateau de fruits de mer en achetant les crustacés de votre choix soit en poissonnerie, ou encore directement chez le producteur. Bien souvent, ils vous proposent de se charger de la cuisson ; encore mieux !

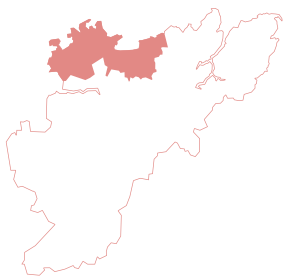


→ Privilégiez les produits locaux et de saison

→ Privilégiez les emballages réutilisables

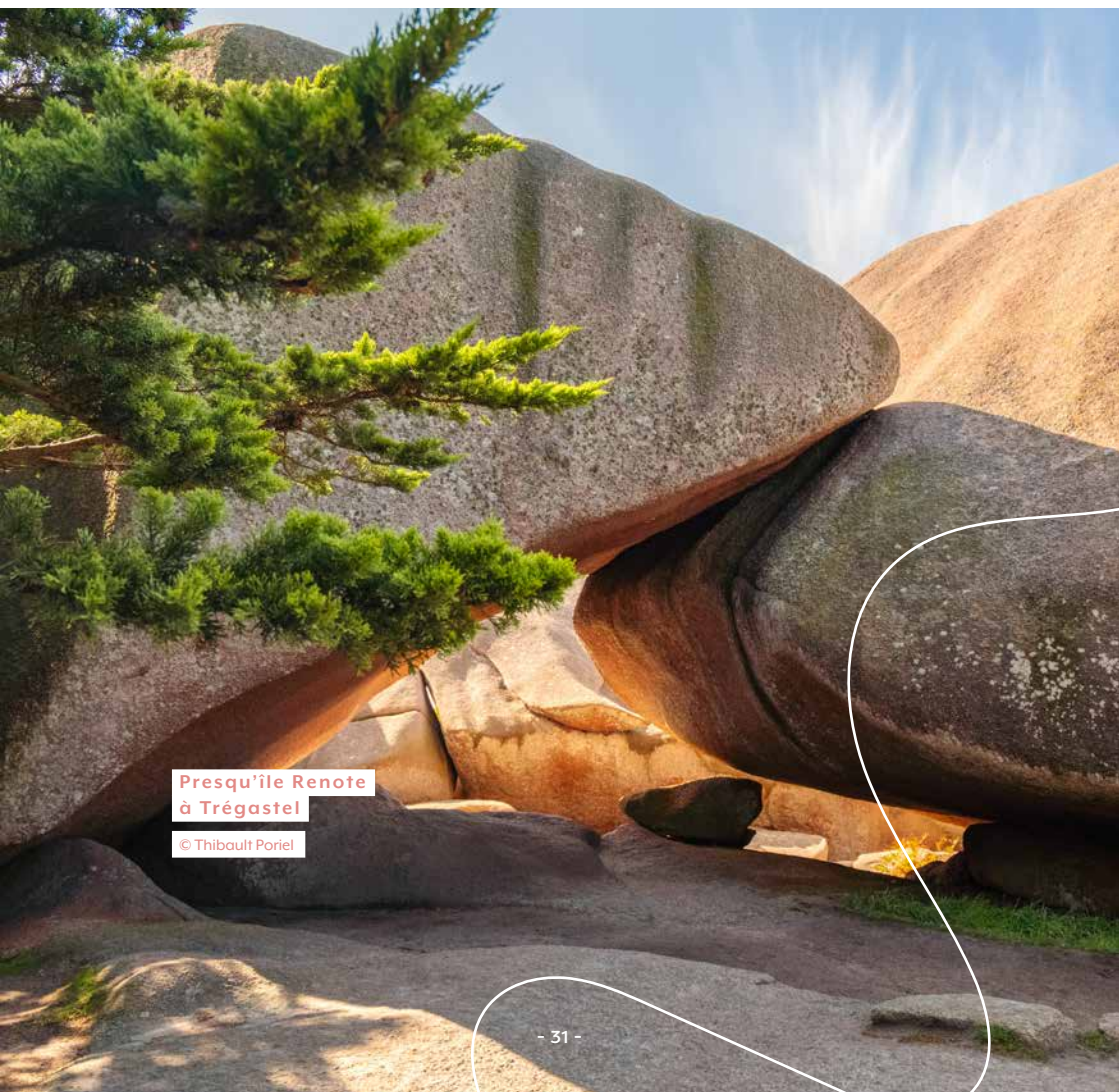
Pensez à apporter vos sacs en tissu ou filets pour les fruits et légumes, promis ça ne prendra pas plus de place dans la valise que votre maillot de bain !





TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL, PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC

RESTAURANTS ET PETITE RESTAURATION
ADRESSES GOURMANDES
MARCHÉS À LA FERME & VENTE DIRECTE



Presqu'île Renote
à Trégastel

© Thibault Poriel

RESTAURANTS &

PETITE RESTAURATION

1 AUBERGE DE CREC'H BEC

ROUTE DU RADÔME
PLEUMEUR-BODOU

Situé à l'ombre du célèbre radôme de Pleumeur-Bodou, au cœur d'un écrin de verdure, venez découvrir ce lieu unique et artistique. Ouvert d'avril à novembre, ce bar-restaurant vous propose une cuisine faite maison à partir de produits frais, bio, et locaux. Menu du jour, recettes végétariennes et carnées, galettes-crêpes, planches apéritives... Le jardin est également très apprécié. Une programmation culturelle et musicale est à consulter sur les réseaux sociaux. Accueil de groupe jusqu'à 40 personnes, devis sur demande. Réservation fortement conseillée pour manger (Appel ou SMS).



Tél. 07 81 21 73 61

L'auberge de Crec'h Bec
 laubergedecrec'hbec

Ouvert du 4 avril au 15 novembre*
Tarifs à partir de 3 €, Menu à partir de 20 €

2 BLÉS EN FOLIE CITÉ DES TÉLÉCOMS - PARC DU RADÔME : JUILLET ET AOÛT PLEUMEUR-BODOU

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.)

blés-en-folie-foodtruck-lannion-
cote-de-granit-rose.eatbu.com



Tél. 06 26 63 02 23

Ouvert toute l'année sur demande*
Accueil groupes sur réservation

3 L'ESCALE GOURMANDE 3 RUE DES CHARDONS PLEUMEUR-BODOU

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 avec entrée, plat, et dessert, ou la formule avec entrée, plat ou plat, dessert.



lescalegourmande-pleumeur-bodou.fr

Tél. 02 96 15 82 40

L'Escale Gourmande

Ouvert toute l'année* - Menu du jour à partir de 18 €
(le midi) et Formule à partir de 29 €

4 LE 19 ROUTE DU GOLF PLEUMEUR-BODOU

Profitez du cadre verdoyant du Golf de St-Samson surplombant la Côte de Granit Rose, pour vous offrir un délicieux moment, dans notre toute nouvelle salle de restaurant. Notre nouveau Chef Benjamin Le Coat et son équipe vous proposent des plats à base de produits de saison, où s'associent finement saveurs et textures. Sur mesure : votre repas d'affaires, séminaire, mariage ou réception en salle privative. Nul besoin d'être golfeur pour offrir un délice à vos papilles ! À quelques pas du GR34. Bienvenue à tous !



golfhotel-saint-samson.com

Tél. 02 96 23 87 34

Ouvert toute l'année* - Menus à partir de 27 €

5 LE BOUT'DL'ILE 14 TOUL AR STANG - ILE GRANDE PLEUMEUR-BODOU

Au bout de l'île Grande, face à l'île Aganton et à quelques mètres de la plage, le Bout'd'l'île vous accueille dans un cadre chaleureux, grande terrasse ensoleillée et véranda vitrée avec vue dégagée. Étape idéale après une marche sur le GR34, une partie de pêche, une visite de la station LPO, un bain de mer ! Cuisine à base de produits du terroir, huîtres, moules, galettes et crêpes réalisées devant vous. Spécialité de poissons « La BouillaBreizh ».



leboutdlile.com

Tél. 02 96 91 98 99

Ouvert à partir d'avril jusqu'à début octobre*
Menus et carte à partir de 30 €

6 LE MACAREUX 21 RUE DES PLAGES - LANDRELLEC PLEUMEUR-BODOU

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



lemacareux.com

Tél. 02 96 23 87 62

Ouvert d'avril à fin octobre* - Carte à partir de 15 €
(entrée) - Sandwich homard ou crabe : 20 €

*Plus d'informations en ligne.

TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

**1 CRÊPERIE /
CUISINE BRETONNE**



2 FOODTRUCK / CRÊPERIE



3 TRADITIONNELLE



4 TRADITIONNELLE / PRODUITS DE LA MER



6 GASTRONOMIQUE



5 TRADITIONNELLE / CRÊPERIE



TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

**1 TRADITIONNELLE /
PIZZERIA / PRODUITS
DE LA MER**



2 MODERNE



3 CONTEMPORAINE



4 TRADITIONNELLE



5 GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ



6 CRÊPERIE / BRASSERIE



1 AL DENTE

14 RUE DE PENVER
TRÉBEURDEN

Le restaurant ouvert depuis plus de 20 ans 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 nobles, moules, ormeaux, homard breton, 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.



pizzeria-aldente.com
Tél. 02 96 91 93 97

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 8 €

2 ANTAN

9 RUE DE TROZOUL
TRÉBEURDEN

Antan est un restaurant de cuisine française dans lequel est allié un savoir-faire et un savoir-être peaufiné depuis des années. Nous avons à cœur de travailler des classiques de la cuisine française tout en les modernisant au goût du jour avec des produits que nous avons sélectionnés.



restaurant-antan.fr
Tél. 06 08 23 24 92
@ antan.restaurant

Ouvert de mi-février à mi-décembre*
Menu à partir de 23 € (le midi) et 36 € (le soir)

3 LE JARDIN DES MÔMES

1 PLACE DE L'ÉGLISE
TRÉBEURDEN

Au Jardin des Mômes, Cédric vous propose une cuisine originale à base de produits frais et principalement locaux. Le renouvellement de la carte est permanent et saura vous étonner à chacune de vos visites. Lorsque l'on demande à Cédric comment il qualifie sa cuisine au Jardin des Mômes, il répond sans hésiter : « Simple, conviviale et gourmande » !



lejardindesmomes.fr
Tél. 02 96 46 50 08

@ le_jardin_des_momes_

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 10 €

4 LA MAISON

18 CORNICHE DE GOAS TREIZ
TRÉBEURDEN

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.



laimaicontrebeurden.fr
Tél. 02 96 15 43 18

Ouvert du 14 mars au 16 octobre* - Carte à partir de 9 € - Menu à partir de 25 € (hors boisson)



5 MANOIR DE LAN KERELLEC

ALLÉE CENTRALE DE LAN KERELLEC
TRÉBEURDEN

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



lankerellec.com
Tél. 02 96 15 00 00

Ouvert du 15 mars au 2 novembre*
Carte à partir de 30 €

6 SOUS LE VENT

45 RUE DE TROZOUL
TRÉBEURDEN

Chez Frédérique et Nicolas, le goût pour la cuisine se transmet depuis plusieurs générations. Dans cette atmosphère familiale, convivialité et plaisir nous tiennent à cœur ! C'est accompagné par notre équipe que nous faisons notre possible pour vous proposer des aliments de qualité qui ravissent vos papilles, en privilégiant des produits frais, locaux, bio et cuisinés maison. En espérant vous faire passer un moment de partage et de joie, bon appétit !



Tél. 02 96 45 84 79

Crêperie Sous Le Vent à Trebeurden

Ouvert de mars à novembre* - Carte à partir de 6,90 € - Formule à partir de 16,50 €

*Plus d'informations en ligne.

1 TIAL LANNEC

14 ALLÉE DE MÉZO GUEN
TRÉBEURDEN

Tout au long de la journée...
des moments gourmands et une
vue imprenable sur mer !

LE RESTAURANT

Une offre d'inspiration marine et de
grands classiques proposés tous
les jours au dîner, et au déjeuner
le week-end.

LE «TI» LOUNGE

Accueil dans une ambiance chic
et décontractée tous les soirs
jusque 21h30, autour d'une carte
à la fois simple et savoureuse.

LE BAR

Vins raffinés, cocktails et petits
en-cas servis dès 13h, à déguster
devant un sublime panorama
dans les salons ou en terrasse.



tiallanec.com

Tél. 02 96 15 01 01

Ouvert d'avril à novembre* - Menu à partir de 52 €

2 VIVACE

PLACE DE CRECH' HÉRY
TRÉBEURDEN

Vivace propose une cuisine 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 intégrité, 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 !



vivace.restaurant

Tél. 02 96 47 15 52

f VIVACE - @ vivace.restaurant

Ouvert toute l'année* - Déjeuner à partir de 29 €
et dîner à partir de 38 €

3 AUBERGE DE LA VIEILLE ÉGLISE

9 PLACE DE L'ÉGLISE
TRÉGASTEL (BOURG)

Restaurant gastronomique de
produits 100 % locaux. Situé dans
le bourg de Trégastel. Moment
convivial et en simplicité autour
d'une cuisine de chef sincère,
affirmée et moderne.



ave-restaurant.bzh

Tél. 02 96 23 88 31

Ouvert toute l'année* - Tarifs : de 30 € à 85 €

4 LE TRANSAT

PLACE DU COZ-PORS
TRÉGASTEL (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.



le-transat-restaurant.com

Tél. 02 96 15 36 36

Ouvert de février à décembre*

Carte à partir de 11 € - Formule à partir de 33 €

5 PIC NIC

21 BIS PLACE SAINT-ANNE
TRÉGASTEL (CENTRE)

Découvrez notre restaurant
dédié à la restauration rapide
et au salon de thé, où chaque
moment de la journée est une
invitation à la gourmandise. Notre
carte met en avant des burgers,
des sandwiches créatifs et des
plats du jour élaborés avec soin.
Chaque semaine, nos recettes
évoluent en fonction de nos envies
et inspirations, vous offrant ainsi
une variété de saveurs à chaque
visite. Ne manquez pas non plus
nos délicieux gâteaux faits maison,
parfaits pour accompagner votre
pause-café. Que vous choisissiez
de déguster sur place ou
d'emporter votre repas, Pic Nic est
l'endroit idéal pour savourer une
cuisine rapide, mais de qualité.



Tél. 06 59 80 09 63

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 2 €

6 LE TY GWEN

42 RUE DE TRESTEL
TRÉVOU-TRÉGUIGNEC

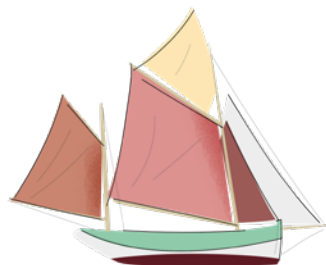
Face à la plage de Trestel, avec
une vue sur les 7 îles de la salle
ou en terrasse, nous proposons
à notre carte : pizzas, burgers,
jarret, brochettes de Saint-Jacques,
viandes. Moules-frites en saison.
Sur place ou à emporter. Nous
privilégions au maximum les
produits locaux.



Tél. 06 46 69 70 15

Ouverture de mi-février à mi-novembre*

Carte à partir de 9,50 €



*Plus d'informations en ligne.

TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

**1 GASTRONOMIQUE
& BAR LOUNGE**



2 BISTRONOMIQUE



3 GASTRONOMIQUE



4 TRADITIONNELLE



5 PETITE RESTAURATION



6 BRASSERIE / PIZZERIA

TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

1 GASTRONOMIQUE



2 GASTRONOMIQUE



3 TRADITIONNELLE



4 BISTRONOMIQUE



6 TRADITIONNELLE



5 TRADITIONNELLE



1 LA TABLE DE MON PÈRE

137 RUE SAINT-GUIREC

PERROS-GUIREC (PLOUMANAC'H)

Au cœur de la Côte de Granit Rose, La Table de mon Père propose une cuisine inventive et raffinée signée Nicolas Le Luyer. Avec une vue imprenable sur la baie de Saint-Guirec, découvrez une carte de saisons qui s'inspire des produits de la mer. Le choix entre une carte bistronomique le midi et gastronomique le soir.



castelbeausite.com

Tél. 02 96 91 40 87

f CastelBeauSite

@ castelbeausite

Ouvert toute l'année*

À partir de 32 € le midi et 59 € le soir

2 LE BÉLOUGA

12 RUE DES BONNS ENFANTS

PERROS-GUIREC (CENTRE-VILLE)

Le Béloga vous invite à savourer une cuisine d'exception face à la baie des 7 Îles. Le Chef Steve Carda sublime les produits de saison en réinventant les saveurs d'une Bretagne iodée, accompagnées de légumes d'exception. Une expérience gustative qui connecte à la nature environnante.



lagapa.com

Tél. 02 96 49 01 10

f L'Agapa Hôtel Restaurant Spa

@ lagapahotel

Ouvert toute l'année* - À partir de 39 €

3 VILLA LES HYDRANGEAS

53 BOULEVARD GEORGES CLÉMENTEAU
PERROS-GUIREC (CENTRE-VILLE)

Face à l'Archipel des 7 Îles, La Villa vous propose une expérience culinaire unique, idéale pour un dîner romantique, un déjeuner professionnel ou un repas de famille. Le Chef Paul Gandillon sublime les produits locaux de la mer et de la terre avec des menus gourmands faits maison.



villaleshydrangeas.bzh

Tél. 02 96 23 22 94

f Villa les Hydrangeas

@ villa_leshydrangeas

Ouvert du 20 janvier au 16 novembre
et du 8 au 31 décembre* - À partir de 20 €

4 LE JOKER GRAND HÔTEL KASINO

45 BOULEVARD JOSEPH LE BIHAN
**PERROS-GUIREC
(PLAGE DE TRESTRAOU)**

Au premier étage, Le Joker offre une vue imprenable sur la mer et l'Archipel des 7 Îles. Dans un cadre rétro, jouxtant le bar et le casino, savourez une cuisine originale et gourmande. Le Chef propose des plats authentiques à base de produits frais et locaux, accompagnés d'une belle sélection de vins.



perrosguirec.kasino.bzh

Tél. 02 96 49 80 80

f Kasino de Perros-Guirec

@ kasino.perrosguirec

Ouvert toute l'année* - À partir de 22 €

5 LA COTRIADE

174 PLACE SAINT-GUIREC

PERROS-GUIREC (PLOUMANAC'H)

Après une balade sur la Côte de Granit Rose, laissez-vous tenter par notre établissement de charme sur la place Saint-Guirec. Venez découvrir notre cuisine du terroir où le Chef Charly Roussel travaille des produits frais et locaux, et des poissons issus de la pêche côtière. Dans une salle élégante et zen, profitez d'un service chaleureux et professionnel.



hotel-duparc-perros.com

Tél. 02 96 91 40 80

f Hôtel du Parc & Restaurant

La Cotriade

@ hotelduparc_restaulacotriade

Ouvert du 8 février au 31 décembre*
À partir de 25 € (midi uniquement)

6 LE SUROÏT

81 RUE ERNEST RENAN

**PERROS-GUIREC
(PORT DE PLAISANCE)**

Face au port de plaisance, Le Suroît vous invite à savourer une cuisine généreuse et gourmande dans une véranda panoramique. Le menu, inspiré par la pêche locale, met à l'honneur des spécialités comme le plateau de fruits de mer, le homard rôti et le couscous de la mer.



lesuroitperros.com

Tél. 02 96 23 23 83

Ouvert toute l'année (fermé 2 semaines
en novembre et mars)* - À partir de 43 €

1 LE RÉTRO

25 BOULEVARD J. LE BIHAN
PERROS-GUIREC
(PLAGE DE TRESTRAOU)

Idéalement situé sur la plage de Trestraou. Kévin et son équipe proposent une carte de saison gourmande, issue de producteurs locaux. Dégustez la galette saucisse moutarde à l'ancienne, la brochette de Saint-Jacques et gambas ou le caramel au beurre salé. Service continu dans une véranda chauffée ou sur la terrasse avec vue sur l'Archipel des 7 Îles.



brasserieleretro.com

Tél. 02 96 91 02 75

f Brasserie - Crêperie Le Rétro

@ [brasserie.le.retro.official](https://www.brasserie.le.retro.official)

Ouvert de février à novembre* - Carte à partir de 3,50 €

2 LES CALCULOTS

PLACE DE L'ÉGLISE
PERROS-GUIREC (CENTRE-VILLE)

Depuis 1982, Franck et son équipe vous accueillent toute l'année sur la place de l'Église. Découvrez une carte de galettes, crêpes et plats à l'ardoise. Avec un service continu, profitez également de notre terrasse plein sud, ensoleillée toute la journée, pour une pause gourmande.



Tél. 02 96 91 04 09

f Les Calculots

@ [les_calculots](https://www.les_calculots)

Ouvert toute l'année* - À partir de 14,90 €

3 BALAFENN

42 RUE GABRIEL VICAIRE
PERROS-GUIREC (LA CLARTÉ)

Dans un cadre de verdure, le Balafenn, référencé au Gault et Milliau, vous ouvre ses portes. Ouverture d'esprit, partage et convivialité sont au cœur de notre identité au sein de notre cocon. Cuisine inspirée par notre belle Bretagne, les saisons, les voyages et savoir-faire, le Chef Alexis Coÿne vous offre une expérience gastronomique authentique et enrichissante.



balafenn.eatbu.com

Tél. 02 56 39 21 15

f Balafenn

@ [balafenn.restaurant](https://www.balafenn.restaurant)

Ouvert toute l'année*

À partir de 30 € le midi et 50 € le soir

4 LE MAO

147 RUE SAINT-GUIREC
PERROS-GUIREC (PLOUMANAC'H)

Proche de la plage Saint-Guirec, le restaurant Le Mao vous accueille dans un cadre chaleureux et une ambiance familiale. Savourez fruits de mer, galettes et plats à la carte sur la terrasse ensoleillée ou dans l'une de nos deux salles. Service l'après-midi : crêpes, galettes, glaces et bar.



Tél. 02 96 91 40 92

Ouvert d'avril à fin septembre* - À partir de 12 €

5 GWINIZH DU

48 RUE DU SERGENT L'HÉVÉDER
PERROS-GUIREC (CENTRE-VILLE)

Bienvenue chez Gwinizh Du (blé noir en breton), crêperie moderne et responsable, où plus de 90 % des produits viennent de moins de 30 km. Découvrez une cuisine élaborée, des galettes et crêpes uniques, des créations surprenantes avec des produits frais et le cidre, parfait accompagnement d'excellence. Notre carte évolue au fil des arrivages et des saisons pour toujours vous surprendre.



gwinizhdu.com

Tél. 06 82 75 38 34

f Gwinizh Du

@ [gwinizhdu](https://www.gwinizhdu)

Ouvert toute l'année* - À partir de 10 €

6 L'HALIOTIS

BOULEVARD JOSEPH LE BIHAN
PERROS-GUIREC
(PLAGE DE TRESTRAOU)

Sublimation des richesses de la Bretagne et explosion des saveurs. Face à la mer, dégustez une cuisine évoluant au gré des saisons. Le bar, le Ker Lounge, avec son ambiance cosy, propose une sélection de cocktails et spiritueux, à savourer près de la cheminée pour un moment hors du temps. Brunch le dimanche midi.



roz-marine-thalasso.com

Tél. 02 57 63 00 43

f Roz Marine Thalasso

@ [rozmarinethalasso](https://www.rozmarinethalasso)

Ouvert toute l'année* - À partir de 28 €

TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

1 TRADITIONNELLE /
CRÊPERIE



2 CRÊPERIE / CUISINE ARDOISE



3 GASTRONOMIQUE



4 TRADITIONNELLE / FRUITS DE MER / CRÊPERIE



5 CRÊPERIE



6 TRADITIONNELLE

TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

1 TRADITIONNELLE



1 LA TABLE
DES ROCHERS

70 CHEMIN DE LA POINTE

PERROS-GUIREC (PLOUMANAC'H)

Avec une vue imprenable sur le port pittoresque de Ploumanac'h, le restaurant La Table des Rochers vous accueille toute l'année dans un cadre convivial. Nous vous proposons une cuisine raffinée, axée sur les produits de la mer et de la région. La carte évolue au fil des saisons, et la terrasse plein sud surplombe le petit port classé « port d'intérêt patrimonial ».



restaurant-desrochers-perros.com

Tél. 02 96 46 50 08

Restaurant Des Rochers

[restaurant_des_rochers](https://www.instagram.com/restaurant_des_rochers)

Ouvert toute l'année* - À partir de 22 €

2 TRADITIONNELLE



2 LE KER LOUIS

192 PLACE SAINT-GUIREC

PERROS-GUIREC (PLOUMANAC'H)

Au bout de la place Saint-Guirec à Ploumanac'h, le restaurant Le Ker Louis vous accueille toute l'année dans un cadre chaleureux et authentique. Savourez une cuisine traditionnelle « Terre et Mer », mettant à l'honneur les produits locaux et les saveurs de la région.



restaurant-lekerlouis.fr

Tél. 02 96 91 69 07

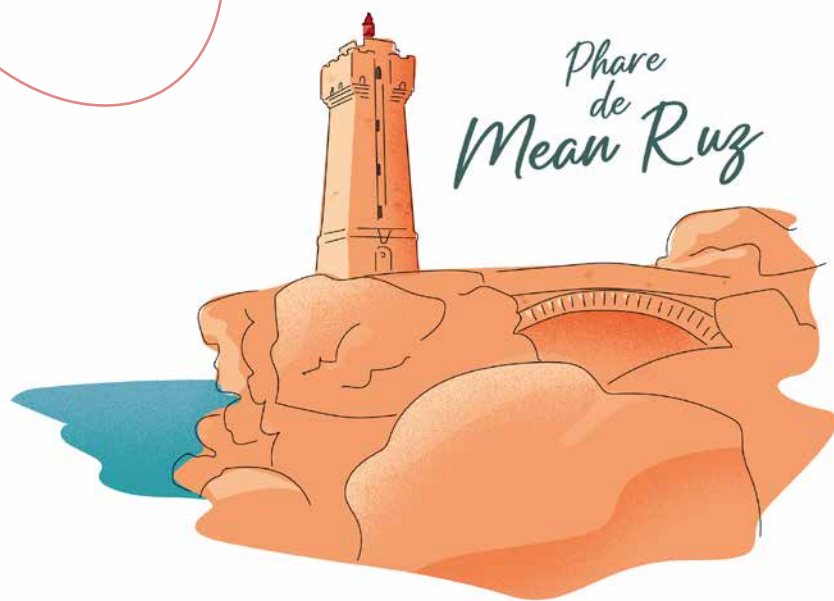
Restaurant le Ker louis

« cuisine et tradition »

Ouvert toute l'année* - À partir de 25 €

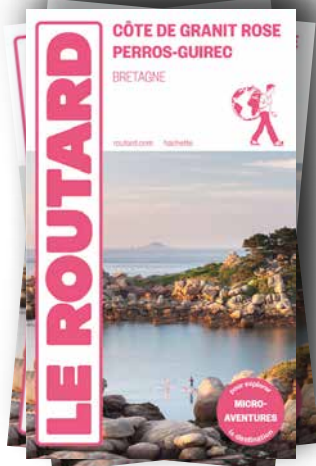


*Plus d'informations en ligne.



LE GUIDE DU ROUTARD CÔTE DE GRANIT ROSE - PERROS GUIREC

EN VENTE DANS LES
OFFICES DE
TOURISME
DE 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
Cité de Granit Rose



UN CADEAU, UN SOUVENIR, UNE ENVIE ?

PASSEZ   LA BOUTIK



POUR LES GOURMANDS

Le meilleur des produits locaux
pour offrir ou se faire plaisir.

Composez votre panier saveur
  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 Boutik ou depuis votre canapé sur
www.bretagne-cotedegranitrose.com/boutique

Une nouvelle adresse pour réveiller vos papilles à Trébeurden



À droite Chloé Ricca,
Directrice de salle
et à gauche
Toumy Bouremana,
Chef de cuisine
(Plus d'informations
en page 35)

Toumy et Chloé, un couple de restaurateurs passionnés, viennent d'ouvrir leur établissement, à Trébeurden. Après un parcours riche et varié dans la restauration, ils ont décidé de s'installer dans cette jolie petite station balnéaire pour allier cadre de vie et projet professionnel.

La restauration, une passion commune

Toumy a débuté sa carrière en travaillant dans des établissements prestigieux, notamment avec le chef Hideki Endo pour Nobu Matsuhisa au Royal Monceau, ou encore dans les équipes d'Alain Ducasse et pour le chef Arnaud Faye.



Ses voyages l'ont conduit de Paris à Tokyo, en passant par Saint-Barth et Hong Kong, développant son style et sa maîtrise de la cuisine gastronomique.

Chloé, elle, vient d'un parcours atypique : elle a commencé dans une brasserie parisienne avant de gravir les échelons pour devenir directrice de restaurant. C'est au cours de cette expérience qu'elle a rencontré Toumy, son futur partenaire dans la vie et dans leur aventure culinaire.

Leur cuisine, un mélange de traditions et de modernité

Leur philosophie en cuisine repose sur le fait-maison et le respect des produits. Ils s'attachent à proposer une cuisine française modernisée où les bons jus viennent sublimer chaque plat. À la carte, on retrouve par exemple le ris de veau, ou encore la côte de bœuf maturée cuite dans le four à braise. Toumy sélectionne minutieusement chaque pièce de viande auprès de son boucher.

S'attache qui m'aborde!

L'idée d'ouvrir un restaurant à Trébeurden s'est imposée grâce à l'attachement familial de Chloé pour la région. Ils ont aussi immédiatement été séduits par les lieux, son volume et la lumière apportée par la verrière. Afin d'apporter une ambiance lumineuse et apaisante, Chloé a choisi de décorer la salle avec des tons gris bleuté et blanc.

Pour eux, Trébeurden et le Trégor représentent une région à fort potentiel où ils espèrent offrir aux visiteurs et aux habitants une expérience gustative authentique et raffinée.

LES ADRESSES GOURMANDES



OSTRÉICULTURE TRÉGOR COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

PRESQU'ÎLE DE LANDRELLEC - 1 CHEMIN
DES DOUANIERIS - PORT DE LANDRELLEC
PLEUMEUR-BODOU

Nous faisons de la vente directe aux viviers de notre production d'huîtres fines de Landrellec et de fruits de mer de Bretagne aux particuliers et restaurateurs depuis 1994. 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.



Tél. 02 96 15 35 17

Ouvert toute l'année - Du mardi au samedi
de 9h à 12h et de 15h à 18h

OSTRÉICULTURE L'ATELIER DE L'HUÎTRE LE TOËNO TRÉBEURDEN

En vente directe depuis nos bassins, situés à quelques encablures de nos parcs, découvrez nos huîtres creuses et plates élevées à l'Ile Grande. Vous y trouverez aussi des coquillages et crustacés issus de la pêche locale. Le temps d'une pause dans l'anse préservée de Toëno, venez déguster nos huîtres accompagnées d'un bon verre de blanc.



Tél. 02 96 91 97 57

Ouvert toute l'année - Du mardi au samedi de 10h à 13h
et de 16h à 19h (20h en juillet et août) et le dimanche matin
de 10h30 à 13h - Ouvert le lundi d'avril à septembre



Les écocgestes de votre séjour

AU MARCHÉ OU CHEZ LES PRODUCTEURS

→ Privilégiez les produits bio / producteurs engagés dans une démarche éco-responsable : les labels de ce guide sont là pour vous aiguiller.



TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
LES ADRESSES GOURMANDES



BRASSERIE
BRASSTILLERIE KANARFOLL
KÉRAMBELLEC **PERROS-GUIREC**

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 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.com - Tél. 06 12 38 33 33

Brasserie Kanarfoll - @brasserie_kanarfoll

Ouvert toute l'année - Visites guidées (infos à l'Office de Tourisme de Perros-Guirec)

CIDRERIE
LE VERGER DE KERNIVINEN
KÉRAMBELLEC **PERROS-GUIREC**

Le cidre fermier et le jus de pomme « Le Verger de Kernivenen » sont fabriqués selon une méthode naturelle. La cave est ouverte à la dégustation et la vente tous les jours. Propriétaire récoltant en vente directe de cidre, jus de pomme, vinaigre. Visite gratuite de la cidrerie pour découvrir toutes les étapes de la transformation ainsi que les vergers pour finir par une dégustation. L'exploitation en agriculture biologique produit également de la farine de froment, sarrasin, épeautre, seigle et de l'huile de colza.



cidre-fermier.com

Tél. 06 22 99 46 80

LvdK Verger de Kernivenen

@levergerdekernivenen

Ouvert toute l'année - Visites guidées et gratuites à 10h et 11h15
Vacances scolaires (sauf Noël), juin, septembre : les mercredis
Juillet et août : les mardis, mercredis et jeudis



BRASSERIE
BRASSERIE DES 7 ÎLES
Z.A. DU DOLMEN
13 IMPASSE DES ARTISANS
TRÉGASTEL



La Brasserie des 7 îles est une 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. Visite commentée le samedi à 11h : explication des différentes étapes de fabrication d'une bière. Costans, 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 !

brasseriendes7iles.com - Tél. 07 55 63 99 73

Ouvert toute l'année : le samedi de 10h à 18h - Haute saison : de 17h à 19h du lundi au vendredi - Basse saison : de 17h à 19h le lundi, mercredi et vendredi

MARCHÉS À LA FERME

& VENTE DIRECTE

MARCHÉ À LA FERME

LA FERME BIO DE KERNÉAN

6 ROUTE DE KERNÉAN **PLEUMEUR-BODOU**

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.



Tél. 06 88 98 07 00 - lafermebk@gmail.com

📍 La Ferme Bio de Kernéan - @ [la_ferme_bio_de_kernean](https://www.instagram.com/la_ferme_bio_de_kernean)

Boutique ouverte mercredi de 15h à 19h - Vendredi de 10h à 13h et de 15h à 19h
Samedi de 10h à 13h - Marché à la ferme le vendredi de 17h à 19h



MARCHÉ À LA FERME

LA FABRIQUE DU POTAGER

78 RUE DE KERNEVEZ

TRÉBEURDEN

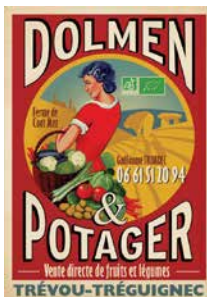
Située près de la plage de Pors Mabo à Trébeurden, la Fabrique du Potager propose plus de 80 variétés de légumes et de fruits bio. Confitures, cornichons au vinaigre et conserves de légumes de la ferme.



lafabriquedupotager.bzh

Tél. 06 04 06 89 49

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



VENTE DIRECTE

DOLMEN ET POTAGER COAT MEZ **TRÉVOU- TRÉGUIGNEC**

Ancré dans le terroir, Dolmen & Potager cultive ses légumes sur la ferme de Coat Mez à Trévou-Tréguignec. Sur

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



dolmen-potager.fr

Tél. 06 64 52 92 23

📍 Dolmen & Potager

📱 Dolmen & Potager

Ouvert toute l'année : le mardi entre 15h et 18h et le vendredi entre 16h et 19h



PRODUCTEURS ET RÉCOLTANT DE PLANTES MÉDICINALES ET AROMATIQUES

LOUZAOUA

2 BIS ROUTE DE KERMARIA-SULARD **TRÉLÉVERN**

Producteur récoltant de plantes aromatiques et médicinales, Louzaoua cultive, récolte et transforme ses plantes à la main pour en faire des sirops, tisanes et cosmétiques en agriculture biologique. Click and collect possible.



louzaoua.fr - Tél. 06 22 14 47 42

@louzaoua22

Ouvert de juin à septembre les mercredis de 17h à 19h - Visite possible sur demande (groupe 15 pers max) et lors de certains événements



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 aux bureaux d'information touristique de Trébeurden et de Perros-Guirec



Les recettes automne-hiver



SOUPE DE POTIMARRON AUX CHÂTAIGNES

Quoi de mieux qu'une bonne soupe de saison pour goûter aux saveurs de l'automne ? Lentement doré aux doux rayons du soleil, le potimarron accompagné de châtaignes fraîchement ramassées sublimeront vos soupes pour des soirées à partager en famille ou entre amis.

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 1 potimarron
- 300 g de châtaignes
- 2 belles carottes
- 1 gros oignon
- sel, poivre
- croutons (facultatif)
- cumin (facultatif)
- lait (facultatif)
- crème fraîche (facultatif)
- persil ou coriandre pour la décoration

PRÉPARATION

DURÉE DE LA PRÉPARATION : 45 MIN

Pour commencer, faites une entaille dans les châtaignes et mettez-les dans l'eau frémissante et laissez cuire 10 min. À la fin de la cuisson, égouttez les châtaignes, coupez-les en 2 et avec une petite cuillère ne récupérez que la chair. Réservez.

Lavez le potimarron, épépinez-le puis coupez-le en morceaux. Réservez de nouveau.

Lavez, épluchez et coupez les carottes en rondelles.

Dans une cocotte, faites revenir les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajoutez ensuite les morceaux de potimarron, les carottes en rondelles puis les châtaignes. Recouvrez d'eau, salez et poivrez (+ le cumin). Couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant 30 minutes.

À la fin de la cuisson, mixez pour obtenir un potage onctueux.

QUELS ACCOMPAGNEMENTS ?

Une bonne soupe maison peut s'accompagner de diverses façons. Pour les petites faims, vermicelles et croutons de pain feront l'affaire. Si vous désirez un accompagnement plus copieux, optez donc pour du fromage râpé.

KOIGN AMMAN

Durant votre séjour sur la Côte de Granit Rose, il est indispensable de déguster un vrai kouign amann breton ! Savourez-le avec une bolée de cidre, ou un verre de chouchnn glacé pour une expérience 100 % breizh.

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 250 g de farine
- 200 g de beurre salé
- 200 g de sucre en poudre
- 10 g de levure de boulanger
- 10 cl d'eau
- 1 pincée de fleur de sel

PRÉPARATION

DURÉE DE LA PRÉPARATION : 4H ENVIRON

AVEC LES TEMPS DE REPOS

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure de boulanger, faire un puits, y verser l'eau tiède. Travailler la pâte, elle doit être tout juste collante aux doigts.

Laisser reposer jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préparer le mélange beurre/sucre, il doit être homogène. Fariner le plan de travail et le rouleau pour étaler la pâte et l'étaler le plus finement possible. Étaler le mélange beurre/sucre sur la pâte.

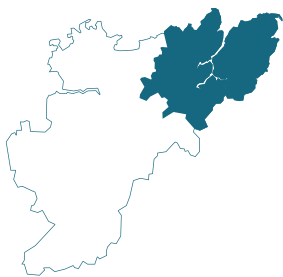
Replier une première fois en trois dans le sens de la longueur, puis une deuxième fois dans le sens de la largeur et aplatir pour chasser les bulles d'air.

Replier en triangle, mettre dans un moule et laisser lever une deuxième fois. Couper au couteau des striures sur le dessus de la pâte puis étaler le jaune d'œuf au pinceau sur le dessus de la pâte pour faire dorer l'ensemble. Placer au four 20/25 minutes à 180°. Déguster tiède le jour même !

LE PETIT PLUS

Rajouter une boule de glace vanille pour parfaire votre dégustation de ce dessert !





PENVÉNAN, PLOUGRESCANT, TRÉGUIER, LÉZARDRIEUX, PLEUBIAN

RESTAURANTS ET PETITE RESTAURATION
ADRESSES GOURMANDES
MARCHÉS À LA FERME & VENTE DIRECTE



Place du Martray
à La Roche-Derrien

© Thibault Poriel

RESTAURANTS &

PETITE RESTAURATION

1 LE GRAND HÔTEL DE PORT-BLANC

1 BOULEVARD DE LA MER
PORT-BLANC **PENVÉNAN**

Idéalement situé sur le GR34 qui longe la Côte de Granit Rose, le Grand Hôtel vous accueille dans son restaurant panoramique, sa terrasse les pieds dans l'eau ou dans sa brasserie ! Laissez-vous tenter par sa cuisine contemporaine mettant à l'honneur les délices de la mer : poisson, fruit de mer, homard... Vous pouvez également partager une planche en sirotant un cocktail face à ce chapelet d'îlots.



grandhotelportblanc.fr

Tél. 02 96 92 66 52

Ouvert d'avril à novembre* - Carte à partir de 8 €

2 KRAMPOUZ CAFÉ

HENT CASTEL MEUR
PLOUGRESCANT

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, mais aussi des huîtres de Plougrescant, 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.



krampouzcafe.com

Tél. 02 96 44 73 19

Ouvert d'avril à novembre* - Carte à partir de 7 €

3 TY GOUFFRE

HENT CASTEL MEUR
PLOUGRESCANT

Restaurant face à la mer, offrant une vue panoramique sur le site du gouffre. Venez vous régaler avec les fameuses huîtres de Plougrescant. 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, homards, fish & chips.



tygouffre.com

Tél. 02 96 44 73 19

Ouvert d'avril à novembre* - Carte à partir de 18 €

4 L'AUBERGE DU TRÉGOR

3 RUE SAINT-YVES
TRÉGUIER

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 !



Tél. 02 96 92 32 34

📍 Restaurant L'Auberge
Du Tregor à Treguier

Ouvert toute l'année* - Menu à partir de 26 €

5 LE BISTROT D'ERNEST

12 RUE ERNEST RENAN
TRÉGUIER

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.



Tél. 02 96 95 10 41

📍 Le Bistrot d'Ernest

Ouvert de février à novembre* - Carte à partir de 16 € - Menu à partir de 20 €

6 LE KREIZ KER

6 PLACE DU MARTRAY
TRÉGUIER

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 !



restaurant-kreiz-ker.fr

Tél. 02 96 92 17 88 / 06 24 43 15 81

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 9 €
Menu à partir de 25 €

*Plus d'informations en ligne.

PENVÉNAN, PLOUGRESCANT, TRÉGUIER, LÉZARDRIEUX, PLEUBIAN
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

1 BRASSERIE



2 CRÊPERIE / RESTAURATION RAPIDE



3 BRASSERIE / PRODUITS DE LA MER



4 TRADITIONNELLE



5 TRADITIONNELLE



6 CRÊPERIE /
TRADITIONNELLE

PENVÉNAN, PLOUGRESCANT, TRÉGUIER, LÉZARDRIEUX, PLEUBIAN
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

1 BAR À CRÊPES



2 BRASSERIE / GRILL



3 BISTRONOMIQUE



4 CRÊPERIE



Les écocgestes de votre séjour



AU RESTAURANT

→ Découvrez les spécialités du terroir et valorisez les circuits courts en optant pour des plats locaux : vous avez de la chance, la galette saucisse et la crêpe au caramel beurre salé, c'est toute l'année !

1 KER LIPOUS

10 PLACE DU MARTRAY

TRÉGUIER

Nos crêpes et nos galettes sont confectionnées devant vous, se dégustent sur le pouce, en terrasse ou au comptoir et sont servies non-stop de 11h à 18h. En présentation wrap, elles sont parfaites également pour se restaurer en déambulant dans Tréguier. Nous utilisons une majorité de produits locaux, des farines de Saint Thegonnec, des légumes bio de la ferme de Keredern ou de Lahuto, la charcuterie de Tréguier, l'Andouille de Guéméné, le cidre et le jus de pommes de Prat Rouz de Penvénan. Chaque jour, une nouvelle suggestion à base de légumes frais est proposée.



Tél. 07 81 79 30 06

Ker Lipous

Ouvert d'avril à novembre* - Carte à partir de 2,50 €

2 REST'À FLOTS

5 PLACE DU GÉNÉRAL DE GAULLE

TRÉGUIER

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



Tél. 02 96 92 30 25

Rest' à Flots

Ouvert toute l'année* - Carte à partir de 7 €
Menu à partir de 17 €

3 LE DERRIEN

1 PLACE DE L'ÉGLISE

LA ROCHE-JAUDY

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



lederrien.bzh

Tél. 02 96 48 13 54

Ouvert de février à décembre* - Carte à partir de 8 €
Menu à partir de 36 €



4 CRÊPERIE DU MOULIN À MER

1 RUE DU MOULIN À MER

LÉZARDRIEUX

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.



Tél. 02 96 20 19 49

Ouvert toute l'année*
Carte à partir de 2,80 €



*Plus d'informations en ligne.

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 nos bureaux d'information
touristique et sur notre site internet

www.bretagne-cotedegranitrose.com

LES ADRESSES GOURMANDES



CIDRERIE

CIDRERIE DE PRAT ROUZ PRAT AR ROUZ PENVÉNAN

Production de cidre pur jus en prise de mousse naturelle, jus de pomme, gelée, vinaigre, eaux-de-vie et apéritifs. Les pommes proviennent de vergers situés dans les environs de la cidrerie. Ces vergers haute tige et basse tige sont garantis sans traitement. Ils regroupent plus de 30 variétés de pommes, bénéficient d'un enherbement et sont certifiés AB. Vente directe à la cidrerie toute l'année du mardi au vendredi de 17h à 19h. Sur les marchés de Penvénan, Port-Blanc et Buguelès au printemps et en été.



cidre.pratrrouz@gmail.com

Tél. 06 80 18 63 83

Cidrie de Prat Rouz Penvénan

Vente chez le producteur : toute l'année, du mardi au vendredi de 17h à 19h



OSTRÉICULTURE

BRETAGNE HUITRES

ZA BEG AR VILIN PLOUGRESCANT

Situés 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.



bretagne-huitres.com / Tél. 02 96 43 42 53

Bretagne huitres / @bretagnehuitres

Ouvert du mardi au samedi - De 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h

CHARCUTERIE / CONSERVERIE

CHARCUTERIE CONSERVERIE HENRIETTE

ZA CONVENANT VRAZ MINIHY-TRÉGUIER

Petite pause gastronomique à la ferme d'Henriette. Éleveurs de porcs 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. Récompenses au salon de l'agriculture : 2022 : médaille d'or pour la terrine celtique et médaille de bronze pour le saucisson sec. 2023 : médaille d'argent pour la saucisse sèche-ficellou. 2024 : médaille d'argent pour la terrine de campagne.



henriette.bzh

Tél. 02 96 92 79 86

Présent toute l'année sur les marchés de Trébeurden, Pleumeur-Bodou, Tréguier, Lannion, Paimpol, Perros-Guirec et Penvénan - L'été au marché de Plougrescant
Commandes possibles par téléphone ou par mail



BRASSERIE

BRASSERIE ARTISANALE PHILOMENN

PARC SAINTE-CATHERINE **TRÉGUIER**

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 Tregor, nouveautés houblonnées et d'autres recettes à découvrir à la brasserie, dans les festivals et bars du coin.



philomenn.fr - Tél. 02 96 92 24 52

Visites d'avril à septembre et vacances de la Toussaint le vendredi à 11h

En juillet et août, le mardi, le mercredi, le jeudi et vendredi à 11h

Tarifs : 5 € par personne, 3 € pour les étudiants et demandeurs d'emploi

Visite adaptée aux + de 12 ans - Réservation visites guidées : 02 96 05 60 70



BISCUITERIE

LA CRAQUANTERIE

PERROS-GUIREC : À L'ENTRÉE DE LA VILLE, PRÈS DU PORT / TRÉGUIER : AU PIED DE LA CATHÉDRALE / LÉZARDRIEUX : AXE TRÉGUIER - PAIMPOL
**PERROS-GUIREC - TRÉGUIER
LÉZARDRIEUX**

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



lacrquanterie.com

Tél. 02 96 46 33 70

Ouvert de février à novembre : 7/7j de 9h à 13h et de 14h à 19h



BRASSERIE

BRASSERIE L'ARMATEUR

27 RUE DE LA FONTAINE

LA ROCHE-DERRIEN **LA ROCHE-JAUDY**

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.



brasseriellarmateur.fr

Tél. 06 46 42 08 62

Ouvert toute l'année - Les mardi, jeudi et vendredi de 15h à 19h



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





DISTILLERIE

DISTILLERIE AR ROC'H

21 BIS RUE AUX TOILES

LA ROCHE-DERRIEN **LA ROCHE-JAUDY**

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. Nos gins ont tous été primés aux World Gin Awards de Londres dont une médaille en or. Visites sur demande. Maximum 12 personnes.



distillerie-arroch.fr

Tél. 02 56 39 24 76

et 06 14 71 57 10

f distillerie.arroch

@larochegin

Ouvert toute l'année - Accueil sur rendez-vous



BOUCHERIE

BOUCHERIE DE LA FERME DE KEREDERN

14 LIEU-DIT KEREDERN **TRÉDARZEC**

La ferme de Keredern, créée en 1989 est une histoire de famille que rejoint Yann en 2023. Sur l'exploitation maraîchère familiale tenue par son père (Alain) et son frère (Alexandre) il installe sa Boucherie - Charcuterie - Traiteur. Le mot d'ordre : un approvisionnement local, en direct de l'éleveur, et sélectionné dans un souci de qualité et d'accessibilité en termes de tarifs. Et pour boucler la boucle, un large rayon de produits traiteurs réalisés sur place avec la viande de ces éleveurs locaux et les légumes de la ferme. En mêlant traditions et innovations, venez trouver une équipe à votre écoute qui vous ouvrira sa fenêtre sur la presqu'île sauvage et ses produits tant variés qu'exceptionnels.

mangeons-local.bzh/producteurs/

la-ferme-de-keredern - Tél. 06 07 57 50 52

Mardi 15h-18h30, mercredi 9h-12h et 15h-18h30, vendredi 9h-12h et 15h-18h30, samedi 9h-12h toute l'année



BISCUITERIE

BISCUITERIE DE KERLANN

42 RUE DE TRAOU MEUR **TRÉDARZEC**

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, naturels, 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-de-kerlann.com/magasins/biscuiterie-tredarzec

Tél. 09 80 97 69 51

Ouvert 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 7/7 j



La Ferme de Keredern

Entre agriculture, vente directe et savoir-faire artisanal

Cette ferme incarne une véritable passion familiale pour l'agriculture bio et les circuits courts. Fondée par Alain aujourd'hui accompagné de ses fils Alexandre et Yann, l'exploitation a adopté des pratiques bio dès 1995. Sous l'impulsion de la nouvelle génération, la ferme a évolué pour offrir une gamme diversifiée de produits, une épicerie de vente directe et, depuis juillet 2023, une boucherie-traiteur.

Une agriculture diversifiée

La production de Keredern est remarquable par sa diversité : des légumes de saison jusqu'aux produits exotiques comme le gingembre et le citron. Avec 90 hectares de champs et une douzaine de salariés, la ferme parvient à offrir toute l'année une cinquantaine de légumes différents, renforçant sa réputation de fournisseur local fiable. 100 % des légumes vendus en magasin sont cultivés sur la ferme, évitant ainsi tout recours à la revente. Cette approche garantit une fraîcheur maximale pour les consommateurs qui ne s'y trompent pas.

Un engagement pour les circuits courts

Le modèle économique repose sur une distribution en circuit court, de la ferme aux consommateurs, que ce soit dans l'épicerie ou auprès de clients professionnels comme les cantines scolaires. La ferme a su aussi se diversifier, depuis 2015, plus de collaboration avec des coopératives, Alexandre commercialise ses produits à des grossistes et assure lui-même la logistique transport. Environ 25 % de la production est vendue via le magasin, le reste est réparti entre grossistes indépendants, restaurants et collectivités locales.

Toute l'année un
large choix de
légumes de saison

L'artisanat local au cœur de la boucherie-traiteur

En juillet 2023, la ferme a franchi une nouvelle étape en lançant une activité de boucherie-traiteur, gérée par Yann. Tous les produits carnés proviennent d'élevages locaux : le porc bio de Pleumeur-Bodou ou le bœuf de Minihi-Tréguier par exemple, contribuant ainsi à une économie circulaire. Les plats traiteurs sont composés des ingrédients de la ferme, comme le sauté de dinde carottes-poireaux, et même pour les burgers, le pain est fait maison.

Des valeurs d'authenticité et de durabilité

La Ferme de Keredern met un point d'honneur à soutenir une agriculture respectueuse de l'environnement. Son attachement aux circuits courts, la diversité de ses cultures, et son soutien aux producteurs trégorrois illustrent bien ses valeurs : une alimentation saine, durable et locale.



CARAMELS ET GOURMANDISES

L'AMBR'1

ZONE ARTISANALE KERANTOUR NORD **PLEUDANIEL**

7 RUE DE LA VIEILLE POISSONNERIE **PAIMPOL**

Nous fabriquons dix variétés de bouchées de caramels, neuf sortes de crèmes de caramel à tartiner, ainsi que des pâtes de fruits et des sablés pur beurre. Dégustation en boutique possible. Nous utilisons des ingrédients de haute qualité, soigneusement sélectionnés pour apporter de délicieuses saveurs à nos produits.



lambri.com - Tél. 02 96 16 34 61

📍 L'Ambr'1 Caramels et Gourmandises / 📧 [caramelslambri](mailto:caramelslambri@gmail.com)

Ouvert toute l'année - Du lundi au samedi, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h



COMMERCE DE PROXIMITÉ

À L'ESSENTIEL

9 ROND POINT DE KERANTOUR

AXE PAIMPOL-TRÉGUIER **PLEUDANIEL**

À l'Essentiel est un concept store avec plusieurs espaces bien distincts. Nous vous proposons une multitude de produits locaux. Espace épicerie fine, laitages, glaces, fruits et légumes. Espace fleurs, bouquets compositions diverses. Espace cosmétiques. Espace cadeaux, souvenirs, cadeaux enfants, culinaire.

Tél. 02 96 22 95 20 / 06 58 91 01 39

Ouvert toute l'année - Le lundi après midi de 14h30 à 19h et du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h



BOUCHERIE / CHARCUTERIE

ROLAND LE BERRE

7 Z.A. DE KERANTOUR **PLEUDANIEL**

Boucherie traditionnelle. Charcuterie maison avec recettes authentiques, à l'ancienne sans colorants, ni conservateurs. Nous avons un grand respect pour nos maîtres d'apprentissage qui restent nos mentors et qui gardent toujours un œil sur la qualité du travail. Traiteur à emporter, fait maison. Livraison de vos repas, froid (buffet campagnard) dans un véhicule réfrigéré ou possibilité de livraison de repas chauds pour vos différents événements. Rôtisserie toutes viandes (volailles, porc, agneau...) Cochon grillé au feu de bois sur place, à emporter tous les jeudis en juillet-août. Grand choix de grillades et marinades. Une équipe dynamique à votre écoute pour répondre au mieux à vos attentes.

Tél. 02 96 55 51 91 / 06 81 66 82 17

📍 Boucherie Le Berre Roland

Ouvert toute l'année - Du mardi au samedi de 7h à 12h30 et de 14h à 19h



OSTRÉICULTURE
HUÎTRES CHAUMARD
8 MIN ER GOAS
LANMODEZ

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 en été du mardi au dimanche du 15 juin au 15 septembre.

huitrepaimpol.fr
Tél. 02 96 16 57 24 / 06 78 41 60 30
Les Huîtres de St Riom

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

OSTRÉICULTURE
BAR À HUÎTRES DU SILLON
5 ALLÉE DES EMBRUNS **PLEUBIAN**

Au bout de la presqu'île de Pen Lan, à Pleubian, le bar à huîtres du Sillon ouvre ses portes sur un site exceptionnel, face à la mer. Une jolie terrasse en bois surplombant la plage et adossée à l'atelier ostréicole vous accueille pour déguster des huîtres creuses et autres tartinables. Une vue exceptionnelle à 180 degrés sur le Sillon Talbert, l'archipel de Bréhat et l'estuaire du Trieux qui change toutes les 6 heures avec la marée.

 **huitrearin.com**
Tél. 06 73 94 46 32

Le bar est ouvert 7/7j du 15 juin au 15 sept. - Du 15 au 30 juin et du 1^{er} au 15 sept. de 12h à 19h - Du 1^{er} juillet au 31 août de 12h à 20h



COMMERCE DE PROXIMITÉ
LE PANIER DE MAUD
46 RUE DE LA PRESQU'ÎLE - L'ARMOR **PLEUBIAN**

Proche du Sillon du Talbert et du GR34, découvrez Le Panier de Maud, épicerie de proximité. Une attention particulière a été portée sur le choix de spécialités et produits locaux (légumes, viandes, charcuteries, crêpes, galettes, crèmerie, bières, cidre...). Une offre à l'année de charcuterie à la coupe et de plats cuisinés, enrichie de sandwiches maison, salades composées et poulets rôtis en été permettra d'agrémenter les repas en famille ou entre amis, pique-niques, barbecues. Les randonneurs trouveront une sélection de produits vendus à l'unité. En saison, la location de vélos électriques sera proposée.

 **Tél. 06 83 41 82 90**
Ouvert toute l'année - Du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 puis de 16h à 19h, le samedi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h et le dimanche de 9h à 12h30





DISTILLERIE CELTIC WHISKY DISTILLERIE

2 ALLÉE DES EMBRUNS - ZA DE PEN LANN,
L'ARMOR-PLEUBIAN **PLEUBIAN**

Créée en 1997 et pionnier du whisky français, Celtic Whisky Distillerie est l'une des distilleries les plus titrées de France. Située en bord de mer, à Pleubian, dans un environnement unique face à l'île de Bréhat, Celtic Whisky Distillerie élabore des whiskies dans la plus pure tradition artisanale. Le vent et le climat de la Bretagne Nord impriment une identité exceptionnelle aux whiskies produits par la distillerie.



celtic-whisky-distillerie.fr

Tél. 02 96 16 58 08

CelticWhiskyDistillerie

CelticWhiskyDistillerie

Ouvert en hiver : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h - Ouvert 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



CIDRERIE

CIDRERIE GUILLOU-LE MAREC RUE PIERRE MENDÈS FRANCE **PAIMPOL**

La cidrerie Guillou-Le Marec, entreprise familiale depuis 133 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.



boleedepaimpol.bzh

Tél. 02 96 20 80 02

La Bolée de Paimpol

ETS Guillou Le Marec

boleedepaimpol

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



COCO & Co

LA MAISON DES MARAÎCHERS

Magasin de la coopérative



19C, avenue Chateaubriand
22500 Paimpol

Derrière la gare

Vente de
FRUITS & LÉGUMES
(conventionnel et bio)
dont le Coco de Paimpol AOP
et de nombreux
PRODUITS ALIMENTAIRES
de la région

Celtic Whisky Distillerie

Un élixir breton, né de la terre et de la mer



Fondée en 1997 par Martine et Jean Donnay, la distillerie, propriété du groupe Maison Villevert depuis 4 ans, façonne des spiritueux d'exception. Chaque bouteille est le fruit d'un savoir-faire unique et d'une passion sans faille et c'est Séverine, au cours d'une visite de la boutique, qui nous explique le process de fabrication.

Un ancrage breton et une méthode écossaise

L'environnement maritime de la distillerie confère aux whiskies des notes iodées uniques. La production s'inspire des méthodes écossaises des années 50-60, avec une attention particulière portée aux matières premières et à la lenteur des processus. L'orge maltée est notamment fumée à la tourbe écossaise pour apporter ces notes tourbées si caractéristique au Kornog.

Des particularités techniques et gustatives

• Celtic Whisky Distillerie brasse et distille son propre whisky, ce qui lui permet un meilleur contrôle sur la qualité et une complexité aromatique accrue grâce à l'utilisation de fermenteurs en bois.

- Les 2 petits alambics en cuivre et les longs serpents permettent une distillation lente, favorisant la richesse aromatique.
- Les whiskies sont vieillis principalement en fûts de bourbon pour gagner en rondeur ; la distillerie expérimente aussi d'autres types de fûts comme le Sauternes ou le Pineau. Cette étape de maturation, longue de 3 ans minimum, donne sa jolie couleur et des arômes complexes au whisky.
- Les single malt de la Celtic Whisky Distillerie ne sont pas filtrés à froid, ce qui permet de conserver la totalité des arômes.
- La réduction à l'eau se fait très progressivement pour préserver les arômes.

C'est donc en bord de mer que les précieux liquides vieillissent patiemment. Le microclimat, températures douces et humidité élevée, confère au produit une complexité aromatique inégalee. Les embruns et les vents iodés viennent caresser les fûts, infusant aux spiritueux des notes salines et iodées.

Un avenir prometteur

Malgré une production que certains pourraient qualifier de limitée, Celtic Whisky Distillerie bénéficie d'une reconnaissance internationale. L'entreprise innove et développe sans cesse de nouvelles éditions, tout en restant fidèle à ses valeurs fondatrices.

Parmi les produits les plus connus, notons les classiques Kornog, Glann Ar Mor ou bien encore le blend celtique Gwalarn.



MARCHÉS À LA FERME

& VENTE DIRECTE

MARCHÉ À LA FERME FERME DE BOISEON 3 BOIS YVON **PENVÉNAN**

Production et vente de fruits, légumes et plantes aromatiques biologiques. Cantine à la ferme de mai à septembre. Distributeur 24h/24. Vente directe à la ferme et sur les marchés de la commune.
Marchés locaux : Penvénan toute l'année et Port-Blanc en juillet et août.



Tél. 06 42 13 89 97

fermevegetaldeboiseon

lafermedeboiseon



Marchés locaux : Penvénan toute l'année et Port-Blanc en juillet et août - Vente à la ferme : horaires selon la saison, contactez-nous - Distributeur 24/24h



MARCHÉ À LA FERME LA FERME DES HAUTES TERRES 5 KERCADIEU - ROUTE DE PORS HIR **PLOUGRESCANT**

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

Tél. 09 52 21 31 45 - hautesterres@ti-nuage.fr

La Ferme des Hautes Terres

Ouvert toute l'année - Le mardi de 17h30 à 19h (marché de producteurs : légumes, champignons, fromages...)

MARCHÉ À LA FERME LA FERME DE KEREDERN 14 LIEU-DIT KEREDERN **TRÉDARZEC**



La ferme de Keredern c'est avant tout une histoire de famille. Celle d'Alexandre (le fils) qui travaille avec Alain (le père) et une équipe de 8 passionnés. Ils produisent tout au long de l'année plus

de 150 variétés de légumes, avec pour mot d'ordre de donner accès à tous au bio, au frais et au local. L'histoire continue en 2023 avec l'installation de Yann (le petit frère), boucher – charcutier – traiteur, qui propose tout une gamme de viandes locales et plats préparés à base des produits de la ferme. Finalement, ce nouvel espace permet de mettre en avant les producteurs voisins : crèmerie, pâtes et farines, miels, tisanes, bières et cidres.



**mangeons-local.bzh/
producteurs/la-ferme-**

de-keredern - Tél. 06 98 49 57 85

LaFermeKeredern

Ouvert toute l'année - Mardi de 15h à 18h30, mercredi et vendredi de 9h à 12h et de 15h à 18h30 et le samedi de 09h à 12h



MARCHÉ À LA FERME
BERNARD FAY LÉGUMES
54 RUE DE LA PRESQU'ÎLE
PLEUBIAN

Vente directe de légumes fraîchement cueillis.
Tomates anciennes, fraises, melons,
pommes de terre, etc.



Tél. 06 82 10 53 63

Ouvert toute l'année - En saison de 9h à 20h
et du 1^{er} novembre au 1^{er} avril de 9h à 12h30



Les écogestes de votre séjour

AU RESTAURANT

→ Limitez le gaspillage alimentaire : Vous avez eu les yeux plus gros que le ventre et n'arrivez pas à terminer cette part généreuse de Kouign Amann ? Demandez un doggy bag pour en profiter plus tard !

POUR OCCUPER VOS JOURNÉES

→ Participez à des visites pour découvrir nos productions locales
Fermes, brasseries, cidreries, distilleries, parcs ostréicoles... de nombreux producteurs vous ouvrent leurs portes ! Et si vous préférez le grand air, tournez-vous vers une sortie cueillette de plantes sauvages ou pêche à pied. Il y en a pour tous les goûts et pour tous les palais !

→ Emportez et triez vos déchets

Un pique-nique, c'est sympa, mais vos déchets ne méritent pas de vacances en pleine nature : emballez-les et ramenez-les, ils préfèrent les bacs de tri plutôt que le bec d'un goéland.

Les meilleurs SPOTS DE PIQUE-NIQUE

THE BEST PICNIC SPOTS - DIE BESTEN PICKNICK-SPOTS

Avec ses paysages spectaculaires, ses plages de sable fin et ses formations rocheuses uniques, la Côte de Granit Rose offre une multitude d'aires de pique-nique parfaites pour se réunir, se détendre et profiter d'un délicieux repas en plein air entre amis. Et quoi de mieux pour profiter d'une journée ensoleillée que de se détendre autour d'un bon pique-nique ? Laissez-nous vous guider à travers les secrets bien gardés de la Côte de Granit Rose, où vous découvrirez le top 6 de nos spots pour un pique-nique magique !

TRÉBEURDEN

Destination très prisée pour ses plages et son ambiance estivale, la commune dispose de plusieurs aires de pique-nique pour déguster paisiblement votre repas en plein air. Pour observer un magnifique coucher de soleil, l'aire de Pors Termen est idéale. Pour compléter votre repas en plein air, ne manquez pas de faire un tour à la Fabrique du Potager située près de la plage de Pors Mabo et de savourer les délicieuses huîtres proposées par l'Atelier de l'huître !

LA PRESQU'ÎLE RENOTE À TRÉGASTEL

C'est l'endroit idéal pour organiser une pause gourmande. Installez-vous sur les rochers dans ce cadre pittoresque entouré par la mer et la nature verdoyante et savourez une bière locale fraîchement achetée à la Brasserie des Îles en observant le soleil décliner délicatement à l'horizon. Que vous cherchiez une plage de sable fin ou un coin d'herbe paisible, l'aire de pique-nique de la Presqu'île Renote, vous offre une expérience mémorable pour des moments de convivialité et de détente absolue sur la Côte de Granit Rose.

LÉZARDRIEUX

Située dans un cadre naturel préservé, rendez-vous à l'aire de pique-nique de Kermouster, qui se trouve dans un magnifique domaine avec un château historique en toile de fond. Pour rendre cette pause encore plus gourmande, passez par la craquanterie pour faire le plein de gourmandises !

PLOUGRESCANT

Imaginez-vous marcher le long d'un sentier sinueux bordé de chaos de granit, jusqu'à atteindre un petit coin de paradis : Plougrescant. Niché entre des paysages spectaculaires, ce lieu présente une nature préservée et une tranquillité absolue, c'est le pays des Tors. Avant de vous poser à l'un des spots que nous allons vous proposer, arrêtez-vous à la Ferme des Hautes Terres Paysans boulangers, pasteurs et éleveurs de vaches Highland Cattle, qui proposent différents pains au levain pour accompagner votre repas en plein air. À présent, vous êtes prêt à vous installer sur les aires de Pors Scaff profitez d'un cadre pittoresque avec la plage et les rochers majestueux en toile de fond !

FORÊT DE BEFFOU À LOGUIVY-POUGRAS

Aventurez-vous dans les bois et vallées du Trégor afin de découvrir la mystérieuse forêt de Beffou. Imprégnez-vous de la nature et profitez d'une escapade paisible au cœur de cet espace préservé. L'Aire sud de la forêt de Beffou offre un cadre enchanteur où vous pourrez vous détendre et déguster votre goûter entouré de verdure après une belle balade à l'ombre des hêtres, chênes et sapins. Un passage par la biscuiterie Ménou en amont de votre bain de forêt vous aura permis de faire le plein de douceurs mais aussi de retomber en enfance lors de la visite du musée des métiers d'autrefois.

LANNION

À la fois capitale du Trégor et ville d'art et d'histoire, Lannion saura vous surprendre... Que vous cherchiez un cadre verdoyant, une vue pittoresque ou simplement un endroit pratique au cœur de la ville, Lannion regorge d'options pour votre prochain pique-nique. Laissez-vous séduire par l'aire de Goas Lagorn, nichée au cœur d'un cadre naturel paisible. Laissez-vous tenter par la conserverie artisanale du Trégor pour déguster un apéritif gastronomique de rillettes de la mer ou bien découvrir Cidrie de Léguer.



Scannez et
retrouvez
la liste complète
des aires de
pique-nique

Les MARCHÉS

LOCAL MARKETS - LOKALE MÄRKTE

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

Tél. 02 96 05 60 70

MARCHÉ COUVERT DE 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

LUNDI MONDAY / MONTAG

Matin / Morning / Morgens
• Trégastel • Guerlesquin
• Pontrieux

Soir / Evening / Abends
• Buguelès : juill. et août
• Brasserie de Kérampont à Lannion : juill. et août de 18h à 21h

MARDI TUESDAY / DIENSTAG

Matin / Morning / Morgens
• Louannec • Trébeurden
• Perros-Guirec - Port de Ploumanach : d'avril à sept.
• Plouaret

Soir / Evening / Abends
• Plestin-les-Grèves : marché artisanal animé, à partir de 19h en pleine saison
• Ploubezre : marché à la Ferme du Wern, de 16h à 18h30
• Plouez'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

Soir / Evening / Abends
• Locquémeau - Port : à partir de 16h
• La Mutante à Lannion : de mi-avril à fin oct., de 16h30 à 19h
• Saint-Quay-Perros : à partir de 17h

DIMANCHE SUNDAY / SONNTAG

Matin / Morning / Morgens
• Plestin-les-Grèves
• Lannion : marché de la Rive Gauche, parking de Caërphilly

JEUDI THURSDAY / DONNERSTAG

Matin / Morning / Morgens
• Port-Blanc : juill. et août

Toute la journée / All day / Ganztags
• Lannion : alimentaire uniquement le matin

Soir / Evening / Abends
• Trédrez-Loquémeau : 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
• Locquémeau - Port : à partir de 16h
• Minihy-Tréguier : de mi-mars à Noël
• Plestin-les-Grèves : Marché de la Grange Vadrouille : de fin juin à début sept., de 17h à 19h

SAMEDI SATURDAY / SAMSTAG

Matin / Morning / Morgens
• Ploumilliau
• Pleumeur-Bodou
• Le Vieux-Marché : produits bio
• Pleubian • Pleudaniel
• Penvénan

• Trélevren : de juin à sept.
• Perros-Guirec - La Clarté
• Plougrescant : juillet et août
• Lanmodez : de mai à sept.
• Tonquédec



Offices de
Tourisme
de Bretagne

Voyageons ensemble

Charte du voyageur

BRETAGNE
CÔTE
DE GRANIT
ROSE
TOURISME



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



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



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

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

Projet soutenu par :

Tourisme
BRETAGNE



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



Printemps
des Sonneurs
à Lannion



BRETAGNE[®]

Biscuiterie de Plestin-les-Grèves

OUVERT TOUS LES JOURS

DÉGUSTATION GRATUITE



**Venez découvrir nos biscuits fabriqués
artisanalement dans la plus grande tradition**



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