



ROSCOFF
Côte des Sables
Enclos Paroissiaux
office de tourisme

DE LA CÔTE DES SABLES AUX ENCLOS PAROISSIAUX

TOUT
commence
en FINISTÈRE

BRETAGNE



WWW.ROSCOFF-TOURISME.COM

CLÉDER / ÎLE DE BATZ / PAYS DE LANDIVISIAU / PLOUESCAT / ROSCOFF / SAINT-POL-DE-LÉON

CARNET GOURMAND

Restaurants - Ventes directes - Marchés

SOMMAIRE

 Summary  Zusammenfassung

LES RESTAURANTS / P.3

Du côté de Saint-Pol-de-Léon / p.4

Du côté du pays de Landivisiau / p.13

Du côté de la Côte des Sables / p.16

Du côté de l'Île de Batz et Roscoff / p.24

LES VENTES DIRECTES ET PRODUITS LOCAUX / P.41

Du côté de Saint-Pol-de-Léon / p.41

Du côté du pays de Landivisiau / p.41

Du côté de la Côte des Sables / p.42

Du côté de l'Île de Batz et Roscoff / p.44

LES MARCHÉS DE LA RÉGION / P.46

LES RESTAURANTS

Légende des pictogrammes

 Legend of the pictogram  Zeichenerklärung



Vue sur mer
Sea view
Meerblick



Accueil camping-car



Qualité Tourisme



Animaux admis
Pets welcome
Haustiere willkommen



À emporter



Crêperie gourmande



Wifi



Chèques vacances acceptés



Partenaire de l'AOC oignon de Roscoff



Accès PMR
Disabled access
Behindert-engerechter Zugang



Chèques déjeuner acceptés



Maître restaurateur



Accueil groupe
Groups welcome
Gruppenempfang



Tickets restaurant acceptés



Tables et saveurs de Bretagne



Parking privé
Private parking
Privatparkplatz



Étoile Michelin



Famille plus



Équipement enfants
Children's equipment
Ausstattung für kinder



Toque Gault et Millau



Table distinguée



Espace enfants (jeux...)
Children's play area
Kinderbereich



Table et auberge de France



Restaurateur Pointe Bretagne



Jardin
Garden
Garten



Restaurant Artisan de Qualité



Écotable

Chez vous ou sur place,
organisez votre séjour :
www.roscoff-tourisme.com

Idées, sorties, balades, expériences :
blog.roscoff-tourisme.com

Retrouvez nous sur facebook :
Tourisme Roscoff et Plouescat Tourisme

Tous nos offices de tourisme sont
équipés du wifi.



SAINT-POL-DE-LÉON > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

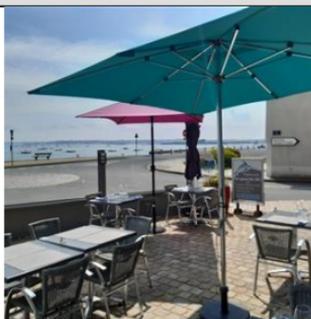
AU QUAI DES ILES

Restaurant avec vue sur la Baie de Morlaix. Cuisine traditionnelle, gourmande et généreuse élaborée par le chef, Pierre-Yves Martin. Des associations de goûts délicates et simples, où se mêlent produits du terroir et de la mer, fraîcheur et créativité. Bar à huîtres en terrasse.

 Facing the sea, with a view on the Bay of Morlaix. The chef, Pierre-Yves Martin, elaborates a gourmet and generous traditional cuisine. Associations of tastes, delicate and simple at the same time, where local and seafood produces blend with freshness and creativity. Oyster Bar.

 Restaurant auf die Bucht von Morlaix. Traditionelle Küche, reichhaltige und schmackhafte Speisen, die von Pierre-Yves Martin, dem Küchenchef, kreativ erstellt werden. Einfache und überzeugende Geschmacksassoziationen, Verwendung von frischen lokalen Zutaten und Meeresfrüchte. Bar in terrassenförmigen Austern.

12 quai de Pempoul
02 98 19 43 73 / 06 61 47 57 75
pym.ilebourbon@gmail.com



Menus de
20€ à 60€

À la
carte

Menu
enfant à
10€

65 couverts, dont
20 en terrasse

Ouvert toute l'année. Fermeture hebdomadaire le lundi et mardi.

SAINT-POL-DE-LÉON > CUISINE DE PRODUITS LOCAUX

DANS LA GRAND'RUE



En plein centre-ville historique, restaurant avec terrasse ensoleillée, servant une cuisine faite exclusivement maison par la cheffe de cuisine, utilisant des produits locaux et frais. Producteurs de légumes, fromages bretons, poissons de nos côtes et viandes fermières.

 Right in the historic city centre, a restaurant with sunbathed terrace, serving exclusively homemade cuisine, prepared by the female chef from fresh local produce. Vegetable producers, Breton cheese, fish from our coasts and farm meats.

 Im Herzen der Altstadt befindet sich unser Restaurant mit SonnenTerrasse, wo hausgemachte Speisen aus frischen lokalen Zutaten serviert werden. Gemüse aus der Region, bretonischer Käse, heimische Fische und Fleisch vom Bauernhof. In den Sommermonaten täglich geöffnet.



8 bis et 10 rue du Général Leclerc
02 98 19 16 24
danslagrandrue@orange.fr
www.danslagrandrue.fr

Recommandé par :
Le Routard, Lonely
Planet



Menus de
13€ à 45€

À la
carte

80 couverts, dont 20
en terrasse

Ouverture toute l'année. Fermé le dimanche hors saison. 7/7 en saison.

SAINT-POL-DE-LÉON > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

LE BISTRO ST POLITAIN

Situé au pied de la cathédrale, dans une ambiance chaleureuse, Loïc et Cloé vous accueillent du lundi au samedi. Restaurant familial, salle panoramique à l'étage, grande terrasse ensoleillée.

 Located just in front of the cathedral, Loïc and Cloé welcome you from Monday to Saturday in a friendly atmosphere. Family restaurant, panoramic view from the first floor, large sunny terrace.

 Unser Restaurant befindet sich neben der Kathedrale. Loïc und Cloé empfangen Sie täglich in einem angenehmen Ambiente. Familienrestaurant, Panoramablick vom ersten Stock, große Sonnenterrasse.



1 rue Général Leclerc
02 98 19 75 04
cloe.bachelier29233@gmail.com
facebook : Le bistrot st politain



Menus de 13,50€ à 29€
(le midi en semaine)

Menu
enfant à
9,50€

110 couverts,
dont 50 en
terrasse

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche et le jeudi soir.

SAINT-POL-DE-LÉON > SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES

DRAGON PHENIX

Le restaurant Dragon Phenix vous accueille dans un cadre agréable et soigné, en vous proposant un large choix de plats vietnamiens que ce soit sur place ou à emporter.

 The Dragon Phenix restaurant welcomes you in a pleasant and refined setting, offering a wide selection of Vietnamese dishes either on site or to take away.

 Das vietnamesische Restaurant Phoenix empfängt Sie in stilvoller Atmosphäre und bietet eine große Auswahl an landestypischen Gerichten. Alle Speisen auch zum Mitnehmen.



9 rue Cadiou
02 98 29 01 62
dragonphenix@sfr.fr
www.dragonphenix.fr



Menus de 12,60€ à
15,50€

40
couverts

Ouvert toute l'année midi et soir. Fermeture hors saison jeudi et dimanche midi.

SAINT-POL-DE-LÉON > CUISINE TRADITIONNELLE

LES FRENCHY'S

Les Frenchy's, c'est avant tout un restaurant qui a à cœur de vous servir une cuisine chaleureuse, avec des produits frais et de qualité... Tout cela au meilleur prix ! Formules complètes à partir de 12,50€ jusqu'à 21,50€. Nous sommes situés en plein centre de Saint-Pol-de-Léon à proximité d'un grand parking et du cinéma !

 Les Frenchy's is first and foremost a restaurant that aims at serving you a friendly cuisine, with fresh and high-quality products... at the best price! Menus from 12,50€ to 21,50€. We are located in the centre of Saint-Pol-de-Léon near a large car park and the cinema !

 Les Frenchy's ist vor allem ein Restaurant, dem es am Herzen liegt, Ihnen eine herzliche Küche mit frischen und qualitativ hochwertigen Produkten zu servieren... Und das alles zum besten Preis! Vollständige Formeln ab 12,50 bis 21,50€. Wir befinden uns im Zentrum von Saint-Pol-de-Léon in der Nähe eines großen Parkplatzes und des Kinos !



16 ter rue Pen al Liorzou
Place du Kreisker
02 98 69 17 18 / 06 28 75 69 90
lesfrenchys29250@gmail.com
www.les-frenchys-restaurant.fr
facebook : saintpol29



Menus de 12,50€ à 21,50€ (midi)

Menu enfant à 9,50€

50 couverts

Ouvert toute l'année. Du mardi au jeudi : 11h30/14h30 et 18h30/20h30. Vendredi et samedi : 11h30/14h30 et 18h30/21H. Fermé le dimanche et lundi.



SAINT-POL-DE-LÉON > CUISINE BRETONNE, CUISINE TRADITIONNELLE

FROGIZ



Toute l'équipe de FROGIZ vous accueille dès 11h30 en continu « non-stop ». Nous vous proposons des formules du midi, plats du jour, plats végétariens, salades, sandwiches, burgers, le tout préparé avec des produits de qualité fait maison. Sur place ou à emporter et également en click and collect. Vente directe de Poulout (farz noir), votre nouvelle garniture.

 Frogiz welcomes you from 11:30 am, all-day dining. Lunch set menu, daily specials, vegetarian meals, salads, sandwiches, burgers, all prepared with home-made quality produce. Restaurant, take-away and click and collect. "Poulout" (Traditional buckwheat stuffing) for sale.

 Die ganze Mannschaft Ar Frogiz empfängt Sie durchgehend ab 11:30 Uhr. Wir schlagen Ihnen Formeln des Mittagessens, Tagesgerichte, flache Vegetarier, Salate vor, Sandwiches- alles bereitet aus hausgemachten Qualitätsprodukten. Vor Ort oder mitzunehmen und auch als Click & Collect. Direktverkauf von « Poulout » (« Farz » aus schwarzem Weizen), Ihre neue Garnierung.



8 impasse de Kérouel
ZA de Kervent
09 86 24 45 32
frogiz29250@gmail.com
www.restaurant-frogiz.fr



Menu à partir
de 9,90€

Menu
enfant

65
couverts

Ouvert toute l'année. Ouvert le midi du lundi au samedi et le soir du mercredi au dimanche. En saison : ouvert 7/7 en continu sauf le dimanche midi.

SAINT-POL-DE-LÉON > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

LE KERISNEL - LE BUFFET

Accueil chaleureux, vue mer exceptionnelle, notre chef vous propose une cuisine traditionnelle sous forme de buffet. Formule buffet à 15 € en semaine et à 23 € le week-end. Repas de groupe, mariages, séminaires, grande capacité d'accueil. Nous disposons de 4 bornes pour recharger les véhicules et elles sont gratuites.

 Warm welcome, outstanding sea view, our chef offers traditional cuisine served as a buffet. Weekly menu at 15 € and 23 € on weekends. Group meals, weddings, seminars, large capacity. We have 4 free electric car charging points.

 Bei wunderschönen Meeresblick finden Sie hier ein abwechslungsreiches Buffet, das für jeden Geschmack etwas bietet. Während der Woche Büfetformel zu 15 € und 23 € am Wochenende. Reservierungen für Gruppen, Hochzeiten und Seminare möglich. Wir haben 4 Ladestationen für Fahrzeuge, die kostenlos sind.



Lieu-dit Le Kerisnel
02 98 69 39 40
evenements@lekerisnel.com
www.lekerisnel.com

Recommandé par :
Guide des Relais
Routiers



Menus de 15€ à 32€ (le midi)

Menu enfant à 10€

150 couverts

Ouvert 7j/7 le midi. Le soir sur réservation de groupes de minimum 20 personnes.

SAINT-POL-DE-LÉON > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE MARY STUART

Nous vous accueillons en bord de mer pour vous faire déguster nos spécialités de viandes et poissons. Appréciez la fraîcheur de nos plats et prenez le temps de savourer un moment de détente dans une ambiance conviviale. Nous cuisinons uniquement des produits frais afin de garantir l'authenticité des saveurs. Menu à 15€ le midi et à partir de 31€ les soirs et week-ends. En saison, homard et artichauts farcis.

 We welcome you on the seafloor, come and taste our meat and fish specialties. Appreciate our dish's freshness, and slow down to enjoy a peaceful moment in a friendly environment. We solely cook fresh produce to ensure the flavors' authenticity. Peak season: stuffed artichoke and lobster.

 Direkt am Meer befindet sich unser Restaurant, wo schmackhafte Speisen aus frischen Zutaten serviert werden. In einem angenehmen Ambiente genießen Sie einen Moment der Entspannung. In der Saison Hummer und gefüllte Artischocken.

66 avenue de la Mer
02 98 29 11 84
david.moreul@orange.fr
www.restaurantmarystuart.com
facebook : RestaurantMaryStuart



Menus de 15€ à 43€

Menu enfant à 11€

70 couverts

Ouvert toute l'année. 5/7 midi et soir l'été. 5/7 midi + vendredi soir et samedi soir l'hiver.

SAINT-POL-DE-LÉON > CUISINE GASTRONOMIQUE, PRODUITS DE LA MER

LA POMME D'API ★ CHEF ÉTOILÉ 🍷🍷🍷

TABLES &
SAVEURS
BRETAGNE

La Pomme d'Api

*Une cuisine inventive à
base de produits locaux et
de saison*



La Pomme d'Api, restaurant étoilé depuis 2014, situé au cœur de la ville de Saint-Pol-de-Léon, à deux pas de la cathédrale, offre une cuisine inventive avec les produits locaux et de saison. Jérémie et Jessica respectivement en cuisine et en salle vous y accueillent avec possibilité de dormir sur place.

🇬🇧 La Pomme d'Api, Michelin-star restaurant since 2014, located in the heart of the city of Saint-Pol-de-Léon, a short walk from the cathedral, offers an inventive cuisine with local and seasonal products. Jérémie and Jessica respectively in the kitchen and in the dining room welcome you. Accommodation available onsite.

🇩🇪 Das seit 2014 mit einem Stern ausgezeichnete Restaurant La Pomme d'Api liegt im Herzen der Stadt Saint-Pol-de-Léon, nur wenige Schritte von der Kathedrale entfernt, und bietet eine erfinderische Küche mit lokalen und saisonalen Produkten. Jérémie und Jessica, die jeweils in der Küche und im Speisesaal arbeiten, heißen Sie herzlich willkommen und bieten Ihnen die Möglichkeit, vor Ort zu übernachten.



5 rue Saint-Yves
02 98 69 04 36
contact@lapommedapi.com
www.lapommedapi.com
facebook : lapommedapi

Recommandé par :
Gault Millau, Michelin



Menus de 35€
à 135€

Menu enfant
à 24€

38
couverts

Ouvert toute l'année (sauf 2 semaines en mars et 2 semaines en novembre). Fermé le dimanche et le lundi (uniquement le lundi en juillet et août).

SAINT-POL-DE-LÉON > CRÊPERIE, CUISINE BRETONNE, CUISINE TRADITIONNELLE

LA GALETTIÈRE

La Galettière vous propose une carte originale de galettes de blé noir et crêpes de froment, à partir de farines issues de l'agriculture biologique et de produits frais régionaux (oignons rosés, artichauts, algues, andouille, etc.). A savourer au coin du feu ou en terrasse.

 La Galettière is a homely and lively place offering an original menu of buckwheat and wheat pancakes made from organic flour and fresh regional products (pink onion, artichoke, seaweed, andouille, etc.). To enjoy by the fire in winter or on the terrace.

 Unser Restaurant bietet Ihnen originelle Weizen-Crêpes und Buchweizen-Galettes aus Biomehl, belegt mit frischen lokalen Zutaten, wie roten Zwiebeln, Artichoken, Algen oder Andouille. Im Winter am Kaminfeuer, im Sommer auf der Terrasse.



10 rue aux Eaux
02 98 29 11 08
lagalettiere@yahoo.fr
facebook : Crêperie La Galettière



À la carte	Menu enfant	32 couverts, dont 12 en terrasse	Ouvert toute l'année. Fermé le lundi et hors vacances scolaires le mardi et mercredi soir ainsi que le samedi midi.
------------	-------------	----------------------------------	---

SAINT-POL-DE-LÉON > CRÊPERIE, CUISINE BRETONNE, CUISINE TRADITIONNELLE

KREIZ KASTELL



Crêperie-restaurant cuisinant les produits du terroir et travaillant avec les producteurs locaux. Cette crêperie typiquement bretonne est située dans les rues piétonnes du vieux Saint-Pol. Ici, tout est fait à la demande et sur place, n'hésitez pas à réserver.

 Crêperie-Restaurant with local products from local producers. This traditional Breton crêperie is located in this historic town centre: everything is locally home-made, don't hesitate to book your table!

 Crêperie-Restaurant mit lokalen Zutaten aus der Region. Das typisch bretonische Haus befindet sich in den Straßen der Fußgängerzone des alten Saint-Pol. Hier werden die Speisen an Ort und Stelle und auf Wunsch gemachten. Denken Sie daran zu reservieren!



12 rue aux Eaux
02 98 69 15 83
lauthier0938@orange.fr
www.kreiz-kastell-creperie-restaurant.fr



Menus de 16,50€ à 25€	Menu enfant de 7,95€ à 8,95€	40 couverts, dont 25 en terrasse	Ouverture toute l'année. Fermeture hors saison le lundi et le dimanche soir.
-----------------------	------------------------------	----------------------------------	--

SAINT-POL-DE-LÉON > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

LE KRYST'ANN



Le restaurant vous propose des galettes au sarrasin, des burgers faits maison, des cassolettes gourmandes, des crêpes au froment et des glaces toute l'année. Des surprises au gré des saisons vous attendent également. Entre amis ou en famille, sur place ou à emporter, l'équipe vous accueille dans 2 salles, 2 ambiances, midi et soir tardivement toute l'année. Réservez et/ou commandez sur notre site très facile et ludique lekrystann.fr.

 The chef offers home-made buckwheat pancakes and burgers, gourmet cassolettes, crepes and ice-cream and many other surprises throughout the year. Take-away or on-site during lunchtime or late evenings. Order your take-away or book your table on our easy-to-use website lekrystann.fr.

 Das Restaurant bietet Ihnen das ganze Jahr über Buchweizenpfannkuchen, hausgemachte Burger, Cassolette Gourmande, Weizencrêpes und Eis. Reservieren und/oder bestellen Sie auf unserer Website lekrystann.de.



17 rue du Général Leclerc
09 67 39 35 83
lekrystann@orange.fr
www.lekrystann.fr
facebook : [reperielekrystann29](https://www.facebook.com/reperielekrystann29)



Menus de
10€ à 20€

Menu
enfant à 9€

36
couverts

Ouvert toute l'année. Fermé le jeudi midi et le dimanche toute la journée.





SAINT-VOUGAY > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE, PIZZERIA

LA TABLE DE KERYANN

Restaurant traditionnel, crêperie, pizzeria, pizza à emporter, plats végétariens. Tous nos plats et desserts sont faits maison, élaborés à partir de produits frais. Terrasse couverte. Établissement aux normes PMR.

 Traditional restaurant, crêperie, pizzeria, takeaway pizzas and vegetarian meals. All our dishes are home made from fresh products. Located 400 m behind the Castle of Kerjean in a wooded floral park. Covered terrace. Establishment with disabled standards.

 Traditionelles Restaurant, Crêperie und Pizzeria mit Pizzaservice, Vegetarische Speisen. Alle unsere Speisen sind mit frischen Zutaten hausgemacht. Sie können im Gasträum oder auf unserer überdachten Terrasse essen. Für Personen mit eingeschränkter Mobilität zugänglich.

Kerfao
02 98 69 93 09
latabledekeryann@orange.fr
www.la-table-de-keryann.fr



À la carte	Menu enfant à 7,50€	94 couverts, dont 24 en terrasse	Ouverture hors vacances scolaires les vendredis, samedis et dimanches. En période de vacances scolaires, toutes zones confondues, et en saison d'été, restaurant ouvert 5j/7. Ouvert la veille au soir des jours fériés, les jours fériés ainsi que pendant les ponts.
------------	---------------------	----------------------------------	--

LANDIVISIAU > CUISINE TRADITIONNELLE

RELAIS DU VERN RESTAURANT



Localisation idéale et cadre agréable pour conjuguer travail et découverte des richesses du Finistère Nord. Midi et soir, venez découvrir notre cuisine gourmande et généreuse. Faites votre choix parmi nos "Suggestions du Chef" dès 16€ et notre carte. Menus variés, différents saveurs, innovons avec nos spécialités. À la carte : burger, fish and chips, salade, viandes, poisson, plats végétariens, sans gluten, glaces artisanales, desserts signatures.

 Ideal location, pleasant setting to combine work and discovery of North Finistère. Traditional French cuisine. Lunch and diner. Choose from "Suggestions du Chef" from €16 and carte. Varied menus, different flavors, specialties.

 Ideale Lage, angenehme Umgebung, um Arbeit und Entdeckung des Nord-Finistère zu kombinieren. Traditionelle französische Küche, Mittagessen und Abendessen. "Suggestions du Chef" nach Wahl ab 16 € und carte.



Kerver - ZA du Vern - D69
02 98 24 42 42
relaisduvern@brithotel.fr
www.relaisduvern.bzh
facebook : relaisduvern



Menus à partir de 16€
(Formule Express)

Menu
enfant à
12€

110 couverts, dont
30 en terrasse

Ouvert toute l'année : sauf vendredi soir, samedi et dimanche, et durant les vacances de Noël. Sur demande : Privatisez le restaurant le week-end pour repas groupes, séminaires, événements familiaux : départ en retraite, baptême etc.

LANDIVISIAU > CRÊPERIE

CRÊPERIE BIO "LES CRÊPES D'ALEX"

Crêperie bio travaillant avec des produits locaux et de saison. Nombreux choix sans gluten et végétariens. Terrasse et jardin clos avec jeux pour enfants. Espace librairie jeunesse.

 Organic creperie working with local and seasonal products. Many gluten-free and vegetarian choices. Terrace and enclosed garden with games for children. Youth bookstore area.

 Bio-Crêperie mit lokalen und saisonalen Produkten. Viele glutenfreie und vegetarische Gerichte. Terrasse und eingezäunter Garten mit Spielen für Kinder. Bereich Jugendbuchhandlung.

26 rue de la Tour d'Auvergne
02 98 68 19 78 / 06 19 10 20 89
www.lescrepesdalex.eu
facebook : lescrepesdalex



Menus à partir
de 13,40€

Menu
enfant à
9,40€

30 couverts, dont
20 en terrasse

Ouvert toute l'année (sauf 15 jours en janvier). Fermeture dimanche et lundi.

LANDIVISIAU > CRÊPERIE

CRÊPERIE-GRILL "AN TEUZAR"



Un cadre convivial breton et moderne. Marina et Tatiana vous accueillent pour déguster des galettes et des crêpes "faites main" typiquement bretonnes avec une touche d'originalité. Produits régionaux, cidres et bières bretonnes. Également une petite carte de restauration.

 A friendly modern Breton setting. Marina and Tatiana await you with their hand made sweet and savoury pancakes, typically Breton but with a touch of originality, local produce, Breton ciders and beers. A small selection of other food also available.

 Marina et Tatiana empfangen Sie in einem modernen, aber zugleich warmherzigen bretonischen Ambiente, wo Sie hausgemachte Galettes und Crêpes, mit regionalen. Zutaten originell belegt, essen können. Cidre und bretonische Biere sowie eine Auswahl weiterer Gerichte.

27 rue d'Arvor
02 98 68 08 09
facebook : roudoualllec

Recommandé par :
Le petit futé



Menus de 10€ à 12€ (Formules
le midi : de 10 € à 15 €)

Menu
enfant à
7,30€

50
couverts

Ouvert toute l'année. Fermeture lundi et mardi.



PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE, PIZZERIA

LE BISTROT DES HALLES

Pour un accueil chaleureux et convivial, nous vous proposons une cuisine traditionnelle variée avec nos poissons, nos viandes, burgers, élaborés avec des produits frais et régionaux. Plats à emporter.

 The restaurant "Le Bistrot des Halles" welcomes you in a warm and friendly atmosphere and offers a traditional cuisine with a variety of fish, meat and burgers, prepared with fresh and local products. Takeaway dishes possibility.

 Für einen herzlichen und freundlichen Empfang bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche traditionelle Küche mit unseren Fisch- und Fleischgerichten sowie Burgern, die mit frischen und regionalen Produkten zubereitet werden. Gerichte zum Mitnehmen.



1, rue de Saint-Pol de Léon
02 98 69 88 66
lebistrot-deshalles@orange.fr
www.lebistrot-deshalles.eu
facebook : lebistrot-deshalles.eu



Menus de
20€ à 25€

Menu
enfant à
10€

100 couverts, dont
24 en terrasse

Ouvert toute l'année. Le midi la semaine et le midi et le soir le week-end en hors saison. Midi et soir en période estivale. Fermé le lundi, 2 semaines en octobre, et le 1er janvier.

PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER ET DE LA TERRE
LE CAP OUEST


Bienvenue au restaurant Le Cap Ouest. Face à la Baie du Kernic, de votre table vous apprécierez au rythme de sa majesté la mer : les couleurs et couchers du soleil où chaque soir se jouera une pièce de théâtre différente de mère nature. Vous apprécierez nos assiettes concoctées par notre Chef et confectionnées avec les meilleurs produits issus des pêcheurs, des viviers, des agriculteurs et producteurs locaux. Plats salés ou sucrés, produits de la terre ou de la mer viendront ravir votre palais autour de spécialités bretonnes.



Facing the Bay of Kernic, you will appreciate our dishes concocted by our Chef and made with the best products from fishermen, fish ponds, farmers and local producers.

Mit Blick auf die Bucht von Kernic werden Sie die von unserem Küchenchef zubereiteten Gerichte schätzen, die aus den besten Produkten von Fischern, Fischteichen, Landwirten und lokalen Erzeugern hergestellt werden.

8, rue de Pont-Christ - Palud an Hir
02 98 19 19 19
reception@hotelcapouest.fr
www.hotel-cotedessables.com
facebook : Brit Hôtel Cap Ouest



Menus de
29€ à 45€

Menu
enfant à
15€

100 couverts, dont
20 en terrasse

Ouverture toute l'année du lundi au samedi le soir uniquement et fermé le vendredi soir de novembre à mars.

PLOUESCAT > BISTRONOMIQUE, CUISINE TRADITIONNELLE
JOUR DE FÊTE

À quelques pas du bourg, ce restaurant consciencieux propose une cuisine créative dans l'esprit bistronomique. Valorisant les circuits courts, les plats sont élaborés avec des produits bios, locaux et de saison. Pour les amoureux du vin, découvrez également une sélection bio et naturelle.



This restaurant is located a few steps away from the city centre and offers a creative food in a "bistronomique" spirit. Meals are elaborated from local, seasonal and organic products and wine lovers will be delighted to discover a selection of organic and natural bottles of wine.

Ein paar Schritte vom Dorf entfernt dieses gewissenhafte restaurant bietet eine kreative küche im Bistronomiestil. Die gerichte werden aus biologischen, lokalen und saisonalen produkten zubereitet, wobei die kurzen wege geschätzt werden. Für weinliebhaber gibt es auch eine auswahl an biologischen und natürlichen weinen.

9, place de l'Europe
02 98 69 60 46
contact@jourdefete.bzh
www.jourdefete.bzh
facebook : JourDeFete.bzh



À la
carte

45 couverts, dont 10 en
terrasse

Hors saison : ouvert du mercredi soir au dimanche soir ainsi que les vendredis et dimanches midi
Pleine saison : ouvert du mardi soir au dimanche soir à partir de 18H30, ainsi que le dimanche midi

PLOUESCAT > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

LE KERNIC BISTROT

Vous serez accueilli dans un décor à l'ambiance chaleureuse, conviviale et décontractée. Midi et soir, en famille ou entre amis, venez découvrir notre cuisine gourmande et généreuse. Installez-vous confortablement et faites votre choix parmi nos "Suggestions du Chef" et notre carte.

 We will be delighted to welcome you in a friendly, warm and relaxed atmosphere. Evening meals or mid-day lunch, with family or friends, discover our generous and fine food. Make yourself comfortable and choose your dish from our "Chef's Selection" and "à la carte".

 Eine Küche für jeden Geschmack und Geldbeutel! Sie werden in einem warmherzigen, freundlichen und entspannten mbiente begrüßt. Genießen Sie mittags und abends mit Ihrer Familie oder Freunden unsere kulinarischen und großzügigen Gerichte. Machen Sie es sich bequem und wählen Sie aus unseren Empfehlungen des Chef's oder aus unserer Speisekarte.



Restaurant du Casino
100, rue de Brest
02 98 69 63 41
lekernic@partouche.com
www.casino-plouescat.partouche.com
facebook : casinoplouescat



Différents menus proposés	À la carte	Menu enfant à 9,50€	50 couverts
---------------------------	------------	---------------------	-------------

Ouverture toute l'année.

PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

ROC'H AR MOR

Fruits de mer, salades, poissons, moules/frites maison (selon saison). Formule déjeuner (sauf week-end et jours fériés). Plateau de fruits de mer avec ou sans réservation. Plats végétariens sur demande. 40 couverts en intérieur et aléatoirement sur la terrasse, en fonction du temps.

 Seafood, salads, fish, mussels and home made chips (according to season). Lunch set menu (except weekends and bank holidays). 40 covers indoors and randomly on the terrace, depending on the weather

 Meeresfrüchte, Salate, Fisch, Muscheln mit Pommes frites hausgemacht (in der Saison). Mittagsmenü (außer Wochenende und Feiertagen). Meeresfrüchteplatten auf oder ohne Bestellung. Vegetarische Gerichte auf Anfrage. 40 Gedecke im Innenbereich und zufällig auf der Terrasse, je nach Wetterlage



18, rue Ar Mor - Plage de Porsmeur
02 98 69 63 01
roch.ar.mor@orange.fr
rocharmor.com

Recommandé par :
Le Routard



Menus à partir de 25€	Menu enfant à 9€	40 couverts en intérieur, plus terrasse selon météo
-----------------------	------------------	---

Ouverture : consultez notre site web rocharmor.com qui est mis à jour régulièrement.

PLOUESCAT > CRÊPERIE, SALON DE THÉ / GLACIER

À L'ESSENTIEL



Crêperie traditionnelle. Galettes et crêpes tournées à la demande. Carte et suggestion à l'ardoise en fonction de la saisonnalité. Agréable terrasse en été, cheminée en hiver. Proche du centre nautique et du port de Porsguen.

Traditional crêperie. In addition to our made-to-order sweet and savoury pancakes menu, we offer dishes of the day, according to the season. Pleasant terrace in the summer, fireplace in winter. Close to the sailing center and the port of Porsguen.

Unsere traditionelle Creperie bietet leckere Galettes und Crepes die für Sie auf Bestellung frisch zubereitet werden. Speisekarte und Vorschlag nach Saison an der Tafel. Gemütliche Terrasse im Sommer, Kaminfeuer im Winter. Nahe an der Segelschule und an dem Hafen von Porsguen.



39, rue de Porsguen
02 98 69 68 04
creperialessentiel@orange.fr
pascaljugan.wixsite.com/creperie29porsguen



À la carte 50 couverts, dont 20 en terrasse

Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi hors saison.

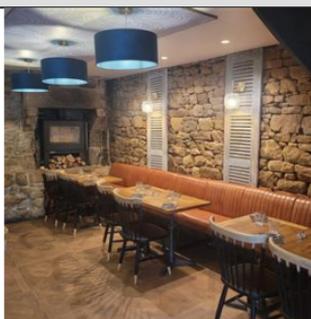
PLOUESCAT > CRÊPERIE, GRILL

LA DENTELIÈRE

Nos crêpes sont variées et proposent différentes saveurs, nous innovons avec nos spécialités. Également à la carte des salades, viandes, moules et glaces artisanales.

Our crepes are varied and stuffed with many different ingredients. We innovate with our specialities ; also on the menu: salads, meats, mussels and traditional ice cream.

Um unsere Crêpes originell zu belegen, erfinden wir immer wieder neue Kreationen. Außerdem Salate, Fleischgerichte, Muscheln und Eisspezialitäten.



20, rue du Général Leclerc
02 98 69 61 84
natha.jo@orange.fr



À la carte Menu enfant 50 couverts

Ouverture toute l'année. Fermeture le mercredi, de mi-novembre à mi-décembre. Fermeture le mercredi et le mardi hors-saison.

PLOUESCAT > CRÊPERIE, PIZZERIA

TREAS GLAZ

À l'intérieur ou sur la terrasse, dégustez une délicieuse pizza, une crêpe de blé noir ou au froment ou encore une coupe de glace pour les gourmets. Nos produits proviennent essentiellement de l'agriculture biologique et de production locale. Nouveau : distributeur à pizzas fraîches et artisanales 24H/24, 7J/7. Vos pizzas à emporter sont réalisées chaque jour par notre pizzaïolo.

 Inside or on the terrace, enjoy a delicious pizza, a buckwheat or wheat pancake or a cup of ice cream for the gourmets. Organic and local products. New: fresh and homemade pizza vending machine 24 hours a day, 7 days a week. Your takeaway pizzas are made every day by our pizzaïolo.

 Genießen Sie drinnen oder auf der Terrasse eine leckere Pizza, einen Buchweizen- oder Weizenpannkuchen oder einen Eisbecher für die Naschkatzen. Biologische und lokale Produkte. Neu: Automat für frische und handgemachte Pizzen rund um die Uhr, 7 Tage die Woche. Ihre Pizzas zum Mitnehmen werden täglich von unserem Pizzaïolo hergestellt.



102. rue de Brest
02 98 19 18 89
contact@treasglaz-plouescat.fr
www.treasglaz-plouescat.fr
facebook : Crêperie Treas Glas



À la carte Menu enfant à 8,40€ 40 couverts, dont 20 en terrasse

Ouvert toute l'année.

PLOUIDER > BISTRONOMIQUE, CUISINE GASTRONOMIQUE

LA BUTTE ★ CHEF ÉTOILÉ



En contemplant la Baie de Goulven, dégustez coquilles Saint-Jacques, ormeaux, pigeon, lieu de ligne dans notre restaurant gastronomique étoilé au guide Michelin en 2014 avec sa carte à forte identité régionale. Le Bistrot Le Comptoir de la Butte complète l'offre de restauration en valorisant des produits bruts sur une carte courte.

 While contemplating the Baie de Goulven, enjoy scallops, abalone, pigeon, a place of choice in our gourmet restaurant starred in the Michelin guide in 2014 with its map with a strong regional identity. The Bistrot "Le Comptoir de la Butte - delicatessen", complements the restaurant offering by valuing raw products on a short map.

 Mit einem wundervollen Ausblick auf die Bucht von Goulven genießen Sie Jakobsmuscheln, Abalone-Muscheln, Tauben, Pollack. In unserem Michelin-Stern Gourmetrestaurant finden Sie eine Karte mit einer starken regionalen Identität. Kleine Karte mit Rohprodukte in unserem Bistrot-Restaurant Le Comptoir de la Butte.



Hôtel - Restaurants & Spa La Butte
12, rue de la Mer
02 98 25 40 54
info@labutte.fr
labutte.fr
facebook : labutteplouider

Recommandé par :
Bib Gourmand, Michelin



Menus de 89€ à 180€ À la carte Menu enfant à 38€ 40 couverts

Ouverture de la Table de la Butte du mercredi au vendredi soir et du samedi midi au dimanche soir. Le comptoir de la Butte ouvert 7j/7.

SIBIRIL > GRILL, SALADERIE, SALON DE THÉ / GLACIER

RESTAURANT DU CAMPING AR ROC'H

Morgane et Quentin vous accueillent dans un lieu unique avec une vue mer incroyable. La cuisine y est faite maison dans une ambiance simple et conviviale. Toute personne est la bienvenue, résident ou non du camping! Pensez à réserver!

 Quentin and Morgane welcome you in a magnificent setting with an incredible sea view! Home made cuisine and local products. Everybody, resident or non-resident in the camping, is allowed! Think about booking.

 In einem Restaurant mit unglaublichem Meerblick empfangen Quentin und Morgane! Hausgemachte Speisen aus lokalen Zutaten. Jeder, Resident oder Nichtresident der Campingplatz, ist akzeptiert! Denken Sie daran zu reservieren!



367 route de Kersauzon
Lieu-dit Moguéric
06 79 47 80 37 / 06 87 03 19 84
contact@camping-arroch.com
www.camping-arroch.com
facebook : campingarroch



Menus de
7€ à 35€

Menu enfant de
7,50€ à 12€

35 couverts, dont
35 en terrasse

Ouvert du 1er avril au 29 octobre 2023. Ouvert VSD en basse saison jusqu'à 7j/7 en juillet/août.

SIBIRIL > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE THEVEN

LE THEVEN CHANGE DE CAP! Restaurant- bar lounge. Un lieu unique face à la mer. Notre restaurant propose une cuisine authentique et originale des produits du terroir Finistérien au gré des saisons. Plateaux de fruits de mer sur commande. Plat végétarien sur demande. Terrasse extérieure.

 Restaurant - lounge bar. A unique spot, facing the sea. Our restaurant offers authentic and original cuisine based on traditional produce from Finistère with the seasons. Seafood on advanced booking. Terrace.

 Ein Restaurant - Bar Lounge. Ein einzigartiger Ort mit Meeresblick. Unser Restaurant bietet ausserdem nach Originalrezepten zubereitete traditionelle Speisen der Finistère nach Jahreszeit. Meeresfrüchte auf Bestellung. Terrasse.



300 rue de Pors Mislclic - Lieu-dit du Theven - Moguéric à Sibiril
02 98 67 92 87
domainedutheven@gmail.com
www.letheven.com
facebook : porsmisclic



À la
carte

Menu
enfant à
14€

100 couverts, dont 45
en terrasse

Ouvert jusqu'au 22/10/2023. Du 15/06 au 15/09, fermé le lundi ; le reste de l'année fermé les lundi, mardi, mercredi. Groupe jusqu'à 20 pers. Privatisation possible du Domaine du Theven (hébergement + restauration)

TRÉFLAOUÉAN > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE MOULIN DE KERGUIDUFF

Le Moulin de Kerguiduff est un restaurant-bar traditionnel, produits locaux et cuisine fait maison, qui se situe sur un grand parc de 3,5 hectares au bord de la rivière du Guillec : terrasse et jeux pour enfants. Cadre idéal pour vos repas de groupe, famille et les mariages. Plateau de fruits de mer sur réservation. Plat végétarien.

 In typically Breton environment, home made cuisine, local products. In a large park of 3.5 ha along the Guillec river : terrace and games area for children. Ideal environment for group, family and wedding. Seafood on advanced booking. Vegetarian alternative on request.

 Typisch bretonische Mühle, eine Auswahl an hausgemachten Speisen aus lokale Produkte. In einem 4,5 Hektar großen Park im Grünen, am Fluss Guillec : Terrasse und Kinderspielplatz. Ideal für die Gruppe, Familie und Hochzeit. Meeresfrüchteplatten auf Bestellung. Vegetarische Gerichte auf Anfrage.



Kerguidu
02 98 79 35 44
moulindekerguiduff@gmail.com
facebook : Restaurant Bar Moulin De Kerguiduff



À l'ardoise
le week-
end

Menus à partir de 15€
(formule midi
semaine)

Menu
enfant de
9€ à 12€

80 couverts,
dont 20 en
terrasse

Ouvert toute l'année sauf le lundi.





ÎLE DE BATZ ROSCOFF

ÎLE-DE-BATZ > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

BAR DU PORT

Sur un site exceptionnel, les pieds dans l'eau, avec une vue unique, dans une ambiance musicale raffinée, une équipe souriante vous proposera des plats, exclusivement « FAIT MAISON », réalisés à partir de produits frais locaux : poisson du jour, viande bretonne, Fish & Chips, moules AOP (en saison), burgers. Frites maison réalisées avec des pommes de terre de l'île de Batz. Crêpes et glaces l'après-midi (juillet-août).

 An exceptional location next to the seafront with a unique view and an elegant musical ambiance ! Our friendly team will serve you homemade food with fresh and local product : fish of the day, Breton meat, Fish&Chips, PDO mussels (seasonal product), burgers. Homemade chips with potatoes from the Île de Batz.

 An einem außergewöhnlichen Ort, mit den Füßen im Wasser, mit einer einzigartigen Aussicht und in einem raffinierten musikalischen Ambiente bietet Ihnen ein lächelndes Team ausschließlich "FAIT MAISON"-Gerichte aus frischen lokalen Produkten an: Tagesfisch, bretonisches Fleisch, Fish & Chips, Muscheln mit geschützter Ursprungsbezeichnung (in der Saison), Burger, Hausgemachte Pommes frites, die mit Kartoffeln von der Insel Batz hergestellt werden.

Pors Kernoc
02 98 19 98 52
contact@barduport.fr
facebook : Restaurant Bar du Port Ile de Batz



À la carte	Menu enfant	114 couverts, dont 74 en terrasse
------------	-------------	-----------------------------------

Ouvert d'avril à mi-novembre

ÎLE-DE-BATZ > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

GORTOZEN' CAFÉ

Accueil chaleureux et convivial, cuisine traditionnelle basée sur le fait maison. Les produits de la mer sont proposés à l'ardoise. Viandes, salades, paninis et sandwiches à la carte. Dès que la saison le permet nous proposons de l'artichaut farci.

 On the road to Jardin Georges Delaselle, warm and friendly welcome, traditional cuisine based on the homemade dishes. Seafood products are offered on the slate. Meat, salads, paninis and sandwiches are available à la carte. As soon as the season allows it, we offer stuffed artichokes.

 Auf dem Weg zum exotischen Garten Georges Delaselle, herzlicher Empfang mit traditioneller hausgemachter Küche. Meeresfrüchte werden auf der Schiefertafel angeboten. Fleisch, Salate, Paninis und Sandwiches sind à la carte erhältlich. Sobald die Saison es zulässt, bieten wir gefüllte Artischocken an.



Route de Sainte-Anne
02 98 68 30 28
gortozen-cafe@orange.fr



À la carte 60 couverts, dont 30 en terrasse

Ouvert d'avril aux vacances de la Toussaint

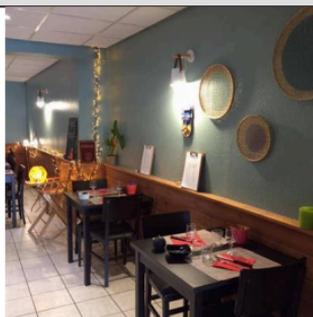
ÎLE-DE-BATZ > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE, PIZZERIA, PRODUITS DE LA MER

LE PETIT VÉNOG

Au cœur du village, ouvert toute l'année, nous vous proposons dès le mois d'avril et pour toute la saison, une carte variée : pizzas, moules-frites, salades, huîtres, tartares de bœuf et de saumon, entrecôtes, burgers. À déguster sur notre terrasse ou en salle suivant la météo.

 In the heart of the village, we offer you as early as April and the whole season, a diversified menu: pizzas, mussels-fries, salads, oysters, beef and salmon tartares, entrecôtes, burgers. To be enjoyed on our terrace or in room according to the weather.

 Im Herzen des Dorfes, bieten wir Ihnen ab April für ganze Saison eine abwechslungsreiche Karte an: Pizza, Muscheln mit Pommes frites, Salate, Austern, Rinds- und Lachstartaren, Entrecôtes, Burger. Auf unserer Terrasse oder im Esszimmer je nach Wetter geniessen.



Le Venoc
02 98 61 76 34
lepetitvenoc@gmail.com



À la carte 80 couverts, dont 40 en terrasse

Ouvert toute l'année.

ÎLE-DE-BATZ > CRÊPERIE

LA CASSONADE

Galettes de blé noir et crêpes de froment. Carte variée. Pommes de terre au four le midi. Kig ha farz ou moules-frites le jeudi. Fruits de mer sur commande. Terrasse avec vue mer.

 Buckwheat crepes and crepes, Baked potatoes at lunch time. Kig ha farz or mussels and chips on Thursdays. Seafood on order.

 Buchweizengalettes und Crêpes in großer Auswahl. Gebackene Kartoffeln am Mittag. Kig ha farz (brettonischer Eintopf) oder Muscheln mit Pommes frites jeden Donnerstag, Meeresfrüchte auf Bestellung, Terrasse mit Blick am Meer.



Le Débarcadère
02 98 61 75 25
la.cassonade@wanadoo.fr
www.lacassonade.fr

Recommandé par :
Le Routard



À la carte	100 couverts, dont 50 en terrasse	Ouvert d'avril à fin septembre et vacances scolaires toutes zones. Fermeture le mardi en juin et en septembre.
------------	-----------------------------------	--

ÎLE-DE-BATZ > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

LA CRÊPERIE DU PHARE

Spécialités de galettes aux pommes de terre, aux coquilles St-Jacques, aux saucisses... Spécialités de froment (crêpes) au chocolat, au caramel, aux pommes.... Moules-frites et salades composées. Grill.

 Specialities of buckwheat crepe filled with potatoes, scallops, sausages... Specialities of sweet crepe filled with chocolate, caramel, apple stew... Mussels and chips. Grill

 Galette-Spezialitäten mit Kartoffeln, Jakobsmuscheln, Wurst... Crêpes-Spezialitäten mit Schokolade, Karamell, Äpfeln... Muscheln mit Pommes frites und gemischte Salate. Grill.



Théven
02 98 61 75 93
creperie-du-phare@orange.fr



À la carte	92 couverts, dont 52 en terrasse	Ouvert d'avril aux vacances de la Toussaint.
------------	----------------------------------	--

ÎLE-DE-BATZ > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

PAB (PENN AR BATZ)

Le restaurant-Crêperie-Pub, le PAB, situé au centre de l'île, vous accueillera toute l'année à compter du 5 février 2023. Venez profiter de sa terrasse et de son jardin fleuri dans lequel un nouvel espace de jeux pour enfants sera aménagé. Plateaux de fruits de mer sur réservation.

 The PAB, crêperie-restaurant. Its wooded garden, its large terrace and its traditional Breton PUB. You will discover a menu of crepes and buckwheat crepes and according to arrival, a fish dish as well as the unavoidable potatoes of the island of Batz.

 Das Restaurant-Crêperie-Pub, das PAB, im Zentrum der Insel, heißt Sie ab dem 5. Februar 2023 das ganze Jahr über willkommen. Genießen Sie die Terrasse und den Blumengarten, im ein neuer Kinderspielplatz eingerichtet wird. Meeresfrüchteplatten auf Bestellung.



Le Bourg
02 98 61 79 31
lepab.iledebatz@gmail.com
www.le-pab-restaurant-creperie-bar-ile-de-batz.com

Recommandé par :
Le Routard



À la carte Menu enfant 120 couverts, dont 60 en terrasse

À partir du 5 février 2023, ouvert toute l'année. Fermé le mardi.

ROSCOFF > BRASSERIE, PRODUITS DE LA MER

LES ALIZÉS



Dans un décor où se mêlent harmonieusement vieilles pierres et style contemporain, vous dégusterez une cuisine entre terre et mer. Des produits locaux frais et de qualité sélectionnés par le chef. La carte évolue au gré des saisons et met à l'honneur le poisson. Si nous devions ne citer qu'un plat, la spécialité de la maison : le Farz de lieu jaune. Petit Plus : Un vivier de homards.

 Between old stones and contemporary style you will enjoy a cuisine between land and sea. On the kitchen side, local, fresh and quality products selected by the chef. The menu evolves with the seasons, with a special focus on fish, particularly the house speciality: Farz de lieu jaune.

 Zwischen alten Steinen und zeitgenössischem Stil werden Sie eine Küche zwischen Land und Meer genießen. Die Küche besteht aus lokalen, frischen und qualitativ hochwertigen Produkten, die vom Küchenchef ausgewählt werden. Die Speisekarte ändert sich mit den Jahreszeiten, wobei der Fisch im Vordergrund steht, insbesondere die Spezialität des Hauses: der Seelachs Farz.



Quai d'Auxerre
02 98 69 75 90
f.abj@orange.fr
brasserielesalizes.fr
facebook : lesalizesroscoff

Recommandé par :
Géoguide, Le petit futé,
Le Routard



Menu de 21€ à 43€ À la carte Menu enfant à 10€ 80 couverts

Ouvert du 24 janvier au 23 décembre. Fermeture hors saison les dimanche soir et lundi toute la journée et jeudi soir.

ROSCOFF > SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES

LA BAIE D'HALONG

Dans un cadre agréable, venez savourer une cuisine vietnamienne, chinoise et thaïlandaise raffinée. Près des aquariums, sous la verrière ou sur la terrasse, notre équipe vous accueillera, vous conseillera et vous servira chaleureusement. Notre restaurant vous acceptera tardivement en soirée.

 In a pleasant setting, come and enjoy refined Vietnamese Chinese and Thai cuisine. Near the fish tanks, under the glass roof or on the terrace, our staff will welcome you, advise you and serve you warmly. Our restaurant accepts late arrivals in the evenings.

 Vietnamesische, chinesische und thailändische Gourmet-Küche in einem angenehmen Ambiente. Genießen Sie ihre Speisen neben dem Aquarium, unter dem Glasdach oder auf der Terrasse. Das Team steht Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung. Bei uns finden Hungrige auch spät am Abend noch, was ihr Herz begehrt.

22 Rue Gambetta

02 98 61 23 17

www.labaiedhalong.bzh

facebook : RESTAURANT LA BAIE DHALONG ROSCOFF



À la carte	Menu enfant	85 couverts	Ouverture toute l'année. Fermeture hors saison le lundi toute la journée et le mercredi midi. En juillet et août fermé uniquement le lundi.
------------	-------------	-------------	---

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE BELLEVUE

Près de la chapelle Sainte-Barbe, nous vous accueillons dans un cadre paisible et chaleureux pour y déguster les plaisirs de la mer. Vue panoramique sur le vieux port. (Tous nos plats sont certifiés Maison à base de produits frais).

 Near Sainte-Barbe's chapel, we welcome you in a quiet and friendly setting to savour the pleasures from the sea. Panoramic view over the harbour. All our dishes are certified Home made from fresh products.

 In der Nähe der Sainte-Barbe Kapelle begrüßt Sie unser Team in einem ruhigen Restaurant mit Blick auf den alten Hafen. Genießen Sie unsere Meeresspezialitäten. Alle unsere Speisen werden aus marktfrischen Zutaten vor Ort hergestellt.

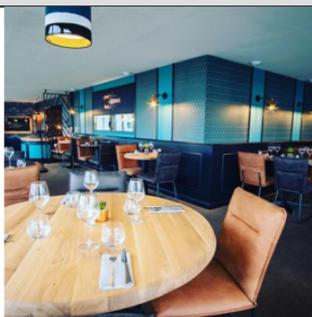
54 Rue Jeanne d'Arc

02 98 61 16 52 / 06 23 17 36 41

restaurant.bellevue@orange.fr

www.lebellevue-roscoff.fr

facebook : RestaurantLeBellevue



Menus de 22€ à 24€ (Le midi en semaine)	À la carte	60 couverts	Ouverture toute l'année. Fermeture hors saison le mercredi soir, jeudi toute la journée et le dimanche soir. Menus de 34€ à 44 € soirée.
---	------------	-------------	--

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE BISTROT DE LA MER

Nous sommes situés en plein cœur de la cité corsaire, proche de l'église du XVI^e s. Cuisine basée sur les produits de la mer, vivier à crustacés. Spécialités : fruits de mer chauds et froids. Cuisine entièrement faite maison : pain, fumage poissons et viandes, glaces et sorbets.

 We are located right in the heart of the corsair town, near the 16th century church. Seafood based cuisine, shellfish tank. Fully homemade kitchen: bread, smoked fish and meat, ice creams and sorbets.

 Unser Restaurant liegt im Herzen der alten Korsarenstadt, in der Nähe der Kirche aus dem 16. Jahrhundert. Gourmetküche mit Fisch-. Vollselbstgemachte Küche: Brot, Räuchern von Fisch und Fleisch, Eis und Sorbet.



4 Rue Amiral Reveillère
02 98 69 72 03
gilbert.lesaignoux@wanadoo.fr
www.hotel-chardons-bleus.com
facebook : Le Bistrot de la Mer

Recommandé par :
Lonely Planet, Rough
Guides



Menus de 23€ à
70€

35
couverts

Ouvert toute l'année. Fermé le lundi et le mardi.

ROSCOFF > BISTRONOMIQUE, CUISINE CONTEMPORAINE, PRODUITS DE LA MER

LES BRICOLES

Sylvain et Chloé vous offrent leur vision de la cuisine bien faite et de la convivialité. Un intérêt commun de recevoir et de partager simplement dans un lieu sans prétention, où l'on se sent bien. Mais aussi de faire découvrir une cuisine bistrot moderne, soignée, inventive et gourmande. Une cuisine gâtée par un terroir Terre et Mer qui nous est riche. Une carte changeant au gré des arrivages et des saisons.

 Sylvain and Chloé offer you their vision of well-made cuisine and conviviality. They will make you discover a modern, careful, inventive and greedy cuisine. A cuisine spoiled by the richness of the land and sea. A menu that changes according to the arrival of new products and the seasons.

 Sylvain und Chloé bieten Ihnen ihre Vision von gut gemachter Küche und Gemütlichkeit. Sie lassen Sie eine moderne, saubere, erfinderische und gierige Küche entdecken. Eine Küche, die durch den Reichtum des Landes und des Meeres verwöhnt. Ein Menü, das sich je nach Ankunft und Jahreszeit ändert.



1 Place de la République
Entrée face au port
02 98 15 51 14
lesbricoles-roscoff@outlook.fr
lesbricoles-roscoff.fr
facebook : Les Bricoles Roscoff

Recommandé par :
Gault Millau



Menus de
25€ à 42€

Menu
enfant à
11€

93 couverts, dont
45 en terrasse

Toute l'année - Fermé le samedi midi, dimanche et lundi toute la journée. Congés annuels en mars et novembre.

ROSCOFF > CUISINE GASTRONOMIQUE

LE BRITTANY ★ CHEF ÉTOILÉ 🍷🍷🍷


TABLES & SAVEURS
BRETAGNE

« Proposer une cuisine
de terroir affûtée »

Loïc Le Bail



**RELAIS &
CHATEAUX**

À Roscoff, Le Brittany est un restaurant gastronomique 1 étoile Michelin, distingué par les plus grands guides. Après avoir travaillé dans les plus belles maisons parisiennes, Loïc Le Bail vous fait découvrir la passion du terroir léonard. Il met ainsi toute sa créativité et son talent pour vous offrir le meilleur de la Bretagne. Seuls des produits d'excellence trouvent place à sa table, grâce à un dialogue fructueux et permanent avec les producteurs.

🇬🇧 A Michelin-starred gastronomic restaurant acknowledged by the most famous restaurant guides. After working in renowned Parisian houses, Loïc Le Bail invites you to discover his passion for traditional Leonard cuisine. His creativity and talent will offer you the best of Brittany.

🇩🇪 Das Restaurant Le Brittany ist ein 1-Stern-Michelin-Restaurant, das von den wichtigsten Führern ausgezeichnet wurde. Nachdem er in den schönsten Häusern von Paris gearbeitet hat, lässt Sie Loïc Le Bail seine Leidenschaft für die Region Léonard entdecken. So setzt er sein ganzes Talent ein, um Ihnen das Beste aus der Bretagne zu bieten.

Relais & Châteaux Le Brittany & Spa
22 Boulevard Sainte-Barbe
02 98 69 70 78
contact@hotel-brittany.com
www.hotel-brittany.com
facebook : brittanyandspa

Recommandé par :
Bottin Gourmand, Gault
Millau, Michelin



Menus de 89€
à 189€

Menu enfant de
16€ à 22€

50
couverts

Ouvert du 10 février au 12 novembre, le soir uniquement. Fermeture hebdomadaire le lundi. Plats végétariens.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER, SALADERIE
CAFÉ TY PIERRE

Pour boire un verre, manger sur le pouce (carte de sandwiches) ou bien découvrir nos plats du jour de qualité, nos salades, tartines et viandes à base de produits locaux. Concerts en juillet et août.

 Outstanding view over the old harbour. For a drink, a light snack (sandwich menu) or to try our quality dishes of the day, salads, meats, grilled bread, based on local produce. Live music shows in July and August.

 Kommen Sie auf ein Glas Bier oder ein Sandwich herein, bleiben Sie zum Tagesgericht oder kosten Sie unsere Spezialität, und unsere warmen Gerichte aus lokalen Zutaten. Konzerte in den Sommermonaten.



1 Rue Gambetta
Vieux Port
02 98 69 72 75
cafetypierre@orange.fr
www.cafetypierre.fr
facebook : Cafe Ty PierreRoscoff



À la carte 110 couverts, dont 80 en terrasse

Ouvert 7j/7j. Service restaurant le midi et en juillet-août midi et soir. Fermé en janvier.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PIZZERIA
CHEZ CORINNE

Cuisine traditionnelle, viande, salades, pizzas dans une ambiance conviviale.

 Traditional cuisine, meats, salads, pizzas in a friendly atmosphere.

 Traditionelle Küche, Fleischgerichte, Salate, Pizzas in einem angenehmen Ambiente.



Place de la République
09 82 38 79 80
facebook : Chezcorinneroscoff

Recommandé par :
Le Routard



À la carte 100 couverts, dont 30 en terrasse

Ouvert toute l'année. Fermé le mardi.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE

CHEZ JANIE



Chez Janie

*Vue sur mer, face au
vieux port de Roscoff*



Véritable institution sur le vieux port de Roscoff Chez Janie vous accueille dans une salle panoramique vue mer ou sur sa terrasse ensoleillée. Dans une ambiance chaleureuse et conviviale partagez un moment de pur délice dégustation de produits locaux fruits de mer en direct de la criée. Réservation conseillée. Possibilité de vente de fruits de mer à emporter.

 In a warm and friendly atmosphere, share a moment of pure delight. Tasting of local products, seafood directly from the auction. Reservation advised. Possibility of selling seafood to take away.

 In einer warmen und freundlichen Atmosphäre teilen Sie einen Moment puren Genusses. Verkostung von lokalen Produkten und Meeresfrüchten direkt von der Fischauktion. Eine reservierung wird empfohlen. Möglichkeit, Meeresfrüchte zum Mitnehmen zu verkaufen.



Le Port
5 Rue Gambetta
02 98 61 24 25
contact@chezjanie.fr
www.chezjanie.fr
facebook : hotelrestaurantroscoff

Recommandé par :
Le Routard



À la
carte

80 couverts, dont 40 en
terrasse

Ouvert du 27 janvier au 19 décembre 2023. Fermé le lundi. Possibilité à emporter.

ROSCOFF > CUISINE GASTRONOMIQUE, PRODUITS DE LA MER

L'ÉCUME DES JOURS 🍷🍷



L'écume des jours

Une cuisine soignée à base de produits de la mer et de la terre



Dans une ancienne maison d'armateur du XVI^e s., avec deux cheminées monumentales, une salle donnant sur la mer, une cuisine soignée à base de produits de la mer et de la terre. Les produits locaux sont mis en valeur. Plats végétariens.

 In a shipowner's house dating from 16th century, with two monumental fireplaces, a dining-room overlooking the sea, carefully prepared cuisine sourced from the sea and the land. Local produce is enhanced. Vegetarian dish.

 In einem Schiffsreederhaus aus dem 16. Jahrhundert mit zwei großen Kaminen und Meerblick finden Sie ausgewählte Speisen (Fisch- und Fleischgerichte) mit Zutaten aus der Region. Vegetarische Speisen.



Quai d'Auxerre
02 98 61 22 83
guillaume.peterken@wanadoo.fr
lecume-des-jours.pagesperso-orange.fr
facebook : L'écume des jours

Recommandé par :
Gault Millau, Le petit futé,
Le Routard, Lonely Planet,
Michelin, Pudlo



À la carte	Menu enfant	60 couverts, dont 35 en terrasse
------------	-------------	----------------------------------

Ouvert de mi-décembre à mi-novembre. Fermeture hors saison le mardi et le mercredi.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER
FLEUR MARINE


Venez régaler vos papilles au restaurant Fleur marine et profitez de la vue panoramique sur l'île de Batz. Le midi, découvrez notre offre de crêpes alliant tradition, innovation et créativité ; ainsi qu'un plat du jour et une sélection de salades gourmandes. Le soir et le week-end, retrouvez notre carte proposant des plats raffinés, élaborés à partir de produits locaux et de saison, où le fait-maison s'exprime brillamment.



 Come and treat your taste buds and enjoy the panoramic view of the island of Batz. At lunchtime, discover our crêpes combining tradition, innovation and creativity; and a dish of the day and a selection of gourmet salads. In the evening and at weekends, discover our menu of refined dishes, made from local and seasonal products.

 Verwöhnen Sie Ihren Gaumen und genießen Sie den Panoramablick auf die Ile de Batz. Entdecken Sie mittags unsere Crêpes, die Tradition, Innovation und Kreativität vereinen; sowie ein Tagesgericht und eine Auswahl an Feinschmecker-Salaten. Abends und am Wochenende finden Sie unsere Speisekarte mit raffinierten Gerichten, die aus lokalen und saisonalen Produkten zubereitet werden.

16 Rue Victor Hugo
02 98 29 20 72
www.thalasso.com/destination/roscoff



Menus de
31€ à 42€

Menu enfant de
10€ à 16€

100
couverts

Ouvert à tous, toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h15.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE
LE HUBLLOT - CASINO DE ROSCOFF


Près du port du Blosson, le chef s'attache à vous proposer des menus et une carte de mets variés et originaux, tout en équilibre et en délicatesse. Cuisine du terroir et produits régionaux au rythme des saisons.



 Near Blosson harbour, the chef endeavours to offer varied and original set menus and balanced and delicate dishes. Traditional cuisine with local produce which change according to seasons.

 In der Nähe des Hafens von Blosson gelegen, regionale und saisonale Küche. Der Küchenchef bereitet originelle und raffinierte Speisen zu, seine Menüs sind ausgewogen und variantenreich.

Port du Blosson
02 98 69 75 84
inforos@groupe-tranchant.com
www.roscoff.groupe-tranchant.com



Menus de
18€ à 42€

50 couverts, dont 20
en terrasse

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi et le dimanche, le midi, ainsi que vendredi et samedi le soir.

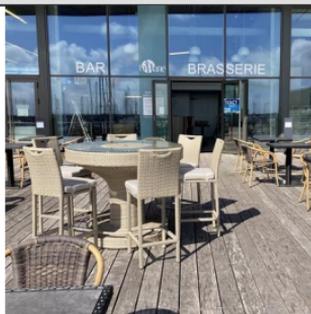
ROSCOFF > BRASSERIE, PRODUITS DE LA MER

LA HUNE

Vous dégusterez une cuisine entre terre et Mer à base de produits frais locaux : Huîtres de la Baie, Fruits de Mer, Plancha de charcuterie, fromage aux légumes. Notre spécialité de Fried Chicken QUEBECOIS. Service continu. Brunch le dimanche. Plateau de fruits de mer sur réservation.

 You will taste a cuisine between land and sea based on fresh local products: oysters from the Bay, seafood, charcuterie plancha, cheese with vegetables. Our speciality of Fried Chicken QUEBECOIS. Continuous service. Brunch on Sundays. Seafood platter on reservation.

 Sie werden eine Küche zwischen Land und Meer genießen, die auf frischen lokalen Produkten basiert: Austern aus der Bucht, Meeresfrüchte, Plancha mit Wurstwaren, Käse mit Gemüse. Unsere Spezialität ist Fried Chicken QUEBECOIS. Durchgehender Service. Brunch am Sonntag. Meeresfrüchteplatte auf Reservierung.



Port de Plaisance
02 56 45 50 07
sasuhublot.sasulehublot@sfr.fr
le-hublot-roscoff.eatbu.com



À la carte	62 couverts, dont 40 en terrasse	Du 15 juin au 31 août : 7 jours sur 7. Mars, avril, mai et septembre, octobre du jeudi au mardi midi. Service continu.
------------	----------------------------------	--

ROSCOFF > CUISINE CONTEMPORAINE, CUISINE TRADITIONNELLE

LE LOCAL

Restaurant convivial sur le port de Roscoff qui travaille les produits du terroir avec passion et créativité. Gastronomie parfois "fusion" autour du poisson, des fruits de mer et des fruits & légumes issus de l'agriculture locale. La carte change toutes les semaines et les vins sont naturels.

 Friendly restaurant on the port of Roscoff that works the local products with passion and creativity. Gastronomy sometimes "fusion" around fish, seafood and fruits & vegetables from local agriculture. The menu changes every week and the wines are natural.

 Ein gemütliches Restaurant am Hafen von Roscoff, das mit Leidenschaft und Kreativität regionale Produkte bearbeitet. Manchmal "Fusion" um Fisch, Meeresfrüchte und Obst & Gemüse aus der örtlichen Landwirtschaft. Die Karte ändert sich jede Woche, und die Weine sind natürlich.



36 Rue Amiral Reveillère
02 98 69 71 58
local29680@gmail.com
website-4087962716456418147109-restaurant.business.site
facebook : Restaurant Le Local



À la carte	Menu enfant	90 couverts, dont 20 en terrasse	Ouvert toute l'année. Fermeture hors saison dimanche et lundi - Haute saison fermé le lundi.
------------	-------------	----------------------------------	--

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER
LE SURCOUF


En plein cœur de la cité corsaire entre l'église et le port de pêche. Spécialités fruits de mer, (sur place ou à emporter) avec son local, La bourriche, dédié à la dégustation de fruits de mer en terrasse et préparation de plateaux à emporter. Produits locaux et de saison. Kig ha Farz le samedi (préférable de réserver).

Seafood specialties, (on the spot or to take away) with its premises, La bourriche, dedicated to the tasting of seafood on the terrace and preparation of take-away seafood platters. Local and seasonal products. Kig ha Farz on Saturdays (best to book).

Spezialitäten aus Meeresfrüchten (vor Ort oder zum Mitnehmen) mit seinem Lokal La bourriche, das der Verkostung von Meeresfrüchten auf der Terrasse und der Zubereitung von Tablettis zum Mitnehmen gewidmet ist. Lokale und saisonale Produkte. Kig ha Farz am Samstag (am besten reservieren).



14 Rue Amiral Reveillère
02 98 69 71 89
restaurant@surcoufroscoff.fr
www.surcoufroscoff.fr
facebook : myriam.surcouf



Menus de 13€
à 30€

Menu
enfant

65
couverts

Ouvert toute l'année. Fermé le mardi et le mercredi d'octobre à fin avril et uniquement le mercredi d'avril à fin juin.

ROSCOFF > BRASSERIE, CUISINE BRETONNE
LE TRANSMANCHE

Restaurant traditionnel - Kig Ha Farz le jeudi sur place ou à emporter. Du lundi au vendredi, le midi, plat du jour cuisiné Maison, à base de produits frais locaux. Petits déjeuners de groupe sur demande. Soirées à thème, location de salle et bar possible pour vos événements : goûters, mariages, baptêmes, etc. Possibilité d'accueillir de grands groupes.

Traditional restaurant - Kig Ha Farz on Thursdays on site or to take away. From Monday to Friday, at lunchtime, home-made dishes of the day, made from fresh local produce. Group breakfasts on request. Theme evenings, room and bar hire available for your events: tea parties, weddings, christenings, etc. Possibility to welcome large groups.

Traditionelles Restaurant - Kig Ha Farz am Donnerstag vor Ort oder zum Mitnehmen. Montags bis freitags mittags hausgemachte Tagesgerichte aus frischen lokalen Produkten. Frühstück für Gruppen auf Anfrage. Themenabende, Vermietung von Saal und Bar für Ihre Veranstaltungen: Teepartys, Hochzeiten, Taufen, etc. Möglichkeit, große Gruppen zu empfangen.



Gare Maritime
Port du Blosson
02 98 29 73 72



À la
carte

40 couverts, dont 20 en
terrasse

Ouvert à partir de mars jusqu'à début novembre.

ROSCOFF > CRÊPERIE, RESTAURATION RAPIDE, SALADERIE

LE BILIG DE LA PLAGE

Un lieu unique, les pieds dans l'eau, pour siroter, grignoter et déguster des produits frais et locaux. Glaces, crêpes, galettes, planches apéritives, salades et bières bretonnes... Service non-stop. Coucher de soleil offert ! Possibilité à emporter.

 A unique place, at the water's edge, to sip, nibble at and savour local fresh produce. Ice cream, toasts, crêpes, appetizer boards, salads and Breton beers... All day service. The setting of the sun is for free!

 Sie träumen von einem einzigartigen Ort, wo Sie nah am Meer Gerichte aus frischen lokalen Zutaten probieren können. Eisbecher, Crêpes, Galettes, Aperitifplatten, Salate und bretonisches Bier... Durchgehend geöffnet. Auch zum Mitnehmen.



Plage de Roch'kroum
14 Rue Victor Hugo
02 98 61 15 50
facebook : Le Bilig De La Plage



À la carte	50 couverts, dont 20 en terrasse	Ouvert de mars à la Toussaint. 7j/7j du 14/07 au 31/08. Fermeture le mercredi et jeudi hors saison.
------------	----------------------------------	---

ROSCOFF > CRÊPERIE, SALADERIE

CRÊPERIE LES AMOURS JAUNES



Galettes et crêpes réalisées avec les farines de sarrasin et de froment issues de l'agriculture biologique et cidre biologique. Nous privilégions les produits Bio artisanaux et locaux. Vacances scolaires : service en continu.

 Buckwheat pancakes and crepes made from organic flour, and organic cider. We favour local organic home grown products. All day service during school holidays.

 Galettes und Crêpes aus Biobuchweizen und Weizenmehl, und Bio-Cidre. Bei uns finden Sie viele lokal angebaute Bioprodukte. Durchgehend geöffnet.



18 Rue Amiral Reveillère
02 98 61 19 04
facebook : Les Amours Jaunes



Menu enfant	40 couverts, dont 8 en terrasse	Ouvert toute l'année. Hiver midi et soir, fermé le lundi. Vacances scolaires, été compris, à partir de 12h, service continu. Réouverture le 5 juin, service continu de 12h à 21h.
-------------	---------------------------------	---

ROSCOFF > CRÊPERIE

CRÊPERIE LA CHANDELEUR

Crêperie traditionnelle au cœur de Roscoff (rue piétonne). Cadre agréable et chaleureux pour un choix de galettes et de crêpes, salades, soupe de poissons. Spécialités de produits régionaux, artichauts, oignons rosés de Roscoff.

 Pleasant and friendly surroundings. Wide selection of buckwheat pancakes and crepes, salads, fish soup. Local produce specialties, artichoke, Roscoff's pink onion.

 Große Auswahl an Galettes und Crêpes, Salaten und Fischsuppen. Lokale Spezialitäten mit Artischocken und rosa Zwiebeln aus Roscoff. In einem angenehmen Ambiente.



34 Rue Amiral Reveillère
02 98 69 70 23
isabelle.lhebrelec@live.fr



À la carte 46 couverts, dont 12 en terrasse

Ouvert de mi-février à fin décembre. Fermeture hors saison le dimanche soir et le lundi.

ROSCOFF > CRÊPERIE

CRÊPERIE DE LA POSTE



Au cœur de notre petite cité de caractère, près du vieux port. Nos crêpes et galettes sont faites à la demande dans la plus pure tradition. Nous utilisons un blé noir Breton et les produits du terroir.

 In the heart of our little town of character, near the old harbour. All our crepes and buckwheat pancakes are made on request in the purest tradition. We use Breton buckwheat and locally sourced produce.

 Im Herzen der Altstadt, nahe am alten Hafen gelegen. Crêpes und Galettes werden frisch und in traditioneller Art und Weise hergestellt. Aus bretonischem Buchweizen und mit lokalen Zutaten.



12 Rue Gambetta
02 98 69 72 81
creperiedelaposte@gmail.com
www.creperiedelaposte.fr
facebook : Crêperie de la Poste

Recommandé par :
Le Routard



À la carte 90 couverts, dont 30 en terrasse

Fermeture le mardi.

ROSCOFF > CRÊPERIE

CRÊPERIE MARIE STUART



Dans un cadre exceptionnel chargé d'histoire et de charme au cœur de la cité corsaire, venez savourer dans notre crêperie traditionnelle nos galettes de blé noir et crêpes de froment ainsi que nos spécialités du moment à base de produits régionaux. Terrasse avec vue sur mer.

 In an exceptional setting full of history and charm in the heart of the corsair city, come and enjoy in our traditional creperie our black wheat cakes and wheat pancakes as well as our specialties of the moment based on regional products. Terrace with sea view.

 In einem aussergewöhnlichen Rahmen voller Geschichte und Charme im Herzen der Korsaresist geniessen Sie in unserem traditionellen Crêperie unsere Weizen- und Weizencrêpes sowie unsere aktuellen Spezialitäten aus regionalen Produkten. Terrasse mit Blick auf das Meer.



28, Rue Amiral Réveillère
02 98 61 28 06
lacreperiemariestuart@orange.fr
www.creperie-roscoff.com
facebook : La crêperie Marie Stuart Roscoff



À la carte 75 couverts, dont 25 en terrasse

Ouvert de mi-décembre à mi-novembre. Fermeture le jeudi.

ROSCOFF > CRÊPERIE

CRÊPERIE TI SAOZON



Crêperie traditionnelle nichée au cœur d'une maison datant de 1666. Farine biologique. Cuisine terre et mer. Saint Jacques, andouille de Guéméné, oignons de Roscoff, artichauts, sobrasada....

 Traditional creperie nestled in the heart of a house dating from 1666. Organic flour. Land and sea cuisine. Scallops, andouille de Guéméné, Roscoff onions, artichokes, sobrasada...

 Traditionelle Crêperie, eingebettet in ein Haus aus dem Jahre 1666. Bio-Mehl. Land- und Meeresküche. Jakobsmuscheln, Andouille de Guéméné, Zwiebeln aus Roscoff, Artischocken, sobrasada...



30 Rue Gambetta
02 98 69 70 89
tisaozon@gmail.com

Recommandé par :
Le petit futé, Le Routard



À la carte 46 couverts, dont 16 en terrasse

Ouverture de février à décembre. Service midi et soir . Fermé dimanche et lundi, uniquement lundi en juillet et août.

ROSCOFF > CRÊPERIE, PIZZERIA

L'ESTACADE



Accueil chaleureux, dans un cadre exceptionnel. Une cuisine traditionnelle faite maison. Découvrez nos spécialités de pizzas et crêpes, viande et produits du terroir (oignon de Roscoff AOC - AOP...).

Outstanding view over the old harbour. A warm welcome in exceptional surroundings. A home made traditional cuisine. Pizzas and crêpes specialities, meat and local produce (Roscoff's AOC Onions...).

In Herzliche Empfang und in einem aussergewöhnlichen Rahmen hausgemachte traditionelle Speisen. Entdecken Sie unsere Spezialitäten : Pizzas, Crepes, Fleischgerichte, Zutaten aus der Region (Zwiebeln von Roscoff...).



Quai Parmentier
02 98 69 72 65
lestacade.roscoff@outlook.fr
www.lestacaderoscoff.com



À la carte	Menu enfant	100 couverts
------------	-------------	--------------

Ouvert toute l'année. 7j/7j.

ROSCOFF > CRÊPERIE, CUISINE BRETONNE

LA P'TITE FABRIK

La P'Tite Fabrik c'est un restaurant-crêperie à l' ambiance conviviale, chaleureuse, vue mer, terrasse couverte. C'est aussi une cuisine simple, saine, de saison élaborée avec des produit locaux ou français, frais, du fait maison (plats, desserts, vente à emporter autour de la crêpe). À découvrir !!

La P'Tite Fabrik is a restaurant-crêperie with a friendly, warm atmosphere, sea view, covered terrace. It's also a simple, healthy, seasonal cuisine made with local or French products, fresh, home-made (dishes, desserts, take-away around the pancake). To be discovered!

La P'Tite Fabrik ist ein Restaurant und eine Crêperie mit einer freundlichen, herzlichen Atmosphäre, Meerblick und einer überdachten Terrasse. Es ist auch eine einfache, gesunde, saisonale Küche, die mit lokalen oder französischen, frischen und hausgemachten Produkten zubereitet wird (Gerichte, Desserts, Verkauf zum Mitnehmen rund um den Crêpe). Entdecken Sie!



Quai d'Auxerre
02 98 69 92 69
lapititefabrik.roscoff@orange.fr
lapititefabrik.fr
facebook : La ptite fabrik

Recommandé par :
Le Routard, Lonely Planet



À la carte	Menu enfant à 8€	80 couverts, dont 40 en terrasse
------------	------------------	----------------------------------

Toute l'année : service de restauration le midi. Fermeture hebdomadaire lundi et mardi.

LES VENTES DIRECTES ET PRODUITS LOCAUX

 farm sales  Verkauf auf dem Bauernhof

SAINT-POL-DE-LÉON > FERME DE Kerdalar

Magasin vente directe à la ferme de fruits, légumes, viandes, produits laitiers et produits locaux. Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30.

Lieu-dit Kerdalar - 29250 SAINT-POL-DE-LÉON
07 66 60 90 84
ferme.kerdalar@gmail.com
ferme-de-kerdalar-st-pol-de-leon.fr / facebook : Ferme de kerdalar

#Légumes #Viande #Fruits

SAINT-POL-DE-LÉON > FERME SAVEZ-VOUS PLANTER LES CHOUX ?

Producteur légumes bio, Certifié Agriculture Biologique. Vente directe au magasin le mardi 14h30-18h30, mercredi au vendredi 9h30-12h et 14h30 - 18h30 et samedi 9h30 -12h et 14h-17h. Haute saison : 9h - 19h en continu du lundi au samedi.

1 route de Lamberville - Route de Roscoff - 29250 SAINT-POL-DE-LÉON
06 58 55 26 36
info@savezvousplanterleschoux.fr
www.savezvousplanterleschoux.fr

#Bio #Légumes

SAINT-POL-DE-LÉON > FERME TY COZ

Vente de fruits et légumes Bio, le vendredi de 14h à 18h30 et le samedi de 9h30 à 13h, toute l'année à la ferme. Certifié AB.

Kerisnel - 29250 SAINT-POL-DE-LÉON
06 73 59 69 50
legumesbio29@orange.fr
facebook : fermetycoz

#Bio #Légumes #Fruits

SAINT-SERVAIS > LA CHÈVRERIE DE SAINT-SERVAIS

Élevage caprin avec transformation. Fabrication artisanale de fromages de chèvres bio. Agriculture biologique. Réseau "Bienvenue à la Ferme".

Lieu-dit Leslem Mescoat - 29400 SAINT-SERVAIS
07 83 24 70 52
chevriedestservais@gmail.com
www.facebook.com/chevriedeSaintServais

#Bio #Fromage

SAINT-VOUGAY > FROMAGERIE DE BRENGOULOU

Fromagerie située sur la ferme de Brengoulou à proximité du château de Kerjean. Fabrication de fromages (frais, tommes, bleus) à base de lait de vache bio. Vente à la ferme le mercredi de 17h à 19h. Certification Agriculture Biologique.

Brengoulou - 29440 SAINT-VOUGAY
 06 85 57 56 64 / fromageriedebrengoulou@hotmail.com
 ferme-fromageriedebrengoulou.panierlocal.org
 facebook : fromageriedebrengoulou

#Bio #Fromage

SAINT-VOUGAY > LES VOISINS BIO

Vente de paniers de légumes et fruits bio. Nous vous proposons chaque semaine des paniers de légumes de saison que vous pouvez retirer après réservation dans un point relais proche de chez vous le vendredi après-midi. Trois formats de paniers. Découvrez également nos paniers de fruits. Nos fruits bio sont bretons quand c'est possible (fraises, pommes...). Agriculture Biologique certification Ecocert.

Mengleuz - 29440 SAINT-VOUGAY
 06 63 88 71 74
 lesvoinsbio@yahoo.fr
 www.voinsbio.fr

#Bio #Légumes #Fruits

PLOUESCAT > AR BESKELLOU

Productrice de légumes et petits fruits en culture biologique, Ar Beskellou fait son marché à la ferme tous les vendredis de 17h à 19h.

705 Kergoal - 29430 PLOUESCAT
 06 65 93 64 54
 arbeskellou@gmail.com
 facebook : ar.beskellou.

#Bio #Légumes #Fruits

PLOUESCAT > ARMEMENT BESCOND/ CORAIL - VENTE DIRECTE DE CRUSTACÉS

Pêcheur professionnel. Vente directe de crustacés, cuisson, livraison selon vos besoins. Poissons selon arrivage, sur commande.

7, rue de Pont-Christ - 29430 PLOUESCAT
 02 98 61 92 85

#Poisson #Crustacés

PLOUESCAT > BRASSERIE ARTISANALE PENVEN

Vente à emporter à la brasserie. Hors été : du lundi au mercredi de 18h à 19h30 et sur rendez-vous. Présence sur les marchés locaux : Plouescat (samedi), ferme Ar Beskellou (vendredi). Boutique Saveur et Cie (Plouescat).

64 rue de Porsguen - 29430 PLOUESCAT
 06 21 28 16 52
 brasserie.artisanale.penven@gmail.com

#Bière

PLOUESCAT > MIELLERIE DE LA CÔTE DES LÉGENDES

La miellerie offre tout un panel de produits issus des produits de la ruche. Elle compte 500 ruches, des dunes de Keremma jusqu'aux monts d'Arrée et offre une large gamme de miels : miel de sarrasin, miel de pissenlit, miel de ronce ou du bord de mer aux accents iodés... D'autres produits gourmands sont disponibles à la vente : pains d'épices, gâteaux et bonbons.

44, Prat Bian - 29430 PLOUESCAT
02 98 69 88 93
mielplouescat@orange.fr
www.miel-plouescat.fr

#Miel

PLOUESCAT > SAK A PESKED.BZH

Vente de produits de la mer, poissonnerie locale et itinérante. Vos poissonniers sont à Plouescat (parking de la Boucherie Le Saint) pendant les vacances : les mercredis et vendredis matins de 9h à 12h30 ; et toute l'année : le vendredi matin de 9h à 12h30. Possibilité commandes et livraisons par téléphone.

51, boulevard de l'Europe - 29430 PLOUESCAT
06 32 35 99 42
facebook : sakapesked.bzh

#Poisson

LANHOUARNEAU > MINOTERIE-BRASSERIE : MOULIN SIOHAN

De la tradition des grands meuniers à l'art de la brasserie il n'y a qu'un pas ! La famille Siohan installée à Lanhouarneau depuis 1850 vous invite à découvrir ses productions. Une trentaine de farines préparées dans le respect d'un savoir-faire ancestral. Des bières de goût et de caractère : blonde, ambrée au sarrasin, fruitées... Vente directe au moulin : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h30.

Moulin de Coat Merrer - 29430 LANHOUARNEAU
02 98 61 67 83 / 06 75 03 99 65
contact@moulin-siohan.fr
www.moulin-siohan.fr / facebook : Minoterie Siohan

#Farine #Bière

TRÉFLEZ > FERME PLEIN LE BOUTOC

Maraiçage, Paysan-Boulangier (Légumes et Pains). La ferme cultive une trentaine de légumes bio tout au long de l'année. Présent toute l'année au marché de Tréfléz les mardis 17h-19h (19h30 l'été) place du Général de Gaulle. Paniers à la carte et sur commande à retirer à la ferme les jeudis.

Coat Lez - 29430 TRÉFLEZ
07 70 01 94 53
fermepleinleboutoc@hotmail.com
pleinleboutoc.wordpress.com / facebook : fermepleinleboutoc

#Bio #Légumes #Pain

PLOUNEVESZ-LOCHRIST > LE POTAGER DU KERNIC

Vente directe de légumes de saisons bio / Oignons de Roscoff AOP : tous les vendredis de 16h à 19h et les lundis de 17h à 19h en juillet et août.

Pont Pouloudou - 29430 PLOUNEVESZ-LOCHRIST
06 14 03 96 29

#Bio #Légumes
#Oignonderoscoff

CLÉDER > FERME DE KERANTOSFAL

Ferme biologique. Nous proposons une large gamme de légumes, de céréales et de pains en agriculture biologique. Vous trouverez également de la viande de bovin Salers (bœuf/veau). Vente à la ferme le jeudi de 17h à 19h. Présent sur le marché de Plouescat le samedi matin.

Kerantosal - 29233 CLÉDER
07 70 07 98 86
kerantosal@gmail.com
facebook : La ferme de Kerantosal

#Bio #Légumes #Viande #Pain
#CEufs

PLOUGOULM > MAISON ÉMILE AUTÉ : CULTIVATEUR - TRANSFORMATEUR - ASSEMBLEUR DE THÉ

La première plantation de thé en Finistère, productive depuis 2020 et médaillée à l'international dès les premières récoltes. Un voyage ici au cœur de la vallée du Guillec et du parc botanique du moulin de Kérourzéré. Vente directe de thé sur place à l'issue des visites guidées ou sur prise de rendez-vous préalable par téléphone.

Moulin de Kérourzéré - Vallée du Guillec - Entrée sur le parking - 29250
PLOUGOULM
06 36 16 96 57
www.emileaute.com

#Thé

ÎLE-DE-BATZ > MICRO-BRASSERIE

Production et vente de bières artisanales. Vente de bières au restaurant le PAB (Penn Ar Batz).

Le Bourg - 29253 ÎLE-DE-BATZ
02 98 61 79 31
lepab.iledebatz@gmail.com

#Bière

ROSCOFF > ALGOPLUS : LA BOUTIQUE

Récoltant et transformateur d'Algues alimentaires à Roscoff depuis 1993. Vente directe d'algues alimentaires, de cosmétique marin et de décoration tendance sur le thème de la mer. Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 19h / le dimanche de 14h à 19h.

2, quai Charles de Gaulle - 29680 ROSCOFF
02 98 61 14 16
algotplus.monique@wanadoo.fr
www.algotplus-roscoff.fr

#Algues

ROSCOFF > BRASSERIE - CIDRERIE KERAV'AL

Production de cidres, jus de pommes, alcools de pommes, artisanaux bio et de bières artisanales bio et spéciales non filtrées et non pasteurisées, leur permettant de préserver leur caractère authentique. Garantie d'ingrédients de qualité irréprochable et production d'une orge bio qui permet de proposer une gamme de bières bio (blonde/ambree/blanche et brune).

Keravel - 29680 ROSCOFF
02 98 29 77 43
kerav.ale@free.fr
www.brasseriekeravale.fr

#Bio #Bière

ROSCOFF > BRETALG

Nous proposons principalement six variétés d'algues alimentaires fraîches salées et déshydratées en paillettes ou en feuilles : Sauvages et biologiques. Nous proposons également une gamme de produits cuisinés avec le tartare frais non pasteurisé, le beurre de baratte aux algues et un éventail complet d'aromates marins.

Zad du Blosson - 29680 ROSCOFF
02 98 61 10 88
contact@bretalg.com
www.bretalg.com / facebook : bretalgoticiel

#Bio #Algues

ROSCOFF > FERME LE BER

L'authentique Oignon de Roscoff garanti AOP directement à la ferme. Conditionnement en tresse ou en sac. Vente directe au hangar.

Kermenguy - 29680 ROSCOFF
06 04 18 52 21
valyglas@wanadoo.fr
facebook : fermedekergus

#Oignonderoscoff

ROSCOFF > FERME DE KRAVEL

Maraîcher. Vente directe à la ferme de légumes de saison, oignons rosés, pommes de terre, ail, échalotes... Vente à la ferme le samedi matin et présent tous les mercredis matin sur le marché de Roscoff.

653. Créac'h Keravel - 29680 ROSCOFF
02 98 61 23 53 / 06 18 57 94 48
laurent.saout29@orange.fr

#Légumes

ROSCOFF > FERME DE PORZ AN PARK

Maraîcher - Légumes Bio. Vente directe d'un large choix de légumes bio de saison le vendredi de 17h à 19h30 (d'avril à octobre).

Keravel - 29680 ROSCOFF
07 81 09 49 18
porzanpark@gmail.com
facebook : ferme.porzanpark

#Bio #Légumes

ROSCOFF > FERME DU PRATÉROU

Producteur d'oignons de Roscoff AOP. L'authentique Oignon de Roscoff garanti AOP directement à la ferme. Conditionnement en tresse ou en sac.

Le Pratéroù - 29680 ROSCOFF
02 98 72 29 45 / 06 68 13 03 46
jhmichel@orange.fr
facebook : fermedekergus

#Oignonderoscoff

ROSCOFF > MAISON QUÉMÉNER (FERME DE KERGUS)

Producteur d'oignons de Roscoff AOP. Vente directe : oignons, ail, échalotes et légumes du Léon. Vente directe au hangar et démonstration de tressage. Ouvert du mardi au vendredi et le samedi matin. Label Producteur Artisan de Qualité.

Chemin du Roch Trevigner - 29680 ROSCOFF
06 30 64 69 95 / 06 51 43 98 53
contact@maison-quemener.fr
www.maison-quemener.fr / facebook : maisonquemener

#Légumes #Oignonderoscoff

ROSCOFF > VENTES DIRECTES BATEAUX AN DRO & MARY MORGANE

Marion vous propose des ventes directes de nos Bateaux AN DRO et MARY MORGANE sur le Vieux Port de Roscoff. Dégustez nos produits extras frais pêchés le jour même et selon les saisons. Coquilles St-Jacques Baie de Morlaix et Saint-Brieuc : octobre à fin mars. Poissons, crustacés, pinces de crabe : avril à fin septembre.

Vieux Port - 29680 ROSCOFF
06 22 79 15 09
ventedirectebateaux@gmail.com
roscoffandrophe.com / facebook : ventedirecteroscoff

#Poisson #Crustacés



LES MARCHÉS

 Market day  Markttag

Les marchés, toute l'année

LUNDI	LESNEVEN : le lundi matin, en centre-ville.
MARDI	SAINT-POL-DE-LÉON : le mardi matin, en centre-ville. LAMPAUL-GUIMILIAU : le mardi de 16h à 19h, place du Villers
MERCREDI	LANDIVISIAU : le mercredi matin, place Jeanne d'Arc. ROSCOFF : le mercredi matin, quai d'Auxerre. SIZUN : le mercredi matin, au bourg.
JEUDI	CARANTEC : le jeudi matin, au centre-ville.
VENDREDI	CLÉDER : Le vendredi matin, au bourg.
SAMEDI	PLOUESCAT : le samedi matin, au centre-ville, autour des Halles. MORLAIX : place Allende jusqu'à 13h30.

Les marchés saisonniers, en juillet-août

MARDI	CLÉDER : de 17h à 20h, Camping de Poulennou.
MERCREDI	PLOUESCAT : de 17h à 20h, Camping de la Baie du Kernic.
JEUDI	COMMANA : de 17h à 20h, au bourg. SIBIRIL : de 17h à 19h, au port de Mogueéric.
VENDREDI	SANTEC : de 17h à 20h30, place du Poulgueden (face à la plage du Dossen).
DIMANCHE	CLÉDER : le dimanche matin, port de Kerfissien. ÎLE-DE-BATZ : le dimanche matin, place du Vénoc. SAINT-POL-DE-LÉON : le dimanche matin, place de Guébriant.

ENGAGEMENTS QUALITÉ



L'Office de tourisme Roscoff, Côte des Sables, Enclos Paroissiaux, classé en catégorie I, a obtenu le renouvellement de la marque Qualité Tourisme en 2018. Notre équipe s'engage à toujours mieux vous recevoir et à améliorer sans cesse la qualité de ses prestations touristiques. Pour cela nous accompagnons les visiteurs dans leurs démarches avant et pendant leur séjour en proposant des services et outils adaptés aux clientèles touristiques mais également locales :

UN ACCUEIL CHALEUREUX ET PERSONNALISÉ

Une connaissance de la région, des informations touristiques adaptées et fiables, de la documentation et des programmes d'animations mis à jour régulièrement.

Une aide à la réservation possible grâce à une tenue des plannings des hébergements, à une mise à jour mensuelle des horaires d'ouvertures des restaurants et des équipements touristiques.

L'ACCÈS INTERNET DANS NOS ACCUEILS TOURISTIQUES.

Des écrans visibles de l'extérieur pour diffuser les principales informations utiles aux heures de fermeture des Accueils Touristiques.

DES BILLETTERIES SÉLECTIONNÉES

Des visites commentées, pour les individuels par des breiz'h'ters.

Une démarche d'amélioration continue grâce à une écoute permanente de la satisfaction de nos visiteurs : questionnaires, fiches de suggestions, prise en note des remarques orales et traitement des réclamations.

QUALITY COMMITMENTS

In 2018, the Tourist Board Roscoff, Côte des Sables, Enclos Paroissiaux (Roscoff, The Sand Coast, Parish Closes) classified Category 1, was once again awarded the quality mark Qualité Tourisme. Our dedicated team is committed to always offer visitors a warm and friendly welcome and constantly improve the quality of our services. For such, we accompany our local, domestic and international visitors through each step of their journey by providing them with adapted services and tools :

- A strong knowledge of the area, adapted and reliable information, documentation, events and activities programmes regularly updated
- Help and support when searching for accommodation by providing an updated schedule of the accommodation availability
- A monthly update of restaurants and tourist facilities opening hours
- Internet access in our Tourist Visitor Centre
- TV screens visible from outside broad-casting useful and suitable information when the Tourist Visitor Centres are closed
- Box office for selected events
- Guided tours for individuals by Breiz'h'ters (local greeters)
- A continuous improvement process through constant listening to feedback from our visitors: surveys, feedback forms, and claims processing.

Carnet gourmand édité par l'Office du Tourisme du Léon. Crédits photos : A. Lamoureux, OT du Léon, T. Poriel. Conception, rédaction et réalisation : OTL. Impression : Imprimerie de Bretagne Morlaix. Imprimé à 10000 exemplaires.

NOS ÉQUIPES VOUS ACCUEILLENT TOUTE L'ANNÉE



 Tourist Offices

 Touristinformation

À SAINT-POL-DE-LÉON

Place de l'Évêché
29250 Saint-Pol-de-Léon
00 33 (0)2 98 69 05 69

info-saintpoldeleon@roscoff-tourisme.com



À PLOUESCAT

5 rue des Halles
29430 Plouescat
00 33 (0)2 98 69 62 18

info-plouescat@roscoff-tourisme.com



SUR L'ÎLE DE BATZ

Le débarcadère
29253 Île de Batz
00 33 (0)2 98 61 75 70
info-iledebatz@roscoff-tourisme.com

À ROSCOFF

Quai d'Auxerre
29680 Roscoff
00 33 (0)2 98 61 12 13
info-roscoff@roscoff-tourisme.com



AU PAYS DE LANDIVISIAU

53 rue du Calvaire
29400 Guimiliau
00 33 (0)2 98 68 33 33
info-paysdelandivisiau@roscoff-tourisme.com

À CLÉDER

France Services et Office de Tourisme
1 rue de Plouescat
29233 Cléder
info-cleder@roscoff-tourisme.com

WWW.ROSCOFF-TOURISME.COM

CLÉDER / ÎLE DE BATZ / PAYS DE LANDIVISIAU / PLOUESCAT / ROSCOFF / SAINT-POL-DE-LÉON



ROSCOFF
CÔTE DES SABLES
ENCLOS PAROISSIAUX
OFFICE DE TOURISME