

OFFICE DE TOURISME

**CÔTE
DE GRANIT
ROSE**

CULTIVER L'ESSENTIEL

 **Perros-Guirec**
Côte de Granit Rose

BRETAGNE 



LE GUIDE DES

SAVEURS

BRETAGNE CÔTE DE GRANIT ROSE

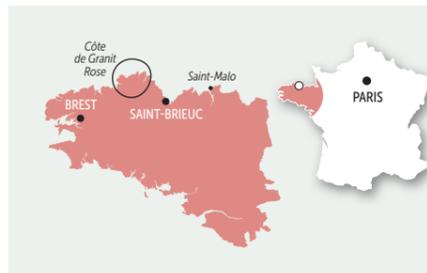
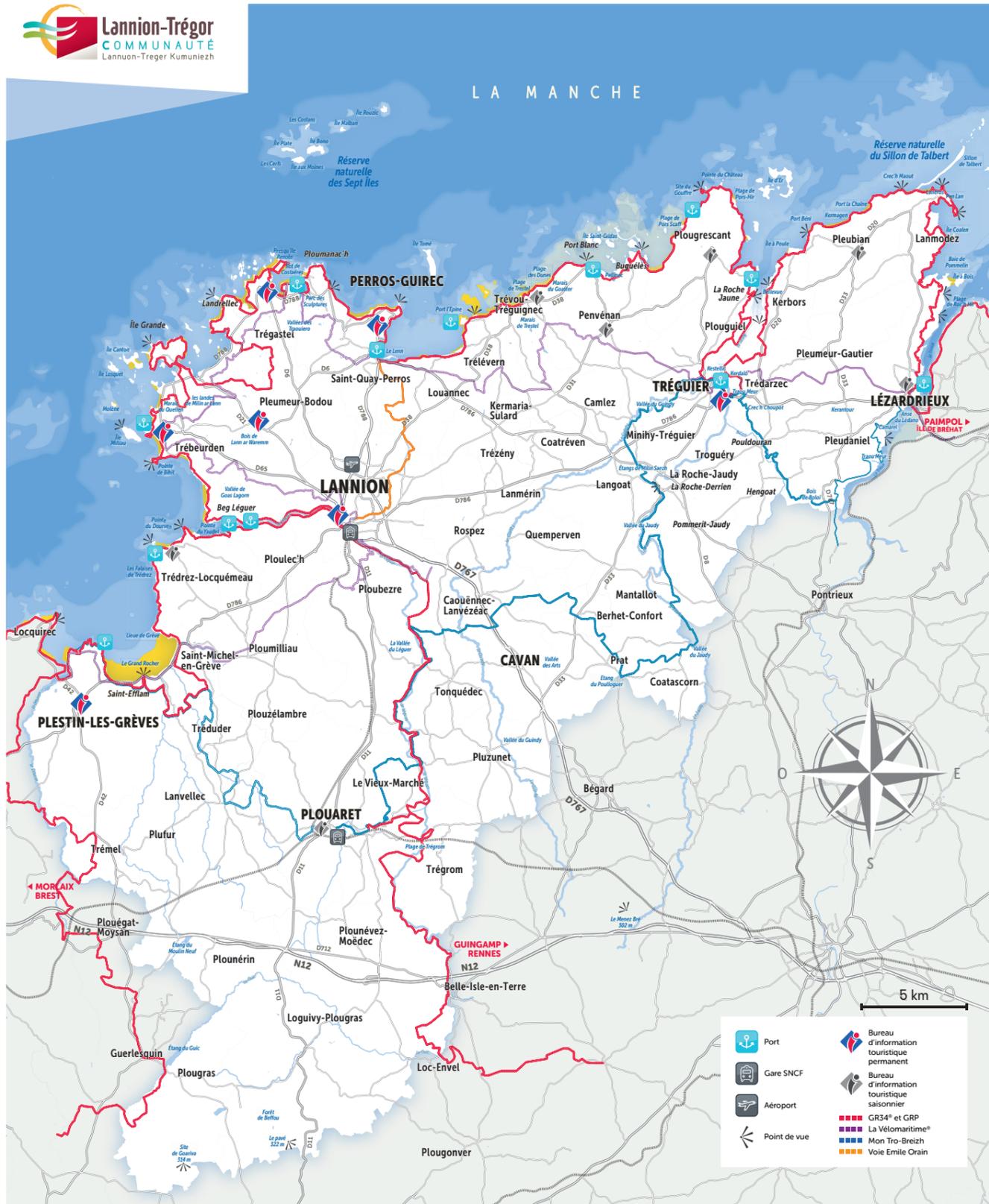
LEVRIG AN SAOUROÙ - BREIZH AOD AR VEIN RUZ

 **Lannion-Trégor**
COMMUNAUTÉ
Lannuon-Treger Kumuniezh

2022


QUALITÉ
TOURISME

www.bretagne-cotedegranitrose.com
www.perros-guirec.com



Exemples de temps de parcours Examples of route durations / Fahrzeitbeispiele

- Lannion - Trégastel : 20 min
 - Lannion - Plouaret : 20 min
 - Lannion - Lézardrieux : 30 min
 - Lannion - Plestin : 20 min
- Une carte détaillée de la destination est disponible dans les bureaux d'information touristique ou sur www.bretagne-cotedegranitrose.com
- A detailed map of the Destination is available in the Tourist Offices or on www.bretagne-cotedegranitrose.com
- Eine detaillierte Karte der Feriendestination ist in den Fremdenverkehrsbüros erhältlich oder auf der Webseite www.bretagne-cotedegranitrose.com

SOMMAIRE

Table of content / Zusammenfassung / Taolenn

La Côte de Granit Rose vous accueille

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

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

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

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

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



Tarifs indicatifs, non contractuels et susceptibles d'évoluer. Les informations communiquées dans ce guide 2022 ont été collectées à l'hiver 2021-2022 et relèvent de la responsabilité des annonceurs.

Responsable de publication / Publication manager : Bénédicte Boiron, Présidente de l'Office de Tourisme Bretagne Côte de Granit Rose.

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

Création graphique / Graphic design and illustrations :
Tactiques Communicatives - 03/2022

Impression / Printing :
Imprimerie Vincent. Imprimé à 25 000 exemplaires

Remerciements / Acknowledgements :
Merci à toutes celles et tous ceux qui contribuent au dynamisme et au développement de notre territoire. Thank you to all of you who have played a part in boosting and developing tourism in our region and who are committed.

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

P.4 INFORMATIONS PRATIQUES

Practical information
Nützliche Infos / Titouros pleustrek

P.6 COMMENT VENIR ?

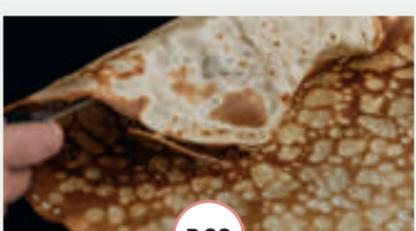
How to get there
Wie finden Sie her / Penaos dont di ?

P.7 RECETTES BRETONNES

Breton recipes
Bretonische Rezepte / Rekiyeoù Breizh



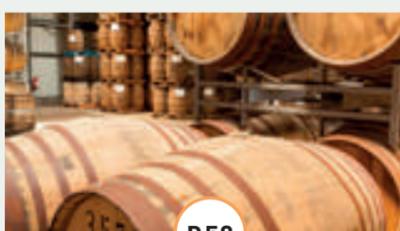
P.8 Restaurants



P.38 Produits du terroir & fabrication artisanale



P.34 Bars et cafés



P.58 Visites d'entreprises

OFFICE DE TOURISME BRETAGNE CÔTE DE GRANIT ROSE
2 quai d'Aiguillon
22300 LANNION
02 96 05 60 70
contact@bretagne-cotedegranitrose.com
www.bretagne-cotedegranitrose.com

P.62 Marchés

OFFICE DE TOURISME DE PERROS-GUIREC
21 place de l'Hôtel de Ville
22700 PERROS-GUIREC
02 96 23 21 15
infos@perros-guirec.com
www.perros-guirec.com

INFORMATIONS PRATIQUES

Practical information / Nützliche Infos / Titouro pleustrek

Les encarts

The inserts / Die Rahmen



ÉTABLISSEMENT
NOM DU PÔLE
COMMUNE

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

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

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

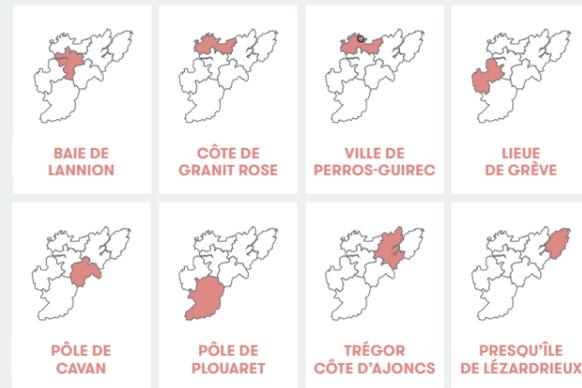
Type d'établissement
Couverts : 30 | Accueil groupe : 50

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

Les Pôles

The groups of municipalities / Gemeindegruppen

Les restaurants de ce guide sont classés par zone géographique. Die Restaurants in diesem Reiseführer wurden nach geografischen Regionen klassifiziert.



- We can help you to plan your stay by providing advice that is tailored to your needs.
- Meet us at our Tourist Information Offices, where we are available and keen to listen.
- We have a range of services available to you, for which the times, prices, terms and conditions are available in French as well as other languages.
- Your opinion is important to us, so we welcome any comments you have on our Tourist Information Services or your holiday destination.
- We are committed to improving the quality of our service, and carefully analyse any feedback you give us.

Nos engagements Qualité

- Nous vous aidons** à préparer votre séjour en apportant des conseils personnalisés au plus proche de vos attentes.
- Nous vous accueillons** dans nos bureaux d'information touristique avec toute notre écoute et une entière disponibilité.
- Nous facilitons** le contact avec nos clients de langue étrangère.
- Nous affichons clairement** les prix de nos prestations, les modalités de règlement et les horaires en français et langues étrangères.
- Nous recueillons et prenons en compte** vos avis sur nos bureaux d'information touristique et sur la destination.
- Nous nous engageons** à analyser vos retours afin d'être en constante amélioration de la qualité d'accueil en interne.

POUR VOUS, NOUS CULTIVONS L'ESSENTIEL

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

OFFICE DE
TOURISME CLASSE
CATÉGORIE 1

Les labels et référencements

Accreditation labels / Qualitätslabel

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE La marque AB est une marque collective de certification, d'usage volontaire et propriété de l'agriculture. Elle garantit une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal.	 AGRICULTURE BIO EUROPÉENNE Un label de qualité certifiant qu'un produit commercialisé est conforme au règlement de l'Union européenne sur l'agriculture biologique, fondé sur l'interdiction des engrais et pesticides de synthèse.
 CRÊPERIES GOURMANDES Poussez les portes d'une Crêperie Gourmande et soyez les bienvenus chez un spécialiste de la crêpe et de la galette, disposant d'un véritable savoir-faire et privilégiant les produits régionaux.	 MAÎTRE RESTAURATEUR L'Association Française des Maîtres Restaurateurs défend une cuisine de qualité, entièrement faite maison. Elle compte aujourd'hui près de 3 000 titulaires restaurateurs de métier. Les Maîtres Restaurateurs œuvrent au quotidien partout en France pour satisfaire les amoureux du goût et de la qualité.
 BIB GOURMAND Cette distinction est décernée par les inspecteurs du Guide Michelin aux restaurants offrant « une cuisine soignée à prix modéré ».	 FAIT MAISON Le label « Fait maison » permet aux clients d'un restaurant d'identifier les plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...).
 QUALITÉ TOURISME C'est un signe de reconnaissance permettant aux clients de choisir en toute confiance les établissements à travers un accueil et des prestations de qualité garanties par l'État.	 ASSIETTE MICHELIN Restaurants proposant une bonne cuisine, « un bon repas, tout simplement », sélectionnés par les inspecteurs du guide Michelin.
 BIENVENUE À LA FERME Label de qualité national rassemblant des agriculteurs souhaitant faire découvrir leur métier, leurs produits et leur terroir, au travers d'un accueil personnalisé et de proximité. Il peut concerner diverses prestations : séjours à la ferme, vente directe de produits fermiers, activités pédagogiques...	 LOGIS Les logis sont des hôtels presque toujours dotés d'un restaurant, qui adhèrent tous à une charte de qualité.

Les pictogrammes

Legend of the pictograms / Zeichenerklärung

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

GOÛTER AU TRÉGOR-GOËLO DE L'INTÉRIEUR, FAIRE CONNAISSANCE AVEC SES HABITANTS...

C'est ce que vous proposent les producteurs, éleveurs, artisans et autres restaurateurs réunis autour de la charte de la Route des Saveurs.

Tous se sont donnés pour mission de vous transmettre leur amour pour leur métier et leur pays.

Alors, venez à leur rencontre !



NOS PARTENAIRES / PARTNERS / PARTNERS

DISTILLERIE WARENGHEM Visites et vente directe à la distillerie Lannion	CHARCUTERIE CONSERVIERIE HENRIETTE Charcuterie fermière, traiteur et conserves sur les marchés Minihy-Tréguier	BERNARD FAY LÉGUMES Vente directe de légumes de saison Pleubian
LES BREIZH'ILLETES CONSERVIERIE ARTISANALE DU TRÉGOR Vente à la boutique Lannion	HÔTEL KASTELL DINEC'H Hôtel de charme et de caractère Minihy-Tréguier	TRÉGOR COQUILLAGES ET CRUSTACÉS Vente directe de produits de la mer Pleumeur-Bodou
LES HÛITRES DE SAINT-RIOM Dégustation / Bar à huîtres Vente directe d'huîtres Lanmodez	LA FERME DE BOISÉON Vente directe de fruits, légumes, plantes aromatiques biologiques et plantes Penvénan	CHARCUTERIE OLLIVIER Charcuterie de campagne Ploumilliau
L'AUBERGE DU TRIEUX Restauration gastronomique Lézardrieux	CIDRERIE DE PRAT ROUZ Vente directe de cidre, jus de pomme, gelée de cidre, vinaigre de cidre, eaux de vie Penvénan	BRASSERIE PHILOMENN Visites, dégustation et vente directe à la brasserie Tréguier
CRÊPERIE LEZ AR DREO Crêpes et galettes Lézardrieux	LE VERGER DE KERNIVINEN Cidre fermier et jus de pomme Visite et vente Perros-Guirec	LE BREIZH'ILILIEN Crêperie gourmande Trévou-Tréguignec

Pour en savoir plus
www.laroutedesaveurs.com

Infos COVID 19

Information / Informationen

En fonction de l'affluence et des mesures sanitaires en vigueur, les Offices de Tourisme Côte de Granit Rose ont mis en place des mesures afin de limiter la propagation de la pandémie, de protéger sa clientèle et son personnel :

- Mise à disposition de gel hydro-alcoolique,
- Accueil filtrant à l'entrée,
- Port du masque obligatoire
- Sens de circulation dans les Offices.

OFFICE DE TOURISME

CÔTE DE GRANIT ROSE

CULTIVER L'ESSENTIEL

Votre avis nous intéresse.

Partagez votre expérience de séjour sur nos réseaux sociaux !



#cotedegrانيت
rosetourisme

COMMENT VENIR ?

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

En voiture

By car / Anreise mit dem Auto

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

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

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

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

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

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

En train

By train / Mit dem Zug

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

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

Infos : agence de voyages ou SNCF 3635 - www.oui.sncf

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

- Plouaret Trégor TER - TGV Station
- Lannion multimodal station
- Paimpol station
- Intercommunal bus companies BreizhGO and TILT

Further information: travel agency or SNCF 3635 - www.oui.sncf.com

Mit dem französischen Hochgeschwindigkeitszug TGV Bretagne - Pays de Loire 3 Stunden von Paris

- Bahnhof TER-TGV Plouaret-Trégor
- Multimodaler Bahnhof Lannion
- Bahnhof Paimpol
- Interkommunale Busverbindungen: BreizhGO und TILT

Weitere Informationen: Auf dem Reisebüro oder bei SNCF 3635 - www.oui.sncf.com

En avion

By plane / Mit dem Flugzeug

Aéroport de Brest : vols réguliers de Roissy, Orly, Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Pau, Toulon, Toulouse, Nice, Bastia, Ajaccio, Figari, Porto, Londres...

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

Aéroport de Lannion ouvert aux vols privés

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

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

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

Lannion airport - private flights

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

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

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

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

En vélo

By bike / Mit dem Fahrrad

Location de vélos, hébergements adaptés, transports, voici quelques services pour faciliter la vie des cyclistes sur la destination :

Accueil vélo

Découvrez les services labellisés accueil vélo (hébergements, loueurs, office de tourisme...) à moins de 5 km de la Vélomaritime®

La Vélomaritime® : le Tour de Manche

Itinéraire franco-britannique de 1 200 km comprenant la section Plestin-les-Grèves - Paimpol (EV4) Infos : www.lavelomaritime.fr

Louer un vélo à assistance électrique Vélek'Tro

Points de location sur tout le territoire et notamment dans nos bureaux d'information touristique, proches gare de Lannion, capitaineries.

Infos en page 37 et sur : www.bretagne-cotedegrانيتrose.com/mon-sejour/se-deplacer/velek-tro-le-velo-facile.html

Train et vélo

Retrouvez toutes les informations pour voyager en train avec son vélo sur : www.velo.sncf.com

Bus et vélo

Lignes D et E sur la Côte de Granit Rose et ligne 30 Lannion-Morlaix-Lannion équipées de racks à vélos en été (5 crochets / bus).

Bateau et vélo

La Brittany Ferries vous permet de traverser la Manche de Plymouth à Roscoff. Puis possibilité de rejoindre la destination en suivant la Vélomaritime® Infos : www.brittany-ferries.fr

En bateau

By boat / Mit dem Schiff

Une vingtaine de ports ou mouillages égrènent la côte pour accueillir les plaisanciers. Infos : www.bretagne-cotedegrانيتrose.com/fr/mon-envie/espace-mer/les-ports.html

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

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

En Bus

By bus / Mit dem Bus

Réseau BreizhGO

Transports inter-urbains Infos : 02 99 300 300 - breizhgo.bzh

Réseau Tilt

Service de billetterie dans nos Offices de Tourisme. Lignes régulières sur la destination et services à la demande. Infos : 02 96 05 55 55 - www.lannion-tregor.com/fr/deplacements/le-reseau-tilt.html

Mobili-Tilt

Vous trouverez dans ce guide des hébergements accessibles aux personnes ayant des difficultés de mobilité (pictogramme fauteuil roulant), voire labellisés Tourisme et Handicap. Afin de faciliter vos déplacements durant votre séjour, Lannion Trégor Communauté met à votre disposition le service Mobili-Tilt (dédié aux personnes à mobilité réduite et aux personnes de plus de 80 ans) : un véhicule adapté vous permettra d'effectuer vos trajets. Sur réservation uniquement au 02 96 05 55 55

Office de tourisme Bretagne - Côte de Granit Rose

2 quai d'Aiguillon 22300 LANNION

www.bretagne-cotedegrانيتrose.com

02 96 05 60 70

contact@bretagne-cotedegrانيتrose.com

Office de tourisme de Perros-Guirec

21 place de l'Hôtel de ville 22700 PERROS-GUIREC

www.perros-guirec.com

02 96 23 21 15

infos@perros-guirec.com

RECETTES BRETONNES

Breton recipes / Bretonische Rezepte / Rekipecoù Breizh

LES CRÊPES INRATABLES !

Ingrédients pour 12 crêpes :

- 250 g de farine de froment
- 50 g de beurre
- 50 cl de lait
- 10 cl d'eau
- 4 gros œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- beaucoup d'amour !

Préparation pour une cuisson à la poêle :

1. Dans un saladier, ajouter la farine de froment, 2 cuillères à soupe de sucre et une pincée de sel.
2. Verser le lait, puis l'eau progressivement tout en battant avec un fouet.
3. Ensuite, ajouter le beurre préalablement fondu et les œufs.
4. Laisser la pâte à crêpes reposer pendant 30 à 45 min au frais.
5. Utiliser une poêle à crêpes : la graisser avec une noisette de beurre, puis verser une louche de pâte.
6. Faire cuire votre crêpe environ 2 min par face, et la retourner avec une spatule.
7. Déguster avec ou sans sucre, caramel au beurre salé, confiture, lemon curd...



LE GÂTEAU BRETON TRADITIONNEL

Ingrédients :

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 375 g de farine
- 1 œuf entier
- 2 jaunes d'œufs (+1 pour la décoration)
- 2 cuillères à soupe de rhum* (facultatif)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Mélanger le sucre et la farine dans un grand récipient.
3. Ajouter l'œuf entier et les 2 jaunes. Bien mélanger (il faut finir avec les doigts) et incorporer le beurre mou à la main. Remarque : si le beurre n'est pas assez mou, le placer quelques secondes dans le four sans le laisser fondre.
4. Verser la pâte dans un moule rond.
5. Dessiner un décor à la fourchette avec un jaune d'œuf ou du lait.
6. Quand on enfourme le gâteau, baisser la température du four à 160 °C et laisser cuire environ 45 min.

À consommer en papotant autour d'un "jus" (un café !)

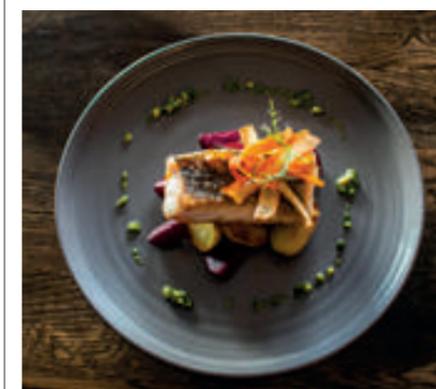
LE BAR EN CROÛTE DE SEL

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 bar de 1,5 kg vidé mais non écaillé
- 3 kg de gros sel de Guérande
- 1 blanc d'œuf
- 2 cuillères à soupe de graines de fenouil (ou de cumin suivant vos goûts)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Ne pas écailler le poisson, mais le laver et l'éponger soigneusement. Dans la cavité ventrale, disposer quelques graines de fenouil ou de cumin.
2. Déposer une couche de gros sel sur un grand plat à four, puis poser le poisson dessus bien à plat. Mélangez le reste du sel avec le blanc d'œuf et quelques graines de fenouil ou de cumin. Recouvrir le poisson de ce mélange, en tassant bien pour l'enfermer hermétiquement.
3. Enfourner pour 30-35 minutes de cuisson. Laisser reposer 10 minutes à la sortie du four avant de briser la gangue de sel, à l'aide du rouleau à pâtisserie. La peau se retire très facilement lorsque le poisson est tout chaud. Servir aussitôt.



Lexique breton

Breton glossary / Bretonisches Lexikon



DONEMAT E BREIZH :

Bienvenue en Bretagne

VAKANSOÙ MAT :

bonnes vacances

SALUD TOUT AN DUD :

Salut tout le monde !

DEMAT D'AN HOLL ! :

Bonjour à tous !

YEC'HED MAT ! :

à votre santé !

TAOL VAT DEOC'H ! :

bon appétit

PENAO'S 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

GUKR :

sucre

MEL :

miel

BEZHIN :

algues

KEUZ / FOURMAJ :

fromage

CHUG-FROUEZH :

jus de fruits

Les restaurants

RESTAURANTS - RESTAURANTS - PRETIOÛ

Savourez les délices de notre territoire !



LES RESTAURANTS

2 restaurants étoilés au guide Michelin

2 Michelin-starred restaurants
2 Restaurants mit Michelin-Sterne



2 ÉTABLISSEMENTS DU TERRITOIRE ONT ÉTÉ RÉCOMPENSÉS CETTE ANNÉE, POUR LE PLAISIR DE NOS PAPILLES, SUR L'APPRÉCIATION DE 5 CRITÈRES :

1. Qualité des produits
2. Maîtrise des cuissons et des saveurs
3. Personnalité du chef en cuisine
4. Rapport qualité-prix
5. Régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte



✿ L'ANTHOCYANE

LANNION - 25 avenue Ernest Renan

Chef : *Marc Briand*

Spécialités : Araignée de mer, radis noir et émulsion d'agrumes - Pigeon, vanille, condiment pomme verte et gingembre confit - Chocolat guanaja, framboises, sorbet poivron et framboise.

« Chez le chef Marc Briand, c'est l'expérience qui prime. Au cœur de Lannion, il régale ses convives avec une cuisine qui lui ressemble : carrée, précise, sans détours inutiles... mais avec ce qu'il faut de justesse et de finesse. Ici, l'araignée de mer est délicatement travaillée avec crème d'avocat et émulsion d'agrumes ; là le filet de barbe est cuit à la perfection, avec fines asperges blanches croquantes et goûteuses... Imagination, précision technique, respect des saveurs : trois règles d'or pour un repas qui ne laisse pas indifférent. »

Le mot de l'inspecteur du Guide Michelin.

✿ LE MANOIR DE LAN KERELLEC

TRÉBEURDEN - Allée centrale de Lan Kerellec

Chef : *Anthony Avoine*

Spécialités : Langoustines à l'unilatérale, sardines et coques au naturel, vinaigrette au Kari Gosse et émulsion au lait de blé noir - Homard de l'Île Grande nacrée, farz breton grillé, spirale de pomme de terre et poitrine confite, sauce armoricaine au chouchen - Fraicheur citronnée aux notes iodées, glace au lait ribot

« Un cadre magique : la salle est couverte d'une splendide charpente en forme de carène de bateau renversée, et la vue porte sur la Manche et les îles. C'est désormais le jeune chef d'origine normande Anthony Avoine, ex-second ici même, qui est à la barre de la table gastronomique de ce beau manoir. Les produits bretons sont joliment mis en valeur au sein d'une partition volontiers créative, jouant des associations terre et mer, à l'image du saint-pierre, galette au sarrasin et pied de porc, ou encore de cette barbe côtière, tortellini aux câpres, jeunes pousses d'épinards, coriandre et sauce. »

Le mot de l'inspecteur du Guide Michelin.

LES RESTAURANTS



LE BÀO

LANNION
1 rue des Augustins

Le BaO est un lieu cosy situé à l'entrée du centre-ville, où Marion et Jérémy vous accueillent avec convivialité. Dès 8h30, le petit déjeuner vous est proposé. À toute heure, côté salé, vous pouvez déguster, entre autres, des quiches accompagnées de salade, des paninis, des salades composées, et côté sucré, glaces et un large choix de pâtisseries. Le tout fait maison et présenté devant vos yeux. Profitez également d'une déclinaison de boissons : cafés du monde, thés en vrac, jus, cidres et bières artisanales et locales. Enfin, laissez-vous tenter par une consommation en terrasse, disponible à l'année. Sur place ou à emporter.

Café / Salon de thé / Restauration rapide
Couverts : 34 | Accueil groupe : 15 à 20



Tarifs
Formules de 8 € à 11 €

Période d'ouverture
De juin à septembre : L M M J V S D (de 8h30 à 18h)
D'octobre à mai : L M M J V S D (de 8h30 à 18h)
Le soir sur réservation pour groupes.

Contact
02 96 37 64 70
lebaolannion@gmail.com
Le BaO Lannion
lebaocafe



LA FLAMBÉE

LANNION
67 rue Georges Pompidou

Le restaurant La Flambée est idéalement situé à proximité du cœur de la ville de Lannion, dans une bâtisse de plus de 100 ans. Sandrine, la chef, vous propose de déguster sa cuisine traditionnelle, composée uniquement avec des produits frais et de saison, provenant majoritairement de fournisseurs locaux. La cuisine est faite « maison ».

Formules à l'ardoise le midi. Cartes et menus. Repas d'affaires, famille : le patron s'adapte à toute demande !

Cuisine traditionnelle
Couverts : 37 | Accueil groupe : 35



Tarifs
Menus de 16,50 € à 19,50 €
Carte de 28,50 € à 34,50 €

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

Contact
02 96 480 485
sandrineprimard@orange.fr

LES RESTAURANTS



LE BORNÉO

LANNION
7 rue de Viarmes

Le Bornéo vous accueille sur le quai de Viarmes, face au parking gratuit dans une atmosphère conviviale. Une cuisine familiale et gourmande proposant des produits frais et locaux, le tout fait maison. Une carte variée : entrecôte du boucher, tartare, petit jarret du charcutier, choucroute de la mer, poissons de nos côtes, noix de Saint-Jacques... plats végétariens et une formule du jour vous sont proposés, ainsi que des pizzas à manger sur place ou à emporter. Belle terrasse ensoleillée l'été (60 places).

Cuisine traditionnelle / Brasserie / Pizzeria
Couverts : 90 | Accueil groupe : 30



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

Contact
02 96 37 06 27
Brasserie Pizzeria
Le Bornéo



LE BAR DE LA PLAGE

LANNION
Chemin de Gwazh Lagorn

L'équipe du restaurant « Le Bar de la Plage » est heureuse de vous accueillir à partir des 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 Léder. Carte : moules - frites maison, crêpes, galettes, glaces, huîtres et viandes.

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



Tarifs
Carte de 6 € à 18 €

Période d'ouverture
De février à début novembre.
Midi et Soir : L M M J V S D

Contact
02 96 13 79 98



LE TIRE-BOUCHON

BAIE DE LANNION
8 rue de Kerivily

Situé dans le centre-ville, le Tire-Bouchon est une adresse incontournable depuis 1996. Venez découvrir notre cuisine gourmande terre et mer, élaborée avec des produits de la région : lieu jaune, travers de porc, caramel au beurre salé, cidres fermiers et apéritifs bretons. Carte des vins variée et généreuse, sélection de vins au verre.

L'équipe du Tire-Bouchon vous accueille dans une ambiance chaleureuse, dans un cadre raffiné avec un service souriant et décontracté.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 50 | Accueil groupe : 30



Tarifs
Formules de 10 € à 28 €
Carte de 8 € à 25 €

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

Contact
02 96 37 10 43



AZIZA

LANNION
1 rue des Acacias - Nod Huel

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

Spécialités marocaines
Couverts : 160 | Accueil groupe : 100



Tarifs
Formules de 9,80 € à 13,20 €
Carte de 10 € à 25 €

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

Contact
02 96 37 60 53
www.aziza.fr



L'ANNEXE

LANNION
Venelle des Trois Avocats

L'Annexe vous accueille en plein cœur de la ville de Lannion. Nous vous proposons une carte variée avec des pizzas, pâtes fraîches, moules de Locquémeau durant la saison et plats du jour.

Venez profiter de la convivialité de ce restaurant où tout est fait maison. Profitez également de sa salle d'exposition où vous découvrirez des expositions locales. Chaque jeudi de l'été, découvrez l'exposition de plusieurs sculpteurs et peintres au fil de la venelle des Trois Avocats.

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



Tarifs
Formules à partir de 8,50 €
Carte de 6 € à 19 €

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

Contact
02 56 39 20 38



LA MÉDINA

LANNION
44 rue de Tréguier

Bienvenue à la Médina. Nabil et Alexia vous accueillent tout au long de l'année dans leur restaurant.

La cuisinière vous propose des spécialités de son pays natal, le Maroc : couscous, tajines, pastilla au poulet, soupes...

Sur place ou à emporter, nous vous attendons afin de passer un moment convivial.

Traditionnel marocain
Couverts : 34 | Accueil groupe : 40

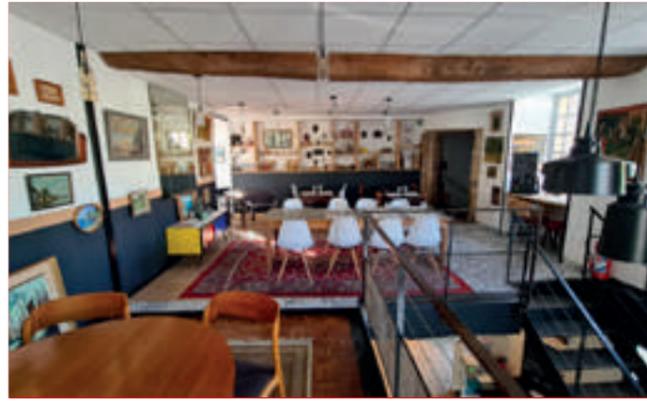


Tarifs
Formules 15 €
Carte de 10,50 € à 16 €

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

Contact
02 96 37 56 16
Restaurant La Medina

LES RESTAURANTS



LA CAPSULE DE CLOCHETTE

LANNION
29 rue des Chapeliers

En plein cœur de ville de Lannion, nous vous accueillons toute la semaine.
Venez vous retrouver entre amis dans une ambiance années 80 et vous restaurer le midi avec une cuisine faite maison. À toute heure, nous proposons galettes, crêpes et tartines. Le plus : Gay friendly.

Bistrot / Bar à vin / Snacking fait maison / Crêperie
Couverts : 40

Période d'ouverture
Toute l'année de 9h à 22h (fermé le dimanche matin).
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact
02 96 46 71 14



LA GOURMANDINE

LANNION
23 rue Compagnie Roger Barbé

En plein cœur historique de la ville de Lannion, retrouvez-nous à la Gourmandine. Nous vous accueillons dans une « ambiance chaleureuse près de la cheminée » au sein de notre charmante bâtisse en pierre.
Vous pourrez découvrir notre cuisine gourmande à travers nos plats traditionnels cuits au feu de bois. Brochette de Saint-Jacques, nature ou au lard, filet de lieu grillé pour les marins et, pour les terriens, jarret de porc et sauce artisanale. Vous regretterez de ne pas avoir commandé le plat du voisin !

Cuisine traditionnelle
Couverts : 30 | **Accueil groupe** : 15



LA KRAMPOUZERIE

LANNION
Face à la gare de Lannion

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

Crêperie
Couverts : 26

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

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



LE BREIZH SHELTER

LANNION
32 avenue du Général de Gaulle

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

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



LE MOULIN VERT

LANNION
15 rue Duguesclin

Pierre et Sonia Lebrun, et toute leur adorable équipe, vous accueillent 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...
L'entreprise familiale Le Moulin Vert fête ses 30 ans cette année !

Crêperie
Couverts : 45 (salle) + 30 (terrasse)
Accueil groupe : 11



Tarifs
Menus de 9,90 € à 28 €
Carte de 2,80 € à 17,50 €

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

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



L'ANTHOCYANE

LANNION
25 avenue Ernest Renan

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

Restaurant gastronomique étoilé
Couverts : 30 | **Accueil groupe** : 20



Tarifs
Formules de 32 € à 85 €

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

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



LE BRÉLÉVÉNEZ

LANNION
1 rue Stang ar Beo

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

Cuisine traditionnelle
Couverts : 30



Tarifs
Menus de 30 € à 50 €

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

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



EMERAUDE RESTAURATION

LANNION
Zone Industrielle de Broglie

Émeraude restauration : une offre variée, des produits de qualité, un service rapide, des tarifs accessibles et le tout dans un cadre convivial ! Notre restaurant, situé dans la zone d'activité Pégase à Lannion, vous propose un large choix de plats du jour, un espace grill, une offre snacking, ainsi que des plats végétariens et bio. Nos salles et terrasses d'une capacité de 360 places assises vous accueillent du lundi au vendredi tous les midis. Nous vous proposons également un service « click & collect » accessible en drive et sur commande par le biais de notre boutique en ligne : emeraude-restauration.fr/

Cuisine traditionnelle, en format self-service
Couverts : 250 sur 4 salles de restauration



Tarifs
Plat du jour 6,85 €
Service traiteur de 8 € à 50 €

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

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

LES RESTAURANTS



LE YAUDET 
PLOULEC'H
 47 route du Yaudet

Dans ce site exceptionnel du Yaudet, Charlotte et Fabien sont heureux de vous accueillir dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Leur crêperie-restaurant vous propose des galettes copieuses ainsi que des plats, une ardoise du jour et des moules suivant la saison. La crêperie change de décor et de carte plusieurs fois dans l'année. Vous pourrez manger en terrasse l'été ou au coin de la cheminée l'hiver. Ouverture en continu en juillet-août. CB, chèques vacances, chèques déjeuner acceptés.

Crêperie / Café / Bar
 Couverts : 60 (salle) + 30 (terrasse)
 Accueil groupe : 70



Tarifs
 Carte de 2,80 € à 13,50 €
Période d'ouverture
 Toute l'année.
 De septembre à juin :
 Midi et soir : **L M M J V S D**
 Juillet/août et Pâques :
 Midi et soir : **L M M J V S D**
 Fermeture en décembre et janvier.
Contact
 02 96 46 48 80
 leyaudet@orange.fr
 www.le-yaudet.fr



LA VILLE BLANCHE 
ROSPEZ
 Lieu-dit La Ville Blanche

Au cœur du Trégor, la Ville Blanche voit la vie en rose ! Étape gastronomique de renom dans les Côtes d'Armor en Bretagne, qu'un jeune couple Maud et Yvann Guglielmetti ont repris en février 2019.
 Menus de 54 € à 90 €.
 À proximité : Lannion, la Côte de Granit Rose, Perros-Guirec, Ploumanac'h, la réserve naturelle des 7 îles, Tréguier, l'île de Bréhat et Paimpol...

Restaurant gastronomique étoilé
 Couverts : 50
 Accueil groupe : 30

Tarifs
 Menus de 54 € à 90 €
 Carte à partir de 90 €
Période d'ouverture
 Toute l'année.
 Midi : **L M M J V S D**
 Soir : **L M M J V S D**
 Ouverture les mardis
 26 juillet, 2, 9 et 16 août 2022.
Contact
 02 96 37 04 28
 www.la-ville-blanche.com



Kig Ha Farz



L'ARDOISE   
PERROS-GUIREC - PORT DE PLAISANCE
 80 rue Ernest Renan

Au cœur du port de Perros-Guirec avec une vue imprenable sur la mer, l'Ardoise vous propose une restauration de qualité, à base de produits frais, une cuisine généreuse et une ambiance conviviale. Une terrasse de 100 places vous accueille aux beaux jours pour vos repas ensoleillés.
 Spécialités : le poisson, les burgers et les moules.

Restaurant traditionnel / Pizzeria / Brasserie
 Couverts : 75 (salle) + 100 (terrasse)

Tarifs
 Menus de 31 € à 42 €
 Carte à partir de 8 €
 Menu enfant 10,90 €
Période d'ouverture
 Toute l'année.
 Juin à septembre :
 Midi et soir : **L M M J V S D**
 Octobre à mai :
 Midi : **L M M J V S D**
 Soir : **L M M J V S D**

Contact
 02 96 25 22 88
 www.lardoise-restaurant-perrosguirec.fr
 Restaurant L'Ardoise



LE SUROÏT 
PERROS-GUIREC - PORT DE PLAISANCE
 81 rue Ernest Renan

Nous vous accueillons au Suroît face au port de Perros-Guirec dans une ambiance familiale et chaleureuse. Cuisine gourmande et généreuse qui s'élabore autour de la pêche locale et des produits de saison.
 Spécialités : Aile de raie perrosienne, couscous de la mer, homard rôti en saison, plateau de fruits de mer

Cuisine traditionnelle
 Couverts : 60

Tarifs
 Formule midi 23,80 €
 Menus de 38 € à 48 €
 Menu enfant 13,80 €
 Carte à partir de 38 €
Période d'ouverture
 Toute l'année. (fermé 15 jours en mars et 15 jours en novembre)
 Midi : **L M M J V S D**
 Soir : **L M M J V S D**
Contact
 02 96 23 23 83
 guegouh@wanadoo.fr
 www.lesuroitperros.com



LA MARÉE 
PERROS-GUIREC - PORT DE PLAISANCE
 1 rue Anatole Le Braz

Avec sa vue imprenable sur le port de Perros-Guirec, le restaurant la Marée vous propose un très large choix de poissons, fruits de mer et produits du terroir. Pour les repas ensoleillés, la terrasse vous accueillera pour un agréable moment de détente.
 Spécialités : poissons et fruits de mer, tiramisu caramel au beurre salé.

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

Tarifs
 Menus à partir de 30 €
 Carte à partir de 11 €
 Menu enfant 13 €
Période d'ouverture
 Toute l'année.
 Midi et soir : **L M M J V S D**
Contact
 02 96 23 34 13



LES VIEUX GRÉMENTS 
PERROS-GUIREC - PORT DE PLAISANCE
 19 rue Anatole Le Braz

Installés sur la terrasse ensoleillée face au port ou dans la salle aux boiseries de pin, vous savourerez de délicieuses galettes et crêpes. Pour les amateurs de moules, le choix sera tout aussi difficile parmi les recettes classiques ou originales de cette maison réputée depuis plus de 30 ans.
 Spécialités : crêpes et galettes, moules (recettes classiques et originales) de juin à septembre

Crêperie / Moules de juin à septembre
 Couverts : 70 (salle) + 100 (terrasse)

Tarifs
 Carte à partir de 3 €
 Menu enfant 12,50 €
Période d'ouverture
 De février à fin septembre, vacances de la Toussaint.
 Midi et soir : **L M M J V S D**
Contact
 02 96 91 14 99
 Les Vieux Gréments



LE TRESTRIGNEL 
PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRIGNEL
 18-20 boulevard de Trestrignel

Profitez d'une vue panoramique sur la mer et l'archipel des Sept-Îles dans une ambiance dépayssante. Notre cuisine aux saveurs exotiques est faite maison avec des produits locaux.
 Carte réduite, menus évoluant au fil de l'inspiration de la cheffe !
 A très bientôt ! Francine & Olivier
 Spécialités : Moules malgaches et galettes malgaches

Cuisine de marché / Crêperie / Moulerie / Cuisine exotique / Salon de thé
 Couverts : 80 (salle) + 40 (terrasse)

Tarifs
 Menus de 20 € à 28 €
 Carte à partir de 3 €
 Menu enfant 9,50 €
Période d'ouverture
 D'avril à la Toussaint :
 Midi et soir : **L M M J V S D**
Contact
 02 96 05 81 30
 letrestrignel
 @ le_trestrignel



LES RESTAURANTS



LE MANOIR DU SPHINX

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

Restaurant surplombant la mer avec une vue exceptionnelle et deux terrasses couvertes vue mer. Cuisine basée sur les produits locaux et de la mer. Spécialités: Foie gras de canard « M.O.C », filet de bar, crustacés, peanuts chocolat manjari

Restaurant traditionnel
Couverts : 20 (salle) + 15 (terrasse)



Tarifs
Formules de 27 € à 42 €
Carte à partir de 18 €
Menu enfant 12 €

Période d'ouverture
Du 15 mars au 15 novembre :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact
02 96 23 25 42
lemanoirdusphinx@gmail.com
www.lemanoirdusphinx.bzh
Le Manoir du Sphinx
lemanoirdusphinx



LES CALCULOTS

PERROS-GUIREC - CENTRE-VILLE
Place de l'Église

Situé sur la place de l'église et installé depuis 1982, Franck et son équipe vous accueillent toute l'année. Dans une nouvelle décoration, vous pourrez déguster notre carte de galettes et crêpes, ainsi que la carte de cuisine à l'ardoise. Avec un service continu, vous pourrez également manger un morceau sur notre terrasse plein sud ensoleillée toute la journée...

Crêperie / Café / Cuisine ardoise
Couverts : 40 (salle) + 50 (terrasse)
Accueil groupe : 20



Tarifs
Formules de 14,70 € à 23,90 €
Menu enfant 9,50 €

Période d'ouverture
Toute l'année.
De septembre à juin (sauf janvier et 15 jours en octobre)
L M M J V S D
Juillet et août :
L M M J V S D

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

LES RESTAURANTS



LA P'TITE TABLE

PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU
33 boulevard Thalassa

La P'tite Table propose une cuisine simple et savoureuse. Tout est travaillé maison, des pains à burger aux desserts en passant par les sauces et accompagnements. Un plat du jour et des menus sont également proposés. Une carte de pizzas, de la charcuterie fine complètent l'offre. Pizzas sur place ou à emporter. Spécialités : moules de Locquémeau (pendant la saison), burger italien, pizza costarmoricaine, nos desserts.

Cuisine traditionnelle / Pizzeria
Couverts : 46 (salle) + 12 (terrasse)



Tarifs
Menus de 13 € à 25 €
Carte à partir de 10 €
Menu enfant 9,90 €

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

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



LA PLAGE

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

Situé face à la plage de Trestraou, le restaurant « La Plage » est l'endroit idéal pour déguster poissons, fruits de mer ou autres spécialités de la région. La Plage vous accueille toute l'année dans une ambiance conviviale. Spécialités : poissons, plateau de fruits de mer, langoustines du Guilvinec, Banc d'écailler.

Cuisine traditionnelle / Spécialités de la mer
Couverts : 90 (salle) + 120 (terrasse)



Tarifs
Menus à partir de 30 €
Carte à partir de 11 €
Menu enfant 13 €

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

Contact
02 96 23 28 96
Restaurant La Plage
Trestraou



LE BÉLOGA

PERROS-GUIREC - CENTRE-VILLE
12 rue des Bons Enfants

Le Béloga vous accueille dans un environnement unique, avec sa vue panoramique sur la baie des 7 îles. Le chef de cuisine et son équipe sélectionnent les meilleurs produits que la nature nous offre à chaque saison. Ils réinventent les saveurs d'une Bretagne iodée avec pour accompagnement le goût originel des légumes d'exception. Ainsi, votre voyage gustatif prend des allures d'évasion et vous connecte à la nature environnante.

Restaurant gastronomique
Couverts : 45



Tarifs
Formules de 34 € (midi) à 85 €
Menu enfant 22 €

Période d'ouverture
Toute l'année.
En saison : **L M M J V S D**
Hors-saison : **L M M J V S D**

Contact
02 96 49 01 10
restaurant@lagapa.com
www.lagapa.com
L'Agapa Hôtel
Restaurant Spa NUXE
lagapahotel



L'EMBARCADÈRE

PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU
18 boulevard Thalassa

« Aurélien Broudic et Virginie André vous accueillent dans un cadre marin et vous proposent une cuisine bistrannique. Poissons et viandes sont réalisés avec des produits du terroir et de la pêche locale. Laissez-vous embarquer par des saveurs iodées et épicées du bord de mer ! Aurélien, le chef, vous fera découvrir les huîtres chaudes au cidre, l'œuf poché crème de maïs, le foie gras poêlé, l'agneau de 7h ainsi que tous les poissons cuisinés au fil de la créativité du chef. (Lotte, saint-jacques, ormeaux, homard, etc). Et le dessert signature : le Paris-Brest pour 2 pers. Possibilité de privatiser le restaurant pour les cocktails et dîners. Produits locaux.

Bistronomique / Cuisine de la mer
Couverts : 40 (salle) + 20 (terrasse)



Tarifs
Menus de 35 € à 41 €
Menu enfant 15 €

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

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



LE KER BLEU

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

Dans un cadre original dédié à la bande dessinée, le chef vous propose une carte complète et variée allant de la crêpe au plateau de fruits de mer en passant par la pizza. Notre spécialité reste cependant, les fruits de mer, les moules et les poissons, avec une proposition chaque jour. Spécialités : fruits de mer, moules, poissons frais, pizzas et crêpes faites maison. Nous aurons le plaisir de vous accueillir toute l'année. L'agréable véranda chauffée vous permettra de profiter de la vue sur les 7 îles.

Traditionnel / Brasserie / Crêperie / Pizzeria / Bar
Couverts : 92 (salle) + 78 (terrasse)



Tarifs
Menus de 19,90 € à 38 €
Carte à partir de 10 €
Menu enfant 13 €

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

Contact
02 96 91 14 69
www.restaurant-le-ker-bleu.business.site
lekerbleu@orange.fr
Brasserie Le Ker Bleu
le_ker_bleu



LE RÉTRO

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

Ouvert de mars à novembre face à l'archipel des 7 îles. Kévin et son équipe vous proposent des plats traditionnels bretons avec des produits issus de producteurs locaux. Une carte retravaillée et réduite pour vous servir des plats de qualité. Le Rétro propose également l'après-midi un service continu avec : crêpes, desserts, glaces, boissons chaudes et fraîches, cocktails sans oublier notre Happy Hour ! Nos incontournables : Burgers Savoyard ; Brochettes de St Jacques et Gambas ; Fameuse Galette saucisse et sa moutarde à l'ancienne

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



Tarifs
Menus de 19,50 € à 32 €
Carte à partir de 2,90 €
Menu enfant 12,50 €

Période d'ouverture
Ouvert de mars à novembre.
Avril à septembre :
L M M J V S D
Mars, octobre et novembre :
L M M J V S D

Contact
02 96 91 02 75
brassiereteretro22@gmail.com
www.brassiereteretro.com
Brasserie - Crêperie
Le Rétro
brasserie.le.retro.official

LES RESTAURANTS



LE JO'KER
PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU
45 boulevard Joseph Le Bihan

Installé au premier étage pour mieux vous régaler de la mer à perte de vue, Le Jo'ker domine la plage de Perros-Guirec. Ses grandes baies vitrées s'ouvrent sur un magnifique panorama qui dévoile les rochers de l'Archipel des 7 îles. La vaste salle aux airs rétro, bordée de verrières, jouxte le bar et le casino. Le Chef cuisinier propose une cuisine originale et gourmande à partir de produits de qualité, le tout avec simplicité et authenticité. Au fil des saisons, il fait évoluer la carte avec des recettes réalisées à partir de produits frais principalement issus de la région. Une belle carte viendra sublimer votre repas.

Restaurant bistrannique



Tarifs
Entrée à partir de 9 €
Plat à partir de 18 €
Dessert à partir de 8 €

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

Contact
02 96 49 80 80
restauration@kasinoperrosguirec.com
www.perrosguirec.kasino.bzh
@ kasino.perrosguirec



LA SUITE
PERROS-GUIREC - PLAGE DE TRESTRAOU
Boulevard Joseph Le Bihan

Le long de la plage de Trestraou, bienvenue dans cette bâtisse de charme où la pureté, le calme et l'élégance du lieu sont en résonance parfaite avec la cuisine traditionnelle et savoureuse. Fruits de mer, poissons, ormeaux, homard rôti, volaille de l'Argoat... Le produit est mis en valeur dans ce qu'il a de plus frais et naturel. Au salon : grand choix de thés et boissons chaudes gourmandes. Au bar lounge : cocktails créations et champagnes dans une ambiance raffinée. Vous profiterez également de la grande terrasse exposée sud avec vue sur les Sept-îles pour un apéritif, une pause réconfortante ou un repas.

Poissons et fruits de mer
Couverts : 80 (salle) + 60 (terrasse)
Accueil groupe : 65



Tarifs
Menus de 20 € à 48 €
Carte à partir de 11 €
Menu enfant 12,50 €

Période d'ouverture
Toute l'année (fermé 3 semaines en janvier et 10 jours en novembre).
Midi et soir : L M M J V S D

Contact
02 96 49 09 34
lasuite22@orange.fr
La Suite Restaurant
Lounge Bar
restaurant_lasuite_trestraou



LA MAISON DE MARIE
PERROS-GUIREC - LA CLARTÉ
24 rue Gabriel Vicaire

L'esprit Maison : le goût pour les bonnes choses, une ambiance décontractée et chaleureuse, un brin frondeuse, de la générosité et beaucoup de plaisir. En plus de la cuisine de Daniel Jaguin, le café culinaire est ouvert à partir de 10h. Côté cuisine : une cuisine faite Maison à partir de produits frais du marché. À partir de 16h en terrasse, une pâtisserie maison, une glace, un café. La Maison de Marie est ouverte du mardi au samedi pour le déjeuner et le samedi pour le dîner. Spécialités : Le homard breton d'avril à octobre et les coquilles St-Jacques d'octobre à mars.

Gastronomie / Traditionnel / Café culinaire
Couverts : 26



Tarifs
Menus de 35 € à 48 €
Menu enfant 17 €

Période d'ouverture
Toute l'année.
De mars à mi-janvier :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact
02 96 49 05 96
www.lamaisondemarie-laclarte.bzh
contact@lamaisondemarie-laclarte.bzh
La Maison de Marie, cuisine de Daniel, Café Culinaire, Restaurant



LE BISTROT DU PORT
PERROS-GUIREC - PORT DE PLOUMANAC'H
56 chemin de la Pointe

Bar Crêperie situé face à la mer sur le port de Ploumanac'h, offrant une terrasse ensoleillée toute la journée. Dans ce site exceptionnel nous vous invitons à déguster nos galettes et crêpes traditionnelles de sarrasin ou froment BIO réalisées sur place, à la demande, avec des produits frais et locaux. Salades composées et grillades de saucisse bretonne sont aussi proposées. Il y a pour les amateurs, un large choix de bières bretonnes et cidres locaux en pression ou à la bouteille, ainsi que des glaces artisanales - Service continu. Ken ar c'hentañ ! Spécialité : galettes et crêpes, salades et saucisse grillée.

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



Tarifs
Carte à partir de 4 €

Période d'ouverture
Ouvert d'avril à septembre.
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
Ouvert en continu en juillet et août.

Contact
07 88 76 03 11
bistroarporz@gmail.com



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

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

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



Tarifs
Menus de 22 € à 42 €
Carte à partir de 16 €
Menu enfant 12 €

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

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



LE KER LOUIS
PERROS-GUIREC - PLOUMANAC'H
192 place Saint-Guirec

Au bout de la place Saint-Guirec, à Ploumanac'h, le restaurant le Ker Louis vous accueille toute l'année dans une ambiance chaleureuse et conviviale pour y déguster une cuisine traditionnelle « Terre et Mer » de notre région. Spécialité : homard grillé avec ses pommes de terre sautées et sa sauce au cidre.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 30



Tarifs
Formule 19,80 €
Carte à partir de 15 €

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

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



RESTAURANT DES ROCHERS
PERROS-GUIREC - PORT DE PLOUMANAC'H
70 chemin de la Pointe

Avec sa vue imprenable sur le petit port pittoresque de Ploumanac'h, le restaurant des Rochers vous accueille toute l'année dans un cadre convivial. Cédric, le Chef de cuisine, accompagné de son équipe, vous invite à déguster une cuisine raffinée élaborée autour des produits de la mer et de notre région. La carte et les menus évoluent au rythme des saisons. Par beau temps, venez profiter de notre terrasse plein sud donnant directement sur le petit port classé « port d'intérêt patrimonial ». Spécialités : ormeaux, homards, menu végétarien, vue mer.

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



Tarifs
Menus de 22 € à 52 €
Carte à partir de 16 €
Menu enfant 15 €

Période d'ouverture
Toute l'année.
D'avril à fin septembre :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D
D'octobre à fin mars :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

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



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

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

Cuisine traditionnelle
Couverts : 40 (salle) + 30 (terrasse)



Tarifs
Menus de 28 € à 44 €
Menu enfant 16 €
Carte à partir de 8 €

Période d'ouverture
Toute l'année 7j/7.
Midi et soir : L M M J V S D

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

LES RESTAURANTS



LE MAO 
PERROS-GUIREC - PLOUMANAC'H
 147 rue Saint-Guirec

Proche de la plage Saint-Guirec, le restaurant Le Mao vous accueille dans un cadre chaleureux et une ambiance familiale. Venez profiter de nos fruits de mer, de nos galettes et de notre carte restaurant sur la terrasse ensoleillée ou dans l'une de nos deux salles.

Quelques spécialités : crêpes et galettes, burger maison, plateau de fruits de mer, salades, brandade de morue maison.

Service crêpes et galettes en continu.

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

Tarifs

Menus de 14,50 € à 24,50 €
 Carte à partir de 12 €
 Formules galettes et crêpes 9 €
 Menu enfant 6,90 €

Période d'ouverture

Ouvert de début avril à fin septembre.
 Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

02 96 91 40 92



LA TABLE DE MON PÈRE 
PERROS-GUIREC - PLOUMANAC'H
 Plage Saint-Guirec

Au cœur de la Côte de Granit Rose, « La Table de mon Père » est une invitation à passer un moment d'exception autour de la cuisine inventive et raffinée du chef Nicolas Le Luyer : une carte qui suit les saisons et qui s'inspire des produits de la mer en admirant la vue sur la baie de Saint-Guirec.

Découvrez notre carte snacking servie tous les midis.

Quelques spécialités : Saint-Pierre rôti aux noisettes, poisson à partager en croûte de sel.

Restaurant gastronomique
Couverts : 120 (salle) + 50 (terrasse)



Tarifs

Menus de 59 € à 99 €
 Carte à partir de 21 €
 Menu enfant 25 €

Période d'ouverture

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

Contact

02 96 91 40 87
 infos@castelbeausite.com
 www.castelbeausite.com
 Facebook: Castel Beau Site
 Instagram: castelbeausite



IL BOCCONCINO 
LOUANNEC
 4 route de Kernu

Retrouvez toutes les saveurs d'une cuisine italienne traditionnelle à 5 min à pied du port de Perros-Guirec, face à la mer : vue panoramique depuis la nouvelle salle à l'étage. Le chef Luca et le pizzaiolo travaillent à partir de produits frais et proposent une cuisine méditerranéenne faite maison. Dans un cadre coloré, en amoureux, entre amis ou en famille, dégustez nos pizzas et nos recettes variées et authentiques. Nous vous accueillons en toute simplicité pour vous faire partager l'ambiance de l'Italie. Rita et Luca.

Cuisine italienne et pizzas
Couverts : 52
Accueil groupe : sur réservation et hors période estivale.

Tarifs

Menu enfant 9,90 €
 Carte de 9,90 € à 24,90 €

Période d'ouverture

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

Contact

02 96 91 83 21
 eater.space/il-bocconcino



L'ANCRE EN TERRE 
LOUANNEC
 3 Pont Couennec

Situé au rond-point de Perros Guirec à l'entrée de la ville et à quelques minutes de Lannion, Louannec et Saint Quay-Perros, l'Ancre en Terre vous accueille dans un cadre spacieux et original. Une cuisine fine et élaborée à base de produits locaux frais, déclinés au gré des saisons. Un large choix de pizzas au feu de bois et de savoureux desserts maison. Des formules déjeuner et des menus du soir complètent une carte diversifiée. Côté pratique : la simplicité d'un parking spacieux et le plaisir d'une terrasse au calme, dominant le front de mer. Notre équipe souriante et attentive sera aux petits soins.

Brasserie / Cuisine traditionnelle / Pizzeria / Grill / Cuisine contemporaine
Couverts : 150 (salle) + 60 (terrasse)

Tarifs

Formule midi de 14,50 € à 21,50 €
 Menu découverte 28 €
 Menu dégustation 37 €

Période d'ouverture

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

Contact

02 96 23 31 67
 contact@lancreenterre.fr
 www.lancreenterre.fr
 Facebook: lancreenterre
 Instagram: lancreenterre



L'ESCALE GOURMANDE 
PLEUMEUR-BODOU
 Centre Commercial Les Chardons

Sabrina et William vous accueillent au coin d'une cuisine traditionnelle, faite maison (même le pain) à base de produits locaux. La spécialité de la maison est le poisson. La carte change selon les arrivages.

Midi et soir, on vous propose le menu du jour à 20 € (entrée, plat, dessert), ou la formule à 15 € (entrée, plat ou plat, dessert). Formules/menus de 15 à 30 €

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



Tarifs

Menu du jour 15 €
 Formules de 16 € à 32 €
 Carte de 7 € à 25 €

Période d'ouverture

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

Contact

02 96 15 82 40
 sabrinaetwilliam@orange.fr



LE 19 
PLEUMEUR-BODOU
 Route du Golf

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

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



Tarifs

Formules à partir de 17,50 €
 Menu tout compris pour groupes

Période d'ouverture

Du 1^{er} février au 15 mars :
 Midi : **L M M J V S D**
 Du 16 mars au 15 novembre :
 Midi et soir : **L M M J V S D**
 Du 16 novembre au 31 décembre :
 Midi : **L M M J V S D**

Contact

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



L'AUBERGE DE CREC'H BEC 
PLEUMEUR-BODOU
 25 route du Radôme

Envie de vous détendre dans un cadre bucolique et insolite ? Ne cherchez plus ! À l'Auberge de Crech'h Bec vous vous sentirez comme chez vous ! Planches apéritives, tartines, salades, galettes, crêpes, menu du jour, plats végétariens... rien que du fait maison en mettant en avant nos produits locaux. Vous y trouverez une cuisine inventive aux saveurs doucement épicées. Lieu de partage dans toute sa dimension, des concerts, des rencontres et autres manifestations sont régulièrement organisés. Réservation importante pour manger !

Cuisine traditionnelle / Crêperie / Café / Bar
Couverts : 40 (salle) + 20 (terrasse)
Accueil groupe : 35

Tarifs

Menus de 13 € à 23 €
 (à la demande pour les groupes)
 Carte de 2,50 € à 16 €

Période d'ouverture

Du 24 mars au 6 novembre :
 Midi : **L M M J V S D**
 Soir : **L M M J V S D**
 Été et vacances scolaires :
 Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact

06 13 79 32 15
 07 81 21 73 61
 dida.malbec@hotmail.fr
 Facebook: L'auberge de Crech'h Bec
 Instagram: laubergedecrechbec



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

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

Bar / terrasse ouvert tous les après midi en juillet et août.

Restaurant gastronomique
Couverts : 20

Tarifs

Menus de 62 € à 69 €
 Formule à partir de 15 €
 Carte de spécialités à partir de 20 € le midi du jeudi au dimanche. CB à partir de 20 €.

Période d'ouverture

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

Contact

02 96 23 87 62
 www.lemacareux.com



LES RESTAURANTS



LES TRIAGOZ
PLEUMEUR-BODOU - ÎLE GRANDE
2 rue des Îles

Venez visiter notre belle île, perle sauvage de la côte de Granit Rose et arrêtez-vous chez Pascal au bar-crêperie Les Triagoz pour y prendre un verre et déguster ses délicieuses galettes et crêpes dans une ambiance bistrot. Vous apprécierez sa terrasse plein sud avec vue sur mer.

Crêperie / Café / Bar
Couverts : 40 | **Accueil groupe** : 20

Tarifs
Non communiqués.
Période d'ouverture
De février à octobre et vacances de décembre :
Midi et soir : **L M M J V S D**
en service continu
Contact
02 96 91 92 82



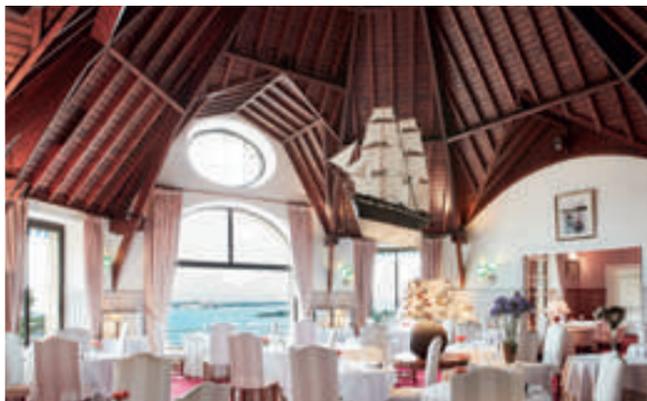
LE BOUT D'ÎLE
PLEUMEUR-BODOU - ÎLE GRANDE
14 rue Toul ar Stang

Au bout de l'île Grande, face à l'île « Agathon » et à quelques mètres de la plage, le Bout d'Île vous accueille dans un cadre chaleureux, avec grande terrasse ensoleillée et véranda vitrée avec vue dégagée. Étape idéale après une marche sur le GR 34, une partie de pêche, une visite de la station LPO ou un bain de mer ! Cuisine à base de produits du terroir, huîtres, moules, galettes et crêpes réalisées devant vous. Spécialité de poissons : la « BouillaBreizh ».

Cuisine traditionnelle / Crêperie / Bar
Couverts : 160
Accueil groupe : oui (à la demande)



Tarifs
Menus de **16,50 € à 28 €**
Menu enfant **8 €**
Période d'ouverture
Du 27 mars au 30 septembre.
Midi et soir : **L M M J V S D**
Contact
02 96 91 98 99
leboutdile22@gmail.com
leboutdile.com



MANOIR DE LAN KERELLEC
TRÉBEURDEN
Allée centrale de Lan Kerellec

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

Restaurant gastronomique
Couverts : 60 | **Accueil groupe** : 25



Tarifs
Formules de **29 € à 115 €**
Carte de **29 € à 90 €**
Période d'ouverture
Ouvert du 18 mars au 6 novembre :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Contact
02 96 15 00 00
www.lankerellec.com



LA VOILE
TRÉBEURDEN
Rue de Trozoul

Idéalement située sur le port de Trébeurden, La Voile vous attend toute l'année. Avec sa vue mer imprenable, La Voile ne vous laissera pas de marbre !
Brasserie / Crêperie / Pizzeria / Produits de la mer
Couverts : 250 | **Accueil groupe** : 400



Tarifs
Carte de **12 € à 35 €**
Période d'ouverture
Ouvert toute l'année.
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Contact
02 96 48 41 34

LES RESTAURANTS



L'ART AUX HEURES
TRÉBEURDEN
1 place de l'Église

L'Art aux Heures est un restaurant bistrannique, un bar à vin, et surtout un lieu où l'on cultive l'art de la convivialité. La décoration soignée composée d'une salle classique et de coins salons participe à l'ambiance cosy. Pierre et Marie vous proposent une cuisine éclectique inspirée de leur parcours. Ils vous attendent en soirée pour déguster des plats à partager en famille ou entre amis, sans oublier le brunch chaque dimanche. La cuisine faite maison et la sélection de vins, cidres et bières résultent de la collaboration directe avec des producteurs appuyant leur démarche, favorisant le « bien manger ».

Restaurant bistrannique / Bar à vin
Couverts : entre 30 et 40 en été (20 hors saison)



Tarifs
Formule soir à partir de **27 €**
Brunch **25 €**
Période d'ouverture
Toute l'année.
De juillet à septembre :
Soir : **L M M J V S D**
D'octobre à juin :
Soir : **L M M J V S D**
Brunch le dimanche midi de 12h30 à 14h30.
Contact
02 96 15 49 15
www.lartauxheures.fr



AL DENTE
TRÉBEURDEN
14 rue de Penvern

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

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



Tarifs
Formules de **8,60 € à 28 €**
Carte de **6,70 € à 28 €**
Période d'ouverture
Toute l'année.
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Contact
02 96 91 93 97
pizzeria-restaurant-al-dente@orange.fr
www.pizzeria-aldente.com



LA TOURELLE
TRÉBEURDEN
45 rue de Trozoul

Le restaurant La Tourelle vous accueille dans sa salle panoramique avec une vue sur le port, la plage et les îles de Trébeurden. Vous aimerez vous y retrouver entre amis ou en famille pour déguster une cuisine élaborée autour de produits frais de qualité. La carte et l'ardoise évoluent au rythme des saisons.
Cuisine traditionnelle
Couverts : 42 | **Accueil groupe** : 50



Tarifs
Formules de **20 € à 45 €**
Menu enfant à partir de **13 €**
Période d'ouverture
Du 10 juillet au 22 août :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Hors juillet / août :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Contact
06 16 84 40 91
02 96 23 62 73
latourelle1410@gmail.com
Restaurant la tourelle
restaurant_la_tourelle



SOUS LE VENT
TRÉBEURDEN
45 rue de Trozoul - Rez-de-chaussée

Entre la plage de Tresmeur et le port, la cuisine, chez Frédérique et Nicolas, est un caractère qui se transmet depuis plusieurs générations. Dans une atmosphère familiale et un cadre cosy, accompagnés de notre équipe, nous vous proposons des mets de qualité en privilégiant des produits frais, locaux, bios et cuisinés « maison ». Vous trouverez un large choix de crêpes et galettes, des plus classiques aux plus originales ainsi qu'une carte « brasserie » avec son fish & chips, Jack fish (à base de St Jacques), burger de la maison, pièce du boucher, salades et moules en saison.
Crêperie / Brasserie
Couverts : 40 (salle) + 20 (terrasse) | **Accueil groupe** : 12



Tarifs
Carte de **6,90 € à 17,90 €**
Menu enfant **10,50 €**
Formules de **14,50 € à 17,50 €**
Période d'ouverture
De mars à juin, septembre et octobre :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Juillet et août :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Contact
02 96 45 84 79
souslevent22@hotmail.com
Crêperie Sous Le Vent

LES RESTAURANTS



LA MAISON

TRÉBEURDEN
18 corniche de Goas Treiz

Bienvenue à La Maison, notre hôtel restaurant et salon à vins. Situé à proximité des plages et du centre-ville, nous vous proposons côté repas une cuisine familiale avec une carte courte, déclinant des produits maison et de saison. Côté salon, vous trouverez une ambiance cosy et chaleureuse où vous pourrez prendre un verre accompagné d'un encas.

Comme à la Maison rien n'est figé, nos plats changent au fil de la saison. Au plaisir de vous recevoir chez nous.

Cuisine familiale
Couverts : 32 | **Accueil groupe** : 30

Tarifs
Formules à **17 € et 22 €**

Période d'ouverture
Du 2 avril au 30 septembre :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact
02 96 15 43 18
07 85 02 41 12
www.lamaisontrebeurden.fr
jpf@lamaisontrebeurden.fr



LA GRÈVE BLANCHE

TRÉGASTEL
23 rue de Merlin

Venez découvrir le restaurant La Grève Blanche, rénové dans une ambiance cosy et cocooning, toujours dans son cadre privilégié, face à la mer, les pieds dans l'eau. Ici, c'est cuisine créative, inventive à base de produits frais. 3 formules vous sont proposées dont un menu « bistrannique » à base de produits de saison avec une formule du jour le midi et à la carte le soir.

Nouveautés : bar à vin avec tapas et charcuteries locales.

Cuisine traditionnelle
Couverts : 50 (salle) + 46 (véranda) + 35 (terrasse)
Accueil groupe : oui (nous contacter)

Tarifs
Formule du jour le midi **15,90 €**
Carte midi et soir avec
3 menus **de 32 € à 48 €**

Période d'ouverture
Toute l'année.
1^{er} juin au 30 septembre :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Le reste de l'année :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact
02 96 15 33 88
gregory.chaen@orange.fr
La grève blanche



LES RESTAURANTS



LE TRANSAT

TRÉGASTEL
Place du Coz-Pors

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

Cuisine traditionnelle / Bar
Couverts : 110
Accueil groupe : 80

Tarifs
Formules **de 23 € à 39 €**
Carte **de 11 € à 25 €**

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

Contact
02 96 15 36 36
letransats@gmail.com



AUBERGE DE LA VIEILLE ÉGLISE

TRÉGASTEL
9 place de l'Église

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

Cuisine traditionnelle
Couverts : 50

Tarifs
Menu Traouiero **33 €**
Menu granit **44 €**
Menu homard (selon les cours du homard)

Période d'ouverture
Du 1^{er} février au 31 décembre :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

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



CRÊPERIE TY MAÏ

TRÉGASTEL
21 bis place Sainte-Anne

La Crêperie Ty Maï, labellisée Crêperie Gourmande et Qualité Tourisme, vous offre un large choix de galettes et crêpes traditionnelles, ainsi que des spécialités à base de Saint-Jacques entre autres. Une carte de plats vous est également proposée, telle la soupe de poissons.

Crêperie
Couverts : 24 (salle) + 15 (terrasse)
Accueil groupe : petits groupes



Tarifs
Formules **de 8,20 € à 15,20 €**
Carte **de 2,60 € à 14,30 €**

Période d'ouverture
Toute l'année.
Juillet et août :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
De Pâques au 11 novembre :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
En hiver :
Midi : **L M M J V S D**

Contact
02 96 23 41 95



CRÊPERIE L'IROISE

TRÉGASTEL
29 rue Charles Le Goffic

Dans un décor de bois et chants de la mer, découvrez une carte de galettes et crêpes, des spécialités aux saveurs originales. Toutes nos préparations sont « maison » : crêpes, galettes et glaces, sont faites traditionnellement à la minute. Un vrai délice ! Carte de moules et de salades également.

Crêperie
Couverts : 36 (salle) + 20 (terrasse)

Tarifs
Menu enfant **8 €**
Carte **de 2,30 € à 17,90 €**

Période d'ouverture
De février à début novembre.
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact
02 96 15 93 23
www.creperie-iroise.com



LE BREIZH'ILIEN

TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
16 rue de Trestel

Une crêperie est avant tout un restaurant où le cadre ne doit pas faire oublier l'assiette ! Le Breizh'Ilien a le mérite de rassembler une vue imprenable sur la plage de Trestel et une qualité gastronomique reconnue par le label Crêperies Gourmandes. Toutes les galettes et les crêpes sont tournées minute avec les produits les plus locaux possibles. Terrasse, accueil de groupes.

Crêperie
Couverts : 70
Accueil groupe : 30



Tarifs
Formules **de 6,50 € à 18 €**

Période d'ouverture
Du 1^{er} avril au 1^{er} novembre.
Hors saison :
Midi et soir : **L M M J V S D**
En saison en continu :
L M M J V S D

Contact
02 96 91 78 13
www.creperiebreizhilien.com



QUAI DES ÎLES

TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
20 rue de Trestel

Crêperie - brasserie, spécialité fish & chips. Situé face à la plage de Trestel. Cuisine traditionnelle où les plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison.

Crêperie / Brasserie / Cuisine traditionnelle
Couverts : 70 (salle) + 15 (terrasse)
Accueil groupe : 40

Tarifs
Période d'ouverture
De mars à début novembre :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact
02 96 48 09 01
sylvain.cosset@orange.fr
Crêperie Quai des Îles à Trestel



LES RESTAURANTS



LE TY GWEN

TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
42 rue de Trestel

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

Cuisine traditionnelle / Pizzeria / Brasserie
Couverts : 40 (salle) + 24 (terrasse)
Accueil groupe : 20

Tarifs

Menu enfant **8,50 €**
Carte **de 8,50 € à 19,80 €**
Formule huîtres, en saison **10 €**

Période d'ouverture

De mi-février à novembre.

En saison :

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

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

Basse saison :

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

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

Contact

06 46 69 70 15

f Ty Gwen plage de Trestel



CRÊPERIE DE LA MER

PLESTIN-LES-GRÈVES
Port de Toul An Héry - Sainte-Barbe

1985... 2022 ! 38 ans déjà qu'Odile, Yves et leur équipe ont le plaisir de vous proposer, dans une ambiance conviviale, un large choix de crêpes de blé noir et de froment, certaines aux saveurs originales.

La confection des crêpes est restée identique depuis la création de la crêperie par Mme Le Diagon en 1978. Nichée au cœur de nombreuses balades, la crêperie se situe sur la commune de Plestin-les-Grèves, au port de Toul an Héry, face à la mer en direction de Locquirec. En saison pensez à réserver votre table.

Crêperie

Couverts : 60 (salle) + 40 (terrasse)

Accueil groupe : 20



Tarifs

Carte **de 2,40 € à 8,50 €**

Période d'ouverture

D'avril à mi-novembre :

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

De mi-novembre à avril,

uniquement pendant

les vacances scolaires :

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

Contact

02 96 35 65 81

www.creperiedelamer.com

LES RESTAURANTS



LE MARINA

PLESTIN-LES-GRÈVES
102 Avenue des Frères le Gall

Sylvia et Marius ont repris Le Marina en 2020 pour vous proposer une cuisine savoureuse. Tout y est fait maison de l'entrée au dessert, à partir de produits frais, de qualité, bio et locaux. Pizzas à emporter du mercredi au dimanche soir. Repas à thèmes et soirées festives.

Cuisine traditionnelle / Pizzeria / Repas ouvrier / Bar
Couverts : 90



Tarifs

Menu ouvrier le midi **14,50 €**
Pizzas **de 6 € à 12 €**

Période d'ouverture

En saison :

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

Soir (pizza sur place ou

à emporter) : **L M M J V S D**

Hors saison :

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

Soir (pizza sur place ou

à emporter) : **L M M J V S D**

Contact

02 96 35 03 58

06 77 20 88 25

f La Marina



LE PHOENIX

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

Le Black Rock Grill est un concept de cuisson sur pierre de lave, chauffée à 450°, où chacun y cuit les ingrédients de son choix : boeuf, agneau, canard, filet mignon, poulet, poisson, crustacés, végétarien, Yakitori (mini-brochettes japonaises), mixed grill. Le tout, accompagné d'une salade et de frites maison.

Moules-frites et burgers en saison. Nick, d'origine galloise, vous réservera un excellent accueil !

Bar / Grill

Couverts : 28 (salle) + 36 (cour fermée)



Tarifs

Carte **à partir de 16 €**

Période d'ouverture

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

Contact

02 96 48 56 05

06 27 25 62 37

stallynick@gmail.com



LE TRÉVROS

PLESTIN-LES-GRÈVES
549 route de la Corniche de Kerallic

Situé sur la corniche de l'Armorique, à deux pas des sentiers de randonnées et des plages, Le Trévros vous ouvre ses portes tous les midis pour venir savourer des plats traditionnels mais aussi des fruits de mer et des spécialités créoles (sur réservation).

Pour agrémenter vos réceptions et fêtes de famille, Hervé et Luda proposent un service traiteur sur mesure, et vous accueillent également sur les marchés locaux.

Restaurant traditionnel / Cuisine exotique / Café / Bar
Couverts : 40
Accueil groupe : 120 (dans une salle extérieure)

Tarifs

Formules **de 13 € à 21 €**

Période d'ouverture

Toute l'année.

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

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

Contact

02 96 35 69 70

herve.gicquel@orange.fr



LA GRANGE VADROUILLE

PLESTIN-LES-GRÈVES
Manoir de Porspoden

La Grange Vadrouille est une guinguette proposant une offre de bar/restaurant avec des produits locaux et de saison.

À la fois familial et festif, ce lieu est avant tout un espace culturel et d'échanges avec une programmation éclectique d'événements : concert, théâtre, ateliers, événements sportifs.

Tapas / Cuisine du monde / Boissons locales
Couverts : 150

Accueil groupe : 50 pers. (sur réservation)



Tarifs

Carte **environ 15 € / pers.**

Période d'ouverture

Du 20 mai au 30 octobre.

Contact

06 26 99 49 68

sawa.locquirec@gmail.com

f La Grange Vadrouille



L'AUBERGE DE SAINT-JEAN

PLOUILLIAU
Lieu-dit Saint Jean

L'Auberge de Saint Jean vous accueille au sein d'une ancienne bâtisse du XIX^e siècle, entièrement restaurée, dans un cadre champêtre de trois hectares. Nous proposons une cuisine traditionnelle autour de produits frais de saison, tels que poissons de nos côtes et viandes de races. 5 chambres d'hôtes sont aussi à votre disposition avec grand confort pour un séjour chaleureux. Au plaisir de vous recevoir pour un bon moment de convivialité.

Cuisine traditionnelle, viandes, poissons
Couverts : 28 | Accueil groupe : 25



Tarifs

Menus **de 15,90 € à 45 €**

Période d'ouverture

Toute l'année.

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

Contact

02 96 54 05 94

aubergedesaintjean.com



CRÊPERIE SAINT-ERWAN

TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU
6 rue des Fontaines - Bourg de Trédrez

Petite crêperie traditionnelle et familiale proposant des plats faits maison à partir de produits locaux. Nous proposons galettes, crêpes, moules en saison estivale, une suggestion/plat du jour les week-ends d'hiver, un poisson / une viande.

Une petite terrasse extérieure pour profiter calmement du soleil. Aire de jeux pour enfants à proximité.

Crêperie

Couverts : 30 (salle) + 20 (terrasse)

Accueil groupe : 20



Tarifs

Carte **à partir de 8,70 €**

Période d'ouverture

Toute l'année.

En saison : **L M M J V S D**

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

Hors saison : **L M M J V S D**

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

Contact

02 96 48 74 13

eurtylann.creperie@gmail.com

LES RESTAURANTS



LE KRIBI VRAC
PLOUARET
18 place de l'Eglise

Dans une ambiance exotique, Martha vous accueille pour une pause épicée. Vous dégusterez des plats aux douces saveurs exotiques, tel que le rougaille saucisse ou le poulet colombo. Prolongez votre pause au salon de thé en sirotant une boisson bio. Vous en profiterez pour découvrir les produits de l'épicerie zéro déchet, sans emballages jetables, bio et locaux. Martha vous glissera le programme de ses ateliers zéro déchet à faire soi-même. La vente à emporter et le service traiteur sont possibles. Renseignez-vous !

Cuisine exotique / Bio / Végétarienne
Couverts : 20 (salle) + 4 (terrasse) | Accueil groupe : 20



Tarifs
Carte de 3 € à 30 €

Période d'ouverture
Toute l'année de 9h à 14h et de 18h à 21h :
L M M J V S D

Contact
09 81 99 63 20
lekribivrac@gmail.com



L'ÉTAPE
PLOUNÉVEZ-MOËDEC
Porz An Park

Au pied de la RN 12, profitez de cette halte sur la route de vos vacances vers le Finistère. Manuel et son équipe vous accueillent dans une vaste salle lumineuse et vous proposent un menu à 13,50 € avec entrée, plat, fromage, dessert et boisson. Rapport qualité prix imbattable !

Cuisine traditionnelle / Bar / Traiteur
Couverts : 55 (salle) + 25 (terrasse)
Accueil groupe : 20 à 80



Tarifs
Menu 13,50 €

Période d'ouverture
Toute l'année de 8h à 17h.
Midi : L M M J V S D

Contact
02 96 38 66 72
bar.restaurant.letape@gmail.com
L'Étape, Bar Restaurant



LE TEMPS DES CERISES
TONQUÉDEC
L'Hôtel

Proche de Lannion, « Le Temps des Cerises » est situé en campagne, dans un cadre rustique. Plats au chaudron sur réservation (kig ha farz, pommes de terre au lard). À la carte : crêpes salées et sucrées cuites au feu de bois, réalisées avec des farines bio locales, grillades. Ponctuellement, concerts, contes, débats, expo et librairie, fournil de pain bio. Tous les mercredis de 17h à 19h, petit marché bio avec produits locaux ou de proximité : pain, légumes, fruits, œufs... Recommandé par le Guide du Routard, le guide vert Michelin, Bretagne Magazine, spécial cuisine bretonne et Gault et Millau, Guide Grand Ouest. Réservation conseillée.

Crêperie / Restaurant traditionnel
Couverts : 30 | Accueil groupe : 30



Tarifs
Carte de 7 € à 10 €

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

Contact
02 96 46 48 63
06 85 93 88 66
letempsdescerises@orange.fr
www.letempsdescerises.bzh



LES RESTAURANTS



RESTAURANT DE LA GARE
CAMLEZ
11 La Gare

Nous vous accueillons du lundi au vendredi midi avec notre formule à 13,50 € (entrée, plat, fromage et dessert), le vendredi soir avec nos burgers frites (snacking) toute l'année. De mai à septembre le samedi midi : suggestions du jour.

Services : bar-tabac, restaurant, plats à emporter, gaz.
Location de 2 vélos à assistance électrique toute la semaine.

Bistrot / restaurant traditionnel
Couverts : 110 | Accueil groupe : 25 à 60



Tarifs
Menus 13,50 €
Carte de 4 € à 13 €

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

En saison :
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact
02 96 92 76 88
restaurantdelagarecamlez

Le puits de Jeanne
Domaine

À l'auberge on se régale autour d'un bon Kig Ha Farz au cœur de la Bretagne authentique

Auberge de terroir, gîtes & chambres d'hôtes

Plouégat-Moysan
02.98.79.20.15
www.lepuitsdejeanne.bzh



LE DERRIEN
LA-ROCHE-JAUDY
1 Place de l'Eglise - La Roche-Derrien

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

Restaurant / Bar à vin
Couverts : 20 | Accueil groupe : 20



Tarifs
Menu 3 plats à partir de 32 €
Bar-food à partir de 8 €

Période d'ouverture
Du 10 février au 31 décembre de 19h à 22h : L M M J V S D
Bar ouvert à partir de 16h.

Contact
02 96 48 13 54
contact@lederrien.bzh
www.lederrien.bzh
Le Derrien
le_derrien



LE RENDEZ-VOUS
LA-ROCHE-JAUDY
9 place du Martray - La Roche-Derrien

Restaurant traditionnel. Produits frais et cuisinés maison. 3 choix d'entrées, 3 choix de plats, 3 choix de desserts. Formule le midi. La carte est changée régulièrement.

L'après-midi salon de thé avec glaces artisanales.

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



Tarifs
Carte de 15 € à 29 €

Période d'ouverture
Ouvert toute l'année sauf le mois de novembre.
Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Contact
02 96 48 88 47
lerendezvous@gmail.com
www.le-rendezvous.com

LES RESTAURANTS



TY GOUFFRE

PLOUGRESCANT
Site de Castelmeur - Chemin de Pors Lédan

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

Tarifs
Menu **16 €**
Carte à partir de **12 €**

Période d'ouverture
Ouvert d'avril à septembre.
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact
02 96 44 73 19
tygouffre@gmail.com
ty-gouffre.business.site

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



AIGUE MARINE

TRÉGUIER
5 rue Marcellin Berthelot - Port de Plaisance

Cuisine élaborée à partir d'excellents produits qui s'inscrivent pleinement dans la tendance « locavore », elle se distingue par des partis-pris (naturalité), son approche peu coutumière des légumes et des herbes et par un authentique talent en cuisine, notamment au niveau de la cuisson parfaitement maîtrisée.

Les produits de la mer (langoustines, homard), et produits de la terre se conjuguent ici avec un égal bonheur.

Restaurant gastronomique
Couverts : 40 | **Accueil groupe** : 60



Tarifs
Menus de **28 € à 120 €**
Menu gastronomique enfant de **17 € à 21 €**

Période d'ouverture
Du 1^{er} avril au 31 octobre.
Midi et soir : **L M M J V S D**

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



LES RESTAURANTS



LE KREIZ KER

TRÉGUIER
6 place du Martray

Seul, en famille ou en groupe, découvrez de nouveaux goûts et suggestions de plats qui s'accorderont parfaitement à votre envie : créativité et produits frais issus d'une agriculture écoresponsable, venant directement des exploitations de la région. Ne manquez pas non plus nos délicieuses crêpes et nos savoureux burgers. Petits et grands se régaleront ! Grande capacité d'accueil pour vos repas de groupe et spécialités pour tous types d'événements : banquets, mariages, communions... Confiez-nous l'organisation de votre réception !

Crêperie / Cuisine traditionnelle
Couverts : 130 | **Accueil groupe** : 60 maximum



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

Période d'ouverture
Ouvert du 15 janvier au 31 décembre.
Du 1^{er} sept. au 31 mars :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Du 1^{er} avril au 31 août :
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact
02 96 92 17 88 / 06 24 43 15 81
stehnicol@gmail.com
Restaurant Le Kreiz Ker



CRÊPERIE DES HALLES

TRÉGUIER
16 rue Ernest Renan

Nos galettes et crêpes sont tournées à la minute. Dans un souci de valoriser les produits locaux, les légumes de saison proviennent de Trédarzac (bio), le cidre de Penvénan, la bière Philomenn de Tréguier, les sardines au beurre de la Belle-Iloise et la charcuterie est bretonne (jambon, andouille de Guéméné, lard fumé, bacon).

Crêperie
Couverts : 75 | **Accueil groupe** : 75 maximum



Tarifs
Carte de **2,20 € à 17 €**

Période d'ouverture
Toute l'année.
Hors saison et vac scolaires :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
En été :
Midi et soir : **L M M J V S D**
*2 services le soir (19h et 21h)
du 14 juillet au 25 août.

Contact
02 96 92 39 15
creperiedeshalles@gmail.com



LE BISTROT D'ERNEST

TRÉGUIER
12 rue Ernest Renan

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

Cuisine traditionnelle
Couverts : 30 | **Accueil groupe** : 20



Tarifs
Menus de **16 € à 20 €**
Carte à partir de **12 €**

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

Contact
02 96 95 10 41
lgitardeau@sfr.fr



L'AUBERGE DU TRÉGOR

TRÉGUIER
3 rue Saint Yves

L'Auberge du Trégor est située dans une des plus jolies rues de Tréguier, à 20 m de la Place du Martray et de la cathédrale. Nous vous proposons de déguster une cuisine traditionnelle composée de plats faits maison. Pensez à réserver votre table !

Restaurant traditionnel
Couverts : 40 (1^{re} salle 20, 2^e salle 20)
Accueil groupe : 40



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

Période d'ouverture
Toute l'année.
Du 16/11 au 31/03 :
Midi et soir : **L M M J V S D**
Du 01/04 au 15/11 :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

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



L'INSTANT T

KERBORS
1 rue du Marais

A quelques encablures du Sillon de Talbert, L'Instant T vous accueille dans son esprit brocante, avec une terrasse ensoleillée. Une carte variée, avec des produits locaux et de saison. Une ardoise et un plat du jour vous sont proposés.

En été vous pouvez déguster crustacés, moules et huîtres « Quéré », huîtres médaille d'or 2020 au Concours Général Agricole. Salon de thé en journée pour des glaces, gaufres, crêpes ou pâtisseries maison.

Proposition de grillade le vendredi et le week-end. Location de vélos à assistance électrique.

Restaurant traditionnel / Bar / Café / Salon de thé - Couverts : 60 à 100



Tarifs
Menus de **15 € à 26 €**
Carte de **13,30 € à 35 €**

Période d'ouverture
Toute l'année.
Midi : **L M M J V S D**
Du 9 avril au 20 août :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact
02 96 55 39 91
06 14 59 14 78
linstant.t2@gmail.com
L'Instant T Cafe Brocante



CRÊPERIE DU MOULIN À MER

LÉZARDRIEUX
1 rue du Moulin à Mer

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

Reservation vivement conseillée.
Crêperie
Couverts : 60 | **Accueil groupe** : 60



Tarifs
Carte de **2,80 € à 14 €**

Période d'ouverture
Toute l'année (sauf congés).
Midi et soir : **L M M J V S D**
De Pâques à septembre et vacances scolaires (hors Noël) :
Midi et soir : **L M M J V S D**

Contact
02 96 20 19 49

LES RESTAURANTS



L'AUBERGE DU TRIEUX

LÉZARDRIEUX
1 impasse du Four Neuf

Dominique et Maude seront ravis de vous accueillir chaleureusement pour tous vos repas entre amis en famille ou entre collègues.

Dans un cadre alliant tradition et modernité, le restaurant vous propose de découvrir une cuisine créative, de qualité, imaginée par le chef maître restaurateur. Au fil des saisons les produits du terroir y seront les invités d'honneur.

Restaurant gastronomique
Couverts : 70
Accueil groupe : 35



Tarifs
Formule du midi
Menus à partir de 25 €

Période d'ouverture
Toute l'année.
D'octobre à avril :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
En saison :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

Contact
02 96 20 10 70 / 06 62 37 21 39
auberge-du-trieux.com
contact@auberge-du-trieux.com
Auberge du Trieux



CRÊPERIE LEZ AR DREO

LÉZARDRIEUX
5 place du Centre

Nous vous accueillons chaleureusement sur la place de notre petit village : Lézardrieux. Une déclinaison de crêpes et de galettes hautes en saveurs et en originalité vous y attendent impatiemment, le tout fait maison sur une base de produits frais et locaux. Alors n'hésitez pas !

Nous proposons aussi de la vente à emporter.

Crêperie
Couverts : 40
Accueil groupe : 15



Tarifs
Carte de 2,50 € à 13 €

Période d'ouverture
D'avril à novembre
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**
Juillet et août :
Midi : **L M M J V S D**
Soir : **L M M J V S D**

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



BREIZ'H BIHAN

PLEUBIAN
Place du Château

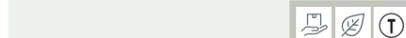
Situé au cœur d'un petit village, vous trouverez le restaurant le Breiz'h Bihan. Vous pourrez y découvrir une cuisine authentique, traditionnelle bretonne, avec des produits locaux de la Presqu'île.

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

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

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

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



Votre avis nous intéresse.
Partagez votre expérience de séjour
sur nos réseaux sociaux !



#cotedegranitrosetourisme
#perroquirectourisme

« Ici, destination durable »

Offices de Tourisme de Bretagne

Voyageons ensemble

Charte du voyageur

OFFICE DE TOURISME
CÔTE DE GRANIT ROSE
CULTIVER L'ESSENTIEL

« 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

Logos: Tourisme BRETAGNE, République Française, Bretagne, Côte de Granit Rose, Bretagne Tourisme, Bretagne 2025

Les bars et cafés

BARS AND CAFÉS - BARS UND CAFÉS - OSTALERIOÙ

En quête de convivialité...



LES BARS ET CAFÉS



LE FLAMBARD

LANNION
Place du Général Leclerc

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

Profitez de la salle d'exposition à la Cale du Flambard, où vous découvrirez des exposants locaux. Chaque jeudi de l'été, découvrez l'exposition de plusieurs sculpteurs et peintres au fil de la venelle des Trois Avocats.

Kenavo à bientôt !

Bar / Petite restauration / Galerie



Tarifs

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

Période d'ouverture

Toute l'année.
7 jours sur 7.

Contact

02 96 37 40 72



LE TRUC CAFÉ

LANNION
42 rue de Tréguier

Le Truc Café, c'est un bar !

Le truc c'est un mélange de concerts, de projections cinéma, d'expositions...

Le truc c'est une terrasse, un billard, un coin enfants.

Le truc ce sont des produits bio et locaux pour l'apéro, des jeux de société et une bibliothèque participative.

Parce qu'au Truc, chacun peut y apporter son truc.

Café / Bar à jeux / Spectacles

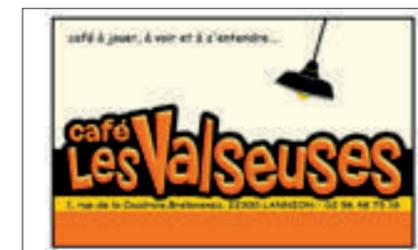


Période d'ouverture

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

Contact

09 51 41 74 65
06 50 98 75 04
letrucafe@gmail.com
letrucafe
le_truc_cafe_lannion



LES VALSEUSES

LANNION
1 rue de la Coudraie

Au cœur du quartier de Brélévenez, ce bar/café accueille des concerts, des spectacles de théâtre et des expositions dans une ambiance chaleureuse. On peut y déguster des bières bretonnes et des produits locaux ou issus du commerce équitable.

Aux beaux jours, profitez de son jardin (barbecue et jeux), ainsi que de sa terrasse ensoleillée.

Programmation des animations sur la page Facebook.

Café / Spectacles



Période d'ouverture

Toute l'année.

Contact

02 96 48 75 19
cafelesvalseuses@gmail.com
www.lesvalseuses.net
Café Les Valseuses



LA CAPSULE DE CLOCHETTE

LANNION
29 rue des Chapeliers

En plein cœur du centre-ville de Lannion, on vous accueille 7 jours/7.

Venez-vous retrouver autour de planches à partager et profiter d'une large sélection de bières et de vins.

Le plus : Gay friendly.

Bar



Période d'ouverture

Toute l'année de 9h à 22h
(fermé le dimanche matin).

Contact

02 96 46 71 14
La Capsule de Clochette



DOCKLAND PUB

LOUANNEC
2 route de Kernu

Bar de nuit. Ambiance chaleureuse, conviviale et festive.

Animations musicales, jeux, billard, fléchettes. Diffusion des matchs de foot, rugby, etc sur demande.

Privatisation d'une salle pour 20 personnes environ possible.

Bar d'ambiance musicale / Jeux



Période d'ouverture

Toute l'année.
Du mardi au dimanche de 18h à 2h, et le samedi de 18h à 3h.

Contact

02 96 23 01 34
Dockland Pub



CABANE BAMBOÙ'S

TRÉBEURDEN
42 rue de Trozoul

Un peu comme un refuge en mer planté dans le sable avec vue sur la mer, cet établissement emblématique se trouve à côté de la non moins célèbre discothèque « Les Chandelles ».

Un coude sur le bar, les yeux dans la mer, on y vient pour y faire, très justement, la « bamboula », au son des concerts et DJ's invités qui sévissent aux platines.

Bar d'ambiance musicale



Période d'ouverture

Saison d'hiver du jeudi au dimanche de 15h à 2h (jusqu'à 3h le samedi).
Saison estivale tous les jours de 15h à 2h (jusqu'à 3h le vendredi et le samedi).
Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires.

Contact

02 96 15 48 69
cabane.bamboous@wanadoo.fr

LES BARS ET CAFÉS



POSEÏDON BAR
TRÉBEURDEN
2 rue de Traou Meur

À découvrir sur la côte de Granit Rose : Le Poséïdon. Vue imprenable sur le front de mer de la plage de Tresmeur depuis la terrasse à ciel ouvert, dans un cadre magnifique.

Le bar vous accueille dans une ambiance chaleureuse pour découvrir nos savoureux cocktails et déguster nos planchas. Le cadre se prête à de nombreux événements : concerts, cours de danse, retransmissions sportives, soirées disco, karaokés... Après avoir monté quelques marches, le plaisir des yeux et l'ambiance seront au rendez-vous.

Bar d'ambiance / Snack / Tapas / Charcuterie / Crêpes



Période d'ouverture
Toute l'année.
Vacances scolaires :
7 jours sur 7 de midi à 23h (le samedi jusqu'à 3h).
Hors vacances scolaires :
du jeudi au dimanche de 15h à 23h (le samedi jusqu'à 3h)

Contact
02 93 27 03 27
poseidontrebeurden@gmail.com
f Poséïdon Bar



TY MAÏ
TRÉBEURDEN
8 corniche de Goas Treiz

Le bar breton convivial où estivants et locaux discutent de la dernière pêche. Ambiance garantie surtout le mardi jour de marché.

Petite restauration à toute heure : salades, sandwiches, fish and chips, burgers, frites, croque-monsieur, saucisse-frites.

Accès wifi. Terrasse plein sud. Retransmission des événements sportifs.

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

Bar / Restauration rapide



Tarifs
Carte de 3,20 € à 12,50 €

Contact
02 96 23 69 09
f Bar Ty Maï

Période d'ouverture
Toute l'année. 7 jours sur 7 d'avril à septembre. Fermé le mercredi d'octobre à mars.



CHAI-VOUS
TRÉBEURDEN
45 rue de Trozoul

Chai-Vous propose une gamme de plus de 200 vins, 80 références de rhums et une large sélection de cocktails, gins... Lieu convivial situé sur le port, où vous pouvez déguster toute une sélection de tapas servis jusqu'à minuit en hiver et 1 heure du matin en été.

Bar à vins, rhumerie, tapas et autres plaisirs



Période d'ouverture
Du 15 mai au 15 septembre :
L M M J V S D de 17h à 2h
(tous les jours pendant les vacances)
Du 15 septembre au 15 mai :
L M M J V S D de 17h à 1h
(tous les jours pendant les vacances).
Fermé en janvier et février.

Tarifs
Vin de 3 € à 8 €
Rhums de 5 € à 12 €
Tapas de 4 € à 19 €

Contact
06 81 44 64 04
06 89 98 51 84
info@chai-vous.com
chai-vous.com
f chavoustrebeurden
@ chavous



CAFÉ CULTUREL L'IMPROBABLE
PLESTIN-LES-GRÈVES
Manoir du Porjou

L'Improbable Café Culturel de Porjou à Plestin les Grèves, dans les Côtes d'Armor, se situe sur le domaine d'un manoir du XV^e siècle transformé en café culturel en 2020. Vous y trouverez des livres à disposition, des expositions et pourrez déguster des produits naturels et locaux dans un cadre exceptionnel.

Diverses ambiances dans un lieu enchanteur en bordure du circuit de randonnée « Circuit des Chapelles - Boucles de Sainte-Anne et Saint-Roch ».

Café culturel / Exposition / Concert / Conférence / Animation à thème



Horaires d'ouverture
Toute l'année : L M M J V S D

Formules
petite restauration (boisson, planche apéro, pâtisseries)

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



PUB L'ATELIER
TRÉGUIER
10 rue Poul Raoul

Un souffle d'Irlande en Bretagne...

Le Pub L'Atelier vous invite au partage et à la convivialité. Dans l'atmosphère des pubs irlandais, c'est au coin du feu ou dans le jardin que vous passerez un agréable moment en famille ou entre amis. L'Atelier vous propose ses snacks et planches apéro élaborées à base de produits locaux et artisanaux.

Programmation musicale sur le site Internet et dans la presse locale. Membre du Collectif Culture Bar-Bars. Pub, concerts, restauration rapide, wi-fi gratuit.

Pub / Restauration rapide



Période d'ouverture
Toute l'année sauf période de Noël et jour de l'an.
En été : du mardi au samedi de 17h à 2h.
En hiver : mardi et mercredi de 11h à 21h, jeudi de 11h à 14h et de 16h à 1h, vendredi et samedi de 16h à 1h. Fermé dimanche et lundi.

Contact
02 96 92 86 07
contact@latelierpub.fr
www.latelierpub.fr
f @



L'ELEKTRON LIBRE
TRÉVOU-TRÉGUIGNEC
50 Rue du Royau

Situé à proximité de la plage du Royau, L'Elektron offre un véritable esprit de famille avec une grande terrasse et un terrain de boule. L'équipe vous accueillera à votre retour de plage pour déguster des produits régionaux autour d'un verre ou d'un cocktail.

Concerts et spectacles vivants ont lieu régulièrement. Un espace est spécialement dédié aux artistes pour les accueillir en résidence.

Bar concert / Bar à cocktails / Restauration régionale



Période d'ouverture
De janvier à avril :
mercredi et jeudi de 17h à 23h, et du vendredi au dimanche de 17h à 1h.
De mai à sept. : tous les jours, de 11h à 15h et de 17h à 1h.
Ouvert toute la semaine en période de vacances.

Formules
Plat le midi et tapas le soir

Contact
02 56 39 36 16 / 06 76 11 43 59
prog.elektronlibre@gmail.com

vélek'tro



LE CAFÉ THÉODORE
TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU
Kerguerwen

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

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

L'Asso Tohu-Bohu organise : projections de documentaires, concerts, théâtre, ateliers de Breton, dégustations de vin et aussi festivals de films et Escalles Nomadesma pour plonger dans d'autres cultures.

Café spectacles



Période d'ouverture
Toute l'année.
En été :
L M M J V S D
Hors vacances d'été :
L M M J V S D

Contact
06 15 77 04 85
theodorecafe@yahoo.com
www.cafetheodore.fr
f Café Théodore



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

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

Bar / Tapas / Restauration



Période d'ouverture
Ouvert du 25 mai au 25 septembre, tous les jours sauf en cas de tempête. Pas de réservation.

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



vélek'tro

à vous la liberté !
frankiz deoc'h !

BRETAGNE

LOUEZ UN VÉLO À ASSISTANCE ÉLECTRIQUE E-BIKE

- > DANS LES BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE
- > CHEZ NOS PARTENAIRES :
 - COMMERCES,
 - HÉBERGEMENTS,
 - PORTS & AÉROPORTS



OFFICE DE TOURISME
BRETAGNE
CÔTE DE GRANIT
ROSE
CULTIVER L'ESSENTIEL

Les produits du terroir & fabrication artisanale

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

Dégustations et saveurs bretonnes assurées



OFFICE DE TOURISME

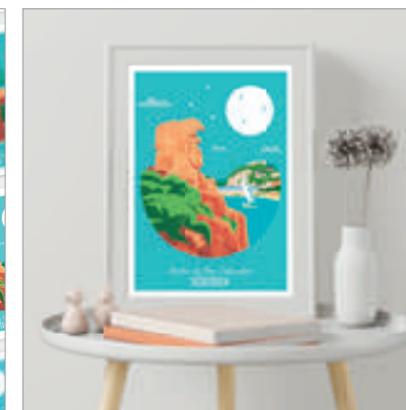
**CÔTE
DE GRANIT
ROSE**

CULTIVER L'ESSENTIEL

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

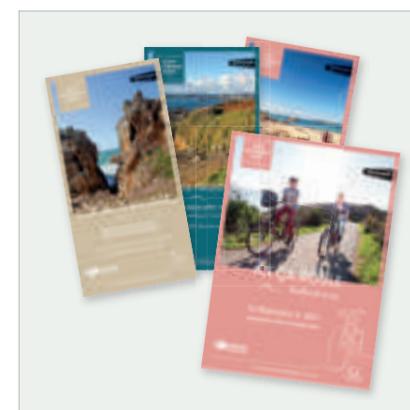
POUR LES GOURMANDS

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



COLLECTION EXCLUSIVE DE R. DELERUE

déclinée en affiches,
marques-pages, cartes
postales et même
dés à coudre !



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



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



LES CAVES DU PÉLICAN 
LANNION
 6 quai du Maréchal Joffre

Philippe Boyer, caviste conseil, vous propose une sélection de vins rigoureux. Il souhaite rendre le vin accessible à tous, avec un excellent rapport qualité-prix. La boutique développe également la vente de vins issus de l'agriculture biologique et biodynamique, environ 150 références, valorisant des goûts vrais et justes. Vous y trouverez un espace dédié à l'épicerie fine, au thé et au café torréfié artisanalement. Parking privé.

Cave / Vins fins

Période d'ouverture
 Toute l'année.
 Du mardi au samedi de 9h45 à 12h30 et de 14h30 à 19h15.

Contact
 02 96 37 51 64
 lescavesdupelican@orange.fr
 Les-Caves-du-Pélican
 lescavesdupelican

LA CAVE DES HALLES 
LANNION
 Boulevard de La Fayette - ZA de St-Marc

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

Cave / Vins fins

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

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

LA CAVE D'AUVELAIS
PLESTIN-LES-GRÈVES
 3 place d'Auvélais

Serge, caviste conseil, vous propose une sélection de vins issus de l'agriculture biologique, champagnes, whiskies, spiritueux, bières artisanales, bag in box. Mais aussi de l'épicerie fine : produits de la mer, spécialités bretonnes, confitures et miels, épices, produits basques. Paniers garnis à offrir ou à composer soi-même.

Cave / Vins fins

Période d'ouverture
 Toute l'année.
 Du mardi au samedi de 10h à 12h15 et de 15h à 19h15.
 Le dimanche de 10h à 13h.

Contact
 02 96 35 07 75
 grillotserge@orange.fr



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

Créée en 1997 et pionnière du whisky français, Celtic Whisky Distillerie est l'une des distilleries les plus titrées de France.

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

Distillerie

Période d'ouverture
 En hiver : du lundi au vendredi de 10h à 12h et 14h à 17h.
 En été : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

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



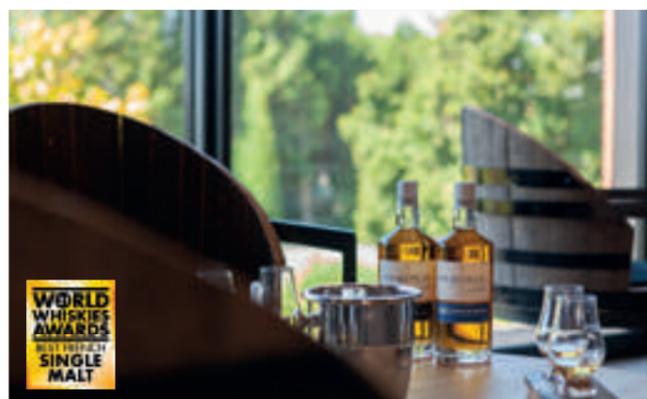
DISTILLERIE AR ROC'H
GIN LA ROCHE
LA ROCHE-JAUDY - 21 bis rue aux Toiles - La Roche-Derrien

La valeur n'attend pas le nombre des années... Notre toute jeune distillerie a été créée en 2019 et vient de commercialiser son premier spiritueux. Né d'un subtil équilibre entre l'Armor et l'Argoat, le gin La Roche-Sauvage est le premier spiritueux d'une longue série. 10 plantes et épices sont nécessaires pour réaliser ce délicat mélange alliant l'iode et le minéral.

Distillerie

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

Contact
 06 14 71 57 10
 sebastien@arroch.bzh
 www.distillerie-arroch.fr
 distillerie.ar.roch
 larochegin



DISTILLERIE WARENGHEM
WHISKY ARMORIK 
LANNION - Route de Guingamp, Boutin

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

La visite s'achève sur une dégustation commentée. Visites sur réservation (possible en office de tourisme).

Distillerie




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

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

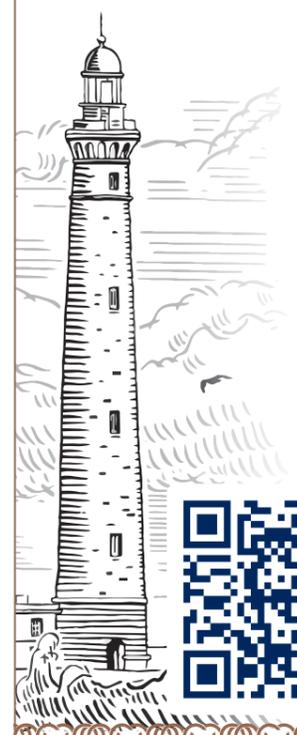
Contact
 02 96 37 00 08
 boutique@distillerie-warenghem.com
 www.armorik.bzh

Coordonnées GPS
 48.724571, -3.433293



“Un partage de savoir-faire et d'émotions”

Découvrez nos whiskys d'exception et nos méthodes de fabrications artisanales en visitant notre nouvelle boutique



Hiver : 10h-12h et 14h-17h
 du lundi au vendredi
Été : 10h-12h30 et 14h-18h
 du lundi au samedi

2, allée des Embruns
ZA de Pen Lan / 22610 Pleubian
Tél. : 02 96 16 58 08



 Celtic Whisky Distillerie /  @CelticWhiskyDistillerie



BRASSERIE ARTISANALE PHILOMENN 
TRÉGUIER
 Parc Sainte-Catherine

Vous la retrouverez dans tous les festivals et les bons bars du coin. La brasserie augmente d'année en année ses approvisionnements en céréales locales, avec pour objectif d'atteindre les 100 % au plus vite.

Un bâtiment en briques, typique des architectures industrielles du début du XX^e siècle, sur les rives du Jaudy, ouvert au public, avec des expositions, des visites, des dégustations.

Brasserie



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

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

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

Contact
 02 96 92 24 52
 www.philomenn.fr



OFFICE DE TOURISME
CÔTE DE GRANIT ROSE
 ~~~~~  
 CULTIVER L'ESSENTIEL

**SUIVEZ LE GUIDE !**

Nos conseiller(ères) en séjour vous ont concocté un programme de découvertes et d'échanges avec des professionnels passionnés, heureux de partager avec vous leur métier et savoir-faire !

Retrouvez la liste des producteurs qui proposent des visites en page 58 de ce guide ou sur notre site :

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



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

Six bières bio à l'année, des brassins spéciaux selon les saisons, 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 !

Brasserie

**Période d'ouverture**  
 Ouvert le mardi et vendredi de 16h à 19h.  
 En juillet et août, ouverture jusqu'à 22h, crêpes et galettes bio d'Elisa sur place.  
 Visites à 16h30 et 18h.

**Contact**  
 06 79 26 63 48  
 brasseriekerampont@gmail.com  
 kerampont.com  
 Brasserie Kerampont



**BRASSERIE DES 7 ÎLES**   
**TRÉGASTEL**  
 Z.A. du Dolmen

La Brasserie des 7 îles est une jeune brasserie artisanale proposant des bières variées, brassées à Trégastel, dans la ZA du Dolmen. L'environnement de brassage est accessible au public. Un espace dégustation-vente permet aux particuliers de découvrir les diverses saveurs des bières et d'en apprendre un peu plus sur leur fabrication. Bono, Rouzic, Malban... ne seront plus simplement le nom des îles de l'archipel, mais évoqueront également des saveurs plus ou moins houblonnées. Yec 'hed mat !

Brasserie

**Période d'ouverture**  
 Toute l'année le samedi de 10h à 18h. Haute saison le soir du lundi au vendredi.  
 Basse saison le soir le lundi, mercredi et vendredi.

**Contact**  
 07 55 63 99 73  
 contact@brasseriesdes7iles.com  
 brasseriesdes7iles.com



**BRASSTILLERIE KANARFOLL**  
**PERROS-GUIREC**  
 Kérambellec

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

Brasserie

**Période d'ouverture**  
 Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h.  
 De septembre à juin : mercredi et vendredi de 16h à 18h.  
 Visites guidées gratuites de la brasserie en juillet et août le mardi et le vendredi à 11h.

Durée des visites : 45 min.  
 Réservations à l'Office de Tourisme de Perros-Guirec.

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





**CIDRERIE DU LÉGUER**

**LANNION**  
40 impasse de Kerlenn - Beg Léguer

Cidre naturel, sans sulfite, récolte manuelle, pétillant naturel.

Cidre, bière, jus de pomme, pommeau, eau de vie, vinaigre, miel et de la bonne humeur !

Ne pas appeler pour réserver : venez aux horaires d'ouverture, le répondant ne prend pas les messages.

C'est une ferme donc il se peut que parfois nous soyons au champ ! Si vous êtes plus de 8, il faut réserver par email uniquement.

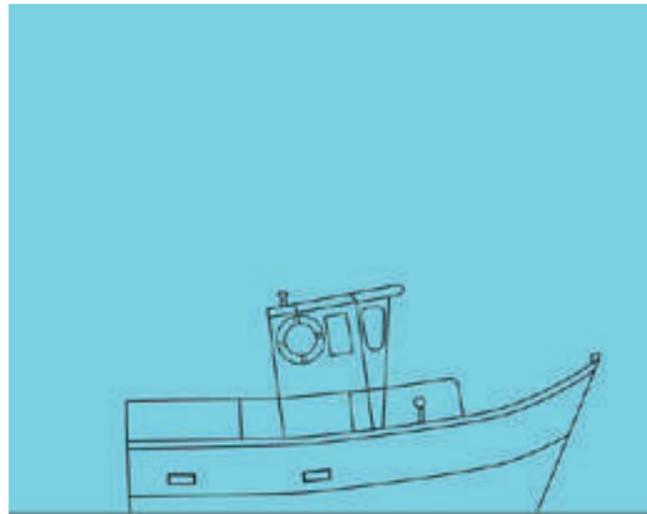
Cidrie

**Période d'ouverture**

Toute l'année le vendredi de 14h à 17h, (fermé du samedi au jeudi).  
Juillet-août : du lundi au vendredi de 14h à 17h30 (fermé le samedi et dimanche).  
Fermé les jours fériés.

**Contact**

02 96 54 70 67  
cedricbloas@gmail.com  
www.cidrebio.com  
f Cidrerie du Léguer  
@ cidrie du léguer



# CIDRE

## CIDRERIE DU LEGUER

Cédric Le Bloas  
Propriétaire - Récoltant  
40, impasse de Kerlenn - 22300 LANNION  
06 08 75 03 58 - cidrebio.com  
PRODUIT DE FRANCE - PRISE DE MOUSSE NATURELLE  
sans sulfites ajoutés

LE PAIN ET LE BIEN ÊTRE SONT LES SEULS BIENS QUI NE SONT PAS CONSUMÉS EN UN SEUL MOMENT.



**LE VERGER DE KERNIVINEN**

**PERROS-GUIREC**  
Kérambellec

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

Cidrie

**Période d'ouverture**

Visites guidées en période de vacances scolaires (sauf Noël), en juin et septembre les mercredis à 10h et 11h15. Les mardis, mercredis et jeudis à 10h et 11h15 en juillet et août.

**Contact**

06 22 99 46 80  
www.cidre-fermier.com  
levergerdekernivinen@outlook.fr  
f LvdK Verger de Kernivinen  
@ levergerdekernivinen



**CIDRERIE PENN PRAD**

**PENVÉNAN**  
29 rue des Perdris

Penn Prad, c'est le fruit d'une idée entre amis : perpétuer un savoir-faire transmis par nos anciens. Ce cidre de terroir pur jus, à l'effervescence naturelle et sans sulfites ajoutés, puise ses racines dans les vergers du Trégor et du Goëlo. Cueillies et sélectionnées à la main, les pommes sont lentement pressées pour en tirer un jus de qualité.

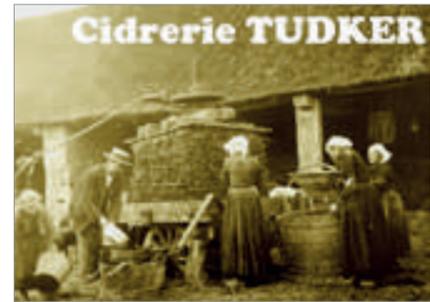
Cidrie

**Période d'ouverture**

Présent sur les marchés. Nous contacter

**Contact**

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



**CIDRERIE TUDKER**

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

Bienvenue à la cidrie fermière biologique Tudker, chez Brigitte Kerroux, propriétaire récoltante à Saint Quay-Perros. L'élaboration de nos produits (cidre, jus de pommes et vinaigre de cidre) associe tradition et techniques nouvelles pour vous garantir la meilleure qualité dans le respect de votre /notre environnement. Tous nos produits sont certifiés Agriculture biologique par le bureau Veritas, certification France (FR-Bio-10). Dégustation commentée gratuite et vidéo vous feront découvrir notre métier.

Cidrie

**Période d'ouverture**

D'avril à mai et de juillet au 15 septembre : du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h30. Fermé le samedi, le dimanche et les jours fériés. Fermé : de janvier à mars, en juin et du 16 décembre au 31 décembre

**Contact**

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



**CIDRERIE GUILLOU-LE MAREC**

**PAIMPOL**  
Rue Pierre Mendès France

La cidrie Guillole-Le Marec, entreprise familiale depuis 125 ans, plus connue sous la marque Bolée de Paimpol, est heureuse de vous accueillir dans son musée.

Espace dédié à l'histoire de l'entreprise, exposition d'ancien matériel cidricole.

Cidrie / Production artisanale



**Période d'ouverture**

Boutique ouverte toute l'année du lundi 10 h au samedi midi. Présentation de l'activité et dégustation du mardi au vendredi. Se présenter à 10h, 15h ou 16h. Pour les groupes, pensez réserver.

**Contact**

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



**CIDRERIE DE PRAT ROUZ**

**PENVÉNAN**  
Prat Ar Rouz

La cidrie de « Prat Rouz ». Production de cidre pur jus en prise de mousse naturelle, jus de pomme, gelée, vinaigre, eaux-de-vie et apéritifs. Les pommes proviennent de vergers situés dans les environs de la cidrie. Ces vergers, haute tige et basse tige, sont garantis sans traitements. Ils regroupent plus de 30 variétés de pommes, bénéficient d'un enherbement et sont certifiés AB.

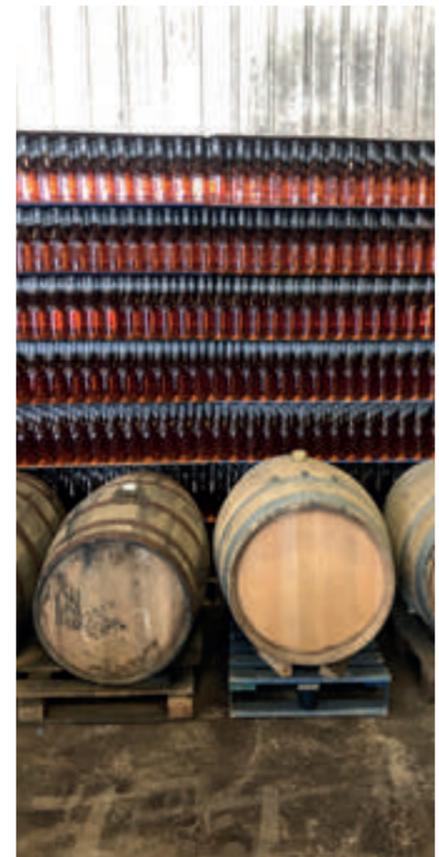
Cidrie

**Période d'ouverture**

Vente sur les marchés : d'avril à septembre le samedi matin à Penvénan. En été : le lundi soir à Buguelès et le jeudi matin à Port-Blanc. Vente directe toute l'année, du mardi au vendredi de 17h à 19h.

**Contact**

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





CIDRERIE DE COZMÉZOU



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

Entre Lannion et Morlaix, la cidrerie de Cozmezou vous propose, dans la boutique attenante à l'atelier et située face aux vergers, une large gamme de produits élaborés sur place (cidres, jus de pomme, fine de Bretagne, etc.) ainsi que des produits locaux (produits de la mer, miel, bières, whisky etc.).

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

Tradition et savoir-faire sont au rendez-vous !

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

**Période d'ouverture**

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

**Contact**

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

Cidrerie



**DÉGUSTATION GRATUITE**

CIDRES, JUS DE POMMES, POMMEAU, EAU DE VIE DE CIDRE.

Visites possibles sur réservation.

Présentation d'un film sur les étapes de la fabrication.



Ouvert du lundi au samedi.

De mai à octobre :  
10h-12h15 et  
14h-19h

Hors saison :  
10h-12h15 et  
14h-18h

**Erwan LE CAËR**

Lieu-dit Coz Mezou - 29620 Plouégat-Guérand

02 98 67 56 10 - 06 71 46 05 69

www.cidrieriecozmezou.fr

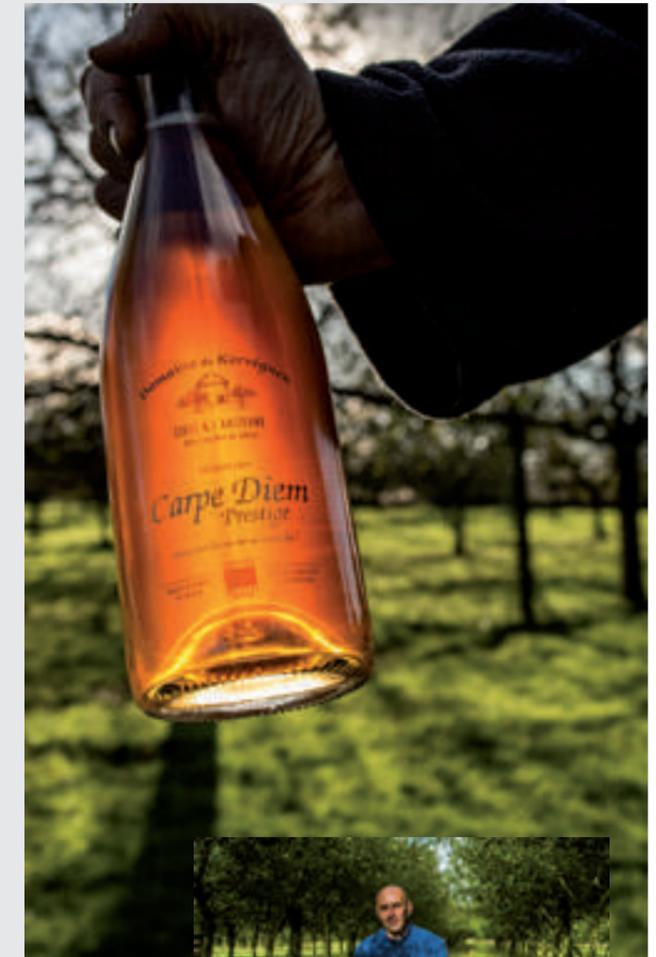


# Cidres à l'ancienne Domaine de Kerveguen



Éric Baron a créé les caves du Domaine de Kerveguen en 1993 à Guimaëc, près de Locquirec. Initié par une longue tradition familiale de paysans qui produisaient le cidre pour leur consommation personnelle, il ajouta sa patte, sa technique, pour des cidres toujours plus savoureux. Issus de l'agriculture bio, les cidres de Kerveguen vieillissent durant six à huit mois en fûts de chêne, quand la plupart des cidriers utilisent des cuves. D'où leur petit goût boisé et charpenté, qui laisse mille saveurs en bouche. Chaque année, après les maîtrises hivernales de la fermentation, Éric Baron élabore trois cuvées, selon leur teneur en sucre naturel résiduel : le moelleux « Carpe Diem Prestige », le Brut, et la « Cuvée du paysan » pour les amateurs de cidre plus rude... Les cidres d'Éric Baron sont présents sur de nombreuses tables de chefs étoilés et son savoir faire est récompensé par la distinction suprême : sa cuvée Carpe Diem Prestige est sélectionnée par l'Elysée depuis 1997!

*Als Eric Baron im Jahr 1993 den Keller des Landguts Kerveguen gründete, folgte er damit einer sehr langen Tradition seiner Familie, in der man früher als Bauern seinen Cidre noch selbst herstellte. Um seine Cidres geschmacklich zu vollenden, entwickelte Eric Baron seine eigene Technik. Die Cidres von Kerveguen stammen aus biologischer Landwirtschaft und reifen sechs bis acht Monate in Eichenfässern, wodurch sie ihre einzigartige, holzige Note bekommen. Der biologische Cidre ist 1997 vom Elysée ausgezeichnet worden. Kellerbesichtigung, Verkostung von Cidre, Apfelsaft, Pommeau Brantwein. Direktverkauf*



**DOMAINE DE KERVÉGUEN**

La cave du XVI<sup>e</sup> siècle se visite librement d'avril à septembre.  
Juillet : tous les jours 10h - 12h30 et 14h00 - 18h30, sauf dimanches et jours fériés.  
Août : tous les jours 10h - 18h30, sauf le dimanche.  
Avril, mai, juin et septembre : tous les jours 10h - 12h et 14h - 18h, sauf dimanche.  
D'octobre à mars : sur rendez-vous.

*Der Keller aus dem XVI Jahrhundert ist von April bis September zu besichtigen.*  
**Öffnungszeiten:**  
• Juli: jeden Tag von 10h bis 12h30 und von 14h bis 18h30. Sonn- und Feiertags geschlossen.  
• August: jeden Tag von 10h bis 18h30 außer Sonntags.  
• April, Mai, Juni und September: jeden Tag von 10h bis 12h und von 14h bis 18h, außer Sonntags.  
Von Oktober bis März: nach Vereinbarung.

**Cidres Domaine de Kerveguen**

KERVÉGUEN  
29620 GUIMAËC  
02 98 67 50 02  
www.kerveguen.fr  
eric.baron13@wanadoo.fr  
DMS : 48° 39' 58,946" N  
3° 41' 28,564" O  
DD : Latitude 48.67  
Longitude 3.69





LA MIE DU PAIN

**LANNION**  
21 rue Georges Pompidou

Artisan-boulangier, Jean-Marie est un amoureux de son métier. Il vous propose de découvrir chaque jour une palette de pains des plus traditionnels aux plus originaux et espère vous apporter à chacun de vos repas toute l'émotion que procure la dégustation d'un pain savoureux. Boulangerie, pâtisserie mais aussi service traiteur, assortiment de chocolats fins et service crêmerie.

**Période d'ouverture**  
Toute l'année. Le lundi et du mercredi au samedi de 6h30 à 13h30 et de 15h30 à 20h. Dimanche et jours fériés : toute la journée.

**Contact**  
02 96 45 74 95 / 06 74 97 95 24  
julienjeanmarie@orange.fr

Boulangerie / Pâtisserie / Traiteur / Chocolaterie



GRAINE DE GOURMANDISE

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
3 place de la Mairie

Graine de Gourmandise, à Plestin-les-Grèves, vous accueille toute l'année et vous propose des pains spéciaux (pain de tradition, pain au levain, seigle, campagne...), mais aussi toute une gamme de produits bretons (kouign amann, modane, gâteau breton, far aux pruneaux...). Nous vous ferons apprécier nos chocolats, glaces maison et nos pâtisseries modernes revisitées.

**Période d'ouverture**  
Toute l'année. Du mardi au dimanche en continu de 7h à 19h30

**Contact**  
02 96 35 01 06  
Grainedegourmandise

Boulangerie / Pâtisserie / Glacier / Chocolatier



L'ATELIER DE CHRISTOPHE

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

Poussez les portes de L'Atelier et découvrez tout un savoir-faire. Christophe vous propose toute une gamme de pains de tradition française élaborés selon une méthode traditionnelle, à partir de farine issue de l'agriculture raisonnée (baguette tradition Label Rouge, pains spéciaux...). Il vous fera également découvrir ses pâtisseries mêlant textures, goûts acidulés et sucrés, ses spécialités bretonnes, ses macarons et ses chocolats.

**Période d'ouverture**  
Toute l'année. Du mardi au samedi de 7h à 13h et de 14h30 à 19h30. Le dimanche de 7h à 13h.

**Contact**  
02 96 35 02 40  
Commande en ligne sur :  
latelierdechristophe.fr  
L'atelier de christophe

Boulangerie / Pâtisserie / Chocolaterie



L'ATELIER DE CHRISTOPHE

Boulangerie - Pâtisserie  
Chocolaterie

L'ATELIER DE CHRISTOPHE

34 rue de Kergus  
22310 Plestin-les-Grèves  
02 96 35 02 40

latelierdechristophe.fr



CHEZ TY KOUIGN

**MINIHY-TRÉGUIER**  
6 Pont Losquet



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

Fabrication artisanale

**Période d'ouverture**  
Toute l'année. Du 1<sup>er</sup> avril au 15 novembre : ouvert 7j/7 de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. En hiver : fermé le dimanche et le lundi sauf vacances scolaires.

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



SPÉCIALITÉS BRETONNES

Chez Ty Kouign  
artisan biscuitier

Le spécialiste du  
**KOUIGN AMANN**

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

Gourmandises salées et sucrées

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

Du 1<sup>er</sup> avril au 15 novembre  
**OUVERT 7J/7**  
de 10h à 12h30 et de 14h à 19h  
En hiver  
Fermé le dimanche et le lundi, sauf vacances scolaires

Cave fine et délicate

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

MINIHY-TRÉGUIER  
6 Pont Losquet

PERROS-GUIREC  
Plage de Trestraou (annexe)

Tél. 02 96 13 72 63

ACCUEIL DE GROUPES SUR RÉSERVATION

## LES DOUCEURS LOCALES



### CHOCOLATERIE ADAM

**LANNION**  
17 rue Saint-Marc

Maître chocolatier depuis 25 ans, Frédéric Adam vous propose toute une gamme de chocolats, biscuits, guimauves et macarons.

Découvrez également leur large choix de thés, de cafés ou de glaces.

Le salon du chocolat 2019 a consacré Frédéric Adam comme faisant partie des 100 meilleurs artisans chocolatiers au monde. Présenté dans le guide des « meilleurs » du Club des croqueurs de chocolat.



**Maitre chocolatier**

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

**Contact**  
09 67 32 56 87  
Maison Adam Lannion



### PGC # THE PINK GRANIT COAST

**TRÉGASTEL**  
5 rue Charles Le Goffic

PGC # the Pink Granit Coast est une boutique en ligne lancée fin 2015 pour proposer des produits de qualité réalisés par des artisans, producteurs et fabricants bretons. Dans sa démarche, la boutique privilégie les valeurs de confiance, de partage, de proximité et de respect.

Algues, safran, cartes postales, terrines terre et mer, boissons, miels ou confitures... Des plaisirs inédits à savourer passionnément. En 2018, la gamme s'est élargie avec les Fruits Barattés : une création maison originale de pâtes à tartiner de fruits au beurre salé.

Depuis le printemps 2020, PGC # the Pink Granit Coast vous accueille dans son magasin situé dans le centre-ville de Trégastel mais également sur les marchés de la côte pour vous faire découvrir ces nouvelles sensations.

**Épicerie / Fruits barattés / Artisanat**

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

**Contact**  
06 37 60 49 41  
contact@pgc.bzh  
www.pgc.bzh  
thePinkGranitCoast



### L'AMBR'1

**PLEUDANIEL**  
Zone de Kéranour  
(axe Paimpol-Tréguier)

L'Ambr'1 est né d'une idée, d'une envie, retrouver l'authenticité d'une confiserie d'enfance, cette bouchée de gourmandise qui nous rappelle des souvenirs heureux de vacances en Bretagne.

Tous les produits sont proposés à la dégustation. De larges baies permettent de découvrir les différentes étapes de la fabrication des caramels et pâtes de fruits.

Une 2<sup>e</sup> boutique a ouvert rue Georges Brassens à Paimpol. Nous accueillons nos clients dans le respect des règles sanitaires.

**Caramels / Pâtes de fruits / Pâtes à tartiner**

**Période d'ouverture**

Toute l'année.  
Du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.  
Ouvert le samedi pendant les vacances scolaires.  
Juillet / août de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30.

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

## LES DOUCEURS LOCALES



### LA CRAQUANTERIE

**PERROS-GUIREC - TRÉGUIER - LÉZARDRIEUX**  
www.lacraquanterie.com

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

Vous trouverez également une sélection de grandes spécialités gastronomiques de notre région et, pour nos amis vacanciers, un grand choix de souvenirs indispensables.

Espace Armor Lux dans nos magasins de Perros-Guirec et Lézardrieux.

**Fabrication artisanale**

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
En été : 7 jours sur 7  
En hiver : du lundi au samedi

**Contact**  
à Tréguier  
(au pied de la cathédrale)  
à Lézardrieux  
(axe Tréguier-Paimpol)  
à Perros-Guirec  
(à l'entrée de Perros-Guirec, près du port)  
02 96 46 33 70  
www.lacraquanterie.com



### BISCUITERIE MÉNOU

**PLOUGONVER**  
16 rue de la Gare

Jacques Ménou, pâtissier diplômé de l'école Ferrandi Paris vous propose une gamme de biscuits traditionnels : palets, galettes, kouign-amann, gâteau breton... Fondée en 1879, la Biscuiterie Ménou vous invite à découvrir sur 1000 m<sup>2</sup> la reconstitution d'une place de village des années 1930 à 1960, à travers ses commerces typiques. Vous voyagez dans le passé grâce aux 15 scénographies sur les métiers d'autrefois. Une dégustation de nos produits et un café vous seront offerts lors de votre visite.

**Fabrication artisanale**

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



**Période d'ouverture**

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

**Contact**  
02 96 21 61 97  
biscuiteriemenu22@gmail.com  
www.biscuiterie-menu.fr/  
parlons-boutiques



### CARAMEL 22

**TRÉGASTEL**

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

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

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

**Caramels**

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

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



## BISCUITERIE MÉNOU ET SON MUSÉE DES COMMERCES D'AUTREFOIS

## LA VENTE À EMPORTER



### PAT' À CRÊPES

**LANNION**  
22 rue des Chapeliers

Dans un décor moderne et au cœur de la ville de Lannion, Sandrine vous propose des crêpes et galettes à emporter natures ou garnies à base de produits frais et locaux.

Fabrication artisanale.

Petit espace de dégustation.

**Plats à emporter**

#### Période d'ouverture

Ouvert toute l'année.  
Du mardi au samedi de 10h à 19h (le jeudi de 9h30 à 19h).  
Fermé dimanche et lundi.

#### Contact

06 10 56 36 92  
sandrine@patacrepes.bzh



### VIVAL

**TRÉVOU-TRÉGUIGNEC**  
29 rue de la Mairie

À quelques pas de la magnifique plage de Trestel et à proximité immédiate du bourg, Vival vous propose : épicerie, crèmerie, liquide, surgelés, produits bio, hygiène et entretien, pain et viennoiseries, fruits et légumes, charcuterie locale, produits locaux et souvenirs, jeux de plage et dépôt de gaz. Et nos services pâtisseries, livraison à domicile et carte de fidélité.

Les + en saison : sandwiches avec produits locaux, plat du jour et pizzas à emporter ou à chauffer sur place, café ou petit déjeuner sur place.

**Commerce de proximité**

#### Période d'ouverture

Ouvert toute l'année.  
De janvier à juin et de sept. à déc. : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h, dim. et fériés de 9h à 12h30.  
Juillet - août : tous les jours de 8h30 à 20h.

#### Contact

02 96 38 57 40  
vivaltrevou@gmail.com  
www.vival.fr  
Facebook Vival Trévou



### LES PIEDS DANS LE SABLE À ST EFFLAM BEACH

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
Plage de Saint Efflam

Le Hengoulou snack vous propose sa grande variété de burgers : bacon, Breizh, baobab, végétal et bien d'autres...

Nous vous proposons également des brochettes, saucisses, boissons, bières pression, vins sélectionnés, plats accompagnés de frites fraîches.

À ses côtés, Sarah zine se fera le plaisir de vous faire découvrir ses crêpes et galettes, 100 % bretonnes et artisanales.

**Snack / Foodtruck**

#### Période d'ouverture

Plage de St Efflam (Plestin)  
Tous les jours en juillet et août de 12h à 21h.

#### Contact

Hengoulou Snack :  
06 82 51 25 45  
Sarah zine :  
07 69 99 22 38  
hengouloubar@hotmail.fr



### FACE À LA MER

**PLESTIN-LES-GRÈVES**  
12 Avenue de la Lieue de Grève  
Plage de Saint Efflam

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

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

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

**Commerce de proximité**

#### Période d'ouverture

Ouvert toute l'année  
de 8h30 à 21h.  
Fermé le mardi.

#### Contact

06 24 01 07 86  
marieevan@orange.fr



### DANS LE PANIER D'ÈVE

**SAINT-MICHEL-EN-GRÈVE**  
3 rue côte de Bruyère

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

**Commerce de proximité**

#### Période d'ouverture

Ouvert tous les jours sauf le dimanche après-midi et le mercredi.  
En semaine : de 8h30 à 13h et de 17h à 20h.  
Le week-end : de 9h à 13h et de 17h à 20h.

#### Contact

02 96 13 87 49  
06 37 07 46 05  
loupeve@yahoo.fr  
Facebook Dans le Panier d'Ève



### KRIBI VRAC

**PLOUARET**  
18 place de l'Église

Dans une ambiance exotique, Martha vous accueille pour une pause épicée au salon de thé en sirotant une boisson bio. Vous en profiterez pour découvrir les produits de l'épicerie zéro déchet, sans emballages jetables, bio et locaux. L'occasion parfaite pour mettre en application le circuit court et soutenir les producteurs locaux !

Martha vous glissera le programme de ses ateliers zéro déchet à faire soi-même.

Restauration sur place (horaires différents) ou à emporter et service traiteur sont possibles. Pensez à amener vos contenants et surtout, Renseignez-vous !

**Commerce de proximité**

#### Période d'ouverture

Toute l'année du mardi au samedi.

#### Contact

09 81 99 63 20  
lekribivrac@gmail.com  
Facebook Épicerie de la kribi vrac

## LA VENTE À EMPORTER



### L'ÉPICERIE DU SILLON

**PLEUBIAN**  
46 Rue de la Presqu'île

Vous trouverez dans l'épicerie des produits locaux, fabriqués à moins de 30 min : viande, caramels et gourmandises de l'Ambr'1, miels, crêpes et galettes, produits laitiers, palmiers, bières Philomenn. Rôtisserie le dimanche matin pour 11h30 (poulet fermier, jambon à l'os, rôti de porc). Pensez à réserver aux heures d'ouverture avant le jeudi au 09 52 14 79 99. Point de location de 6 vélos à assistance électrique d'avril à octobre.

**Commerce de proximité**

#### Période d'ouverture

Hors saison : le lundi et du mercredi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h, et le dimanche de 9h à 12h30 et de 17h à 19h.  
Du 11 juillet au 28 août : tous les jours de 8h30 à 13h

et de 16h à 20h, le dimanche de 9h à 13h et de 17h à 20h.

#### Contact

09 52 14 79 99  
epiceriedusillon22610@gmail.com



### L'ÉCHOPPE DU GOÛT

**TRÉBEURDEN**  
Place de Crec H Héry

La famille NAVARRO vous invite à découvrir l'univers très singulier de leur épicerie fine apéritive, dédiée au plaisir gustatif.

Nous vous proposons tout au long de l'année des produits ibériques espagnol et français (Patanegra et porc noir de Bigorre AOP). Une sélection artisanale et locale de terrines de porcs celte et de terrines de la mer, des produits de canard de l'Hérault élevé en plein air, des fromages affinés, du vin S.A.I.N.S et des plateaux à emporter pour vos apéritifs... Et plein d'autres produits.

**Charcuterie / Traiteur**

#### Période d'ouverture

Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 16h à 19h, et le dimanche de 9h30 à 12h.

#### Contact

06 13 57 49 81  
lechoppedugout@gmail.com  
Facebook Instagram



### CHARCUTERIE OLLIVIER

**PLOUMILLIAU**  
14 place de l'Église

La charcuterie de campagne Ollivier est une maison familiale tenue de père en fils depuis plus de 200 ans. Plusieurs fois médaillés d'or aux masters européens, prix de la dynamique artisanale sélectionnés par le Gault et Milliau, Carine et Thierry vous proposent leurs spécialités de pâtés, saucisses, andouilles et autres produits locaux, tous issus de recettes ancestrales transmises au fil des générations.

**Charcuterie / Traiteur**

#### Période d'ouverture

Toute l'année (sauf 2<sup>e</sup> quinzaine de juin et de septembre). Du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 19h. Le dimanche de 8h30 à 12h30.

#### Contact

02 96 35 45 03  
www.charcuterieollivier.com  
Facebook Charcuterie-Ollivier



### CHARCUTERIE CONSERVIERIE HENRIETTE

**MINIHY-TRÉGUIER**  
ZA Convenant Vraz

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

**Charcuterie / Traiteur**

#### Période d'ouverture

Toute l'année sur les marchés de Trébeurden, Tréguier, Lannion, Perros-Guirec et Penvénan. L'été à Buguelès et Plougrescant. Commandes possibles par téléphone ou mail.

#### Contact

02 96 92 79 86  
charcuterie.henriette@gmail.com  
www.henriette.bzh  
Facebook Charcuterie Henriette



### DENIS LE GALL CHARCUTIER TRAITEUR

**TRÉGUIER**  
1 rue de la Chalotais

Poussez la porte de la charcuterie et retrouvez ici les saveurs d'autrefois... Dans le respect de la tradition et du « fait maison », plusieurs fois primé pour le pâté de campagne et la saucisse, venez découvrir notre boutique.

Vous y trouverez des plats cuisinés, du vin, du fromage et des fruits et légumes.

**Charcuterie / Traiteur**

#### Période d'ouverture

Toute l'année.  
Du mardi au samedi de 8h à 13h et de 15h à 19h.

#### Contact

02 96 92 30 53  
legal.virginie@wanadoo.fr



### BOUCHERIE - CHARCUTERIE TRAITEUR - RÔTISSERIE ROLAND LE BERRE

**PLEUDANIEL**  
7 ZA de Kerantour  
Axe Paimpol - Tréguier

Boucherie traditionnelle. Charcuterie maison avec recettes à l'ancienne sans colorants, ni conservateurs. Traiteur à emporter, fait maison. Achat direct à la ferme dans le Trégor-Goëlo. Cochon grillé au feu de bois sur place, à emporter tous les jeudis en juillet-août. Grand choix de grillades et marinades. Rôtisserie toutes viandes (volaille, porcelet, porc, agneau...).

Une équipe dynamique à votre écoute pour répondre au mieux à vos attentes.

**Boucherie / Charcuterie / Traiteur / Rôtisserie**

#### Période d'ouverture

Du mardi au samedi de 7h à 12h et de 14h à 19h.

#### Contact

02 96 55 51 91  
06 81 66 82 17  
lacampagneavotretable@gmail.com

## LES PRODUITS DE LA MER



### CONSERVERIE ARTISANALE DU TRÉGOR

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

Conserverie Artisanale du TRÉGOR par excellence. À base de produits locaux et de la Mer, c'est désormais 2 Marques : « Les Breizh'Illettes » pour les tartinables apéritives et autres pickels de légumes « La Cuisine d'Olivier » pour une cuisine Nature & Authentique en bocal week

À déguster et partager sans modération entre amis et famille !

Conserves

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

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



### L'ATELIER DE L'HUÎTRE

**TRÉBEURDEN**  
Chemin de Toëno

En vente directe depuis nos bassins, situés à quelques encablures de nos parcs, découvrez nos huîtres creuses et plates élevées à l'Île Grande. Vous y trouverez aussi des coquillages et crustacés issus de la pêche locale

Le temps d'une pause dans l'anse préservée du Toëno, venez déguster nos huîtres accompagnées d'un bon verre de blanc.

Huîtres / Coquillages / Crustacés

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

**Contact**  
02 96 91 97 57  
atelierdelhuitre.com

### TRÉGOR COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

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

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

Coquillages / Crustacés / Fruits de mer

**Période d'ouverture**  
Toute l'année : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h. En juillet et août : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h30, et le lundi de 9h à 12h.

**Contact**  
02 96 15 35 17  
treg.coq.crus@wanadoo.fr



### L'HUÎTRIER

**PLOUZOC'H**  
Le Dourduff en Mer

Ostréiculteurs dans la Baie de Morlaix, nous vendons notre production en direct toute l'année sur les marchés régionaux et à notre établissement au Dourduff en Mer.

Nos huîtres naturelles sont 100% bretonnes et bénéficient d'un mélange eau douce/eau de mer qui leur donne une saveur unique et particulièrement iodée. Elles ont été primées au Concours Général Agricole à Paris par 3 médailles d'or et nous avons reçu le prix d'excellence en 2013.

Selon les saisons, nous vous proposons aussi des huîtres plates, des moules de bouchots et des crustacés (homards, araignées et tourteaux) pêchés localement.

Huîtres, moules et crustacés

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

**Marchés locaux**  
Lundi à Lesneven, mardi à Plougasnou, vendredi à Guingamp, samedi à Morlaix, dimanche à Saint-Martin-des-Champs et Plestin-les-Grèves.

**Contact**  
02 98 67 21 90  
contact@lhuitrier.fr  
www.lhuitrier.fr



### MESKLER TREGER LES MOULES DE LOCQUÉMEAU

TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU

Les moules de Locquémeau sont élevées en pleine mer, depuis 2009, sur un parc riche et bien brassé. De belles bretonnes (les gallo ou moules de pays) ouvrent la saison au printemps, puis l'edulis (espèce élevée aussi sur les bouchots) prend le relais à partir de la fin juin. Plus iodées et plus charnues que les moules d'estran, les moules de Locquémeau ont conquis leur « public ».

Poissonnerie / Traiteur

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

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



## LES PRODUITS DE LA MER



### LA CABANE À HUÎTRES

**PLOUQUIEL**  
27 rue du Port - La Roche Jaune

Depuis quelques années La Cabane à Huîtres est venue se nicher devant l'établissement ostréicole Percevault sur le petit port de La Roche Jaune. Joutant la rivière du Jaudy, nous voulons partager notre petit coin de paradis, ainsi vous pouvez y déguster nos huîtres, élevées à l'embouchure de l'estuaire de Tréguier. Accompagné d'un petit vin blanc vous apprécierez ce moment, mélangeant plaisir des papilles et jouissance d'un lieu charmant et calme.

Bar à huîtres



**Période d'ouverture**  
Ouvert en juillet et août de 11h30 à 13h30 et de 17h30 à 20h30. Fermé le lundi.

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

### BRETAGNE HUÎTRES

**PLOUGRESCANT**  
Zone maréicole

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

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

Coquillages / Crustacés / Fruits de mer / Poissons

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

**Contact**  
02 96 43 42 53  
william@bretagne-huitres.com  
www.bretagne-huitres.com  
f Bretagne huitres



### LES HUÎTRES DE SAINT-RIOM

**LANMODEZ**  
8 Min er Goas

Ostréiculteurs depuis 1980 nous vendons principalement notre production sur les marchés (Saint-Quay-Portrieux, Binic et Croix Saint-Lambert à Saint-Brieuc) et au détail.

Pour cela, nous privilégions un élevage extensif (faible densité) sur nos concessions, ce qui a permis à l'entreprise de se faire connaître pour sa qualité. C'est le 1<sup>er</sup> chantier à droite en descendant.

Bar à huîtres / Dégustations

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

**Contact**  
06 81 44 46 43  
contact@huitrepaimpol.fr  
huitrepaimpol.fr  
f Les Huîtres de St Riom



### EARL DE MIN-ER-GOAS

**LANMODEZ**  
3 zone ostréicole

3<sup>e</sup> génération d'ostréiculteurs, c'est en famille que nous élevons nos huîtres. Collectées sur nos parcs en Charentes, nous les ramenons aux îlots de Bréhat pour qu'elles grandissent et développent leur goût iodé très apprécié. Retrouvez-nous au chantier en semaine (1<sup>er</sup> chantier à gauche en descendant) ou sur les marchés le dimanche matin. Nouveau : vente directe au débarcadère de l'Arcoouest tous les soirs de 16h30 à 18h30 en été.

Vente directe d'huîtres

**Période d'ouverture**  
Toute l'année au chantier : du lundi au vendredi de 9h à 17h30, et à Yffiniac le dimanche matin.  
De septembre à juin : le dimanche matin à Pontrieux, Ploumagoar, Plédran, Plaintel, Ploufragan, Saint-Laurent, Saint-Brieuc les Villages.

**Contact**  
02 96 16 51 15  
huitresbrehat@gmail.com  
huitresbrehat.fr

## LES PRODUITS DE LA MER



### TOUNNATURE

**TRÉGOR**  
De Plestin-les-Grèves à Trévou-Tréguignec

Tounn vous propose de partager un agréable moment en bord de mer, « au Potager de l'Estran ». Venez percer les secrets des algues, les cueillir fixées aux rochers, les goûter et découvrir de nouvelles saveurs. Vous apprendrez à les reconnaître tout en prenant connaissance de la législation.

Vous serez étonnés par leur infinie diversité. Vous pourrez prolonger par un atelier cuisine où vous apprendrez à les cuisiner, à apprécier leurs qualités gustatives et nutritionnelles.

Une animation qui vous procurera bien-être et santé.

Ateliers de cuisine

#### Tarifs

Sortie algues **10 €**  
Sortie et atelier cuisine **30 €**.  
1/2 tarif pour les moins de 11 ans.  
Public : individuel, groupe, CE...

**Période d'ouverture**  
De février à novembre.

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



### BIEN ÊTRE ORIGIN'ALGUES

**CÔTE DE GRANIT ROSE**

Expériences « 100 % Bretagne – 100 % naturel ».  
Au fil des rochers, partez à la découverte des algues.

- Aventure scientifique : « dans, par et pour » la nature, où les rôles et les secrets insoupçonnés des végétaux marins fragiles vous seront dévoilés.

- Expérience sensorielle : scruter, toucher, humer, croquer. Apprendre à les identifier, les cueillir respectueusement sur l'estran, au cœur de ces espaces naturels protégés. Chemin faisant, nous remplirons 4 paniers : celui du cuisinier, du magicien, du pharmacien et du farceur.

- Atelier plaisir : à vos tabliers, préparez vos recettes bien-être. Le temps d'un atelier culinaire ou cosmétique, bénéficiez des vertus naturelles des algues.

Ateliers cuisine & cosmétique

#### Tarifs

Sortie **10 €**  
Sortie + Atelier **30 €**  
(1/2 tarif pour les -11 ans)  
Cadeau : réglette offerte

#### Public

Groupe Entreprise  
Groupe Séniors  
Copinade, Cousinade

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Demandez le programme !

**Contact**  
06 52 53 31 05 (pas de sms)  
escapadeglaz@free.fr  
www.escapadeglaz.fr

## LES PRODUITS DE LA TERRE



### LE RUCHER DES COSNIERS

**LANNION**  
16 route de Kergolvezen  
La Ville Blanche

Durant une heure, visite pédagogique guidée  
« De la ruche au pot de miel ».

Nous vous présenterons la vie des abeilles qui ponctue notre travail tout au long de l'année. Les participants suivront un parcours d'une heure pour découvrir le cycle de vie des abeilles et les étapes de l'extraction du miel. La visite se termine autour d'une dégustation des produits de la ruche. Réservation obligatoire.

Apiculture

**Période d'ouverture**  
Du 15 avril au 15 septembre,  
ou sur rendez-vous

**Contact**  
09 73 51 30 06  
06 70 17 60 14  
rucherdescosniers@gmail.com  
www.rucherdescosniers.fr



### CHAPEAU L'ESCARGOT

**TONQUÉDEC**  
Crec'h ar Scroll

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

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

Élevage d'escargots

**Période d'ouverture**  
Vente directe toute l'année.  
Visites du 15 mai au 15 sept.  
(voir page 61). Fermé la  
dernière semaine d'août.

**Contact**  
06 11 55 53 89  
contact@chapeaulescargot.com  
www.chapeaulescargot.com



### LA MAISON DES MARAÎCHERS

**PAIMPOL**  
19 C avenue Chateaubriand

Coco & Co - La Maison des Maraichers est le magasin  
qui met en valeur les produits des producteurs de la  
coopérative Les Maraichers d'Armor.

Vous y trouverez en particulier les légumes locaux de la  
gamme Prince de Bretagne (en Agriculture Biologique et  
en Conventionnel), mais également de fruits français, ainsi  
que tous types de produits alimentaires locaux : tartinables,  
viandes, produits laitiers, bières, crêpes et galettes, cidres,  
jus de pomme, coquilles Saint-Jacques, pâtes, biscuits et  
caramels, conserves de mer, crèmes glacées...

Conditionnement de légumes frais

**Période d'ouverture**  
Toute l'année.  
Du mardi au vendredi  
de 9h30 à 13h et de 14h30  
à 19h et le samedi en continu  
de 9h30 à 19h.

**Contact**  
06 59 45 95 16  
contact@lesmaraichersdarmor.coop  
lesmaraichersdarmor.coop

Le meilleur  
de Bretagne

Produits locaux sélectionnés  
par vos magasins U de Bretagne

Fiers de nos producteurs

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

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

PLESTIN-LES-GREVES  
TREGASTEL  
TREGUIER

---

PLEUBIAN

Commerçants **autrement**

# COCO & CO

LA MAISON DES MARAÎCHERS

Retrouvez-nous au :  
19C, avenue Chateaubriand  
22500 Paimpol

Derrière la gare :-)



# DES DESTINATIONS QUI PRENNENT SOIN DE VOS VACANCES !

Pour que vous profitiez au mieux de votre séjour, 28 stations déployées sur le littoral, du nord au sud, se sont regroupées. Unies par une identité et des valeurs communes, elles s'associent autour d'une charte qui garantit à tous un accueil de qualité et des propositions hors des sentiers battus.



MAGAZINE DISPONIBLE AU BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE TRÉBEURDEN



# Les visites d'entreprises

TOURS OF LOCAL PRODUCERS - BETRIEBSBESUCHE - GWELADENNOU EMBREGEREZHIOÙ

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



**CIDRERIE BIO  
DOMAINE  
DE KERVÉGUEN**

1

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

**Période d'ouverture**

Visite libre d'avril à septembre.

**Juillet** : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 sauf dimanches et fériés.

**août** : tous les jours de 10h à 18h30 sauf dimanches et fériés.

**Avril, mai, juin et septembre et vacances scolaires de Toussaint** : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h sauf dimanches et fériés.

**Contact**

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



**CIDRERIE  
TUDKER**

2

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

**Période d'ouverture**

D'avril à mai et de juillet au 15 septembre : du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h30. Fermé le samedi, le dimanche et les jours fériés. Fermé de janvier à mars, en juin et du 16 décembre au 31 décembre.

**Contact**

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



**CIDRERIE BIO  
DU LÉGUER**

3

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

**Période d'ouverture**

Toute l'année : le vendredi de 14h à 17h, (fermé du samedi au jeudi).

**Juillet & août** : du lundi au vendredi de 14h à 17h30 (fermé le samedi et dimanche).

Fermé les jours fériés.

**Contact**

40 impasse de Kerlinn,  
Beg Léguer  
22500 Lannion  
02 96 54 70 67  
www.cidrebio.com  
cedricbloas@gmail.com



**LE VERGER  
DE KERNIVINEN**

4

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

**Période d'ouverture**

Visites guidées en période de vacances scolaires (sauf Noël), en juin et septembre les mercredis à 10h et 11h15. Les mardis, mercredis et jeudis à 10h et 11h15 en juillet et août.

**Contact**

Kérambellec 22700 Perros-Guirec  
06 22 99 46 80  
www.cidre-fermier.com  
levergerdekernivinen@outlook.fr  
LvdK Verger de Kernivinen  
levergerdekernivinen

**CIDRERIE GUILLOU  
LE MAREC**

5

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

**Période d'ouverture**

Présentation de l'activité et dégustation : uniquement pendant les vacances scolaires du mardi au vendredi. Se présenter à 10h, 15h ou 16h. Pour les groupes, pensez à réserver.

**Contact**

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

**CIDRERIE  
DE COZMÉZOU**

6

Visite de la cidrerie.

**Période d'ouverture**

Tous les jours (sauf le dimanche).  
Hors saison : de 10h à 12h15 et de 14h à 18h.  
En saison : de 10h à 12h15 et de 14h à 19h.

Visite de la cidrerie tous les jours sur réservation en juillet et août. Réception de groupes toute l'année sur rendez-vous.

**Contact**

Lieu-dit Cozmezou, sur la D786  
entre Plestin-les-Grèves et Lanmeur  
29620 Plouégat-Guérand  
06 71 46 05 69 / 02 98 67 56 10  
cozmezou@orange.fr  
www.cidrieriecozmezou.fr



**LES MARAÎCHERS  
D'ARMOR**  
CONDITIONNEMENT  
D'ARTICHAUTS, DE BROCOLIS,  
DE COCOS DE PAIMPOL

7

Les Maraichers d'Armor ont bâti une des plus importantes organisations de producteur de légumes frais en France. Tout y est mis au service de la qualité. Venez découvrir les mécanismes d'un des piliers économiques du Trégor-Goëlo.

**Période d'ouverture**

Visites individuelles gratuites le mardi à 10h en juillet et août.

**Contact**

Station Ledenez, rue de la Mer  
22740 Pleumeur-Gautier  
02 96 20 83 30  
contact@lesmaraichersdarmor.coop  
lesmaraichersdarmor.coop

**CHEZ  
TY KOUING**

8

Visites de la fabrique sur rendez-vous.

**Période d'ouverture**

Toute l'année.  
Du 1<sup>er</sup> avril au 15 novembre : ouvert 7j/7 de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.  
En hiver : fermé le dimanche et le lundi sauf vacances scolaires.

**Contact**

6 Pont Losquet  
22152 Minihy-Tréguier  
02 96 13 72 63  
contact@cheztykouing.bzh  
Chez Ty Kouing



**CHAPEAU L'ESCARGOT**

13

Élevage d'escargots.  
**Période d'ouverture\***  
 Du 15 mai au 5 septembre :  
 visites les mercredis à 16h et 17h30, le  
 jeudi à 15h, le vendredi à 10h30  
 (le samedi sur réservation)

Visite en semi-nocturne le jeudi  
 à 20h sur réservation téléphonique  
 en juillet et août (places limitées)  
 apéritif local, dégustation de nos  
 produits et visite des parcs au moment  
 où les escargots sont les plus actifs.

Groupes scolaires et adultes :  
 visite sur réservation avec possibilité  
 de repas (à partir de 10 pers).

**Tarifs**  
 4 € (gratuit - de 6 ans)  
 8 € semi nocturne

**Contact**  
 Crec'h ar Scroll  
 22140 Tonquédec  
 06 11 55 53 89  
[www.chapeaulescargot.com](http://www.chapeaulescargot.com)  
[contact@chapeaulescargot.com](mailto:contact@chapeaulescargot.com)

\*Vente directe toute l'année.  
 Nous contacter pour les horaires.  
 Fermé la dernière semaine d'août.



**LE RUCHER DES COSNIERS**

14

Visite du rucher «de la ruche au pot  
 de miel» suivie d'une dégustation  
 (durée 1h30).

Pour tout savoir sur le cycle de vie  
 des abeilles et la vie d'une ruche  
 durant une année.

Vente des produits du rucher sur place.

**Période d'ouverture**  
 du 15 avril au 15 septembre.  
 De 10h30 et 14h30.  
 Réservation obligatoire.

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

**Contact**  
 16 route de Kergolvezen  
 La Ville Blanche  
 22300 Lannion  
 09 73 51 30 06 / 06 70 17 60 14  
[rucherdescosniers@gmail.com](mailto:rucherdescosniers@gmail.com)  
[www.rucherdescosniers.fr](http://www.rucherdescosniers.fr)



15

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

15

La Biscuiterie MENOÙ vous fait revivre  
 la fabuleuse histoire de la Petite Reine à  
 travers une très belle collection des vélos  
 anciens, des affiches originales,  
 des maillots...

À découvrir également des vélos de 1936  
 à 1960 qui nous rappellent le mode de vie  
 de notre enfance (vélo du facteur, crémillère,  
 curé, dépanneur...).

Café offert, visite et dégustation gratuites.

**Tarifs**  
 Individuel **Entrée libre**.  
 Groupes : visite guidée  
 sur réservation 2 € / personne.

**Période d'ouverture**  
 Ouvert toute l'année  
 du lundi au samedi de 10h à 12h30  
 et de 14h à 18h30.  
 Et 7j/7 en juillet, août et décembre

**Contact**  
 16 rue de la Gare  
 22810 Plougonver  
 02 96 21 61 97  
[biscuiteriemenu22@gmail.com](mailto:biscuiteriemenu22@gmail.com)  
[www.biscuiterie-menou.fr/](http://www.biscuiterie-menou.fr/)  
 parlons-boutiques



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

Retrouvez une dizaine d'activités de loisirs et une  
 trentaine de visites en vente dans nos bureaux  
 d'information touristique et sur notre site :

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

# Les marchés

MARKETS - MARKTTAGE - MARC'HADOÛ

À la découverte des bons produits frais...



## LES MARCHÉS À LA FERME



**LA BERGERIE DE KROAZ MIN**

**LANNION**  
Route de Pleumeur-Bodou

Transformation fromagère (fromages, yaourts...) à partir du lait de nos brebis. Élevées à l'herbe, au foin et aux céréales autoproduites sur la ferme, garantissant la qualité de nos produits.

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

**Marché à la ferme**

**Période d'ouverture**  
De mars à octobre.

**À la ferme :** mercredi et vendredi de 16h30 à 19h.

**Sur les marchés :**  
Pleumeur-Bodou le samedi matin.

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



**LA FERME DU WERN**

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

Produits laitiers biologiques : beurre, crème, fromage blanc, riz au lait...

Marché de producteurs : légumes, pain, viande de bœuf et de veau, fromages, crêpes et galettes, le mardi de 16h à 19h.

**Vente de produits à la ferme**

**Ventes à la ferme**  
Toute l'année, le samedi matin de 10h à 12h

**Marché de producteurs**  
Toute l'année, le mardi de 16h à 19h.

**Contact**  
06 32 21 93 65



**LES PANIERS DU BOCAGE**

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

Deux solutions pour trouver des produits locaux bio et de saison (pain, produits laitiers, légumes, fruits, fromages, viande, œufs, crêpes & galettes, bière, cidre, jus, miel, épicerie...).

- Un marché de producteurs à la ferme tous les mardis  
- Un site Internet collectif : [www.lespaniersdubocage.com](http://www.lespaniersdubocage.com)

Commandez vos produits et faites-vous livrer dans un des 10 points de dépôt du Trégor.

**Marché à la ferme**

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

**Contact**  
06 32 21 93 65  
[lespaniersdubocage@yahoo.fr](mailto:lespaniersdubocage@yahoo.fr)  
[www.lespaniersdubocage.com](http://www.lespaniersdubocage.com)



**LA FERME SANTEZ KATELL**

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

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

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

**Marché à la ferme**

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

**Ventes à la ferme**  
De juin à septembre, le vendredi de 17h30 à 19h30.

**Contact**  
06 99 82 28 92  
06 64 75 77 22  
[santezkatell@free.fr](mailto:santezkatell@free.fr)



**TRÉGOR PRIMEURS**

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

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

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

**Fruits et légumes / Épicerie**

**Période d'ouverture**  
Toute l'année, Mardi de 9h à 12h et de 15h à 18h, mercredi de 9h à 12h, vendredi de 9h à 12h et de 15h à 19h, samedi de 9h à 12h30

**Contact**  
02 96 35 62 75  
06 61 95 61 58  
[biannic.primeurs22@gmail.com](mailto:biannic.primeurs22@gmail.com)  
[www.tregor-primeurs.com](http://www.tregor-primeurs.com)



**FERME VÉGÉTALE DE BOISEON**

**PENVÉNAN**  
3 Bois Yvon

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

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

**Marché à la ferme**

**Marchés locaux**  
Penvénan toute l'année, Port-Blanc et Buguélès en juillet et en août.

**Vente à la ferme**  
Horaires selon saison, contactez-nous !

**Contact**  
06 79 81 60 05  
06 42 13 89 97  
[boiseon@gmail.com](mailto:boiseon@gmail.com)  
[lafermevegetaledeboiseon.blogspot.fr](http://lafermevegetaledeboiseon.blogspot.fr)  
[fermevegetaledeboiseon](http://fermevegetaledeboiseon.com)



**AU POTAGER DE KEROVOIGEN**

**LANNION**  
Chemin de Kervoigen

Le Potager de Kervoigen vous accueille toute l'année pour ses ventes de légumes. Vous trouverez plus de dix-huit variétés de tomates, courgettes, poivrons, pommes de terre, fraises et plein d'autres produits de la ferme. Marché à la ferme tous les vendredis à Lannion avec la présence d'autres producteurs locaux. Possibilité de commande sur la boutique en ligne ou sur place.

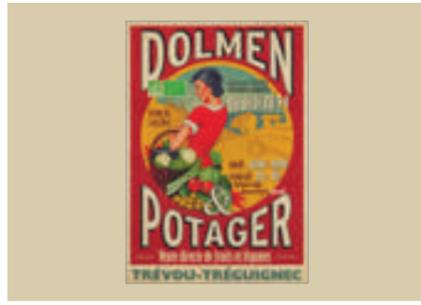
**Marché à la ferme**

**Ventes à la ferme**  
D'avril à septembre : du mardi au vendredi de 15h30 à 19h et le samedi matin de 9h30 à 12h. D'octobre à mars : le mardi et le vendredi de 15h30 à 19h et le samedi matin de 9h30 à 12h.

**Livraison à domicile**  
Toute l'année sur plus de 30 communes.

**Marché à la ferme**  
Tous les vendredis avec d'autres producteurs.

**Contact**  
06 71 77 45 80  
[aupotagerdekervoigen.lannion@orange.fr](http://aupotagerdekervoigen.lannion@orange.fr)  
[maboutiquefermiere.fr/aupotagerdekervoigen](http://maboutiquefermiere.fr/aupotagerdekervoigen)



**DOLMEN ET POTAGER**

**TRÉVOU-TRÉGUIGNEC**  
Coat Mez

Ancré dans le terroir, Dolmen & Potager cultive ses légumes sur la ferme de Coat Mez à Trévou-Tréguignec, aux abords d'un site mégalithique propice à leur production. Les 17 ha de la ferme permettent une grande variété de légumes et l'autonomie totale de l'alimentation du troupeau de vache Salers. L'ensemble de la production est commercialisée en circuit-court, gage de qualité et d'engagement citoyen. Vente directe au magasin de la ferme, paniers de légumes de saison sur abonnement, réservation et commandes.

**Marché à la ferme**

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

**Contact**  
06 64 52 92 23  
[troadecguillaume@yahoo.fr](mailto:troadecguillaume@yahoo.fr)  
[Dolmen & Potager](https://www.facebook.com/Dolmen-Potager)



**LA FABRIQUE DU POTAGER**

**TRÉBEURDEN**  
78 Rue de Kernevez

Située près de la plage de Pors Mabo, la Fabrique du Potager propose plus de 40 variétés de légumes, fraises, et autres fruits. Confitures, cornichons au vinaigre et conserves de légumes.

Paniers sur commande. Vente directe à la ferme et sur les marchés de Trégastel et Trébeurden.

**Légumes et fruits biologiques / Marché à la ferme**

**Période d'ouverture**  
Toute l'année, le samedi matin (fermé en janvier) Vacances scolaires : mercredi de 17h30 à 18h30.

**Contact**  
06 04 06 89 49  
[contact@lafabriquedupotager.bzh](mailto:contact@lafabriquedupotager.bzh)  
[www.lafabriquedupotager.bzh](http://www.lafabriquedupotager.bzh)  
[La fabrique du potager](https://www.facebook.com/La-fabrique-du-potager)



**LA FERME DES HAUTES TERRES**

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

Paysans boulangers et éleveurs de vaches Highland Cattle, nous vous proposons différents pains au levain faits avec notre farine issue de nos céréales. La viande de bœuf se présente en conserves ou en colis (sur commande). Nos animaux sont élevés en plein air, 100% à l'herbe, majoritairement sur des espaces naturels (zones humides, landes).

**Marché à la ferme**

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

**Contact**  
09 52 21 31 45  
06 30 20 44 29  
[leshautesterres.ventes@gmail.com](mailto:leshautesterres.ventes@gmail.com)  
[La Ferme des Hautes Terres](https://www.facebook.com/La-Ferme-des-Hautes-Terres)



**BERNARD FAY LÉGUMES**

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

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

**Marché à la ferme**

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

**Contact**  
06 82 10 53 63  
[fay.bernard@laposte.net](mailto:fay.bernard@laposte.net)



**LA FERME DE KEREDERN**

**TRÉDARZEC**  
14 lieu-dit Kerédern

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

**Marché à la ferme**

**Période d'ouverture**  
Toute l'année, De janvier à juin et de septembre à décembre : mardi de 15h à 19h et samedi de 9h à 12h. Juillet et août : mardi et jeudi de 15h à 19h, samedi de 9h à 12h.

**Contact**  
06 98 49 57 85  
[lafermedekeredern@hotmail.com](mailto:lafermedekeredern@hotmail.com)  
[producteurs/la-ferme-de-keredern/](http://mangeons-local.bzh/producteurs/la-ferme-de-keredern/)  
[LaFermedeKeredern](https://www.facebook.com/LaFermedeKeredern)

## LES HALLES

INDOOR MARKET - MARKTHALLE



### MARCHÉ COUVERT DE LANNION

LANNION

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

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

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

## LES CONSEILS DE L'ÉQUIPE

THE ADVICE OF THE TEAM - DIE BERATUNG DES FREMDENVERKEHRSAMTES



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

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

#### La circulation :

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

#### Le stationnement :

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

#### Les transports :

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

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

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

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

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

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

## LES MARCHÉS LOCAUX

LOCAL MARKETS - LOKALE MÄRKTE

### Lundi

Monday / Montag

#### Matin / Morning / Morgens

- Trégastel
- Guerlesquin
- Pontrieux

#### Soir / Evening / Abends

- Buguelès (juillet & août)

### Mardi

Tuesday / Dienstag

#### Matin / Morning / Morgens

- Louannec
- Trébeurden
- Perros-Guirec - Port de Ploumanac'h (d'avril à septembre)
- Plouaret
- Plougasnou
- Paimpol
- Trévous-Tréguignec

#### Soir / Evening / Abends

- Plestin-les-Grèves : marché artisanal animé, à partir de 19h en pleine saison
- Ploubezre : de 16h à 19h, marché à la ferme collectif
- Ploulec'h : de 16h à 20h



### Mercredi

Wednesday / Mittwoch

#### Matin / Morning / Morgens

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

#### En soirée / Afternoon / Nachmittags

- Locquémeau (port), à partir de 16h

### Jeudi

Thursday / Donnerstag

#### Matin / Morning / Morgens

- Port-Blanc (juillet & août)

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

- Lannion (alimentaire uniquement le matin)

#### Soir / Evening / Abends

- Marché du Café Théodore de 18h à 20h

### Vendredi

Friday / Freitag

#### Matin / Morning / Morgens

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

#### Soir / Evening / Abends

- Minihy-Tréguier (de mi-mars à Noël)
- Trébeurden : marché du terroir de 17h à 20h (juillet & août)



### Samedi

Saturday / Samstag

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

- Morlaix

#### Matin / Morning / Morgens

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



### Dimanche

Sunday / Sonntag

#### Matin / Morning / Morgens

- Plestin-les-Grèves
- Lannion (marché de la Rive Gauche, parking de Caërphilly)
- Trélévern (de juin à septembre)
- Perros-Guirec (La Clarté)
- Plougrescant (juillet & août)
- Lanmodez (de mai à septembre)



OFFICE DE TOURISME

## CÔTE DE GRANIT ROSE

CULTIVER L'ESSENTIEL

## Embarquez pour une visite insolite !

En séjour ou de passage, nous sommes à votre écoute pour vous concocter un programme riche de découvertes et d'échanges auprès de nos guides



### DES SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION & DES HOMMES PASSIONNÉS

Partez à la rencontre d'artisans aux savoir-faire uniques : petits producteurs, artisans d'art, artistes, vous dévoileront avec passion les secrets de leurs métiers et traditions.



### DES SITES NATURELS ÉPOUSTOUFLANTS

Dans les pas de nos guides nature découvrez le long des sentiers, un territoire préservé tissé entre terre et mer.



### SI LE TRÉGOR M'ÉTAIT CONTÉ...

Un parcours original ponctué de petites anecdotes, de drôles de légendes et de grandes histoires pour plonger au cœur de nos Petites Cités de Caractère et Cités d'Art.

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

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

# Armor·lux

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



© B. COLOMBEL.

**Guingamp | Languieux | Loudéac | Saint-Brieuc**