

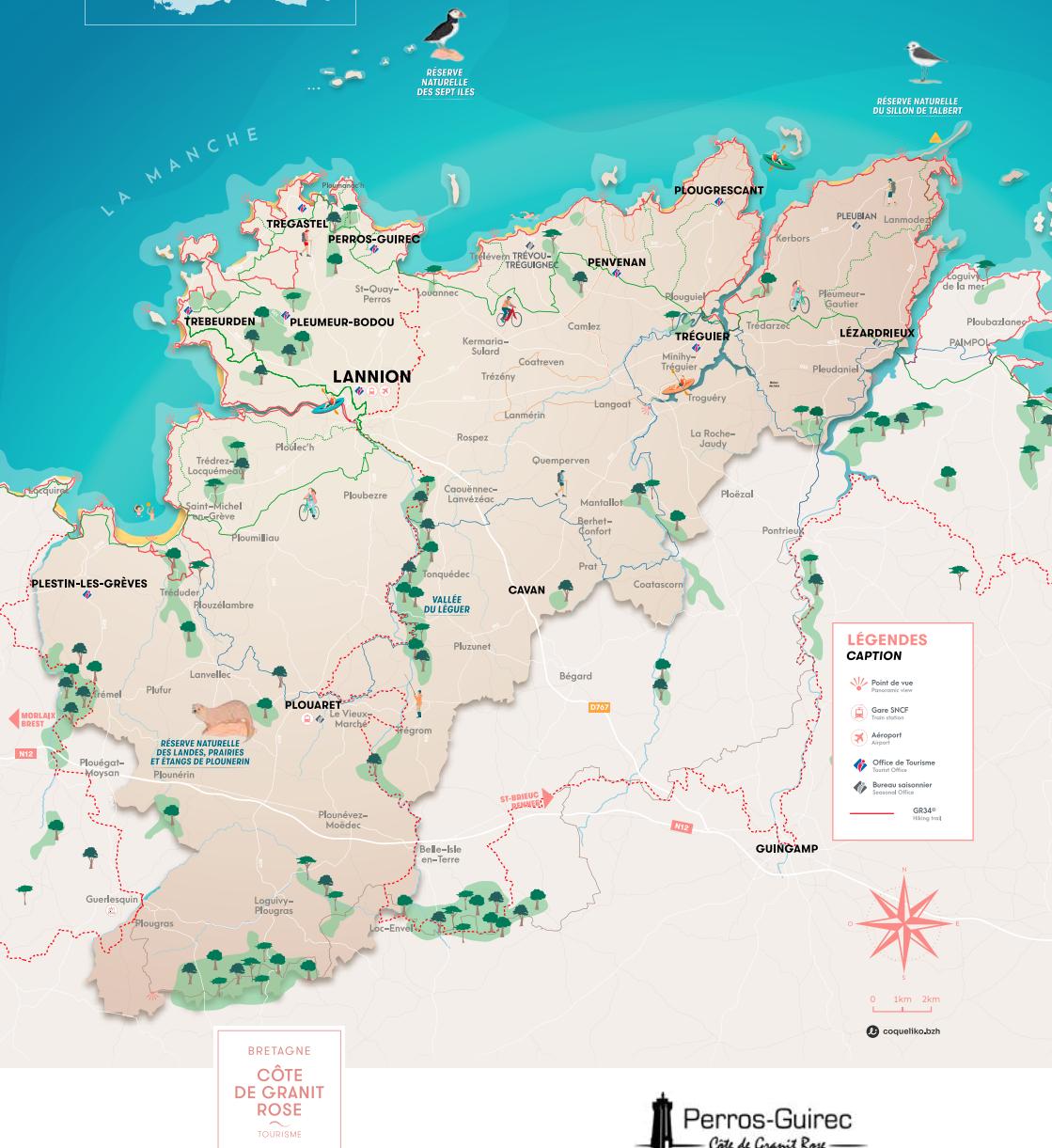
LEVRIG AR SAOURIOÙ

L'ESSENTIEL DES SAVEURS



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

2026



OFFICE DE TOURISME CÔTE DE GRANIT ROSE

Tél. 02 96 05 60 70

www.bretagne-cotedegranitrose.com
contact@bretagne-cotedegranitrose.com

OFFICE DE TOURISME DE PERROS-GUIREC

Tél. 02 96 23 21 15

www.perros-guirec.com
infos@perros-guirec.com



Les écogestes de votre séjour

RÉEMPLOI DES GUIDES

→ Nos guides et magazines adorent voyager ! Laissez-les dans votre hébergement ou rapportez-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-TRÉGUINÉC

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-TRÉGUINÉC

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-TRÉGUINÉC

P. 67 PENVÉNAN, PLOUGRESCANT, TRÉGUIER, LÉZARDRIEUX, PLEUBIAN

LES PICTOGRAMMES

LEGEND OF THE PICTOGRAMS / ZEICHENERKLÄRUNG



Accessibilité PMR

Disabled access / Barrierfreiheit



Chèques vacances

Holiday vouchers / Urlaubsschecks



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



Étoile 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 und 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

Depréz - 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, Jérémie Jehanin, Thibault

Poriel, Conserverie artisanale du Trégor, Ludivine Le Corne, Studio Jézequel, Alexandre Chauveau, Agence Lost Graphic Design,

Eor Glaz studio, Alexandre Lamoureux, Pelikul. Photo de couverture : Restaurant Sous le vent à Trébeurden - été 2025 - Jérémie

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 engrains 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 3 000 titulaires restaurateurs de métier. Les Maîtres Restaurateurs œuvrent au quotidien partout en France pour satisfaire les amoureux du goût et de la qualité.



QUALITÉ TOURISME

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



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 quelle 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 ET 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



RESTAURANTS

&

PETITE RESTAURATION

1 KAÏA

PORT DE TOUL AN HÉRY

PLESTIN-LES-GRÈVES

Cuisine de type bistro-nomique, 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 EFLAM BEACH

PLAGE DE SAINT EFLAM

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 VILLEC

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



kanailles.fr - Tél. 02 98 68 34 67

Facebook: Kanailles - Instagram: @_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

PLOUÉGAT-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*

*Plus d'informations en ligne.

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 FROMENTINE ET SARAZIN

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 escale de saveurs marocaines où coule une fontaine et y pousse un authentique olivier. Tentes, tentures, tapis et décos orientales : tout est là pour vous évader quelques heures au pays d'Aladdin. Vous y dégusterez ses différents couscous, méchoui, tajines, grillades, tangia et pastillas, et desserts parfumés. Le midi, profitez des formules du jour en cuisine traditionnelle. La carte est proposée en plats à emporter (prêt de couscoussier). Salles privées pour réceptions et groupes. Carte et informations utiles sur notre site www.aziza.fr.



aziza.fr

Tél. 02 96 37 60 53

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

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

Tél. 02 96 37 56 16

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

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

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
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 - Tél. 02 96 46 32 71
Gigi Family - @gigifamilygroup

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

3 L'ANTHO CYANE

25 AVENUE ERNEST RENAN
LANNION (CENTRE-VILLE)

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



lanthocyane.com

Tél. 02 96 38 30 49 / 06 17 75 38 08

@marc briand22

@lanthocyane-restraurant

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

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



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

Tél. 02 96 37 06 27

Gigi Family

@gigifamilygroup

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

*Plus d'informations en ligne.

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



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 BRELEVENEZ)

Ce restaurant situé dans l'un des quartiers historiques de Lannion, « Brélévenez », vous accueille avec plaisir dans une ambiance chaleureuse. Le chef vous proposera sa carte basée sur des produits frais, locaux et de saison. Parking privé.



restaurant-lebrelevenez.fr

Tél. 02 56 14 07 91

[lebrelevenezrestaurant](#)

[restaurantelebrelevenez](#)

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-LEGUER)

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 midi, 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

Facebook Rosa-Louise-61553204589353
Instagram 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

Facebook Restaurant Inseme
Instagram 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

Facebook Manolé

Instagram 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 régalez-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

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



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

[Fromages & Gourmandises](#) - [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



BISCUITERIE

LA BISCUITERIE DE PLESTIN LES GRÈVES

AVENUE DES FRÈRES LE GALL

PLESTIN-LES-GRÈVES

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



Tél. 02 56 39 01 85

[Biscuiterie de Plestin-les-Grèves](#)

Ouvert toute l'année y compris les jours fériés



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

CIDRERIE

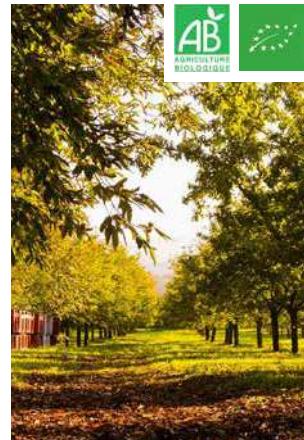
CIDRERIE DE COZMÉZOU LIEU-DITCOZMÉZOU SUR LA D786, ENTRE PLESTIN LES GRÈVES ET LANMEUR **PLOUÉGAT-GUÉRAND**

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.

 cidrierecozmezou.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 DOURUFF EN MER

PLOEZOC'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 du Douruff 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 péchés localement.

 lhuitrier.fr - Tél. 02 98 67 21 90
 EARL L'Huitrier -  EARLhuitrier

Horaires d'ouverture pour la vente directe au port du Douruff-en-Mer : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h

MYTHILICULTURE

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 treger](#) -  @meskler treger

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 élaboré 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 !



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

**Cidres
Domaine de Kervéguen**

KERVÉGUEN

29620 GUIMAËC

02 98 67 50 02

www.kerveguen.fr

eric.baron13@wanadoo.fr

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

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



**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 crèmeerie.

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.



CHOCOLATERIE

CHOCOLATERIE ADAM

17 RUE SAINT-MARC **LANNION**

9 RUE SAINT-VINCENT **PAIMPOL**

Maître chocolatier depuis plus de 30 ans, Frédéric Adam vous propose toute une gamme de chocolats, biscuits, guimauves et macarons maison. Consacré une nouvelle fois en 2025 et pour la 5^e édition consécutive par une médaille d'argent dans le guide des croqueurs de chocolat. Tous nos produits sont fabriqués dans notre atelier de Tréguier, vous pouvez les retrouver à la vente dans nos deux boutiques de Lannion et Paimpol et sur le site.

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

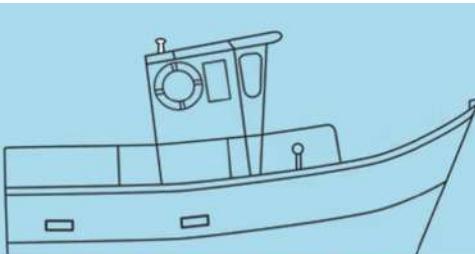
Cidre naturel, sans sulfite, récolte manuelle, pétillant naturel. Cidre, bière, jus de pomme, pommeau, eau de vie, vinaigre, miel et de la bonne humeur ! Ne pas appeler pour réserver : venez aux horaires d'ouverture, le répondeur ne prend pas les messages. C'est une ferme donc il se peut que parfois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



**CONSERVERIE
CONSERVERIE ARTISANALE
DU TRÉGOR**

1 RUE HÉLÈNE BOUCHER (ZA DE TROGUÉRY)
LANNION

Poussez les portes de la Conserverie du Trégor, c'est retrouver une gamme apéritive gastronomique de rillettes de la mer les « Breizh' illettes » et une grande variété de plats préparés en bocaux Weck « La cuisine d'Olivier ». Conserverie de 3 personnes qui ont à cœur de cuisiner et réaliser les rillettes avec des produits locaux et frais. Venez nous rencontrer dans notre boutique.

 breizhillettes.bzh - Tél. 02 96 14 67 58
 [LesBreizhillettes](#)

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



BISCUITERIE

**MAISON BRIEUC - BISCUITERIE,
CARAMELERIE, CONFITURERIE
ET PRODUITS BRETONS**

2 PLACE DU MIROIR
LANNION

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

brieuc.bzh - Tél. 02 96 77 04 49

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



**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](#)
 [@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

Dans 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 originel. 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

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, épiceries 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 é cogestes
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 1 000 m² la reconstitution d'une place de village des années 1930 à 1960, à travers ses commerces typiques. Vous voyagerez dans le passé grâce aux 15 scénographies sur les métiers d'autrefois. Une dégustation de nos produits et un café vous seront offerts lors de votre visite.

biscuiterie-menou.fr/parlons-boutique

Tél. 02 96 21 61 97

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



MUSÉE DES MÉTIERS D'AUTREFOIS

UN ESPACE UNIQUE EN BRETAGNE

EXPOSITION | L'HISTOIRE DU PAIN

ENTRÉE GRATUITE - CAFÉ & 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 Benoit 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



Ferme du Wern - Le Launay - 22200 Ploubazlec



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^e siècle. Des maraîchers 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

Tél. 07 69 70 28 83

[La Mutante Manoir de Trorozec](#)

[@lamutante.manoirdetrorozec](mailto: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 - Tél. 06 03 01 51 05
contact@fermedekeranod.fr

[fermedekeranod](#) - @fermedekeranod

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

DEMANDEZ VOTRE CARNET DE VOYAGE !

→ PERSONNALISÉ

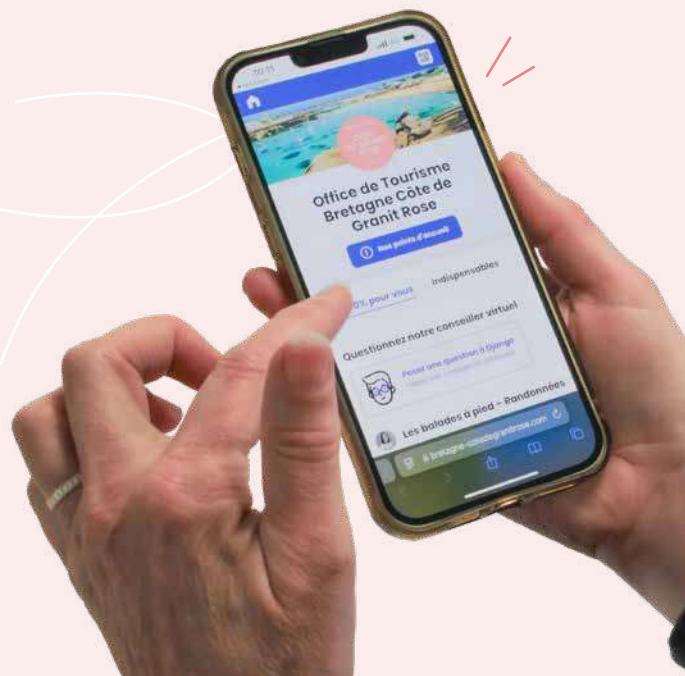
Recevez des suggestions adaptées à vos envies

→ 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 - 02 96 05 60 70

Les recettes printemps - été

HOUMOS 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 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

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.



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

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



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.

bles-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-pleumeurbodou.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.



golfhotel-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, 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.



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**

 **@lestriagozbzh**

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-TRÉGUINGNEC
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-TRÉGUINGEC
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION

1 MODERNE



2 CONTEMPORAINE



3 TRADITIONNELLE



4 TRADITIONNELLE



5 BRASSERIE



6 BISTRONOMIQUE



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

1 ANTAN

9 RUE DE TROZOU
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

Tél. 06 08 23 24 92

@ 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

Tél. 02 96 37 87 82

@ 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.



lamaisonotrebeurden.fr

Tél. 02 96 15 43 18

Ouvert du 1^{er} avril au 1^{er} novembre* - Carte à partir de 9 € - Menu à partir de 25 € (hors boisson)

4 LA TOURELLE

45 RUE DE TROZOU

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

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 TROZOU
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 TROZOU
TRÉBEURDEN

Installé à Trébeurden, les pieds presque dans le sable, le Plongoir 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 bistro avec fraîcheur et simplicité.



Bons cadeaux

Tél. 02 96 21 46 65

Ouvert de mars à novembre*

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

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



lankerellec.com - Tél. 02 96 15 00 00

Ouvert du 14 mars au 31 octobre*

Carte à partir de 39 €

2 SOUS LE VENT

45 RUE DE TROZOUЛ
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 jusqu'à 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.



tiallannec.com

Tél. 02 96 15 01 01

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

4 VIVACE 🍷

PLACE DE CRECH'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

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

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

Tél. 02 96 15 36 36

Ouvert de février à décembre*

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

*Plus d'informations en ligne.

TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUINEC
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 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, sandwichs 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 €

*Plus d'informations en ligne.

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 Trévoù-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 !



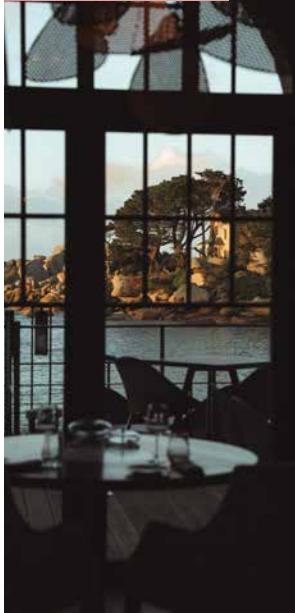
LE PLEIN DE SOUVENIRS ET D'IDÉES BALADES...

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

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

1 GASTRONOMIQUE



2 GASTRONOMIQUE



3 TRADITIONNELLE



4 BISTRONOMIQUE



5 TRADITIONNELLE



6 TRADITIONNELLE / CRÊPERIE

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

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 bistro-nomique 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 Bérouga 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.



villahydrangeas.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.



brassierieretro.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 €

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

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

Facebook Les Calculots
Instagram 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 Millau 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 Coïne vous offre une expérience gastronomique authentique et enrichissante.



balafenn.eatbu.com

Tél. 02 56 39 21 15

Facebook Balafenn
Instagram balafenn.restaurant

Ouvert toute l'année*
À partir de 30 € le midi et 50 € le soir



*Plus d'informations en ligne.

3 LE MAO

147 RUE SAINT-GUIREC
PERROS-GUIREC (PLOUNMANAC'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

Facebook Gwinizh Du
Instagram @gwinizh.du

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

5 LA TABLE

DES ROCHERS
70 CHEMIN DE LA POINTE

PERROS-GUIREC (PLOUNMANAC'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 oublier 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

Facebook La Table des Rochers
Instagram 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-thalassa.com

Tél. 02 57 63 00 43

Facebook Roz Marine Thalasso
Perros-Guirec
Instagram rozmarinethalasso

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

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

1 TRADITIONNELLE



2 TRADITIONNELLE / CAFÉ-CONCERT



3 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.

bistrotdelarade.fr - Tél. 02 96 23 11 86

📍 Bistrot de la Rade

👤 bistrotdelarade_perros

Ouvert toute l'année *

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

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 €

*Plus d'informations en ligne.

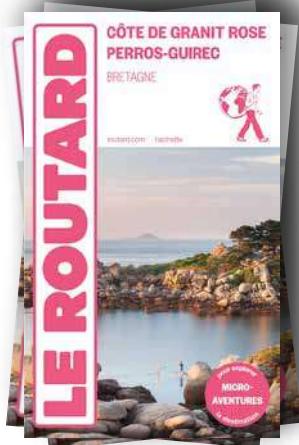
TRÉBEURDEN, PLEUMEUR-BODOU, TRÉGASTEL
PERROS-GUIREC, TRÉVOU-TRÉGUINEC
RESTAURANTS & PETITE RESTAURATION



Phare
de
Mean Ruz

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
TOURISTIQUE

Le 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 gastronomes 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



ou en scannant
le QR Code



LES ADRESSES GOURMANDES



OSTRÉICULTURE **TRÉGOR COQUILLAGES ET CRUSTACÉS**

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

Nous faisons de la vente directe aux viviers de notre production d'huîtres fines de Landrellec et de fruits de mer de Bretagne aux particuliers et restaurateurs depuis 1994. Nous mettons 4 ans, au cœur d'un site naturel protégé, pour vous offrir nos huîtres fines de Landrellec (plusieurs fois médaillées au concours général agricole). Vous trouverez dans nos viviers ces huîtres ainsi que des coquillages et crustacés de nos côtes. Nous vous proposons la cuisson de vos crustacés, l'ouverture des huîtres, des plateaux de fruits de mer et une épicerie marine.

Tél. 02 96 15 35 17

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

OSTRÉICULTURE **L'ATELIER DE L'HUÎTRE LE TOËNO TRÉBEURDEN**

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

Tél. 02 96 91 97 57

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



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 !

brasserieedes7iles.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-TRÉGUINGEC
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 Bréidy 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 boulangerie 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



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

CIDRERIE

LE VERGER DE KERNIVINEN

KÉRAMBELLEC PERROS-GUIREC

Le cidre fermier et le jus de pomme « Le Verger de Kernivinen » sont fabriqués selon une méthode naturelle. La cave est ouverte à la dégustation et la vente tous les jours. Propriétaire récoltant en vente directe de cidre, jus de pomme, vinaigre. Visite gratuite de la cidrerie pour découvrir toutes les étapes de la transformation ainsi que les vergers pour finir par une dégustation.

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

cidre-fermier.com - Tél. 06 22 99 46 80

LvdK Verger de Kernivinen - [@levergerdekernivinen](https://www.instagram.com/levergerdekernivinen)

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

f bocolokko - [@boco_lokko](https://www.instagram.com/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

La Ferme Bio de Kernan - @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

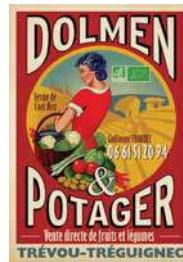
78 RUE DE KERNEVEZ

TRÉBEURDEN

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

lafabriquedupotager.bzh
Tél. 06 04 06 89 49

Drive libre-service de 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-TRÉGUINIEC

Ancré dans le terroir, Dolmen & Potager cultive ses légumes sur la ferme de Coat Mez à Trévoù-Tréguinieg. Sur le chemin du

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

dolmen-potager.fr
Tél. 06 64 52 92 23
Dolmen & Potager - @Dolmen & Potager

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



Kernéan, une ferme en héritage

ssu 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 Landrellec, 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

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 **PENVENAN**

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



grandhotelporthotel.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 Plougescant. L'atmosphère cosy et accueillante du café, où vous pourrez déguster de délicieuses crêpes, galettes, café et autres boissons, mais aussi des huîtres de Plougescant, 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 Plougescant. 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@kasteldinech.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 wrap 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



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 bâtieuse 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 bistronomique 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 bistronomique - 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.



lederrien.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

GORMAND DE YAYA
2 ALLÉE DES MARRONNIERS
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/cafés cérémonies en après-midi sur réservation.

chaudron-gourmand-de-yaya-restaurant.eatbu.com

Tél. 07 65 50 10 00

Basse saison (du 1^{er} 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^{er} 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^e siècle. Galettes et crêpes faites et garnies directement dans la cuisine ouverte sur la salle. Le feu de bois dans la cheminée est un pur bonheur. Réservation vivement conseillée.



Tél. 02 96 20 19 49

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

1 CRÊPERIE



Les écogestes
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.



The collage includes images of a person fishing, people at a beach, a woman petting a cow, two people walking along a path, and a person working with barrels.

ICI, C'EST la découverte
Diduamant zo amañ !

VISITES & BILLETTERIE 2026

En famille, entre amis, à deux...
Réservez vos activités et découvrez les richesses de notre territoire !

www.bretagne-cotedegranitrose.com

LANNION-TREGOR COMMUNITE

QUALITE TOURISME

ICI, C'EST la découverte

Diduamant zo amañ !

EN FAMILLE
OU ENTRE AMIS

VOUS ÊTES
À LA RECHERCHE
D'ACTION,
DE DÉCOUVERTE ?

Découvrez **un large choix d'activités de loisirs**,
de sorties en bateau, de découvertes et de visites
en vente dans nos bureaux d'information
touristique et sur notre site internet

www.bretagne-cotedegranitrose.com

LES ADRESSES GOURMANDES



CIDRERIE

CIDRERIE DE PRAT ROUZ

PRAT AR ROUZ PENVÉNAN

Production de cidre pur jus en prise de mousse naturelle, jus de pomme, gelée, vinaigre, eaux-de-vie et apéritifs. Les pommes proviennent de vergers situés dans les environs de la cidrerie. Ces vergers haute tige et basse tige sont garantis sans traitement. Ils regroupent plus de 30 variétés de pommes, bénéficient d'un engrangement 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 Buguélès au printemps et en été.

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

F Cidrerie de Prat Rouz Penvénan

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



CHARCUTERIE / CONSERVERIE

CHARCUTERIE CONSERVERIE HENRIETTE

ZA CONVENTAN 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 Plougescant Commandes possibles par téléphone ou par mail

OSTRÉICULTURE

BRETAGNE HUITRES

ZA BEG AR VILIN PLougescant

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

f Bretagne huîtres - @bretagnehuitres

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





Voyageons ensemble

Charte du voyageur

BRETAGNE
CÔTE DE GRANIT ROSE
TOURISME

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

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



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

Projet soutenu par :

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

Tourisme
BRETAGNE®

RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

ADEME

Golfe du Morbihan
Vannes
Lorient

OTB
Office du tourisme
Bretagne

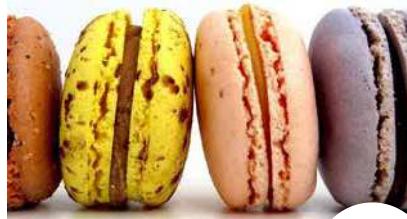
BISCUITERIE **CHEZ TY KOUIGN**

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^e.

 Tél. 02 96 13 72 63
contact@cheztykouign.bzh
Facebook: cheztykouign - Instagram: chez.ty.kouign

Ouvert toute l'année



BISCUITERIE **LES BRUNAUDES**

18 PLACE DU MARTRAY **TRÉGUIER**

À cheval sur le fait maison. Artisans pâtissiers depuis 2008, les Brunaudes 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, oursons 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-brunaudes.fr
Tél. 02 96 11 22 45
Facebook: les.brunaudes - Instagram: les_brunaudes_le_salon

Ouvert toute l'année, du mardi au samedi

BRASSERIE **BRASSERIE ARTISANALE PHIOMENN**

PARC SAINTE-CATHERINE **TRÉGUIER**

Un bâtiment en briques, typique des architectures industrielles du début du XX^e siècle, sur les rives du Jaudy, héberge les cuves de Philomenn. Ouverte au public, avec des dégustations, des visites et la boutique. Bière de caractère du 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 - Instagram: 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^{ER} OCTOBRE AU 29 MARS : 10H30 - 13H00 | 14H00 - 18H00

DU 1^{ER} 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.

 brassierelarmateur.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.

 arroc'h.bzh - Tél. 02 56 39 24 76
et 06 14 71 57 10 -  [@larochegin](https://www.facebook.com/distillerie.ar.roch)

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 : 7/7 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 - 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



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.

lambr1.com - Tél. 02 96 16 34 61

L'ambr'1 Caramels et Gourmandises - [@caramelslambr'1](#)

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



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.com

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



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



OSTRÉICULTURE BAR À HUÎTRES DU SILLON

5 ALLÉE DES EMBRUNS **PLEUBIAN**

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

 huitrearin.com - Tél. 06 73 94 46 32

Du 15 juin au 30 juin de 12h à 19h - Du 1^{er} juillet au 31 août de 12h à 20h - Du 1^{er} au 15 septembre de 12h à 18h



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



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'ILE - L'ARMOR PLEUBIAN
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, crèmeerie, bières, cidre...). Une offre à l'année de charcuterie à la coupe et de plats cuisinés, enrichie de sandwichs 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 **PLEUBIAN**

Crée en 1997 et pionnier du whisky français, Celtic Whisky Distillerie est l'une des distilleries les plus titrées de France. Située en bord de mer, à Pleubian, dans un environnement unique face à l'île de Bréhat, Celtic Whisky Distillerie élaboré 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 vendre 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 MENDES 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. Espacé 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 EN 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 privilégiions un élevage extensif (faible densité) sur nos concessions. Ce qui a permis à l'entreprise de se faire connaître pour sa qualité. C'est le 1^{er} chantier à droite en descendant. Bar à huîtres/dégustations en été du mardi au dimanche du 15 juin au 15 septembre.

huitrepaimpol.fr - Tél. 02 96 16 57 24 / 06 78 41 60 30

📍 les Huîtres de St Riom

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



coco & co

LA MAISON DES MARAÎCHERS

Magasin de la coopérative

19C, avenue Chateaubriand
22500 Paimpol

Derrière la gare



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

MARCHÉS À LA FERME

& VENTE DIRECTE

MARCHÉ À LA FERME

FERME DE BOISÉON 3 BOIS YVON PENVENAN

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 Penvenan toute l'année et Port-Blanc en juillet/août. Distributeur de fruits et légumes 24/24, 7/7.



Tél. 06 42 13 89 97 - [Fermevegetaledboiseon](#)
@lafermedeboiseon

Marchés locaux : Penvenan 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.

UK Tél. 06 82 10 53 63

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

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 : crêmerie, pâtes et farines, miels, tisanes, bières et cidres.

UK [mangeons-local.bzh/producteurs/la-ferme-de-keredern](#)

Tél. 06 98 49 57 85 - [LaFermeKerdern](#)

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 craquerie pour faire le plein de gourmandises !





PLOUGREScant

Imaginez-vous marcher le long d'un sentier sinuex bordé de chaos de granit, jusqu'à atteindre un petit coin de paradis : Plougescant. 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. Imprégnez-vous de la nature et profitez d'une escapade paisible au cœur de cet espace préservé. L'Aire sud de la forêt de Beffou offre un cadre enchanteur où vous pourrez vous détendre et déguster votre goûter entouré de verdure après une belle balade à l'ombre des hêtres, chênes et sapins. Un passage par la biscuiterie Ménou en amont de votre bain de forêt vous aura permis de faire le plein de douceurs mais aussi de retomber en enfance lors de la visite du musée des métiers d'autrefois.



POINTE DU DOURVEN À TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU

Au cœur de cet espace naturel vous surplombiez 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 écogestes
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 parcours à privilégier les jours de marchés.

Le stationnement

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

Les transports

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

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

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

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

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

www.bretagne-cotedegranirose.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 Samstagsmorgen

LUNDI MONDAY / MONTAG

Matin / Morning / Morgens

- Trégastel
- Guerlesquin
- Pontrieux

Soir / Evening / Abends

- Buguélès : 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

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-Locquémeau : Marché du Café Théodore : de 18h à 20h

VENDREDI FRIDAY / FREITAG

Matin / Morning / Morgens

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

Soir / Evening / Abends

- 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

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

DIMANCHE SUNDAY / SONNTAG

Matin / Morning / Morgens

- Plestin-les-Grèves
- Lannion : marché de la Rive Gauche, parking de Caërpilly
- Trélévern : de juin à sept.
- Perros-Guirec (La Clarté)
- Plougescant : 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

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