

LEVRIG AR SAOURIOÙ

# L'ESSENTIEL DES SAVEURS

GUIDE DES OFFICES DE TOURISME  
CÔTE DE GRANIT ROSE & PERROS-GUIREC

2026



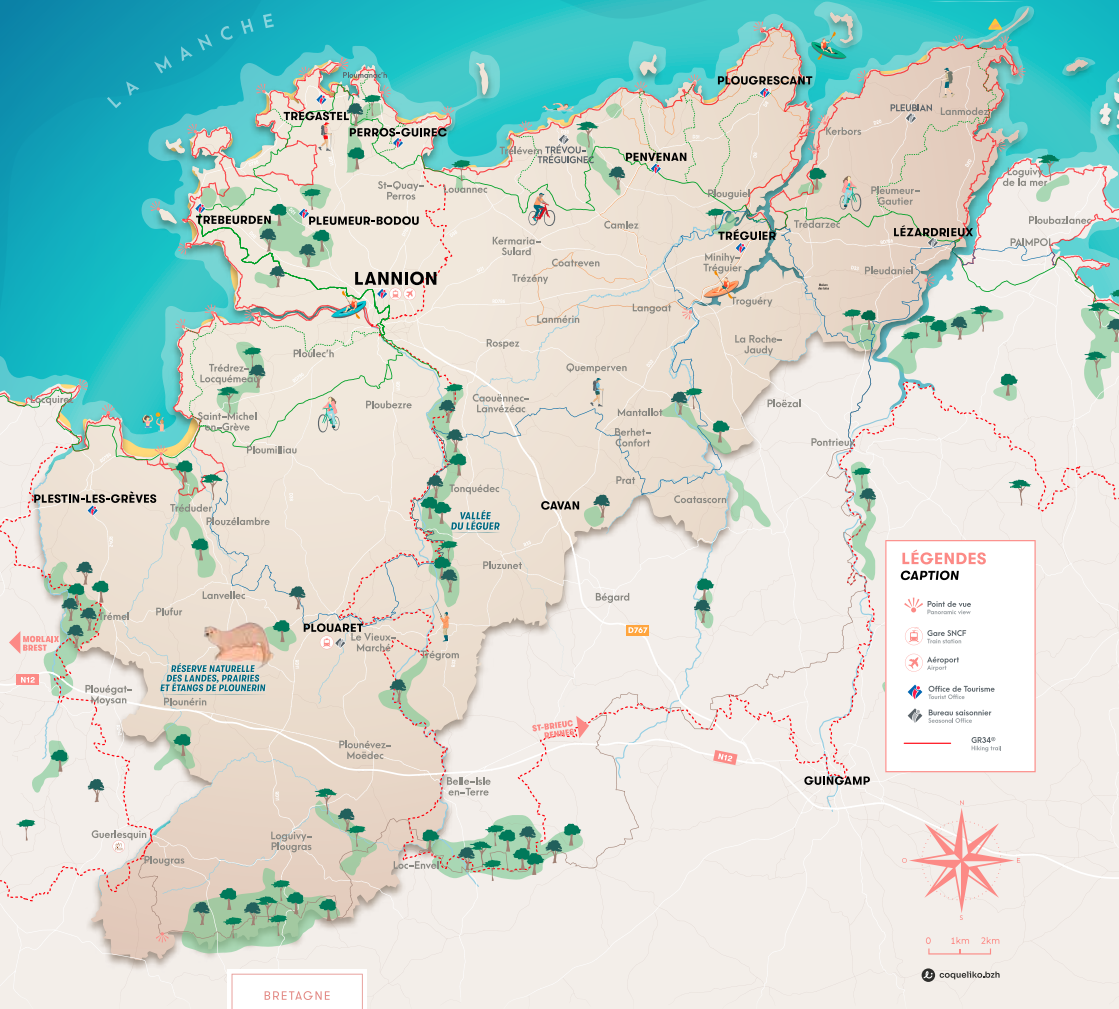
**LANNION-TREGOR**  
COMMUNAUTE  
LANNUON-TREGER  
KUMUNIEZH



RÉSERVE  
NATURELLE  
DES SEPT ÎLES



RÉSERVE NATURELLE  
DU SILLON DE TALBERT



### LÉGENDES CAPTION

- Point de vue  
Panoramic view
- Gare SNCF  
Train station
- Aéroport  
Airport
- Office de Tourisme  
Tourist Office
- Bureau saisonnier  
Seasonal Office
- GR34®  
Hiking trail



0 1km 2km

coqueliko.bzh

BRETAGNE  
**CÔTE DE GRANIT ROSE**  
TOURISME

**Perros-Guirec**  
Côte de Granit Rose

**OFFICE DE TOURISME CÔTE DE GRANIT ROSE**

Tél. 02 96 05 60 70

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

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

**OFFICE DE TOURISME DE PERROS-GUIREC**

Tél. 02 96 23 21 15

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

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





## Les écogestes de votre séjour

### RÉEMPLOI DES GUIDES

→ Nos guides et magazines adorent voyager ! Laissez-les dans votre hébergement ou rappez-les à l'office de tourisme dans les bannettes dédiées, ils feront le bonheur d'un prochain curieux.

# SOMMAIRE

TABLE OF CONTENT / ZUSAMMENFASSUNG / TAOLENN

## Restaurants & petite restauration

RESTAURANTS & SMALL CATERING / RESTAURANTS & KLEINE VERPFLEGUNG

- P. 05** PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET  
**P. 29** TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL, PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC  
**P. 51** PENVÉNAN, PLOUGRESCANT, TRÉGUIER, LÉZARDRIEUX, PLEUBIAN

## Adresses gourmandes

GOURMET ADDRESSES / FEINSCHMECKERADRESSEN

- P. 16** PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET  
**P. 45** TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL, PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC  
**P. 58** PENVÉNAN, PLOUGRESCANT, TRÉGUIER, LÉZARDRIEUX, PLEUBIAN

## Marchés à la ferme & vente directe

FARM MARKETS & DIRECT SELLING / BAUERNMARKT & DIREKTVERKAUF

- P. 26** PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET  
**P. 48** TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL, PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC  
**P. 67** PENVÉNAN, PLOUGRESCANT, TRÉGUIER, LÉZARDRIEUX, PLEUBIAN

## LES PICTOGRAMMES / LEGEND OF THE PICTOGRAMS / ZEICHENERKLÄRUNG



**Accessibilité PMR**  
Disabled access / Barrierefreiheit



**Chèques vacances**  
Holiday vouchers / Urlaubss checks



**Animaux admis**  
Pets allowed / Tiere erlaubt



**Terrasse**  
Terrace / Terrasse



**Réservation par Internet**  
Online booking / Internet buchung



**Bar**  
Bar / Bar



**Vue sur mer**  
Sea view / Meerblick



**Accueil groupe**  
Group arrangements / Gruppenempfang



**Parking autocar**  
Coach parking / Busparkplatz



**Étoilé au guide Michelin**  
Michelin-starred / Michelin-Sterne



**Bib Gourmand**  
Bib gourmand award / Auszeichnung bib gourmand



**Toque Gault et Millau**  
Gault et Millau award / Auszeichnung Gault et Millau



**Ticket restaurant**  
Ticket restaurant / Ticket-Restaurant



**Vegan ou végétarien**  
Vegan or vegetarian / Vegan oder vegetarisch



**Produits locaux**  
Local products / Lokale Produkte



**Vente à emporter**  
Take away / 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 2026 ont été collectées à l'hiver 2025-2026 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 Coqueliko - 01/2026. **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 : Alexis Courcoux, Jérémy Jehanin, Thibault Poriol, Conserverie artisanale du Trégor, Ludvine Le Cornec, Studio Jezequel, Alexandre Chauveau, Agence Lost Graphic Design, Eor Glaz studio, Alexandre Lamoureux, Pelikul. **Photo de couverture** : Restaurant Sous le vent à Trébeurden - été 2025 - Jérémy Jehanin. Numéro d'immatriculation au Registre des Opérateurs de Voyages et de Séjours : IM022100016.





## 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 COHÉRENCE

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 3000 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.



## 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



Venelle  
des 3 avocats  
à Lannion

© Thibault Poriol



# RESTAURANTS &

## PETITE RESTAURATION

### 1 KAÏA

PORT DE TOUL AN HÉRY  
PLESTIN-LES-GRÈVES

Cuisine de type bistronomique, avec des produits frais et locaux, privilégiant au maximum le circuit court. Un endroit pour découvrir des assiettes à l'accent du Sud comme les chipirons, le merlu à l'espagnol ou le gâteau basque. Plats à partager à plusieurs : « parillada », poêlée de poissons variés et crustacés, posée directement au centre de la table.



Tél. 02 96 35 65 81

Ouvert de juin 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 : burgers, brochettes et saucisses avec frites fraîches ; boissons, bières pression, vins sélectionnés. Biligood Crêperie : galettes et crêpes artisanales, glaces, boissons, cidre. Produits locaux issus de l'agriculture biologique. Les Délices de Satu et ses spécialités turques : pidé et Lahmacun garnie de produits frais, pagaca, thé turque.



06 76 89 06 77 (Hengoulou Snack)  
06 30 29 00 21 (Biligood Crêperie)  
06 29 78 05 40 (Les Délices de Satu)

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

### 3 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 artifice 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 tablées créent un sentiment de convivialité, afin de partager des moments délicieux en groupe. Le bar de Kanailles vous propose une sélection de vins fins soigneusement choisis pour compléter chaque plat.



kanailles.fr - Tél. 02 98 68 34 67

📍 Kanailles - @ \_kanailles\_

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

### 4 LA TABLE DE JEANNE PEN AN NEAC'H PLOUËGAT-MOYSAN (FINISTÈRE)

L'auberge « La table 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.



latabledejeanne29.fr

Tél. 02 98 79 20 15

Ouvert toute l'année\*

### 5 CRÊPERIE DE LA BAIE

22 ROUTE DU PORT  
LOCQUÉMEAU

Une expérience en billig ! Entre la côte de Granit rose et la côte des Bruyères, depuis 2020, Sandie a tourné galettes et crêpes dans sa petite roulotte blanche avant d'ouvrir sa crêperie à l'entrée du port de Locquémeau. Ses expériences lui ont permis de sélectionner ses fournisseurs pour valoriser les produits du terroir et travailler en circuit court.



Tél. 06 66 01 47 25

110crepes@gmail.com

Ouvert toute l'année\*

### 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).



filetsbleus.com

Tél. 06 76 85 26 46

Ouvert d'avril à octobre\*

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

1 BISTRONOMIQUE



2 FOODTRUCKS



3 TRADITIONNELLE



4 TRADITIONNELLE



5 CRÊPERIE



6 BISTRONOMIQUE

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

1 CRÊPERIE



2 CRÊPERIE



3 TRADITIONNELLE / PIZZERIA



4 TRADITIONNELLE



5 CUISINE DU MONDE



6 TRADITIONNELLE



## 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 CRÊPERIE LE YAUDET

47 RTE DU YAUDET  
PLOULEC'H

L'adresse incontournable pour savourer des galettes et crêpes bretonnes faites maison, dans un cadre chaleureux et convivial, selon la tradition bretonne ! Amateurs de sucré ou de salé, la carte saura satisfaire toutes vos envies, avec des produits frais et majoritairement locaux. L'espace bar propose également une sélection de boissons des meilleurs producteurs de la région.



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

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

## 3 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 15,50 €

Pizza à partir de 11 €

## 4 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 complet au rapport qualité prix imbattable ! Les entrées et les desserts fraîchement préparés, vous sont proposés en buffet.



Tél. 02 96 38 66 72

Ouvert toute l'année\* - À partir de 15,50 €  
Livraison de repas traiteur en caisson isotherme pour des groupes à partir de 20 personnes  
Traiteur en salle extérieure - Possibilité de louer une remorque frigorifique

## 5 AZIZA

1 RUE DES ACACIAS  
LANNION (NOD HUEL -  
PONT DE VIARMES)

Une escalade 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](http://www.aziza.fr).



[aziza.fr](http://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 €

## 6 AU JARDIN DES SAVEURS

44 RUE DE TRÉGUIER  
LANNION (CENTRE-VILLE)

Nous vous proposons une cuisine traditionnelle faite maison avec des produits de saison. Vous pourrez retrouver au sein de notre établissement un menu de la semaine pour tous les goûts (viande, poisson, végétarien) et un menu saveurs mettant à l'honneur des produits de qualité avec une touche d'originalité.



[aujardindessaveurs-restaurant-lannion.fr](http://aujardindessaveurs-restaurant-lannion.fr)

Tél. 02 96 37 56 16

Ouvert toute l'année\* - Menu à partir de 22,50 €

## 1 GENEVIÈVE

9 VENELLE DES TROIS AVOCATS  
LANNION (CENTRE-VILLE)

Dans une ancienne écurie au charme intact, le restaurant semi-gastronomique GeNeVièVe vous accueille dans un lieu chargé d'émotion. Ici, la table raconte une histoire de famille, d'enfance et de passion pour la cuisine. Une adresse unique dans les Côtes-d'Armor, où les souvenirs d'un grand-père généreux et d'une grand-mère attentionnée prennent vie à travers chaque plat.



[genevieve-restaurant-lannion.fr](http://genevieve-restaurant-lannion.fr)  
Tél. 02 56 39 20 38

Ouvert toute l'année\* - Menu à partir de 18 €

## 2 GINA

2 PLACE DU GÉNÉRAL LECLERC  
LANNION (CENTRE-VILLE)

Bienvenue chez GINA !  
Un restaurant où générosité, partage et gourmandise se mêlent à l'accent de l'Italie. Ici, tout est fait maison à partir de produits frais et d'inspirations italiennes : burrata crémeuse, pasta al dente, vins ensoleillés... et bien sûr nos pizzas et notre burger qui font fondre les gourmands. On vient chez GINA pour se régaler et profiter du moment, tout simplement.



[gigifamily.fr](http://gigifamily.fr) - Tél. 02 96 46 32 71  
📍 Giga Family - @gigifamilygroup

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

## 3 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](http://lanthocyane.com)  
Tél. 02 96 38 30 49 / 06 17 75 38 08

📍 marcbriand22  
@lanthocyane-restaurant

Ouvert toute l'année\*  
À partir de 42 € à midi sonnant et 78 € le soir

## 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](http://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 LA MUTANTE - MANOIR DE TROROZEC

8 RUE DE TROROZEC  
LANNION (QUARTIER DE LA GARE)

Bar/restaurant sur le site d'un manoir du XV<sup>e</sup> 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.



[lamutantemanoirdetrorozec.fr/bar-resto](http://lamutantemanoirdetrorozec.fr/bar-resto)

Tél. 07 69 70 28 83  
📍 La Mutante Manoir de Trorozec  
@lamutante.manoirdetrorozec

Ouvert de mars à octobre\* - Carte à partir de 3 €

## 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](http://gigifamily.fr)  
Tél. 02 96 37 06 27  
📍 Giga Family  
@gigifamilygroup

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

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

1 SEMI-GASTRONOMIQUE



2 ITALIEN



3 GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ



4 CRÊPERIE



5 CUISINE JAPONAISE / EUROPÉENNE



6 TRADITIONNELLE  
REVISITÉE



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

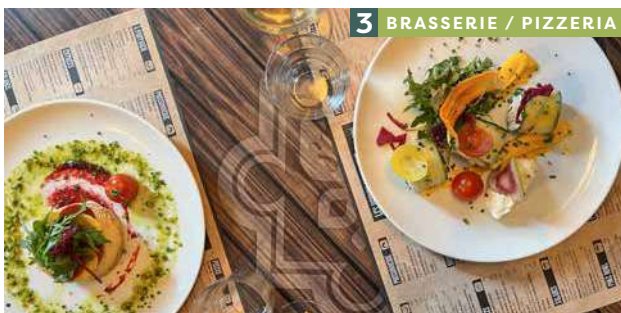
1 GASTRONOMIQUE



2 RESTAURANT / COFFEE SHOP



3 BRASSERIE / PIZZERIA



4 CRÊPERIE / MOULERIE



5 CRÊPERIE



6 TRADITIONNELLE /  
ITALIENNE

## 1 LE BRÉLÉVENEZ


1 RUE STANG AR BEO  
**LANNION (QUARTIER  
DE BRELEVEVEZ)**

Ce restaurant situé dans l'un des quartiers historiques de Lannion, « Brélévéné », 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 36 €

## 2 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 €


## 3 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 €

## 4 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 €

## 5 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 €

## 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 €

Service traiteur pour événementiel sur place, privatisation pour réception

### 1 LE GOLDEN

15 RUE 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\* - Menu à partir de 16,90 €

### 2 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. Asiatique, italien 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 €

### 3 INSEME

8 RUE JEAN-MARIE LE FOLL  
**PLOUBEZRE**

Dans un lieu plein de charme, François et Laure-Marie vous accueillent « Inseme » (« ensemble » en Corse). Ils souhaitent créer une unité en mettant en avant producteurs et artisans, et en proposant une cuisine de qualité, élaborée à partir de produits bruts, de saison, et issus de circuits extra-court. Une belle carte des vins, dont plusieurs références Corses, est à découvrir. Référencé au Guide Michelin.



Tél. 06 34 29 07 55

**@Restaurant Inseme**

**@restaurantinseme**

Ouvert toute l'année\* - Carte à partir de 15 €  
Menu à partir de 23 €

### 4 LE MANOLÉ

1 RUE JEAN-MARIE LE FOLL  
**PLOUBEZRE**

Au cœur de Ploubezre, le Manolé vous accueille dans une ambiance chaleureuse où tradition et modernité s'invitent dans l'assiette. Ici tout est fait maison ! Venez goûter à notre formule du midi ou choisissez un de nos délicieux burgers primés lors du concours Meilleur Burger de Bretagne 2025. Le Manolé possède également une grande salle pour célébrer vos événements.



**manole.eatbu.com**

Tél. 02 90 93 64 10/ 06 10 18 16 40

**f Manolé**

**@manole.restaurant**

Ouvert toute l'année\* - Carte à partir de 13,50 €  
Menu à partir de 16,90 €



Les écogestes  
de votre séjour

#### ASTUCE ANTI-GASPI

→ Ici, rien ne se perd, tout se savoure ! Goûtez juste ce qu'il faut... et réglez-vous jusqu'à la dernière bouchée.



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

**1** BRASSERIE /  
TRADITIONNELLE



**3** BISTRONOMIQUE



**4** NÉO-BISTROT



**2** TRADITIONNELLE /  
CUISINE DU MONDE



# LES ADRESSES GOURMANDES

**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](http://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




## **BISCUITERIE** **LA BISCUITERIE DE PLESTIN** **LES GRÈVES**

AVENUE DES FRÈRES LE GALL  
**PLESTIN-LES-GRÈVES**

La Biscuiterie de Pleslin-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 Pleslin-les-Grèves

Ouvert toute l'année y compris les jours fériés



**EPICERIE FINE ET FROMAGERIE**

## **FROMAGES ET GOURMANDISES**

2 RUE DU PONT BLANC  
**PLESTIN-LES-GRÈVES**

Fromages et Gourmandises vous propose une sélection d'épices, thés, cafés, vins et bières. Ce n'est pas tout, vous trouverez également dans la boutique, une sélection de fromages ainsi que des plateaux confectionnés selon vos envies, plateaux apéro, idée cadeaux, etc... sans oublier tout plein de produits alimentaires de qualité.

Tél. 02 96 35 19 61 - [fromages-et-gourmandises@orange.fr](mailto:fromages-et-gourmandises@orange.fr)

 Fromages & Gourmandises -  [fromages\\_et\\_gourmandises](https://www.instagram.com/fromages_et_gourmandises)

Ouvert les mardis, jeudis, vendredis et samedis de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h  
et les dimanches de 9h30 à 12h30



## CIDRERIE

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



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  
Visites guidées sur réservation



## 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 à 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 - @EARLhuittier**

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

## 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 ! Possibilité de passer commande (à partir de 5 kg) par SMS la veille pour le lendemain.



**moules-de-lokemo.bzh - Tél. 06 14 76 63 91**

**meskler tregre - @mesklertregre**

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







# 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](http://www.kerveguen.fr)  
[eric.baron13@wanadoo.fr](mailto: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



**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  
(+ d'info sur la page Facebook)



**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

📍 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 KERAMPONT**  
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 - 📍 Brasseriekerampont

Tous les mardis : 18h-22h : Événements culturels variés / Buvette et restauration sur place  
Tous les vendredis : 17h-19h : Ouverture du bar  
Visites guidées : les mardis des vacances scolaires à 17h30 (réservation Office de Tourisme)  
pour les groupes sur rendez-vous.



PLESTIN-LES-GRÈVES, LANNION, PLOUARET  
LES ADRESSES GOURMANDES

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<sup>e</sup> 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.

**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



CAVE À VIN

**LA CAVE DES HALLES**

19 RUE ST-MARC

**LANNION**

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



**caviste-lannion.fr**

**Tél. 02 96 48 78 26**

Ouvert toute l'année - Bar à manger du mois d'avril à fin octobre les jeudis et vendredis de 18h à 21h

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**

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







#### CIDRERIE

### **CIDRERIE DU LÉGUER**

40 IMPASSE DE KERLINN (BEG LÉGUER)

#### **LANNION**

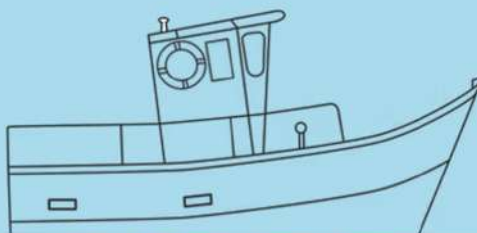
Cidre naturel, sans sulfite, récolte manuelle, pétillant naturel. Cidre, bière, jus de pomme, pommeau, eau de vie, vinaigre, miel et de la bonne humeur ! Ne pas appeler pour réserver : venez aux horaires d'ouverture, le répondeur ne prend pas les messages. C'est une ferme donc il se peut que parfois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



# **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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



## CONSERVÉRIE CONSERVÉRIE 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](http://breizhillettes.bzh) - Tél. 02 96 14 67 58

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

Ouvert toute l'année - Du lundi au jeudi 8h à 16h, le vendredi 8h à 13h



## BISCUITERIE

### MAISON BRIEUC - 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](http://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



## 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

## Sylvain Le Roux, l'or du Trégor en bocaux

**D**ans le Trégor, certains retours aux sources ont la saveur de l'évidence. Celui de Sylvain Le Roux en fait partie. Après avoir roulé sa bosse aux quatre coins du monde, il revient à Lannion pour transformer les richesses du coin en trésors gourmands. À la Conserverie du Trégor, il mijote sa vie comme ses recettes : doucement, avec soin et un solide sens du territoire.

### De La Popote de Martine à la Conserverie du Trégor : un passage de relais savoureux

L'histoire commence dans un champ, en donnant un coup de main à un maraîcher bio. Une idée lancée pour rire — « On n'a qu'à faire des conserves ! » — fait son chemin. En 2018, Sylvain pose les bases avec **La Popote de Martine**, un projet pensé pour valoriser les surplus maraîchers.

Mais le véritable tournant arrive avec la **Conserverie du Trégor**, fondée par **Bruno et Olivier Goarin**, la rencontre décisive où Sylvain se forme au geste, aux recettes, à l'exigence artisanale. Deux années d'apprentissage patient, au cœur de l'atelier. En avril 2024, les frères Goarin lui confient officiellement la conserverie. Un passage de relais fluide, presque familial, dans le respect de l'esprit original. Parmi les incontournables, les **Breizh'illettes** s'imposent comme la signature maison : sardine, maquereau, Saint-Jacques... Des rillettes de la mer qui mettent le Grand Ouest à l'honneur. Ici, pas de raccourci : « *Je pourrais faire venir la Saint-Jacques d'Argentine, elle est moins chère... mais ce n'est pas ma philosophie.* »

### Mettre en pot ce que le Trégor fait de meilleur

À la conserverie, chaque bocal raconte le territoire : la côte, les ports, les champs, les marchés.

### Les Breizh'illettes

Poissons sourcés à Lorient, Granville ou Erquy, avec des recettes phares comme maquereau, cidre & poivre vert ou Saint-Jacques & langoustine. Et des créations saisonnières, comme le lieu à la truffe.



### La Cuisine d'Olivier

Des plats mijotés avec des produits du coin : saucisse de Ploumillau, cocos de Paimpol, maraîchers de Trébeurden à Louannec. Le best-seller reste les haricots blancs à la saucisse de Ploumillau.

### Aventure Gourmet

Le dernier-né, pensée pour randonneurs, voileux et voyageurs : plats complets en poches stérilisées (tartiflette, risotto de la mer, rougail saucisse), faciles à emporter. Pour l'instant à Lannion, avec un déploiement prévu en 2026.

### Le Trégor au cœur, entre mer, maraîchers et souvenirs salés

Chaque jour, Sylvain tisse un fil discret entre producteurs, marins et artisans. Du champ au bocal. Et quand il faut lever le pied, cap sur la baie Sainte-Anne, à Trégastel. Fin de journée, granit rose embrasé, clapotis tranquille. Le temps ralentit.

→ **En savoir +** Page 22

L'ensemble de l'interview sur notre blog

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




## DISTILLERIE

### DISTILLERIE ARMORIK WHISKY BRETON

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. 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'additif, de conservateur, ni de colorant. 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, épicerie fines et bars locaux.

 **jabadao.bzh - Tél. 02 96 14 88 20**  
 **jabadaolesarrangesbretons**  
 **@jabadao\_lesarrangesbretons**

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



## Les écogestes de votre séjour

### SAVOUREZ LOCAL

→ Manger local, c'est  
savourer le Trégor...  
et faire vivre ceux qui  
le cultivent ! Sur les  
marchés, en direct chez  
nos producteurs ou à la  
ferme, les bons produits  
ont toujours une belle  
histoire à raconter.

**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, brioches... 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](http://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 | L'HISTOIRE DU PAIN**

ENTREE GRATUITE - CAFE & BISCUITS OFFERTS

**PLOUGONVER**

LES ANIMATIONS

# MARCHÉS À LA FERME

& VENTE DIRECTE

## VENTE DE PRODUITS À LA FERME

### FERME DU WERN

56 RUE JEAN-MARIE LE FOLL - LE LAUNAY  
PLOUBEZRE

Venez rencontrer Benoît et Isabelle qui élèvent des vaches de race locale Froment du Léon en système herbager biologique. Vente des produits laitiers et de la viande, le mardi et le samedi. Le mardi, la ferme accueille également un marché de producteurs : légumes, pain, crêpes, fromages, pâtes fraîches, gâteaux bretons, charcuterie, tisanes...

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



## MARCHÉ

### LA MUTANTE - MANOIR DE TROROZEC

8 RUE DE TROROZEC LANNION

La Mutante propose un relais producteur tous les mercredis après-midi sur le site du Manoir de Trorozec, édifice du XV<sup>e</sup> siècle. Des maraichers en agriculture biologique vendent leurs légumes. Vous y trouverez un panel de produits de producteurs bio des environs : pains, œufs, viande, miel, cidre, vins naturels, tisanes, etc. Une fois votre panier rempli, restez boire un verre au bar du manoir. Courant juillet et août, découvrez son restaurant et sa programmation culturelle et festive.

🇬🇧 [lamutantemanoirdetrorozec.fr](http://lamutantemanoirdetrorozec.fr)  
Tél. 07 69 70 28 83

📍 La Mutante Manoir de Trorozec  
@ [lamutante.manoirdetrorozec](https://www.instagram.com/lamutante.manoirdetrorozec)

Ouvert toute l'année - Le mercredi de 16h30 à 19h



## VENTE DE PRODUITS À LA FERME

### FERME DE KERANOD

KER AN NOD - ROUTE DE TRÉGUIER  
LANNION

Située à Lannion, route de Treguier, la ferme de Keranod produit toute l'année des légumes bio, frais et de saison. Retrouvez nos légumes et nos conserves en vente directe dans notre boutique ou commandez facilement en clic & collecte sur notre site internet, et venez retirer votre panier à la ferme.

🇬🇧 [fermedekeranod.fr](http://fermedekeranod.fr) - Tél. 06 03 01 51 05  
contact@fermedekeranod.fr

📍 [fermedekeranod](https://www.facebook.com/fermedekeranod) - @ [fermedekeranod](https://www.instagram.com/fermedekeranod)

Jour du marché : mercredi et vendredi de 16h30 à 19h



## DEMANDEZ VOTRE CARNET DE VOYAGE!

### → PERSONNALISÉ

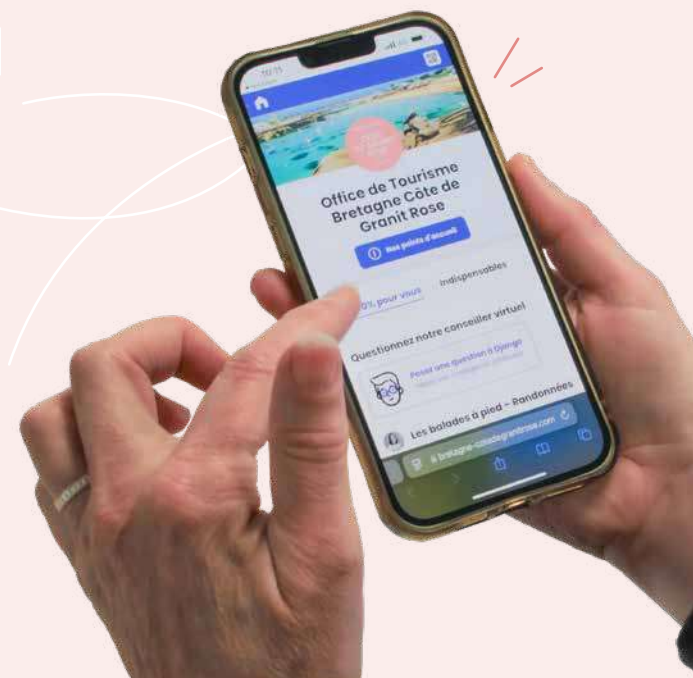
Recevez des suggestions adaptées à vos envies

### → PRATIQUE

Accédez instantanément à toutes les informations au format numérique

### → INTELLIGENT

Échangez avec notre conseiller virtuel Maël et recevez des réponses à toutes vos questions



Pour recevoir votre carnet de voyage sur mesure, contactez-nous par téléphone, par mail ou rendez-vous dans l'un de nos 12 offices de tourisme

REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ DES VOYAGEURS CONNECTÉS ET FAITES DE VOTRE SÉJOUR UNE AVENTURE UNIQUE SUR LA CÔTE DE GRANIT ROSE !

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

# Les recettes printemps - été

## HOUMOUS BRETON AUX COCOS DE PAIMPOL

Temps de préparation : 10 min / Temps de cuisson : 1h / Pour 1 bol de houmous

### LES INGRÉDIENTS

- 150g de cocos paimpolais
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de sel
- Poivre
- Feuilles de menthe
- Les épices de votre choix : curry, cumin, citron, curcuma...

### LES ÉTAPES

1. Écosser les cocos et les disposer dans une casserole d'eau avec une gousse d'ail. Faire cuire 1h.
2. Laisser refroidir, égoutter puis mixer. Saler et poivrer.
3. Incorporer la menthe, les épices puis, progressivement, l'huile d'olive.
4. Mixer jusqu'à obtenir une texture onctueuse.

*À déguster avec des gressins, des légumes crus ou du bon pain tout simplement !*



## LES MOULES MARINIÈRES

Pour 8 personnes

### LES ÉTAPES

1. Hachez les échalotes.
2. Grattez et lavez les moules. Mettez-les dans une cocotte avec 1 noix de beurre, les échalotes hachées & le vin blanc. Attention à prendre une très grande cocotte pour pouvoir remuer les moules lors de la cuisson.
3. Faites-les ouvrir dans la cocotte couverte, sur feu vif pendant quelques minutes. Mélangez 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
4. Dès qu'elles sont ouvertes, retirez les moules de la cocotte en conservant le jus de cuisson. Déposez-les au chaud dans un plat creux.
5. Remettez le jus sur le feu. Malaxez avec 1 cuillerée à café de farine avec le même volume de beurre. Incorporez au jus de la cuisson des moules sur le feu. Laissez bouillir un instant. Salez, poivrez.
6. Versez sur les moules. Saupoudrez de persil haché et servez.
7. À déguster avec quelques frites maison, un délice.

### LES INGRÉDIENTS

- 4kg de moules de Locquémeau (compter 500g de moules par personne)
- 15 cl de vin blanc sec
- Persil
- 1 cuillère à café rase de farine
- 2 échalotes
- 30g de beurre



# TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL, PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUINEC

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



Pointe du Castel  
à Trébeurden

© Studio Jezequel

# RESTAURANTS &

## PETITE RESTAURATION


### 1 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 et locaux. N'hésitez  
pas à privatiser « Ben » ce  
magnifique J7 de 1977, le temps  
d'un événement privé, d'entreprise  
ou associatif.

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

 Tél. 06 26 63 02 23

Ouvert toute l'année\* - En juillet et août,  
BenJ7 devient le pôle restauration du Radôme  
à la cité des télécoms de Pleumeur-Bodou le midi  
Accueil de groupes possible également :  
Devis sur simple demande

### 2 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 à partir de 25 €  
Carte à partir de 39 €

### 3 LE 19

ROUTE DU GOLF

#### PLEUMEUR-BODOU

Surplombant la Côte de Granit  
Rose, le Restaurant Le 19 au Golf  
de Saint-Samson vous invite à  
savourer la cuisine de saison du  
Chef Benjamin Le Coat, où saveurs  
et textures se marient avec  
finesse. Repas d'affaires, mariage,  
séminaire ou pause gourmande  
au bar-terrasse vue mer, golfeur  
ou non, bienvenue à tous ! À deux  
pas du GR34.



**golffhotel-saint-samson.com**

Tél. 02 96 23 87 34

Ouvert toute l'année midi/soir\*  
Formule à partir de 22 €

### 4 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 €

### 5 LES TRIAGOZ

2 RUE DES ÎLES

#### PLEUMEUR-BODOU

Au cœur de l'île Grande, Triagoz  
vous accueille pour une pause  
gourmande face aux paysages  
de la Côte de Granit Rose. Crêpes,  
galettes et spécialités bretonnes  
sont servies en continu dans une  
ambiance chaleureuse.



Tél. 02 96 91 92 82

#### Les Triagoz

 lestriagozbn

Ouvert de février à octobre\*

### 6 AL DENTE

14 RUE DE PENVERN

#### 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,  
homards bretons, 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 €



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

**1** FOODTRUCK /  
CRÊPERIE



**2** TRADITIONNELLE



**3** TRADITIONNELLE / PRODUITS DE LA MER



**4** GASTRONOMIQUE



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



**5** CRÊPERIE



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

1 MODERNE



2 CONTEMPORAINE



3 TRADITIONNELLE



4 TRADITIONNELLE



6 BISTRONOMIQUE

5 BRASSERIE



### 1 ANTAN

9 RUE DE TROZOUL  
TRÉBEURDEN

Antan «L'art du brut revisité». Antan, c'est une cuisine sincère avec des produits vrais dans un lieu résolument moderne. Après 10 ans dans les plus grands palaces de France et d'ailleurs, le chef a décidé de poser bagages ici et d'en faire profiter nos amoureux de la Bretagne, mais pas que.



[restaurant-antan.fr](http://restaurant-antan.fr)  
Tél. 06 08 23 24 92  
@ [antan.restaurant](https://www.instagram.com/antan.restaurant)

Ouvert toute l'année\*  
Menu à partir de 23 € (le midi) et 36 € (le soir)

### 2 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](http://lejardindesmomes.fr)  
Tél. 02 96 37 87 82  
@ [le\\_jardin\\_des\\_momes\\_](https://www.instagram.com/le_jardin_des_momes_)

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

### 3 LA MAISON

18 CORNICHE DE GOAS TREIZ  
TRÉBEURDEN

Gourmande et conviviale, la cuisine du restaurant La Maison reflète l'esprit du lieu : simple, généreuse et authentique. Inspirée de recettes internationales, elle est entièrement retravaillée avec des produits locaux, bio et de saison. Poissons, viandes et desserts sont servis dans une ambiance décontractée, au cœur d'une décoration reposante et chaleureuse. La carte des vins, elle, met en avant des cuvées majoritairement bio, sélectionnées pour accompagner au mieux chaque plat.



[lamaisontrebeurden.fr](http://lamaisontrebeurden.fr)  
Tél. 02 96 15 43 18

Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 1<sup>er</sup> novembre\* - Carte à partir de 9 € - Menu à partir de 25 € (hors boisson)

### 4 LA TOURELLE 45 RUE DE TROZOUL TRÉBEURDEN

Le restaurant La Tourelle vous accueille dans sa salle panoramique avec une vue sur le port, la plage et les îles de Trébeurden. Vous aimerez vous y retrouver entre amis ou en famille pour déguster une cuisine élaborée autour de produits frais, de qualité. D'avril à septembre, profitez également de nos plateaux de fruits de mer.



[restaurant-la-tourelle.fr](http://restaurant-la-tourelle.fr)  
Tél. 02 96 23 62 73

Ouvert toute l'année\* - Carte à partir de 19 €  
Menu à partir de 25 €

### 5 LA VOILE

34 RUE DE TROZOUL  
TRÉBEURDEN

L'équipe du restaurant La Voile à Trébeurden vous accueille toute l'année. La brasserie vous propose une carte variée pour régaler petits et grands, sur sa grande terrasse avec vue sur le port ou dans sa spacieuse salle intérieure. Pendant les vacances scolaires, venez vous régaler en continu avec de délicieuses crêpes et galettes.



Tél. 02 96 48 41 34  
Ouvert toute l'année\*

### 6 LE PLONGEOIR 40 RUE DE TROZOUL TRÉBEURDEN

Installé à Trébeurden, les pieds presque dans le sable, le Plongeoire est un bistrot de plage. Spot décontracté avec vue sur mer et esprit chill. Ici la carte change au rythme des saisons - une cuisine authentique qui propose des grands classiques du bistrot avec fraîcheur et simplicité.



**Bons cadeaux**  
Tél. 02 96 21 46 65  
Ouvert de mars à novembre\*

## 1 MANOIR DE LAN KERELLEC

ALLÉE CENTRALE DE LAN KERELLEC  
TRÉBEURDEN

La famille Daubé et son équipage vous accueillent dans cette demeure familiale de la fin du XIX<sup>e</sup> 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](http://lankerellec.com) - Tél. 02 96 15 00 00

Ouvert du 14 mars au 31 octobre\*  
Carte à partir de 39 €

## 2 SOUS LE VENT

45 RUE DE TROZOUL  
TRÉBEURDEN

Dans une ambiance calme et cosy, la crêperie-restaurant Sous le Vent propose une cuisine élaborée majoritairement à partir de produits locaux. Ses crêpes et galettes traditionnelles associent saveurs classiques et recettes plus originales, à déguster avec un large choix de cidres bretons. En saison, les moules de Locquemeau viennent compléter une carte pensée pour satisfaire le plus grand nombre.



Tél. 02 96 45 84 79

📍 Crêperie Sous Le Vent à Trebeurden

Ouvert de mi-mars à novembre\*

Carte à partir de 9,70 € - Formule à partir de 18,50 €

## 3 TI AL 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

Petits en-cas servis dès 13h, salon de thé l'après-midi, vins raffinés et cocktails devant un sublime panorama dans les salons ou en terrasse.



[tialannec.com](http://tialannec.com)

Tél. 02 96 15 01 01

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

## 4 VIVACE

PLACE DE CREC'H 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 entièreté, 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](http://vivace.restaurant)

Tél. 02 96 47 15 52

📍 VIVACE - @vivace.restaurant

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

## 5 AUBERGE DE LA VIEILLE ÉGLISE

9 PLACE DE L'ÉGLISE  
TRÉGASTEL (BOURG)

Restaurant gastronomique de produits locaux. Situé dans le bourg de Trégastel. Moment convivial et en simplicité autour d'une cuisine de chef sincère, affirmée. L'Auberge de la Vieille Église, restaurant gastronomique en Bretagne, est un lieu vibrant comme une histoire d'amour, où se marient traditions locales et cuisine innovante. Au cœur d'un établissement ancré dans son Histoire et dans sa région, vous découvrirez un endroit chaleureux et accueillant, sublimé par une gastronomie engagée et respectueuse des produits du terroir.



[ave-restaurant.bzh](http://ave-restaurant.bzh)

Tél. 02 96 23 88 31

Ouvert toute l'année\* - Tarif à partir de 30 €

## 6 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](http://le-transat-restaurant.com)

Tél. 02 96 15 36 36

Ouvert de février à décembre\*

Carte à partir de 11 € - Formule à partir de 35 €



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

**1 GASTRONOMIQUE**  
**ÉTOILÉ**



**2 CRÊPERIE / BRASSERIE**



**3 GASTRONOMIQUE & BAR LOUNGE**



**4 BISTRONOMIQUE**



**5 GASTRONOMIQUE**



**6 TRADITIONNELLE**

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

1 PETITE RESTAURATION



**1 PIC NIC**

21 BIS PLACE SAINTE-ANNE  
**TRÉGASTEL (CENTRE)**

Découvrez notre restaurant de restauration rapide et salon de thé, où chaque moment de la journée rime avec gourmandise. Notre carte propose burgers, sandwiches créatifs et plats du jour élaborés avec soin. Les recettes évoluent régulièrement selon nos inspirations, pour varier les saveurs. Découvrez aussi nos gâteaux faits maison, parfaits pour une pause-café. Sur place ou à emporter, Pic Nic vous invite à savourer une cuisine rapide et de qualité.



**Tél. 06 59 80 09 63**

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

2 CRÊPERIE / TRADITIONNELLE



3 BRASSERIE / PIZZERIA



**2 O KORRIGAN  
GOURMAND**  
10 RUE DES PLAGES  
**TRÉLÉVERN**

O Korrigan Gourmand, crêperie et restauration bretonne, vous accueille dans un cadre chaleureux et vous propose une carte de crêpes et de galettes issus de produits locaux. Sur réservation : soirées Kig ha Farz et savoyardes en hiver, cochon grillé et animations musicales en été. De nombreux autres plats à la carte. Venez découvrir ce lieu où se mêlent qualité, authenticité et convivialité.



**okorrigangourmand.fr**

**Tél. 06 42 66 04 90**

Ouvert toute l'année\* - Carte à partir de 2,80 €  
Menu à partir de 15,50 €

**3 LE TY GWEN**

42 RUE DE TRESTEL  
**TRÉVOU-TRÉGUIGNEC**

Face à la plage de Trestel à Trévou-Tréguignec, profitez d'une vue imprenable sur les 7 îles. En salle ou en terrasse, savourez une cuisine locale de saison, élaborée à partir de produits frais. Une halte gourmande idéale après une balade sur la Côte de Granit Rose, dans un esprit sincère et locavore.



**Tél. 06 46 69 70 15**

Ouverture de mi-février à mi-novembre\*  
Carte à partir de 9,50 €



**UN CADEAU, UN SOUVENIR, UNE ENVIE ?**

**PASSEZ À LA BOUTIK**



### POUR LES GOURMANDS

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

Composez votre panier saveur  
à la demande.

### COLLECTION EXCLUSIVE DE EOR GLAS STUDIO

déclinée en affiches, cartes  
postales et autocollants !



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

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



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

1 GASTRONOMIQUE



2 GASTRONOMIQUE



3 TRADITIONNELLE



4 BISTRONOMIQUE



5 TRADITIONNELLE



6 TRADITIONNELLE /  
CRÊPERIE



## 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 bistrannique le midi et gastronomique le soir.



castelbeausite.com

Tél. 02 96 91 40 87

**f** CastelBeauSite

@ castelbeausite

Ouvert toute l'année\*

À partir de 35 € le midi et 65 € le soir

## 2 LE BÉLOUGA

12 RUE DES BONS 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\* (fermé du 11 au 20 janvier)

À partir de 39 €

## 3 VILLA LES HYDRANGEAS

53 BD GEORGES CLÉMENCEAU  
**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 19 janvier au 9 novembre

et du 7 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 28 € (midi uniquement)

## 6 LE RÉTRO

25 BOULEVARD JOSEPH LE BIHAN  
**PERROS-GUIREC  
(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. Idéalement situé sur la plage de Trestraou, le Rétro offre un 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.officiel

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

## 1 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. Entièrement rénovée cette année, découvrez une carte de galettes, crêpes et petite carte de cuisine le midi. 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

📍 Les Calculots

📧 les\_calculots

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

## 2 BALAFENN

42 RUE GABRIEL VICAIRE  
PERROS-GUIREC (LA CLARTÉ)

Dans un cadre de verdure, le Balafenn, référencé au Gault et Milliau et Guide Michelin, 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

📍 Balafenn

📧 balafenn.restaurant

Ouvert toute l'année\*

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

## 3 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 €

## 4 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

📍 Gwinizh Du

📧 gwinizh.du

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

## 5 LA TABLE DES ROCHERS

70 CHEMIN DE LA POINTE  
PERROS-GUIREC (PLOUMANAC'H)

Au cœur du pittoresque port de Ploumanac'h, notre restaurant vous invite à une expérience culinaire raffinée, curieuse et de saison. Chaque plat reflète notre envie de surprendre, sans jamais trahir l'essentiel : le goût et le plaisir. Venez découvrir une expérience gourmande qui sort des sentiers battus ! Nous vous attendons à la Table des Rochers.



restaurant-desrochers-perros.com

Tél. 02 96 46 50 08

📍 La Table des Rochers

📧 latabledesrochers

Ouvert toute l'année du vendredi au mardi\*

À partir de 34 €

## 6 L'HALIOTIS

58 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

📍 Roz Marine Thalasso

Perros-Guirec

📧 rozmarinethalasso

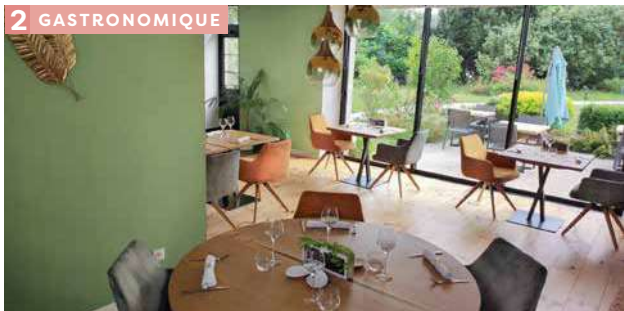
Ouvert toute l'année\* - À partir de 28 €

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

**1 CRÊPERIE /  
CUISINE ARDOISE**



**2 GASTRONOMIQUE**



**3 TRADITIONNELLE / FRUITS DE MER / CRÊPERIE**



**4 CRÊPERIE**



**5 GASTRONOMIQUE / CAFÉ-BAR**



**6 TRADITIONNELLE**

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

1 TRADITIONNELLE



**1 BISTROT DE LA RADE**

71 RUE ANATOLE LE BRAZ  
PERROS-GUIREC  
(PORT DE PLAISANCE)

Face au Linkin, le Bistrot de la Rade est né d'une idée simple : retrouver le plaisir du partage, des grandes tablées et d'une cuisine généreuse qui sent bon la maison. Dans une ambiance moderne et chaleureuse, le bistrot revisite la tradition française et bretonne avec des produits frais, des plats à partager et une cuisine créative au rythme des saisons. Ici, on trinque, on rit, on se retrouve autour de belles assiettes et de bons moments.



bistrotdeklarade.fr - Tél. 02 96 23 11 86

**Bistrot de la Rade**

**bistrotdeklarade\_perros**

Ouvert toute l'année \*

À partir de 18 € le midi et 34 € le soir

2 TRADITIONNELLE / CAFÉ-CONCERT



3 TRADITIONNELLE



**2 CAFÉ BRETON**

63 RUE ANATOLE LE BRAZ  
PERROS-GUIREC  
(PORT DE PLAISANCE)

Bienvenue au Café Breton : avis à tous les joyeux fanfarons, amoureux de la musique et fins gourmets ! Nous vous proposons un café-concert de quartier ouvert à tous, où vous pourrez savourer de bons plats, échanger, faire des rencontres et vous nourrir des activités culturelles proposées. Un lieu authentique qui n'attend plus que vous !



Tél. 02 96 13 36 93

**CAFÉ Breton**

**cafe\_breton**

Ouvert toute l'année du mardi au samedi\*

À partir de 13,50 €

**3 LES BASSANS**

67 CHEMIN DE LA MESSE  
PERROS-GUIREC (TRESTRIGNEL)

Face à la mer et l'archipel des 7 îles, le restaurant Les Bassans à Perros-Guirec propose une cuisine sincère, où tradition bretonne et raffinement se rencontrent. Chaque semaine, redécouvrez les spécialités locales et les incontournables de la côte de Granit Rose, au rythme des marées et des inspirations du chef.



les-bassans.com

Tél. 02 96 23 25 42

**lesbassans**

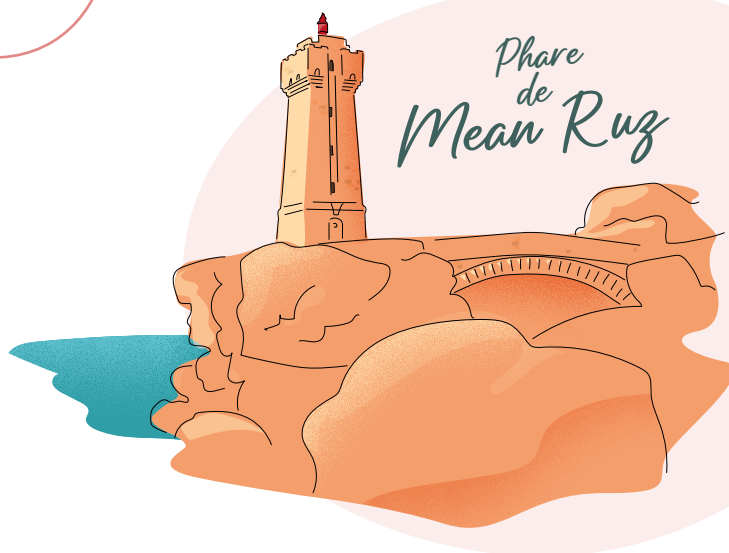
Ouvert du 12 mars au 11 novembre

et du 10 décembre au 3 janvier 2027

Carte à partir de 24 €

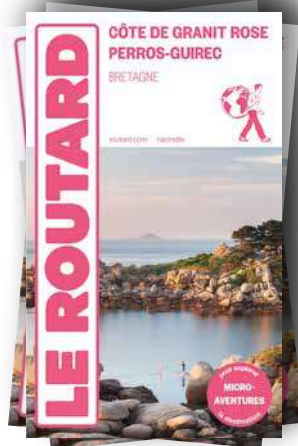


TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL  
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUIGNEC  
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION



## 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

 **Routard**

 Perros-Guirec  
Côte de Granit Rose

# L'aventure Sensation Bretagne

**Laisser la surprise opérer**  
**Sensation Bretagne vous réserve**  
**un accueil à la hauteur de vos**  
**exigences.** Explorez une variété  
d'hébergements, allant des  
chaleureuses maisons d'hôtes aux  
hôtels étoilés, adaptés à tous les  
goûts et budgets. Les restaurants  
vous invitent à un voyage gustatif  
à travers la Bretagne. Des crêperies  
pittoresques aux gastros renommés,  
chaque établissement révèle  
la richesse et la diversité des  
saveurs bretonnes. Mais point  
de gastronomie sans producteurs  
locaux. Les marchés regorgent  
de produits frais, fruits de mer,  
spécialités locales...



Magazine disponible aux Bureaux  
d'information touristique de Trébeurden,  
Perros-Guirec et sur notre site :  
[sensation-bretagne.com/magazine](https://sensation-bretagne.com/magazine)



ou en scannant  
le QR Code



# LES ADRESSES GOURMANDES



## OSTRÉICULTURE TRÉGOR COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

PRESQU'ÎLE DE LANDRELLEC - 1 CHEMIN  
DES DOUANIER - 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'Île 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



## 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



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



**BRASSERIE**  
**BRASSERIE LA BERNIK**  
Z.A DU DOLMEN  
**TRÉGASTEL**

La brasserie artisanale La Bernik, située à Trégastel, vous propose toute l'année une sélection de 7 bières brassées sur place, allant de la blonde à l'IPA, dans une ambiance chaleureuse. Sur place, profitez également d'un espace restauration proposant des burgers faits maison.



**Tél. 06 21 73 35 81**

Ouvert toute l'année

**BRASSERIE**  
**BRASSTILLERIE KANARFOLL**  
KÉRAMBELLEC **PERROS-GUIREC**

Amateurs de bières artisanales, la Brasserie Kanarfoll vous propose des bières biologiques brassées à la ferme avec des ingrédients du Trégor. Grande fierté en 2025 : 80 % de l'orge venait de Perros-Guirec et 80 % de nos bières ne contenait que du houblon de Brélidy situé à 25 km ! Venez découvrir les 8 bières permanentes, les nombreuses bières éphémères et, 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)



**BISCUITERIE**  
**COCOTTE À CROQUER**

RUE JOSEPH CUGNOT (ZONE DE KERGADIC, DERRIÈRE  
LA MAISON DE LA MUSIQUE) **PERROS-GUIREC**

Cocotte à Croquer est une biscuiterie artisanale spécialisée dans la fabrication de biscuits faits maison. L'atelier est installé dans la ZA de Kergadic de Perros-Guirec. Élaborées avec des ingrédients sélectionnés, ces créations allient qualité et savoir-faire pour une expérience gourmande authentique. Idéale pour une pause sucrée ou un cadeau, cette adresse propose des douceurs à réserver à l'avance !

**cocotteacroquer.fr**

**Tél. 06 59 05 32 87**

Ouvert toute l'année





## 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



## TRAITEUR

### BOCO LOKKO

34 ROUTE DE TRÉGUIER **LOUANNEC**

Découvrez nos plats cuisinés maison, non stérilisés et 100 % frais, présentés dans de jolis bocaux réutilisables. Une solution locale et pratique pour savourer de vrais repas, disponibles à toute heure dans nos distributeurs automatiques de Lannion, Louannec, Perros-Guirec et Bégard. Parfait pour les randonneurs et les cyclistes. Boco Lokko : le goût du frais 24h/24 !

**bocolokko-traiteur-tregor.fr**

**Tél. 06 71 73 09 74**

**📍 bocolokko - @ boco\_lokko**

Ouvert toute l'année



Les écogestes  
de votre séjour

### SAVOUREZ LOCAL

→ Goûter aux produits  
de saison, c'est croquer  
la Bretagne au naturel.  
Fraîcheur garantie,  
circuits courts assurés !



# 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](mailto:lafermebk@gmail.com)

**La Ferme Bio de Kernéan** - [@la\\_ferme\\_bio\\_de\\_kernean](https://www.facebook.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**

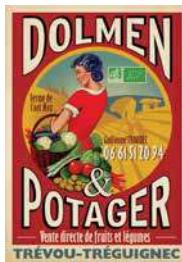
Située près de la plage de Pors Mabo à Trébeurden, la Fabrique du Potager propose plus de 80 variétés de légumes et de fruits bio. Confitures, cornichons au vinaigre et conserves de légumes de la ferme.



[lafabriquedupotager.bzh](http://lafabriquedupotager.bzh)

Tél. 06 04 06 89 49

Drive libre-service de légumes tous les jours sans réservation ou commandes en ligne - 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](http://dolmen-potager.fr)

Tél. 06 64 52 92 23

**Dolmen & Potager** - [@Dolmen & Potager](https://www.facebook.com/Dolmen-Potager)

Ouvert toute l'année, mardi : 15h-18h, mercredi : 10h-12h, vendredi : 16h-19h



## Kernéan, une ferme en héritage

Issu du monde agricole, Antoine est aujourd'hui à la tête de la ferme Bio de Kernéan, une ferme familiale, enracinée depuis près d'un siècle sur la commune de Pleumeur-Bodou. Quatrième génération à faire vivre cette exploitation transmise depuis 1930, il incarne une agriculture en mouvement, attentive à ses responsabilités et tournée vers l'avenir.

Après vingt années passées dans le para-agricole, à conseiller et accompagner les filières, il choisit en 2020 de revenir sur ses terres pour redonner du sens à son métier et à son quotidien. Il engage alors la ferme dans une **conversion complète en agriculture biologique**. Les premiers porcs bio sortent en août 2021, marquant un tournant fort dans l'histoire de cet élevage. Les animaux sont élevés au contact de la lumière et des éléments dès leur plus jeune âge. **Le choix du bio pour Antoine** c'est aussi un choix gustatif : sans acides aminés de synthèse, l'alimentation naturelle cultivée sur ses terres



permet une croissance plus lente et une viande plus tendre, plus grasse et plus savoureuse, qui conserve tout son jus à la cuisson.

La commercialisation se fait en circuit court, via la boutique à la ferme ouverte en avril 2023, auprès de restaurateurs locaux et en restauration collective. Écoles et EHPAD du secteur proposent régulièrement ce porc bio dans leurs cantines. Porté par une clientèle locale, fidèle et engagée, Antoine a souhaité, pour répondre à la demande, mettre en place des casiers. Ils sont en cours d'installation sur la zone de Pégase à Lannion et sur l'exploitation.

**Attaché à la transmission**, l'équipe ouvre la ferme aux visiteurs depuis 2023. Visites, boutique, ouverture d'une guinguette pour l'été 2025 et accueil du public participent à faire de la ferme un lieu vivant, ouvert et ancré sur son territoire.

Les suggestions découverte d'Antoine : amoureux du Trégor et de la Côte de Granit Rose, il trouve à Landrelec, et plus précisément à son port, un charme sauvage et paisible. Amateur de VTT, il retrouve dans la Lou-Anne (course cycliste sportive et solidaire organisée en octobre) l'expression d'un territoire solidaire et vivant.

→ En savoir + Page 48

L'ensemble de l'interview sur notre blog

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

# Les recettes automne-hiver

## SABLÉ BRETON AUX ALGUES

Temps de préparation : 30 min / Pour 6 personnes

### LES INGRÉDIENTS

- 125g de beurre demi-sel
- 1 jaune d'œuf
- 250g de farine de blé
- 1 pincée de sel
- ½ cuillère à café de sel
- 2 cuillère à soupe d'algues en paillettes
- Eau

### LES ÉTAPES

1. Ajouter dans un bol la farine, le beurre, le jaune d'œuf, le sel, les algues et quelques cuillères à soupe d'eau.
2. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Filmer et laisser reposer 2h à 3h au frais.
3. Étaler ensuite sur 1/2 cm en forme de disque et faites cuire 15 min. à 180°C au four.



## FAR BRETON AUX PRUNEAUX

Pour 8 personnes

### LES ÉTAPES

1. Préchauffer le four Thermostat 7 (220°C).
2. Inciser la gousse de vanille et extraire les graines avec le dos d'un couteau.
3. Verser le lait dans une casserole et ajouter les graines de vanille pour infuser.
4. Porter doucement le lait à frémissement en y ajoutant le beurre demi-sel.
5. Casser les œufs dans un saladier ou un cul de poule.
6. Ajouter le sucre aux œufs et fouetter.
7. Ajouter le rhum puis la farine.
8. Mélanger délicatement l'appareil en commençant par le centre.
9. Incorporer le lait chaud petit à petit et fouetter la préparation.
10. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène avec la consistance d'une pâte à crêpe, sans grumeaux.
11. Beurrer votre plat et remplir le fond avec les pruneaux.
12. Verser l'appareil à far dans le plat puis cuire à 220°C (th7) pendant 20 min.
13. Au bout de 20 min, baisser la température à 180°C (th6) puis faire cuire 30 min.
14. Sortir du four et laisser refroidir dans le moule.

### LES INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 40 pruneaux
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 3/4 l de lait entier
- 50 g de beurre demi sel
- 1 gousse de vanille
- 1 bouchon de rhum brun





# PENVÉNAN, PLOUGRESCANT, TRÉGUIER, LÉZARDRIEUX, PLEUBIAN

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



Rue Saint-Yves  
à Tréguier

© Alexandre Chauveau

# 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 chapet 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 11 43 08

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 KASTELL DINEC'H

LE CASTEL  
**MINIHY-TRÉGUIER**

Idéalement situé entre Paimpol et Perros Guirec, la table du Kastell Dinec'h vous invite dans un manoir breton niché dans un écrin de verdure, entre pierres, cheminée et poutres en bois. Venez déguster des plats authentiques et savoureux à base de produits locaux et de saison dans un cadre à la décoration cosy.



**accueil@kastelldinech.com**  
Tél. 02 96 92 92 92

Ouvert d'avril à novembre - Carte à partir de 10 €

### 5 KER LIPOUS

10 PLACE DU MARTRAY  
**TRÉGUIER**

Face à la cathédrale, les crêpes et les galettes sont confectionnées devant vous, suivant les traditions du Trégor. À déguster en terrasse ou au comptoir, elles sont également parfaites façon wrapp pour flâner dans les rues de Tréguier. Bon, bio, local et fait maison : farines de Saint Thégonnec, légumes bio de la ferme de Keredern, charcuterie de Tréguier, andouille de Guéméné, cidre Prat Rouz et jus de pomme artisanal du verger de Saint Blaise, confitures et caramel maison.



Tél. 07 81 79 30 06  
**📍 Ker Lipous**

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

### 6 LA CRÊPERIE DES HALLES

16 RUE ERNEST RENAN  
**TRÉGUIER**

Dans le centre historique de Tréguier, à proximité du musée Ernest Renan, Patricia, Pascal et toute l'équipe vous accueillent dans leur crêperie traditionnelle. Les créations sont élaborées avec des produits locaux. Au menu : des galettes traditionnelles et des spécialités originales.



Tél. 02 96 92 39 15  
Ouvert toute l'année\*

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

**1** BRASSERIE



**2** CRÊPERIE / RESTAURATION RAPIDE



**3** BRASSERIE / PRODUITS DE LA MER



**4** BISTRONOMIQUE



**5** BAR À CRÊPES



**6** CRÊPERIE



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

1 TRADITIONNELLE



2 CRÊPERIE / TRADITIONNELLE



3 BRASSERIE / GRILL



4 BISTRONOMIQUE



5 CRÊPERIE



6 TRADITIONNELLE



## 1 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 €

## 2 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 €

## 3 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). En période estivale, paillote au bord de la rivière avec petite restauration.



Tél. 02 96 92 30 25  
📍 Rest' à Flots

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

## 4 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 & Georges.



iederrien.bzh - Tél. 02 96 48 13 54  
Ouvert de février à décembre\* - Carte à partir de 8 €  
Menu à partir de 38 €

## 5 LA GARGOTTE 13 PLACE DE L'ÉGLISE PLEUMEUR-GAUTIER

Venez déguster nos galettes de sarrasin, nos crêpes et/ou salades dans une ambiance chaleureuse et conviviale ! Nos farines sont bio et 100 % bretonnes fournies par De la Terre à la Meule de Quemper Guézennec. Toutes nos garnitures sont faites maison, nous ne travaillons que des produits frais, sélectionnés avec soin, privilégiant autant que possible les produits locaux.



Tél. 09 79 34 11 87  
Ouvert toute l'année\* - Carte à partir de 4 €

## 6 CHAUDRON GOURMAND DE YAYA 2 ALLÉE DES MARRONIERS LÉZARDRIEUX

Au cœur de Lézardrieux, le Chaudron Gourmand de Yaya vous invite à partager des moments chaleureux autour d'une cuisine traditionnelle, généreuse et pleine de goût. Ici chaque plat est mijoté avec amour, dans l'esprit d'une cuisine familiale comme à la maison. Repas de groupe midi et soir sur réservation. Goûters/café cérémonies en après-midi sur réservation.

chaudron-gourmand-de-yaya-restaurant.eatbu.com  
Tél. 07 65 50 10 00

Basse saison (du 1<sup>er</sup> septembre au 30 avril) :  
Du mardi au vendredi midi : repas ouvrier 18,50 €.  
Samedi soir : menu à la carte.  
Dimanche midi : couscous.  
Haute saison (du 1<sup>er</sup> mai au 31 août) :  
Du mardi midi au samedi soir : menu à la carte.  
Dimanche midi : couscous

## 1 CRÊPERIE DU MOULIN À MER

1 RUE DU MOULIN À MER  
LÉZARDRIEUX

Crêperie gastronomique dans un manoir du XVII<sup>e</sup> siècle. Galettes et crêpes faites et garnies directement dans la cuisine ouverte sur la salle. Le feu de bois dans la cheminée est un pur bonheur. Réservation vivement conseillée.



Tél. 02 96 20 19 49

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



## Les éco-gestes de votre séjour

### DOGGY BAG

→ Un bon repas, ça se prolonge ! Trop copieux ? Glissez vos restes dans un doggy bag et régalez-vous une seconde fois.



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

# LES ADRESSES GOURMANDES



## CIDRIERIE

### CIDRIERIE 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 Buguelés au printemps et en été.



cidre.pratrrouz@gmail.com  
Tél. 06 80 18 63 83

Cidrerie de Prat Rouz Penvénan

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



## OSTRÉICULTURE

### BRETAGNE HÛÎTRES ZA BEG AR VILIN PLOUGRESCANT

Situé au cœur d'un environnement préservé, nous commercialisons toute l'année nos huîtres élevées en pleine mer et un grand choix de coquillages, poissons et crustacés issus de la pêche locale. Notre point de vente dispose de viviers d'eau de mer prélevée sur site, pour garantir une fraîcheur optimale à l'ensemble des produits proposés.



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







Offices de  
Tourisme  
de Bretagne

# Voyageons ensemble

## Charte du voyageur

BRETAGNE  
CÔTE  
DE GRANIT  
ROSE  
TOURISME



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



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



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

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

Projet soutenu par :

Tourisme  
**BRETAGNE**



## BISCUITERIE

### CHEZ TY KOUIGN

6 PONT LOSQUET **MINIHY-TRÉGUIER**

Chez Ty kouign est une petite entreprise familiale. Philippe, Artisan Biscuitier est présent sur les marchés du Trégor et du Goëlo avec pour produit phare l'un des meilleurs kouign-amann de la côte de granit rose ! Sans oublier les fameux Craquants de « Papy Kouign ». À la boutique, en plus des spécialités bretonnes, les rayons se sont étoffés au gré des coups de cœur pour y amener un large choix en épicerie fine et en cave. Avec son grand parking le magasin peut recevoir des cars (il est préférable de réserver). L'entreprise exporte son kouign amann dans les restaurants de la région et deux fois par an à la capitale pour la fête de la coquille Saint-Jacques à Montmartre et pour la fête de la Bretagne sur le parvis de la Mairie du XV<sup>e</sup>.



Tél. 02 96 13 72 63

contact@cheztykouign.bzh

📍 cheztykouign - @chez.ty.kouign

Ouvert toute l'année



## BISCUITERIE

### LES BRUNAUTES

18 PLACE DU MARTRAY **TRÉGUIER**

À cheval sur le fait maison. Artisans pâtisseries depuis 2008, les Brunautes c'est la rencontre entre Bruno (pâtissier magicien) et Aude (écuyère passionnée) dont les petites douceurs sont devenues « la madeleine de Proust » des gourmands du Trégor et d'au-delà. Macarons, oursins guimauves, biscuits bretons, meringuettes gourmandes, pâtisseries fines et crèmes glacées onctueuses ; des produits locaux et uniquement faits maison avec beaucoup d'amour à retrouver à Tréguier.



les-brunautes.fr

Tél. 02 96 11 22 45

📍 les.brunautes - @les\_brunautesle\_salon

Ouvert toute l'année, du mardi au samedi



## BRASSERIE

### BRASSERIE ARTISANALE PHILOMENN

PARC SAINTE-CATHERINE **TRÉGUIER**

Un bâtiment en briques, typique des architectures industrielles du début du XX<sup>e</sup> siècle, sur les rives du Jaudy, héberge les cuves de Philomenn. Ouverte au public, avec des dégustations, des visites et la boutique. Bière de caractère du Trégor, nouveautés houblonnées et d'autres recettes à découvrir à la brasserie, dans les festivals et bars du coin. Tap Room ouvert d'avril à septembre, petite restauration et concerts.

philomenn.fr - Tél. 02 96 92 24 52 - @philomenn

Visites d'avril à septembre et vacances de la Toussaint le vendredi à 10h30 - En juillet et août, le mardi, le mercredi, le jeudi et vendredi à 10h30 - 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





## **boutique ouverte du mardi au samedi**

**DU 1<sup>ER</sup> OCTOBRE AU 29 MARS : 10H30 – 13H00 | 14H00 – 18H00**

**DU 1<sup>ER</sup> AVRIL AU 30 SEPTEMBRE : 10H00 – 13H00 | 14H00 – 19H00**

## **tap room sur les rives du jaudy**

**AVRIL / MAI / JUIN / SEPTEMBRE DU JEUDI AU SAMEDI : 16H00 – 22H00**

**JUILLET ET AOÛT DU MARDI AU SAMEDI : 16H00 – 23H00**

---

**PARC SAINTE-CATHERINE  
22220 TRÉGUIER**

**02 96 92 24 52**

**WWW.PHILOMENN.FR**



## 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 horaires Google sont toujours les bons



## 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.



**arroch.bzh - Tél. 02 56 39 24 76**

et 06 14 71 57 10 - **distillerie.ar.roc'h**

**larochegin**

Ouvert toute l'année - Accueil sur rendez-vous



## 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.



**lacraquanterie.com**

**Tél. 02 96 46 33 70**

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





## BOUCHERIE

### BOUCHERIE DE LA FERME DE KEREDERN

14 LIEU-DIT KEREDERN **TRÉDARZEC**

La ferme de Keredern, créé 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](http://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, natures, chocolats, fourrés). Sans oublier notre fabrication traditionnelle de gâteaux Bretons (amandine, madeleine) et notre Kouign Amann. Profitez aussi de notre large gamme de produits artisanaux et régionaux issus de producteurs locaux sélectionnés avec soin.



[biscuiterie-de-kerlann.com/magasins/biscuiterie-tredarzec](http://biscuiterie-de-kerlann.com/magasins/biscuiterie-tredarzec)

Tél. 09 80 97 69 51

Ouvert toute l'année - Du lundi 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

## 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](http://lambri.com) - Tél. 02 96 16 34 61

[Lambr'1 Caramels et Gourmandises](https://www.facebook.com/Lambr1Caramels) - [caramelslambri'1](https://www.instagram.com/caramelslambri1)

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 une boutique atypique à découvrir à Pleudaniel avec plusieurs espaces bien distincts, proposant 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, porcelet, 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

### BAR À HŪÎTRES 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.



**huîtrearain.com - Tél. 06 73 94 46 32**

Du 15 juin au 30 juin de 12h à 19h - Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août de 12h à 20h - Du 1<sup>er</sup> au 15 septembre de 12h à 18h



## BRASSERIE

### BRASSERIE & CIE

8 RUE DE BOISGELIN **PLEUBIAN**

Imaginée par Laurent Mahé, notre brasserie incarne la passion et l'authenticité. C'est à Pleubian, au point le plus au nord de la Bretagne, que naît la bière Sloug. Elle transcende les générations, fédère par ses valeurs et rassemble les amateurs de convivialité autour d'un goût vrai, sincère et généreux, reflet de son terroir.

**sloug.fr** - Tél. 02 96 22 85 22

Ouvert toute l'année - Visites guidées tous les mercredis de juin à septembre, réservée aux adultes et enfants +12 ans



## 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 8h30-12h30 et 16h-19h - Le samedi 9h-12h30 et 16h-19h - Le dimanche 9h-12h30

## DISTILLERIE

### CELTIC WHISKY DISTILLERIE

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

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



**celtic-whisky-distillerie.fr**

Tél. 02 96 16 58 08



**CelticWhiskyDistillerie**



**CelticWhiskyDistillerie**

Ouvert en été : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h

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

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 134 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

#### 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<sup>er</sup> 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



## LA MAISON DES MARAÎCHERS

Magasin de la coopérative **Les maraîchers d'Armor**  
PAIMPOL, TERRE ÉCOWISE

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



# MARCHÉS À LA FERME

& VENTE DIRECTE

## MARCHÉ À LA FERME

### FERME DE BOISÉON 3 BOIS YVON PENVÉNAN

Depuis 1986, production de légumes et petits fruits, vente de produits locaux et BIO. Vente directe à la ferme du lundi au vendredi selon la saison. Cantine les mardis et jeudis soirs de mi-mai à mi-septembre. Sur le marché de Penvénan toute l'année et Port-Blanc en juillet/août. Distributeur de fruits et légumes 24/24, 7/7.



Tél. 06 42 13 89 97 - [Fermevegetaledeboiseon](https://www.fermevegetaledeboiseon.com)

@ 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

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

## 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](https://mangeons-local.bzh/producteurs/la-ferme-de-keredern)

Tél. 06 98 49 57 85 - [LaFermeKeredern](https://www.lafermekeredern.com)

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

# 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 !



## TRÉGASTEL

Les aires de pique-nique ne manquent pas sur ce trait de côte et si vous souhaitez allier plaisirs de la plage, cadre enchanteur et pause gourmande, on vous recommande l'aire de Tournoy Quo-Vadis. Sur cette baie, située le long du GR34, 2 tables de pique-nique dont 1 accessible PMR avec une splendide vue sur le Château de Coastaères, la presqu'île Renote et l'archipel des 7 îles. La pause vous a redonné des forces ? Profitez-en pour découvrir la côte vue de la mer en louant un kayak ou un paddle et prolonger la visite au cœur des blocs de granit.

## LÉZARDRIEUX

Située dans un cadre naturel préservé, rendez-vous à l'aire de pique-nique de Kermouster qui offre une très belle vue sur l'embouchure du Trieux, Loguivy de la mer et l'île de Bréhat. 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 offre une nature préservée et une tranquillité absolue, c'est le pays des Tors. Si votre pique-nique s'est improvisé, arrêtez-vous chez Bretagne Huitres à Beg Vilin pour remplir votre panier de produits locaux. 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-PLOUGRAS

Aventurez-vous dans les bois et vallées du Trégor afin de découvrir la mystérieuse forêt de Beffou. Imprégné 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.



## POINTE DU DOURVEN À TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU

Au cœur de cet espace naturel vous surplombez l'entrée sud de l'estuaire du Léguer, la pointe du Dourven se présente comme un éperon rocheux de près de 43 ha. Ce site est composé de landes côtières et de falaises, avec au pied des chaos granitiques. Plus surprenant cet espace est aussi dédié à l'art contemporain grâce à « la maison de Dourven », construite en 1912 qui accueille toute l'année des expositions. Entre tableau à ciel ouvert et galerie tous les ingrédients sont réunis pour un pique-nique enchanteur.



## Les écocgestes de votre séjour

### ZÉRO DÉCHET

→ Un pique-nique zéro déchet, c'est facile ! Glissez vos gourmandises dans des boîtes ou des sacs réutilisables, et le Trégor vous dira merci.



**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 parours à privilégier les jours de marchés.

### Le stationnement

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

### Les transports

Vous êtes en vacances ? Prenez le bus pour rejoindre les marchés locaux. Ils vous déposent au cœur du marché !  
Transports interurbains de Lannion et ligne 30 Morlaix - Lannion. Lignes D et E, et navette le Macareux pour la Côte de Granit Rose.  
[www.lannion-tregor.com](http://www.lannion-tregor.com)

### Le petit + pratique à savoir

#### avant d'aller au marché

Avant de venir faire votre marché, pensez à retirer de l'argent dans les distributeurs des alentours. Dans de nombreuses communes, vous ne trouverez pas de distributeur automatique de billets à proximité du marché (y compris à Trébeurden et Trégastel). Nous vous conseillons donc de vous approvisionner en espèces avant de vous rendre sur le marché.

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

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

- Buguéès : juill. et août
- Brasserie de Kérampont à Lannion : juill. et août de 18h à 21h
- Meskler Treger (Moules de Locquémeau) au port de Locquémeau : (mi-juillet / mi-août) de 16h à 18h

### MARDI TUESDAY / DIENSTAG

**Matin** / Morning / Morgens

- Louannec
- Trébeurden
- Paimpol
- 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
- Ploulec'h : de 16h à 20h

### MERCREDI

WEDNESDAY / MITTWOCH

**Matin** / Morning / Morgens

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

**Soir** / Evening / Abends

- Locquémeau (Port) : à partir de 16h
- La Mutante à Lannion : toute l'année de 16h30 à 19h
- Saint-Quay-Perros : à partir de 17h
- Meskler Treger (Moules de Locquémeau) au port de Locquémeau : de 16h à 18h

### 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

### VENREDI FRIDAY / FREITAG

**Matin** / Morning / Morgens

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

**Soir** / Evening / Abends

- Meskler Treger (Moules de Locquémeau) au port de Locquémeau : de 16h à 18h

### SAMEDI SATURDAY / SAMSTAG

**Matin** / Morning / Morgens

- Ploumilliau
- Pleumeur-Bodou
- Le Vieux-Marché : produits bio
- Pleubian
- Pleudaniel
- Penvénan
- L'Improbable Café Culturel  
Plestin (sauf janvier) : marché bio, producteurs locaux

### DIMANCHE SUNDAY / SONNTAG

**Matin** / Morning / Morgens

- Plestin-les-Grèves
- Lannion : marché de la Rive Gauche, parking de Caërphilly
- Trélévern : de juin à sept.
- Perros-Guirec (La Clarté)
- Plougrescant : juillet et août
- Lanmodez : de mai à sept.
- Tonquédec



# 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 !

**PENAOS '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<sup>®</sup>

## 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