DE LA CÔTE DES SABLES AUX ENCLOS PAROISSIAUX

WWW.ROSCOFF-TOURISME.COM

CÔTE DES SABLES / ÎLE DE BATZ / PAYS DE LANDIVISIAU / ROSCOFF / SAINT-POL-DE-LÉON

CARNET GOURMAND

Restaurants - Ventes directes - Marchés

SOMMAIRE

Summary Zusammenfassung

LES RESTAURANTS / P.3

Du côté de la Côte des Sables

Restaurants / p.4
Crêperies / p.13

Du côté de l'Île de Batz

Restaurants / p.15
Crêperies / p.18

Du côté du pays de Landivisiau

Restaurants / p.19
Crêperies / p.21

Du côté de Roscoff

Restaurants / p.22
Crêperies / p.34

Du côté de Saint-Pol-de-Léon

Restaurants / p.39
Crêperies / p.45

LES VENTES DIRECTES ET PRODUITS LOCAUX / P.48

LES MARCHÉS / P.56

LES SAISONS / P.57

LES RESTAURANTS

Légende des pictogrammes

Legend of the pictogram / Zeichenerklärung

- Crêperie
- Vue sur mer
  Sea view
  Meerblick
- Animaux admis
  Pets welcome
  Haustiere willkommen
- Wifi
- Accès PMR
  Disabled access
  Behindert-engerechter Zugang
- Accueil groupe
  Groups welcome
  Gruppenempfang
- Parking privé
  Private parking
  Privatparkplatz
- Équipement enfants
  Children's equipment
  Ausstattung für kinder
- Espace enfants (jeux...)
  Children's play area
  Kinderbereich
- Jardin
  Garden
  Garten
- Accueil camping-car
- À emporter
- Chèques vacances acceptés
- Chèques déjeuner acceptés
- Tickets restaurant acceptés
- Étoile Michelin
- Toque Gault et Millau
- Qualité Tourisme
- Crêperie gourmande
- Partenaire de l'AOC oignon de Roscoff
- Maître restaurateur
- Tables et saveurs de Bretagne
- Famille plus
- Restaurateur Pointe Bretagne
- Écotable

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

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

Retrouvez nous sur facebook :
Tourisme Roscoff et Plouescat Tourisme

PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE

LE BISTROT DES HALLES

Au cœur de Plouescat, une équipe dynamique vous accueille avec le sourire dans son bar-restaurant. Vous trouverez des plats variés faits maison : Kig Ha Farz de la mer, burger et viande hachée minute. Un bar ambiance années 70-80 et une salle de restaurant ambiance Diner américain. Un menu ouvrier du mardi au vendredi hors été. Une terrasse de 30 places pour le bar (coupes glacées en journée) et une deuxième terrasse pour le restaurant. Carte à emporter - Animaux bienvenus.

The bar restaurant is located a few steps away from the Market Hall and welcomes you in a friendly and warm atmosphere. It offers many different homemade dishes ! Pet-friendly restaurant.

Im Herzen des Dorfes Plouescat empfängt Sie ein junges und dynamisches Team mit einem Lächeln und guter Laune in ihrem Bar-Restaurant. Auf unserer Speisekarte finden Sie eine große Auswahl an hausgemachten Gerichten! Haustiere sind willkommen.

Place du Général de Gaulle
02 98 69 88 66
bistrotdeshalles@outlook.fr
Le Bistrot des Halles

À la carte	Menu enfant à 11€	70 couverts, dont 30 en terrasse	Hors saison : tous les midis du mardi au dimanche, vendredi et samedi soir. Période estivale : ouvert du mercredi au dimanche midi et soir.

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 and conscientious cuisine in a bistronomic spirit. The dishes are prepared with organic, local and seasonal products in partnership with local producers. The wine lovers will also be delighted to enjoy a selection of organic and natural fine wines.

Dieses gewissenhafte Restaurant liegt nur wenige Schritte von der Stadt entfernt und 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
jourdefete029@gmail.com
www.jourdefete.bzh
JourDeFete.bzh

Menus de 19€ à 23€ (Les jeudis, vendredis et samedis midi)	À la carte	45 couverts, dont 10 en terrasse	Hors saison : ouvert du mercredi au dimanche. Juillet et août : ouvert du lundi soir au samedi soir ainsi que les jeudis et vendredis midi, fermé le dimanche.

PLOUESCAT > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

LE KERNIC BISTROT

Vous serez accueillis 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
casinoplouescat

Différents menus proposés	À la carte	Menu enfant à 13€	50 couverts	Ouverture toute l'année.

PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE, GRILL, SALADERIE

LA PAILLOTE

Restaurant à 50 mètre des plages (port de Porsguen) grand parking gratuit. Terrasse ouverte et couverte à l'abri des regards. Cuisine gourmande fait maison et ardoise évolutive, inséré sur la page facebook (grillades, Bruschettas, burgers, plats traditionnels) Moules frites en saison.

Restaurant 50 metres from the beach (Porsguen harbour), large free car park. Open, covered terrace. Homemade gourmet cuisine and ever-changing menu on the Facebook page (grills, bruschettas, burgers, traditional dishes). Mussels and chips in season

Restaurant 50 Meter von den Stränden entfernt (Hafen von Porsguen), großer kostenloser Parkplatz. Offene und überdachte Terrasse mit Sichtschutz. Hausgemachte Gourmet-Küche und evolutionäre Schiefertafel, die auf der Facebook-Seite eingefügt wird (Grillspezialitäten, Bruschettas, Burger, traditionelle Gerichte). Muscheln mit Pommes frites in der Saison

63, bis rue de Porsguen
02 98 69 64 19
lapailloteplouescat@gmail.com
STECHRISPlouescat

Menus de 15€ à 20€	80 couverts, dont 40 en terrasse	Ouverture de mars à décembre. Ouvert 6/7 midi et soir en saison. Fermeture hebdomadaire le lundi.

PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE, RESTAURATION RAPIDE

LE PENVEN

Nous vous accueillons midi et soir dans notre salle climatisée et sur notre terrasse. Vous pouvez profiter de notre restauration traditionnelle et de nos spécialités, l'artichaut farci, les moules de Locquémeau et la souris d'agneau au miel et romarin, le tout dans un cadre convivial et chaleureux. Organisation de soirées à thème. À bientôt.

We welcome you for lunch and dinner in our air-conditioned dining room and on our terrace. Enjoy our traditional cuisine and specialities, including stuffed artichokes, Locquémeau mussels and lamb shanks with honey and rosemary, all in a warm and friendly setting. Theme nights are also organised. We look forward to seeing you soon.

Wir empfangen Sie mittags und abends in unserem klimatisierten Speisesaal und auf unserer Terrasse. Genießen Sie unsere traditionelle Küche und unsere Spezialitäten, gefüllte Artischocken, Muscheln aus Locquémeau und Lammkeule mit Honig und Rosmarin, in einer gemütlichen und herzlichen Atmosphäre. Organisation von Themenabenden. Bis bald.

55 Rue de Porsguen
02 98 29 84 71 - 07 84 38 72 27
sarllepenven23@gmail.com
Le Penven

Menus de 20€ à 32€	Menu enfant à 9€	80 couverts, dont 40 en terrasse	Horaire : saison 9h/23h semaine du dimanche au jeudi. 9h/0h45 le week-end les vendredis et samedis

PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

ROC'H AR MOR

Fruits de mer, salades, poissons, moules/frites (selon saison). 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 chips (seasonal). Seafood platter with or without reservation. Vegetarian dishes on request. 40 covers indoors and randomly on the terrace, depending on the weather.

Meeresfrüchte, Salate, Fisch, Muscheln mit Pommes frites (in der Saison). 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 petit futé, Le Routard

Menu enfant à 12€	40 couverts en intérieur, plus terrasse selon météo	Ouverture : consultez notre site web rocharmor.com qui est mis à jour régulièrement.

PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE

VICTUAILLES

Situé au cœur de Plouescat, Victuailles vous propose des plats authentiques, une cuisine maison dans le respect de la tradition, des charcuteries élaborées sur place. Notre promesse : accueil chaleureux et confort. Plats disponibles à la vente à emporter également.

Located in the heart of Plouescat, Victuailles offers authentic dishes, traditional home cooking, and charcuterie made on site. Our promise: a warm welcome and comfort. Dishes also available for takeaway.

Das Victuailles liegt im Herzen von Plouescat und bietet Ihnen authentische Gerichte, traditionelle Hausmannskost und vor Ort hergestellte Wurstwaren. Unser Versprechen: herzlicher Empfang und Gemütlichkeit. Gerichte auch zum Mitnehmen erhältlich.

1 rue du général Leclerc
02 98 67 63 60
Victuaillesp4@gmail.com
VictuaillesPlouescat

À la carte	Menu enfant à 9,50€	28 couverts	Ouvert du lundi au samedi, service du midi uniquement. Traiteur à partir de 14h30.

PLOUESCAT > RESTAURATION RAPIDE

L'ÂNE N'EST RIEN

Ici, on prépare des burgers généreux, des pizzas bien garnies, des frites dorées. Et cerise sur la pâte : L'Âne n'est Rien figure dans le Gault & Millau Bretagne 2025. La réservation est vivement conseillée.

Here, they prepare generous burgers, well-topped pizzas and golden chips. And the icing on the cake: L'Âne n'est Rien is listed in the Gault & Millau Bretagne 2025 guide. Booking is strongly recommended.

Hier werden großzügige Burger, reichhaltig belegte Pizzen und goldbraune Pommes frites zubereitet. Und das Tüpfelchen auf dem i: L'Âne n'est Rien ist im Gault & Millau Bretagne 2025 aufgeführt. Eine Reservierung wird dringend empfohlen.

59 Rue de Saint-Pol-de-Léon
06 49 95 54 10
contact@lane-nest-rien.fr
www.lane-nest-rien.fr
lanenestrien29

Recommandé par :
Gault Millau

À la carte	16 couverts	Fermé le mardi soir, mercredi midi et soir et dimanche midi.

SIBIRIL > CUISINE TRADITIONNELLE

L'ENTRE- POTES

Toute l'équipe de l'entre-potes vous accueille du lundi au samedi midi. Cuisine traditionnelle avec des plats maisons. Menu à 15 €. Ambiance conviviale.

The entire Entre-Potes team welcomes you from Monday to Saturday at lunchtime. Traditional cuisine with homemade dishes. Set menu for €15. Friendly atmosphere.

Das gesamte Team von L'Entre-Potés heißt Sie von Montag bis Samstagmittag willkommen. Traditionelle Küche mit hausgemachten Gerichten. Menü für 15 €. Gesellige Atmosphäre.

1 rue de la Gare
02 98 29 94 80
entre.potes@orange.fr
LEntre Potes Sibiril

Menu enfant	80 couverts	Ouvert toute l'année sauf août. Fermé le dimanche.

SIBIRIL > BRASSERIE, GRILL

RESTAURANT DU CAMPING AR ROC'H

Les pieds dans l'eau, savourez la cuisine maison de Quentin, entre Burger généreux, Douceur autour du Citron et rhums arrangés maison. En salle, Morgane vous accueille avec chaleur et convivialité pour un moment gourmand face à la mer.

With your feet in the water, enjoy Quentin's home cooking, including generous burgers, lemon-based desserts, and homemade rum cocktails. In the dining room, Morgane welcomes you with warmth and friendliness for a gourmet experience overlooking the sea.

Genießen Sie direkt am Wasser die hausgemachte Küche von Quentin, darunter herzhafte Burger, süße Zitronen-Kreationen und hausgemachte Rum-Cocktails. Im Speisesaal empfängt Sie Morgane herzlich und freundlich zu einem kulinarischen Erlebnis mit Meerblick.

367 route de Kersauzon
Lieu-dit Moguériec
06 79 47 80 37 - 02 98 15 20 32
contact@camping-arroch.com
www.camping-arroch.com/bar-snack-sibiril
campingarroch

Menus de 10€ à 30€	Menu enfant de 10€ à 12€	50 couverts, dont 15 en terrasse	Ouverture le soir uniquement du 11 avril au 23 octobre 2026. 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 traditionnelle Speisen der Finistère nach Jahreszeit. Meeresfrüchte auf Bestellung. Terrasse.

300 rue de Pors Misclic - Lieu-dit du Theven - Moguériec à Sibiril
02 98 67 92 87
domaineduheven@gmail.com
www.letheven.com
porsmisclic

À la carte	Menu enfant à 14€	100 couverts, dont 45 en terrasse	Ouvert du 20 mars au 18 octobre 2026. Du 06/07 au 30/08, fermé le lundi ; le reste de l'année fermé les lundi et mardi (+ mercredi en mars et octobre). Groupe jusqu'à 20 pers. Privatisation possible du Domaine du Theven (hébergement + restauration).

PLOUNÉVEZ-LOCHRIST > RESTAURATION RAPIDE

RESTAURANT DU CAMPING D'ODE-VRAS

Bar snack de camping ouvert à tous. À 200m de la mer. Cuisine simple mais de qualité. Aire de jeux pour enfants et château gonflable.

Bar and snack open for all. 200 meters aways from the beach. Simple but tasty meals. Playground for kids and inflatable castle at their disposal.

Restaurant auf dem Campingplatz, das auch nach außen hin geöffnet ist. Snackbar auf dem Campingplatz, die für alle geöffnet ist. 200 m vom Meer entfernt. Einfache, aber qualitativ hochwertige Küche. Spielplatz für Kinder und Hüpfburg.

Ode-Vras
02 98 61 65 17 - 06 31 46 84 20
camping.odevraz@gmail.com
www.campingodevras.fr
campingodevraz

Menus de 8€ à 20€	Menu enfant à 9€	150 couverts, dont 50 en terrasse	Ouverture 2025 : Du 25 avril au 30 juin uniquement pizza (vendredi, samedi, dimanche soir) . Du 1 er juillet au 31 août carte brasserie (tous les soirs 7/7) et du 1er au 15 septembre uniquement pizza (vendredi samedi dimanche soir).

TRÉFLAOUÉNAN > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE MOULIN DE KERGUIDUFF

Le restaurant vous accueille sur un parc où coule une rivière, terrasse, jeux pour enfants et promenade l'été. L'hiver, feu de cheminée pour manger Mijotés, Pièce de Bœuf, Fromages rôtis. Produits frais, locaux, fait maison. Repas de familles, mariages, séminaires, entreprise, anniversaires....

The restaurant welcomes you within a peaceful park atmosphere with a terrace, playground for kids and possible walks in summer season. In winter, meals cooked in the fireplace, pieces of beef, roasted cheese. Local fresh products, homemade kitchen. Family, wedding, seminaries, birthdays celebrations possible.

Das Restaurant empfängt Sie in einem Park, in dem ein Fluss fließt, Terrasse, Spiele für Kinder und Spaziergänge im Sommer. Im Winter können Sie am Kaminfeuer Schmorgerichte, Rindfleisch und gebratenen Käse genießen. Frische, lokale und hausgemachte Produkte. Familienessen, Hochzeiten, Seminare, Unternehmen, Geburtstage...

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

À l'ardoise	Menus à partir de 16,50€ (formule midi semaine)	Menu enfant à 14€	120 couverts, dont 40 en terrasse	Ouvert toute l'année sauf le lundi.

PLOUIDER > BISTRONOMIQUE, CUISINE GASTRONOMIQUE

LA BUTTE ★CHEF ÉTOILÉ

La Butte est une table étoilée Michelin profondément ancrée dans son terroir. Par amour de la culture locale, les métiers de la mer y sont richement représentés afin de délivrer aux convives une véritable expérience culinaire. L'ambiance est saine et épurée, invitant à un moment d'apaisement.

La Butte is a Michelin-starred restaurant deeply rooted in its local area. Out of love for the local culture, seafood dishes feature prominently on the menu, offering guests a truly authentic culinary experience. The atmosphere is wholesome and refined, inviting guests to relax and unwind.

Das La Butte ist ein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Restaurant, das tief in seiner Region verwurzelt ist. Aus Liebe zur lokalen Kultur sind die Berufe des Meeres reichlich vertreten, um den Gästen ein echtes kulinarisches Erlebnis zu bieten. Die Atmosphäre ist gesund und puristisch und lädt zu einem Moment der Entspannung ein.

12, rue de la Mer
02 98 25 40 54
info@labutte.fr
labutte.fr
labutteplouider

Recommandé par :
Bib Gourmand, L'Étoile Verte Michelin, Michelin

Menu enfant	40 couverts	Ouverture de la Table de La Butte du mercredi soir au vendredi soir et du samedi midi au dimanche soir.

PLOUESCAT > CRÊPERIE

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
creperiealessentiel@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

À la carte	Menu enfant	50 couverts	Ouverture toute l'année. Fermeture le mercredi, de mi-novembre à mi-décembre. Fermeture le mardi et le mercredi hors-saison.

PLOUESCAT > CRÊPERIE

ENEZ EOG

Idéalement situé dans un cadre authentique et dans une ambiance chaleureuse et conviviale. L'établissement dispose d'un espace intérieur confortable ainsi que d'une agréable terrasse extérieure, parfaite pour une pause gourmande. Que ce soit pour un déjeuner, un dîner ou un moment de détente autour d'un verre. L'Enez Eog c'est aussi : bar, FDJ, épicerie, dépôt de pain, tabac, presse.

Ideally located in an authentic setting with a warm and friendly atmosphere. The establishment has a comfortable indoor area and a pleasant outdoor terrace, perfect for a gourmet break. Whether for lunch, dinner or a relaxing drink. L'Enez Eog also offers: a bar, lottery tickets, groceries, bread, tobacco and newspapers.

Ideal gelegen in einer authentischen Umgebung und in einer herzlichen und freundlichen Atmosphäre. Das Lokal verfügt über einen gemütlichen Innenbereich sowie eine angenehme Außenterrasse, die sich perfekt für eine kulinarische Pause eignet. Ob zum Mittagessen, Abendessen oder um bei einem Drink zu entspannen. Das Enez Eog bietet außerdem: Bar, FDJ, Lebensmittelgeschäft, Brotverkauf, Tabakwaren, Zeitungen.

Porsguen
2, rue du Port
02 98 72 78 11
ceriseurdiel@gmail.com

70 couverts	Ouvert toute l'année du mercredi au dimanche. Ouvert 7/7 en été.

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 gourmands. 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 pizzaiolo.

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 pizzaiolo.

Genießen Sie drinnen oder auf der Terrasse eine leckere Pizza, einen Buchweizen- oder Weizenpfannkuchen 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 Pizzaiolo hergestellt.

102 Rue de Brest
02 98 19 18 89
treasglaz@yahoo.com
www.treasglaz-plouescat.fr
Crêperie Treas Glas

À la carte	Menu enfant à 8,40€	40 couverts, dont 20 en terrasse	Ouvert toute l'année.

ÎLE-DE-BATZ > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

BAR DU PORT

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 (en saison), burgers. Frites maison réalisées avec des pommes de terre de l'île de Batz. Gaufres et glaces l'après-midi (juillet-août).

Our friendly team will offer you dishes that are exclusively 'HOME-MADE' using fresh local produce: fish of the day, Breton meat, fish & chips, mussels (in season), burgers. Home-made chips made with potatoes from the island of Batz. Waffles and ice cream in the afternoon (July-August).

Ein freundliches Team serviert Ihnen ausschließlich hausgemachte Gerichte aus frischen Produkten der Region: Fisch des Tages, Fleisch aus der Bretagne, Fish & Chips, Muscheln (in der Saison), Burger. Hausgemachte Pommes frites aus Kartoffeln von der Insel Batz. Nachmittags Waffeln und Eis (Juli-August).

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

À la carte	Menu enfant à 12€	114 couverts, dont 74 en terrasse	Ouvert d'avril à fin septembre.

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

GORTOZEN' CAFÉ

Accueil chaleureux et convivial, cuisine traditionnelle basée sur le fait maison. Carte variée, les produits de la mer sont proposés à l'ardoise, Dès que la saison le permet nous proposons des artichauts Large choix de glaces artisanales.

A warm and friendly welcome, traditional home-cooked cuisine. A varied menu, with seafood on the slate, As soon as the season permits, we offer artichokes. Wide choice of homemade ice creams

Herzlicher und freundlicher Empfang, traditionelle Küche, die auf Hausgemachtem basiert. Abwechslungsreiche Speisekarte, Meeresfrüchte werden auf der Schiefertafel angeboten, Sobald die Saison es zulässt, bieten wir Artischocken an. Große Auswahl an handgemachtem Eis

Route de Sainte-Anne
02 98 68 30 28

À la carte	60 couverts, dont 30 en terrasse	Ouvert des vacances de pâques à celles de la Toussaint.

ÎLE-DE-BATZ > RESTAURATION RAPIDE, SALADERIE

PESKED CAFÉ

Venez profiter d'une terrasse avec vue sur mer pour déjeuner, diner, prendre un verre ou une glace. Nos plats sont réalisés avec des produits locaux, et vous pourrez déguster des bières et cidres artisanaux. Notre boutique souvenirs vous propose des produits locaux et cartes postales, pour repartir avec un petit morceau de l'Île de Batz. Le restaurant est situé à Pen Baz, à l'entrée du centre de vacances Rêves de Mer et à côté du Jardin Exotique.

Come and enjoy our terrace with sea views for lunch, dinner, drinks or ice cream. Our dishes are made with local produce, and you can sample craft beers and ciders. Our souvenir shop offers local products and postcards, so you can take home a little piece of Ile de Batz.

Genießen Sie auf der Terrasse mit Meerblick Ihr Mittag- oder Abendessen, einen Drink oder ein Eis. Die Gerichte werden aus lokalen Produkten zubereitet, dazu können Sie handwerklich hergestellte Biere und Cidres probieren. Souvenirshop mit lokalen Produkten und Postkarten.

Penn ar C'Hleguer
02 30 30 06 37
iledebatz@revesdemer.com

Ouvert tous les jours, sauf le mardi, de début avril à septembre de 10h30 à 18h. Juillet - août : ouvert tous les jours de 10h30 à 20h30, le lundi de 10h à 22h.

ÎLE-DE-BATZ > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE, PIZZERIA

LE PETIT VÉNOC

Au cœur du village et ouvert toute l'année, nous vous proposons une carte variée de pizzas et burgers (pain et frites maison) sur place ou à emporter (et en livraison également), ainsi que des moules, entrecôtes, huîtres. À déguster sur notre terrasse ou en salle selon la météo.

In the heart of the village, open all year round, we offer a varied menu of pizzas and burgers (homemade bread and chips) to eat in or take away (and also for delivery), as well as mussels, rib steaks and oysters. Enjoy your meal on our terrace or in our dining room.

Im Herzen des Dorfes, ganzjährig geöffnet, bieten wir Ihnen eine vielfältige Auswahl an Pizzen und Burgern (hausgemachtes Brot und Pommes frites) zum Verzehr vor Ort oder zum Mitnehmen (auch mit Lieferservice) sowie Muscheln, Entrecôtes und Austern. Genießen Sie Ihre Mahlzeit auf unserer Terrasse oder im Speisesaal.

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

À la carte	Menu enfant	80 couverts, dont 40 en terrasse	Ouvert toute l'année.

ÎLE-DE-BATZ > CUISINE TRADITIONNELLE

LE RESTO D'EN BATZ

Face à la mer, les pieds dans l'eau, notre restaurant vous accueille tout au long de l'année. Cuisine maison, produits frais et carte courte inspirée au fil des arrivages. En salle ou sur la terrasse, savourez l'instant et laissez-vous bercer par les lumières de l'île. Réservation conseillée.

Facing the sea, right by the water's edge, our restaurant welcomes you all year round.Home cooking, fresh produce and a short menu inspired by the daily catch. In the dining room or on the terrace, savour the moment and let yourself be lulled by the island's lights. Booking recommended.

Unser Restaurant liegt direkt am Meer, mit den Füßen im Wasser, und ist das ganze Jahr über geöffnet. Hausgemachte Küche, frische Produkte und eine kleine Speisekarte, die sich nach dem Tagesfang richtet. Genießen Sie im Speisesaal oder auf der Terrasse den Moment und lassen Sie sich vom Licht der Insel verzaubern. Reservierung empfohlen.

Plage de Pors Aliou
Creac'h ar Bolloc'h
02 21 84 09 90
batz@ostal.org
www.ostal.org/le-resto-den-batz
ostaliledebatz

À la carte	Menu enfant	70 couverts, dont 20 en terrasse	D'avril à la Toussaint - sur réservation pour les groupes entre novembre et mars. Ouvert tous les jours en haute saison.

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, sur réservation et suivant la période. Fruits de mer sur commande.

Buckwheat crepes and crepes. Baked potatoes at lunch time. Kig Ha Farz or mussels and chips on Thursdays. Seafood on order.

Buchweizengalettes und Crepes in großer Auswahl. Gebackene Kartoffeln am Mittag. Kig Ha Farz (bretonnischer 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 :
Gault Millau, Le Routard

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

ÎLE-DE-BATZ > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

PAB (PENN AR BATZ)

Le restaurant-Crêperie-Pub le PAB, situé au centre de l'île, vous accueille toute l'année. Venez profiter de sa terrasse et de son jardin fleuri dans lequel un espace de jeux pour enfants est aménagé. Plateaux de fruits de mer sur réservation. Fermeture le mercredi (hors juillet et août).

The PAB restaurant-crêperie-pub, located in the centre of the island, welcomes you all year round. Come and enjoy its terrace and flower-filled garden, which includes a children's play area. Seafood platters available on reservation. Closed on Wednesdays (except July and August).

Das Restaurant-Crêperie-Pub le PAB liegt im Zentrum der Insel und empfängt Sie das ganze Jahr über. Genießen Sie seine Terrasse und seinen Blumengarten, in dem ein Kinderspielplatz eingerichtet ist. Meeresfrüchteplatten auf Reservierung. Mittwochs geschlossen (außer Juli und August).

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 à 11,50€	140 couverts, dont 80 en terrasse	Ouvert toute l'année

PLOUVORN > SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES

Ô VIETNAM

Restaurant et épicerie. Plats Vietnamiens, Chinois, Thailandais. Plats végétariens. Sur place ou à emporter.

Restaurant and grocery store. Vietnamese, Chinese, Thai dishes. Vegetarian dishes. On site or to take away.

Restaurant und Lebensmittelgeschäft. Vietnamesische, chinesische, thailändische Gerichte. Vegetarische Gerichte. Vor Ort oder zum Mitnehmen.

5 impasse des Marronniers
02 98 79 85 45 - 06 83 21 63 22
ovietnamplouvorn@gmail.com
Ô VietNam

Menus de 12,50€ à 25,50€	30 couverts	Ouvert toute l'année : midi et soir. Fermé le mardi soir et le mercredi.

PLOUZÉVÉDÉ > CUISINE TRADITIONNELLE

RESTAURANT DU GUILLEC

Le restaurant du guillec vous accueille dans un cadre de verdure. Une découverte de la campagne bretonne. Le chef Patrice Cabioch vous propose de la cuisine fait maison avec des produits de nos agriculteurs et pêcheurs. Les desserts sont également fait maison pour les gourmands.

The Guillec restaurant welcomes you in a green setting. Discover the Breton countryside. Chef Patrice Cabioch offers homemade cuisine using produce from our farmers and fishermen. Desserts are also homemade for those with a sweet tooth.

Das Restaurant Le Guillec empfängt Sie in einer grünen Umgebung. Entdecken Sie die bretonische Landschaft. Küchenchef Patrice Cabioch bietet Ihnen hausgemachte Küche mit Produkten unserer Bauern und Fischer. Auch die Desserts sind hausgemacht und ein Genuss für Feinschmecker.

Pont Ar Barrez
02 98 68 90 74
www.restaurantduguillec.fr
f restaurantduguillec

Menus de 22€ à 42€	Menu enfant à 12€	200 couverts	Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi : 9h30-15h ; Samedi : 10h-15h et 18h-22h ; Dimanche : 10h-15h ; Mercredi : fermé.

LANDIVISIAU > CRÊPERIE

CRÊPERIE AN TEUZAR

Proche de l'église. Crêpes & galettes maison, faites avec amour. Produits frais, locaux & savoir-faire breton. De 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservez au 02.98.68.08.09.

Close to the church. Homemade crêpes and galettes, made with love. Fresh, local produce and Breton expertise. Open from 12 noon to 2 pm and from 7 pm to 9 pm. Book on 02 98 68 08 09.

In der Nähe der Kirche. Hausgemachte Crêpes & Galettes, mit Liebe zubereitet. Frische Produkte aus der Region & bretonisches Know-how. Geöffnet von 12 bis 14 Uhr und von 19 bis 21 Uhr. Reservieren Sie unter 02.98.68.08.09.

27, rue d'Arvor
02 98 68 08 09
creperieanteuzarlandivisiau@gmail.com
Crêperie An Teuzar Landivisiau

À la carte	Menu enfant à 10,90€	52 couverts	Ouvert toute l'année. Fermeture mardi et mercredi.

LANDIVISIAU > CRÊPERIE

CRÊPERIE "LES CRÊPES D'ALEX"

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

Creperie working with local and organic producers for the vast majority of products. Many gluten-free and vegetarian choices. Terrace and enclosed garden with games for children. Youth bookstore area.

Crêperie, die bei einer sehr großen Mehrheit der Produkte mit lokalen und Bio-Produzenten zusammenarbeitet. 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
www.lescrepesdalex.eu
lescrepesdalex

Menus à partir de 13,90€	Menu enfant à 9,90€	30 couverts, dont 20 en terrasse	Ouvert toute l'année (sauf 15 jours en janvier). Fermeture dimanche et lundi.

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

Recommandé par : Géoguide, Le petit futé, Le Routard

Menus de 22,50€ à 45€	À la carte	Menu enfant à 12€	110 couverts, dont 40 en terrasse	Ouvert de début février à fin décembre. Fermeture hors saison les lundis et mardis. Uniquement le lundi mi- juillet à fin août.

ROSCOFF > SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES

LA BAIE D'HALONG

Situé dans le centre historique de Roscoff, dans un cadre agréable, venez savourer une cuisine vietnamienne, chinoise et thaïlandaise raffinée. Service du mardi soir au dimanche soir. Près des aquariums, sous la verrière, notre équipe vous accueillera, vous conseillera, vous servira chaleureusement.

In a pleasant setting, come and enjoy refined Vietnamese Chinese and Thaï 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 begehr.

22 Rue Gambetta
06 70 21 78 04 - 02 98 61 23 17
reservation@labaiedhalong.bzh
www.labaiedhalong.bzh
RESTAURANT LA BAIE DHALONG ROSCOFF

À la carte	Menu enfant	90 couverts	Ouverture toute l'année. Fermeture hors saison le lundi toute la journée et mardi midi.

ROSCOFF > CUISINE CONTEMPORAINE, RESTAURATION À THÈME

BARA INN

Bara Inn est un bistrot moderne proposant un concept sans conventions laissant la liberté de goûter et partager les plats exclusivement travaillés à partir de produits frais, locaux et de saison. Une des spécialités est "le Bara", un pain au levain façonné sur place et garni de recettes savoureuses.

Bara Inn is a modern bistro with a no-holds-barred concept that leaves you free to taste and share dishes made exclusively from fresh, local, seasonal produce. One of the specialities is 'le Bara', a sourdough bread baked on the premises and filled with tasty recipes.

Bara Inn ist ein modernes Bistro mit einem Konzept ohne Konventionen, das die Freiheit lässt, Gerichte zu probieren und zu teilen, die ausschließlich aus frischen, lokalen und saisonalen Produkten zubereitet werden. Eine der Spezialitäten ist „le Bara", ein Sauerteigbrot, das vor Ort geformt und mit leckeren Rezepten belegt wird.

18 Rue Amiral Reveillère
02 98 78 28 56
contact@barainn.com

À la carte	30 couverts, dont 8 en terrasse	Fermé les mardi et mercredi et le dimanche soir.

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 XVIe 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
Le Bistrot de la Mer

Recommandé par : Gault Millau, Lonely Planet, Rough Guides

Menus de 25€ à 70€	35 couverts	Ouvert toute l'année. Fermé le lundi et le mardi.

ROSCOFF > BISTRONOMIQUE, 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.

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

Recommandé par :
Gault Millau, Le petit futé

Menus de 27€ à 46€	Menu enfant à 12,50€	93 couverts, dont 45 en terrasse	Toute l'année - Fermé dimanche et lundi. Congés annuels vacances Toussaint et Noël.

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). (Nos amis les animaux ne sont pas acceptés).

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
restaurant.bellevue@orange.fr
www.lebellevue-roscoff.fr
RestaurantLeBellevue

Menus à partir de 26€ (Le midi en semaine et hors juillet-août)	À la carte	60 couverts	Ouverture toute l'année. Fermeture le mercredi soir, jeudi toute la journée et le dimanche soir. Menus de 39€ à 49 € soirée.

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
Cafe Ty PierreRoscoff

Recommandé par :
Le Routard

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 > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE CAFÉ DU PORT

Situé face au vieux port de Roscoff, venez y découvrir nos spécialités de la mer: la Marmite du Pêcheur, Poisson de la criée, Fish & Chips, Crevettes croquantes sauce carotte "Secret de May". Au plaisir d'un café le matin d'autres préfèreront un cocktail en terrasse face aux bateaux de pêche. Vous pourrez également et sans complexe céder aux incontournables glaces artisanales Moustache.

Come and discover our seafood specialities: Marmite du Pêcheur, Poisson de la criée, Fish & Chips, Crevettes croquantes, with a panoramic view over the old port. Others will prefer a cocktail on the terrace overlooking the fishing boats. You can also indulge in Moustache's traditional ice creams.

Entdecken Sie unsere Meeresspezialitäten: Marmite du Pêcheur, Fisch vom Fischmarkt, Fish & Chips, knusprige Garnelen, mit Panoramablick auf den alten Hafen. Andere ziehen einen Cocktail auf der Terrasse mit Blick auf die Fischerboote vor, um einen Kaffee am Morgen zu genießen. Sie können auch dem unumgänglichen handgefertigten Eis von Moustache nachgeben.

38 Rue Amiral Reveillère
02 98 69 70 50
cafeduportroscoff@hotmail.com
www.cafeduportroscoff.fr
Le Café du Port Roscoff

Menus de 20€ à 30€	À la carte	Menu enfant à 11€	110 couverts, dont 30 en terrasse	Ouvert toute l'année. Fermeture hebdomadaire mardi et mercredi. Ouvert 7j/7j juillet et août.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

CHEZ JANIE

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
hotelrestaurantroscoff

Recommandé par :
Le Routard

À la carte	80 couverts, dont 40 en terrasse	Ouvert du 17 janvier au 13 décembre 2026. Fermé le lundi. Possibilité à emporter.

ROSCOFF > CUISINE CONTEMPORAINE, CUISINE GASTRONOMIQUE, PRODUITS DE LA MER

L'ÉCUME DES JOURS

Dans une ancienne maison d'armateur du XVIe 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
ecumedesjours-roscoff.fr
L écume des jours

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

Menus de 27€ à 50€ (Formule Midi)	À la carte	Menu enfant à 12€	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 et profitez de la vue panoramique sur l'île de Batz. Le midi, découvrez notre offre "Bistrot" alliant tradition, innovation et créativité ; ainsi qu'un choix de plats gourmands. Le soir, à la carte, des plats raffinés, à partir de produits locaux et de saison. Formule brunch le dimanche midi.

Come and treat your taste buds and enjoy the panoramic view of the island of Batz. At lunchtime, discover our 'Bistrot' menu combining tradition, innovation and creativity, as well as a selection of gourmet dishes. In the evening, enjoy refined à la carte dishes made from local and seasonal produce. Brunch menu available on Sunday lunchtimes.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen und genießen Sie den Panoramablick auf die Insel Batz. Entdecken Sie mittags unser „Bistrot"-Angebot, das Tradition, Innovation und Kreativität vereint, sowie eine Auswahl an Gourmetgerichten. Abends stehen à la carte raffinierte Gerichte aus lokalen und saisonalen Produkten auf der Speisekarte. Sonntagsmittags gibt es ein Brunch-Angebot.

16 Rue Victor Hugo
02 98 29 20 72
restaurant.fleurmarine@thalasso.com

Menus de 24€ à 48€	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 21h, et le dimanche midi de 11h30 à 14h. Fermé du 06/12 au 18/12 midi.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE

LE HUBLOT - CASINO DE ROSCOFF

Près du port du Bloscon, 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 Bloscon 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 Bloscon gelegen, regionale und saisonale Küche. Der Küchenchef bereitet originelle und raffinierte Speisen zu, seine Menüs sind ausgewogen und variantenreich.

Port du Bloscon
02 98 69 75 84
inforos@groupetranchant.com
www.casino-roscoff.fr

Menus de 18€ à 46€	50 couverts, dont 20 en terrasse	Ouvert toute l'année. Le midi du mercredi au vendredi et le dimanche, ainsi que le soir vendredi et samedi.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LA MOULE AU POT

Une décoration chaleureuse. On se sent chez soi pour déguster différentes recettes de moules pendant toute la saison et leurs frites Maison Sans oublier les produits locaux: Poisson du moment,la pièce du Boucher, le Burger… Le tout pour satisfaire petits et grands!

A warm and welcoming atmosphere. You'll feel right at home as you sample different mussel dishes throughout the season, accompanied by our homemade chips. Not to mention local produce: fish of the day, "piece du Boucher", burgers... Something to satisfy everyone, young and old alike!

Eine gemütliche Einrichtung. Man fühlt sich wie zu Hause und kann die ganze Saison über verschiedene Muschelgerichte und hausgemachte Pommes frites genießen. Nicht zu vergessen die lokalen Produkte: Fisch der Saison, Fleisch vom Metzger, Burger ... Hier kommen Groß und Klein auf ihre Kosten!

13 Rue Édouard Corbière
02 98 19 33 60

À la carte	Menu enfant	60 couverts	Toute l'année. Fermeture hebdomadaire les mercredi et jeudi. Ouvert 7j/7j en juillet-août.

ROSCOFF > CUISINE GASTRONOMIQUE

LE NORI - BRITTANY ★CHEF ÉTOILÉ

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 acknowleged 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.

SAS Hôtel Le Brittany & Spa - Nao Collection
22 Boulevard Sainte-Barbe
02 98 69 70 78
reservation@hotel-brittany.com
hotel-brittany.com/fr/restaurant-bar.html
brittanyandspa

Recommandé par :
Bottin Gourmand, Gault Millau, Michelin

Menus de 95€ à 220€	Menu enfant de 16€ à 22€	50 couverts	Ouvert du 12 février au 11 novembre, le soir uniquement. Fermeture hebdomadaire le lundi d'avril à novembre/ lundi et mardi en février et mars.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE SURCOUF

En plein cœur de la cité corsaire entre l'église et le port de pêche. Vous pouvez déguster sur nos grandes tables en bois nos huîtres et fruits de mer. Nous mettons en avant les produits locaux et de saison, travaillons des plats faits Maison provenant de pêcheurs et producteurs locaux. Fruits de mer à emporter.

You can enjoy our oysters and seafood on our large wooden tables. We focus on local and seasonal produce, working with home-made dishes from local fishermen and producers. Seafood to take away.

An unseren großen Holztischen können Sie unsere Austern und Meeresfrüchte probieren. Wir legen Wert auf lokale und saisonale Produkte und arbeiten mit hausgemachten Gerichten, die von lokalen Fischern und Erzeugern stammen. Meeresfrüchte zum Mitnehmen.

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

Recommandé par :
Le Routard, Lonely Planet

Menus de 20€ à 37€ (Formule le midi 20€-25€)	À la carte	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 > BISTROT / BAR À VIN, BRASSERIE

TI NATHY

Bar- Brasserie, sur le port de plaisance du Bloscon. Produits frais locaux et fait maison. Bar, soirée à thème. Service du soir sur réservation le vendredi et le samedi en basse saison, possibilité de privatiser la salle.

Bar- brasserie, on the Bloscon marina. Fresh local produce and homemade dishes. Beer and wine bar, theme evenings. Evening service on reservation, possibility to privatise the room.

Bar- Brasserie, am Jachthafen von Bloscon. Frische, lokale Produkte und nur Selbstgemachtes. Bier- und Weinbar, Themenabende. Abendservice auf Reservierung, Möglichkeit, den Saal zu privatisieren.

Port de Plaisance- Bloscon
02 98 19 38 15
tinathy29680@gmail.com

À la carte	Menu enfant à 12€	60 couverts, dont 30 en terrasse	Ouvert à l'année. Fermé dimanche soir et 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
creperiedelaposteroscoff2@gmail.com
Crêperie de la Poste

Recommandé par :
Le Routard

À la carte	80 couverts, dont 30 en terrasse	Ouvert 7j/7j. Service continu weekends et tous les jours en vacances scolaires.	

ROSCOFF > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

LA CRÊPERIE DU QUAI

Dans un cadre agréable avec vue sur mer, la crêperie du Quai vous accueille toute l'année… Au menu : Galettes de blé noir et crêpes de froment, viandes, salades, suggestions du moment.

In a pleasant setting with sea views, the Quai crêperie welcomes you all year round... On the menu: buckwheat and wheat pancakes, meats, salads.

In einem angenehmen Rahmen mit Meerblick empfängt Sie die Crêperie du Quai das ganze Jahr über... Auf der Speisekarte: Galettes aus Buchweizen und Crêpes aus Weizen, Fleisch, Salate, .

51 rue Amiral Courbet
Quai d'Auxerre
02 98 19 06 97

À la carte	55 couverts, dont 20 en terrasse	Ouvert du lundi au samedi, midi et soir.

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
La crêperie Marie Stuart Roscoff

À la carte	100 couverts, dont 40 en terrasse	Ouvert toute l'année. Fermeture jeudi et vendredi.

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, sobrassada....

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 Creperie, 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 :
Gault Millau, Le petit futé, Le Routard, Lonely Planet, Michelin

À la carte	51 couverts, dont 16 en terrasse	Ouverture de février au 31 octobre. Service midi et soir. Fermé dimanche et lundi toute la journée.

ROSCOFF > CRÊPERIE, RESTAURATION RAPIDE, SALADERIE

LE GLAZ BAR

Le Glaz Bar est une crêperie idéale pour profiter d'un cadre unique, les pieds dans l'eau, avec une vue imprenable sur le coucher de soleil. Service du midi de 12h à 15h, crêpes complètes et sucrées jusqu'à 17h. En soirée, venez savourer cocktails et tartinables pour l'apéro. Réservation possible pour le service du midi.

An ideal crêperie for enjoying a unique setting, right on the water, with a breathtaking view of the sunset. Lunchtime service from 12pm to 3pm, full and sweet crêpes until 5pm. In the evening, come and enjoy cocktails and spreads as an aperitif. Reservations possible for lunchtime service.

Eine ideale Crêperie, um eine einzigartige Umgebung zu genießen, mit den Füßen im Wasser und einem atemberaubenden Blick auf den Sonnenuntergang. Mittagsservice von 12 bis 15 Uhr, Vollkorn- und süße Crêpes bis 17 Uhr. Am Abend genießen Sie Cocktails und Aufstriche zum Aperitif. Reservierungen für den Mittagsservice sind möglich.

Plage de Roch'kroum
14 Rue Victor Hugo
02 90 55 01 06

À la carte	60 couverts, dont 30 en terrasse	Ouvert de février à novembre. 7j/7 d'avril à mi-octobre. Fermeture le jeudi hors saison.

SANTEC > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE, SALADERIE

LE BEACH BREAK

Le Beach Break est un lieu convivial les pieds dans l'eau, situé au Dossen avec vue sur l'île de Sieck. Toute l'équipe s'engage à vous faire passer un excellent moment, que ce soit en dégustant des plats faits maison et des crêpes le midi, des tapas en soirée ou simplement autour d'un verre.

Beach Break is a friendly spot right by the water, located at Dossen with a view of Sieck Island. The entire team is dedicated to ensuring you have a great time, whether you're enjoying homemade dishes and crêpes at lunchtime, tapas in the evening, or simply relaxing with a drink.

Das Beach Break ist ein gemütlicher Ort direkt am Wasser, am Dossen gelegen, mit Blick auf die Insel Sieck. Das gesamte Team setzt sich dafür ein, dass Sie eine wunderbare Zeit verbringen – sei es beim Genießen hausgemachter Gerichte und Crêpes am Mittag, Tapas am Abend oder einfach bei einem Drink.

Le Dossen
675 Rue de Sieck
06 40 72 77 56
beachbreakdossen@gmail.com
www.beachbreaksantec.com
beachbreakdossen

À la carte	Menu enfant à 10,50€	160 couverts, dont 100 en terrasse	Ouvert tous les jours d'avril à septembre et en période de vacances scolaires ; ouvert du mardi au dimanche hors période de vacances scolaires.

SANTEC > CUISINE TRADITIONNELLE, SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES

LES DUNES

Les Dunes proposent une restauration "Bistrot", avec une carte d'été, cuisine "fait maison", et une carte d'hiver avec le fameux couscous berbère ! Pizza à emporter à partir de juin. Un espace bar convivial, vue mer de la véranda et de la terrasse. Grande capacité d'accueil de groupes.Coin enfant.

Les Dunes offers 'Bistrot' dining, with a summer menu featuring home-made cuisine, and a winter menu featuring the famous Berber couscous! A friendly bar area, with sea views from the veranda and terrace. Large capacity for groups. Children's corner with books and games.

Les Dunes bietet eine „Bistro"-Restauration mit einer Sommerkarte mit hausgemachter Küche und einer Winterkarte mit dem berühmten Berber-Couscous! Ein gemütlicher Barbereich mit Meerblick von der Veranda und der Terrasse aus. Große Kapazität für den Empfang von Gruppen. Kinderecke mit Büchern und Spielen.

634 rue de Point Ar C'Hantel - Le Dossen
02 98 29 74 06
lesdunes.dossen@gmail.com
restaurant.les.dunes.le.dossen

Menus de 20€ à 40€	Menu enfant à 9€	100 couverts, dont 30 en terrasse	Ouvert du vendredi au dimanche de novembre à avril, 7j/7j en juillet et août.. Fermé lundi et mardi en mai, juin et septembre-octobre.

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

AU QUAI DES ILES

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

Facing the sea, with a view on the Bay of Morlaix. The chef, PierreYves 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.

Restaurant auf die Bucht von Morlaix. Traditionnelle 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.

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

À la carte	Menu enfant	65 couverts, dont 20 en terrasse	Ouvert toute l'année. Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir. Fermé les 15 premiers jours d'octobre et en janvier.

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
Le bistrot st politain

À la carte	Menu enfant	110 couverts, dont 50 en terrasse	Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche et le jeudi soir.

SAINT-POL-DE-LÉON > BRASSERIE, PIZZERIA

BRASSERIE NAPOLITAINE LE KARLO

Sur place et à emporter. Formule du jour (hors week-end et jours fériés).

Eat in or take away. Daily special (excluding weekends and public holidays).

Zum Verzehr vor Ort oder zum Mitnehmen. Tagesmenü (außer an Wochenenden und Feiertagen).

3 place A. de Guébriant
02 98 61 42 82
cloe.bachelier29233@gmail.com
Brasserie napolitaine Le Karlo

Menu enfant	45 couverts, dont 20 en terrasse	Ouvert toute l'année. Fermé le lundi soir, dimanche midi et mercredi toute la journée.

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 ! 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! 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! 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
lesfrenchys29250@gmail.com
www.les-frenchys-restaurant.fr
saintpol29

Menus de 15€ à 24,50€	Menu enfant de 7,50€ à 10€	53 couverts, dont 8 en terrasse	Octobre à juin : ouvert les midis du lundi au samedi + vendredi et samedi soirs. Juillet, août, septembre : ouvert du mardi au samedi midi et soir.

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 16 € en semaine et à 25 € 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 16 € and 25 € 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 Büfettformel zu 16 € und 25 € 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 16€ à 40€	Menu enfant à 12€	150 couverts	Ouvert 7j/7 le midi. Le soir sur réservation de groupes de minimum 20 personnes.

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 buckweat stuffing) for sale.

Die ganze Mannschaft Ar Frogiz empfängt Sie durchgehend ab 11:30 Uhr. Wir schlagen Ihnen Formeln des Mittages, 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 Kérodel
ZA de Kervent
09 86 24 45 32
frogiz29250@gmail.com
www.restaurant-frogiz.fr

Menu enfant	60 couverts	Ouvert toute l'année. Ouvert le midi du lundi au samedi et le soir du mercredi au dimanche. Fermé le dimanche midi. En saison : ouvert 7/7 en continu sauf le dimanche midi.

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

LA POMME D'API ★CHEF ÉTOILÉ

TABLES & SAVEURS DE BRETAGNE

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 accueille 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
lapommedapi

Recommandé par :
Gault Millau, Michelin

Menus de 79€ à 159€	Menu enfant à 28€	36 couverts	Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche et le lundi (uniquement le lundi en juillet et août).

SAINT-POL-DE-LÉON > BISTRONOMIQUE, PRODUITS DE LA MER

QUAI OUEST

Cuisine bistronomique et produits de la mer, pizza. Menu du jour anti-gaspi en semaine le midi. Restaurant avec vue panoramique sur la Baie de Morlaix.

Bistronomy restaurant, seafood & pizza with a panoramic view overlooking the Baie de Morlaix. Zero-waste menu of the day at midday during the week.

Bistronomische Küche und Meeresfrüchte, Pizza. Antigaspi-Tagesmenü unter der Woche am Mittag. Restaurant mit Panoramablick auf die Bucht von Morlaix.

1 promenade de Penarth
02 98 29 08 09
quai.ouest29250@gmail.com

Menus à partir de 14€	À la carte	Menu enfant à 12,50€	150 couverts, dont 70 en terrasse	Ouvert toute l'année. Hors saison fermé lundi, mardi et dimanche soir. 6j/7 en saison.

PLOUÉNAN > CUISINE TRADITIONNELLE

LE COMPTOIR DES JOHNNIES

Au Comptoir des Johnnies, chaque assiette célèbre le terroir breton. Produits locaux, créativité et saveurs du monde s'unissent pour offrir une cuisine authentique, raffinée et pleine de caractère. L'épicerie du Comptoir, attenante au restaurant, offre une sélection de produits artisanaux. Marché gourmand tous les dimanches de 10h à 18h.

At Comptoir des Johnnies, every dish celebrates the Breton terroir. Local produce, creativity and flavours from around the world come together to offer authentic, refined cuisine full of character. The Comptoir grocery store, adjacent to the restaurant, offers a selection of artisanal products. Gourmet market every Sunday from 10am to 6pm.

Im Comptoir des Johnnies zelebriert jeder Teller die bretonische Region. Lokale Produkte, Kreativität und Aromen aus aller Welt vereinen sich zu einer authentischen, raffinierten Küche voller Charakter. Der an das Restaurant angrenzende Lebensmittelladen Comptoir bietet eine Auswahl an handwerklich hergestellten Produkten. Jeden Sonntag von 10 bis 18 Uhr findet ein Gourmetmarkt statt.

105 Pont de la Corde
02 98 24 46 53 - 07 62 25 96 55
www.lecomptoirdesjohnnies.fr
Lecomptoir Desjohnnies

Menus de 29€ à 35€	Menu enfant à 15€	62 couverts, dont 12 en terrasse	Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi.

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

CRÊPERIE TY BREIZH

Petite crêperie familiale avec terrasse l'été. Cuisine façon grand-mère et faite maison. Le tout dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Small family-run crêperie with terrace in summer. Homemade grandma-style cooking. All in a warm and friendly atmosphere.

Kleine Familien-Crêperie mit Sommerterrasse. Küche nach Großmutters Art und hausgemacht. Das Ganze in einer warmen und freundlichen Atmosphäre.

3 rue Saragoz
02 98 78 29 12
tybreizh29250@gmx.fr
Crêperie Ty Breizh

À la carte	40 couverts, dont 16 en terrasse	Ouvert toute l'année. Hors saison, fermé le mardi soir et le mercredi toute la journée.

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.). À 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, Artischoken, Algen oder Andouille. Im Winter am Kaminfeuer, im Sommer auf der Terasse.

10 rue aux Eaux
02 98 29 11 08
lagalettiere@yahoo.fr
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 soir 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.

Creperie-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 !

Creperie-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 Wunsh 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 17,90€ à 26€	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 BRETONNE, CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LILI À LA PLAGE

Face à la jolie plage de Sainte Anne, dans un cadre chaleureux et qui sent bon les vacances, notre équipe sympathique et dynamique vous accueille d'avril à septembre, dès 10h. Cuisine maison et gourmande, à base de produits frais et locaux. Bar. Terrasse. Accès direct plage. Grand parking gratuit.

Facing the beautiful beach of Sainte Anne, in a warm setting that feels like a holiday, our friendly and dynamic team welcomes you from April to September, from 10am. Homemade gourmet cuisine, based on fresh, local produce. Bar. Terrace. Direct access to the beach. Large free car park.

Mit Blick auf den schönen Strand von Sainte Anne, in einer gemütlichen Umgebung, die nach Urlaub duftet, empfängt Sie unser freundliches und dynamisches Team von April bis September ab 10 Uhr. Hausgemachte Gourmetküche mit frischen Produkten aus der Region. Bar. Terrasse. Direkter Zugang zum Strand. Großer kostenloser Parkplatz.

Plage Sainte-Anne
Promenade de Penarth
06 80 70 97 96
lilialaplage29@gmail.com
Lili à la Plage

À la carte	Menu enfant à 11€	80 couverts, dont 40 en terrasse	Ouvert d'avril à fin septembre. Fermé le mercredi.

LES VENTES DIRECTES ET PRODUITS LOCAUX

farm sales - direct sales - local products Hofverkauf - Direktverkauf - lokale Produkte

PLOUESCAT > BRASSERIE ARTISANALE PENVEN

Brasserie Artisanale Penven : bières blanches, blondes, ambrées, stout, IPA… Vente à emporter à la brasserie sur rendez-vous. Présence sur les marchés locaux : le mercredi matin : Roscoff (vacances d'été) / le dimanche matin : St Martin des Champs (hors juillet-août) / le vendredi soir à la Ferme Ar Beskellou à Plouescat de 17h à 19h / le samedi matin : Plouescat. Et marchés d'été du coin….

64 rue de Porsguen - 29430 PLOUESCAT
06 21 28 16 52

PLOUESCAT > LES CRÊPES DE POULFOËN

Fabrication de crêpes artisanales (blé noir et froment) et de farz pitillic à emporter. Food-truck présent : le mardi, Lampaul-Guimiliau de 16h30 à 19h / le mercredi matin, Le Croissant Plougoulm de 10h à 12h / le jeudi matin, Plouescat de 10h à 12h / le samedi matin, Le Croissant à Plougoulm de 10h à 12h.

29430 PLOUESCAT
06 13 59 42 14 - Les crepes de poulfoen

PLOUESCAT > DISTILLERIE DOURTAN

Des spiritueux distillés au cœur de la nature préservée du littoral breton. Rhums, gins, pastis, liqueurs sont autant de voyages offerts aux papilles des curieux. En perpétuelle recherche de nouvelles saveurs, la distillerie fait vieillir ses spiritueux dans des fûts d'exception pour une dégustation riche et complexe. Dourtan vous ouvre ses portes : l'eau de feu se déguste, se visite et des animations (ateliers cocktails) sont proposées ponctuellement.

4 Rue Charles Le Goffic - 29430 PLOUESCAT
07 49 55 54 06 - www.dourtan.bzh - Distillerie Dourtan

PLOUESCAT > FERME "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. Présence également sur le marché de Plouescat tous les samedis matins.

705 Kergoal - 29430 PLOUESCAT
06 65 93 64 54 - ar.beskellou.

PLOUESCAT > MIELLERIE DE LA CÔTE DES LÉGENDES

Boutique ouverte toute l'année et vente par correspondance. À 300 mètres de la mer la miellerie offre tout un panel de produits issus de la ruche. La miellerie qui compte 500 ruches, des dunes de Keremma jusqu'aux monts d'Arrée, offre une large gamme de miels : miel de sarrasin, miel de ronce ou du bord de mer aux accents iodés… D'autres produits sont disponibles à la vente : pains d'épices, gâteaux, cosmétiques….

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

PLOUESCAT > LES VIVIERS DE PORSGUEN

Les Viviers de Porsguen proposent à la vente tout un panel de fruits de mer issus des pêches côtières de Bretagne. Des crustacés aux poissons -en filets ou entiers-, en passant par les coquillages et notre option de cuisson. Nos produits raviront vos plateaux de fruits de mer ! Passez commande par téléphone du lundi au vendredi de 9h à 12h et venez récupérer votre commande le lendemain directement aux pieds des bassins de 11h à 12h.

2 rue du Menhir - 29430 PLOUESCAT
02 98 69 63 07 - lesviviersdeporsguen

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, des bières de productions occasionnelles aux notes fruitées… Vente à la boutique du moulin du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 18h30.

Moulin de Coat Merret - 29430 LANHOUARNEAU
02 98 61 67 83 - 06 75 03 99 65 - www.moulin-siohan.fr - Minoterie Siohan

PLOUNÉVEZ-LOCHRIST > FERME BIOLOGIQUE - ELIE BIZIEN

Vente directe de légumes et de fruits de saisons bio. Oignons de Roscoff AOP. Tous les vendredis marché à la ferme de 16h à 19h.

Lieu-dit Pont Pouloudou - 29430 PLOUNÉVEZ-LOCHRIST
07 84 30 81 53

PLOUNÉVEZ-LOCHRIST > LES RUCHERS DU LÉON

Nous produisons et vendons des miels locaux ainsi qu'un panel de produits dérivés de la ruche. Ici tout est local et fait maison !!! Nous procédons également à la destruction des nids de frelons asiatiques, guêpes etc….

Lieu-dit Kermoguéné - 29430 PLOUNÉVEZ-LOCHRIST
06 33 60 92 48 - lesruchersduleon

TRÉFLEZ > DIVINES ABEILLES

La ferme apicole est ouverte toute l'année 7/7 pour la vente de miel, de pollen, de propolis et de safran (de 14h à 16h). Visites du rucher possibles. L'apithérapie est ouverte de mars à début octobre, tous les jours y compris le week-end de 9h à 16h. Séances de 30 mn (20 € par séance). La respiration de l'air de la ruche est un des soins naturels de l'apithérapie qui peut avoir un bel effet sur la santé : stress, migraines, déficiences respiratoires....

47 Mezonan - 29430 TRÉFLEZ
07 49 12 51 98

TRÉFLEZ > FERME PLEIN LE BOUTOC

Plein le Boutoc est une petite ferme bio qui cultive et vend des légumes et du pain. Le maraîchage, grâce aux cultures de plein-champs et aux tunnels (non-chauffés), permet de proposer une diversité de légumes tout au long de l'année. S'ajoutent les cultures de céréales, moulues et transformées à la ferme permettant de proposer une gamme de pains au levain. Présent de mars à décembre au marché de Tréflez les mardis de 17h à 19h

Coat Lez - 29430 TRÉFLEZ
06 28 69 69 89 - 07 70 01 94 53 - fermepleinleboutoc.fr - fermepleinleboutoc

TRÉFLEZ > LE POTAGER DU KERNIC

Vente directe de légumes et de fruits de saisons bio. Oignons de Roscoff AOP, IGP blé noir de Bretagne.
- Tous les vendredis de 16h à 19h,
- Les lundis de 17h à 19h en juillet et août.

1 Lieu-dit Poul Ar Ganol - 29430 TRÉFLEZ
06 14 03 96 29 - 06 14 10 37 24

CLÉDER > "LE 13" - SERRES DE KERVEYER

Le 13, producteur de goûts cultive des fraises, des tomates et mini poivrons à Cléder. Un distributeur en libre service est disponible sur le parking de l'exploitation, il est approvisionné tous les jours et disponible 24h/24.

Lieu-dit Kerveyer - 29233 CLÉDER
02 98 69 45 61 - LeProducteurdegouts

CLÉDER > ARTISAN, GLACIER, FABRICANT : JULIEN GASTÉ

Julien Gasté vous propose des glaces et sorbets de grande qualité : 5 médailles en or au concours international de Lyon 2026. Crèmes glacées et sorbets aux parfums inédits (blé noir, beurre noisette, sésame noir...) et ses grands classiques (caramel au beurre salé, Fraise de Sibiril..) Pour savoir où est l'ice-truck, rdv sur sa page Facebook.

214 Lieu dit Kerider - 29233 CLÉDER
06 35 58 04 34 - www.juliengaste.fr - gasteglacier

CLÉDER > FERME DE KERANTOSFAL

Ferme biologique : farine, pain au levain, pastès, légumes, viandes bovines, oeufs.
- Le jeudi de 17h à 19h : marché 100 % bio à la ferme + fromage, pizza, crêpe, vin (chaque 1er jeudi du mois).
- Le samedi matin : présence sur le marché de Plouescat.

Lieu-dit Kerantosfal - 29233 CLÉDER
07 70 07 98 86 - 06 20 97 18 47 - LafermedeKerantosfal

CLÉDER > FERME DE PORT NEUF

Producteur de légumes bio de saison à Cléder. Vente directe à la ferme (à 500 m de la plage de Port Neuf) et en casiers libre-service : • Plouescat – parking de la boucherie Le Saint • Plougoulm – zone commerciale La Plougoulmoise Agriculture biologique – Certifié Ecocert. Produits locaux en circuit court (légumes, viande, plats préparés…).

Lieu-dit Locmaria - 29233 CLÉDER
02 90 98 31 25 - 06 07 73 75 21 - lafermedeportneuf

CLÉDER > LE FUMOIR DES DUNES, FUMAISON ARTISANALE

Perpétuer les gestes ancestraux et le savoir-faire artisanal afin de transformer chaque dégustation en un moment inoubliable est l'objectif du Fumoir des Dunes. Chaque recette nécessite un temps bien défini de préparation pour atteindre l'excellence. Saumon fumé, coquilles st Jacques, maquereau, lieu, églefin….le fumoir travaille avec les professionnels, les particuliers ou dans le cadre d'événements spécifiques.

29233 CLÉDER
07 59 57 63 70 - www.lefumoirdesdunes.bzh - Le fumoir des dunes

SIBIRIL > LES FRAISES DE SIBIRIL

Production de fraises et framboises en vente directe à Sibiril. Présence sur les marchés de St Pol, Roscoff, Carantec et Morlaix de Mars à Octobre. Ventes directes sur l'exploitation d'avril à fin octobre du lundi au vendredi de 15h à 18h. Les fraises de Sibiril travaillent avec des pâtissiers et restaurateurs, avec le Super U de St Pol et celui de Cléder ainsi qu'avec la boutique Cerise et Basilic à Morlaix.

Lieu-dit Kernavalot N°110 - 29250 SIBIRIL
06 51 69 91 01 - fraisedesibiril

PLOUGOULM > LEZ TRAITS GOURMANDS : VOS PANIERS BIO, JUSTE À CÔTÉ DE CHEZ VOUS !

Adrien le maraîcher et Jérôme le paysan boulanger ont développé une ferme agroécologique en traction animale, le GAEC « Lez traits gourmands », un projet agricole pour vous offrir une alimentation saine et locale. Ils vous proposent les produits de leur ferme sous forme de paniers de légumes, pain au levain, oeufs. Commande en ligne ou directement à la ferme et récupération des paniers le mercredi (17h-19h). Ateliers, visites….

1 Lieu-dit Lez Plougoulm - 29250 PLOUGOULM
06 67 03 25 72

ÎLE-DE-BATZ > MICRO-BRASSERIE LE PAB

Microbrasserie artisanale et indépendante. Fièrement insulaires nos bières sont conteuses d'histoires de l'Île de Batz. Nous mettons notre passion pour la bière, à la création de recettes reflétant la multiplicité de l'île et ses habitant.es. Liens avec le vivant, au centre de rituels sociaux, nos bières célèbrent le partage et la créativité qui nous sont chers.

le bourg - Rue Neuve - 29253 ÎLE-DE-BATZ
06 08 10 49 58 - 06 11 25 63 24 - www.microbrasseriepab.com

SAINT-SAUVEUR > CASIERS SALVATORIENS

Casiers en libre-service. Vente de produits locaux en circuit court (légumes, viande, pâtés-rillettes, saucissons, fromages de chèvre et de brebis, œufs, confiture, pains spéciaux…). Ouvert tous les jours de 6h à 23h.

39 Rue de Lampaul-Guimiliau - 29400 SAINT-SAUVEUR
02 98 68 72 43

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 cru de vache bio. Vente à la ferme le mercredi : de 17h à 19h (heure été) ; 16h30 à 18h30 (heure hiver). Certification Agriculture Biologique.

1, Brengoulou - 29440 SAINT-VOUGAY
06 85 57 56 64 - fromageriedebrengoulou

SIZUN > L'ÎLOT THÉ

L'îlot Thé vous propose une gamme de thés bio variés, ainsi que des tisanes et des préparations d'épices.

Le bourg de Saint-Cadou - 6 Route des Carrières - 29450 SIZUN
02 98 78 08 44 - lilot-the.com

ROSCOFF > ALGOPLUS : ALGUES ET CONSERVERIE

Fabrication artisanale d'algues alimentaires, conserves terre et mer, cosmétique marine avec vente directe sur deux sites : . la fabrique Zone du Bloscon du lundi au vendredi (sauf jours fériés) de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. . boutique vente directe sur le vieux port de Roscoff (à coté du restaurant Chez Janie) tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 19h (sauf dimanche matin).

Fabrique : zone du Bloscon - Boutique : Vieux port - 29680 ROSCOFF
Fabrique : 02 98 61 14 14 - Boutique : 02 98 61 14 16

ROSCOFF > BRASSERIE KERAV'ALE

Une large gamme de bières artisanales. Il y en a pour tout les goûts. Nous sommes fiers de produire l'ensemble de nos bières sur place et nous sommes toujours heureux de partager notre savoir faire. Aussi toute l'année, nous vous ouvrons notre boutique qui se situe dans les locaux de la brasserie. Nous proposons également des visites commentées de nos installations. Visites de juin à septembre.

Keravel - 565 route du Rucat - 29680 ROSCOFF
02 98 29 77 43 - www.brasseriekeravale.fr

ROSCOFF > FERME LE BER

L'authentique Oignon de Roscoff garanti AOP directement à la ferme. Conditionnement en tresse ou en sac. Exploitation familiale. Oignons de Roscoff AOP, du chou-fleur, des brocolis et des pommes de terre. Vente directe au hangar oignons et légumes de saison.

5 Route de Kernenguy - 29680 ROSCOFF
06 04 18 52 21

ROSCOFF > FERME DE KÉRAVEL

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 Kéravel - 29680 ROSCOFF
02 98 61 23 53 - 06 18 57 94 48

ROSCOFF > FERME DE PORZ AN PARK

La ferme de Porz an Park propose une gamme diversifiée de légumes bio en vente directe. Rendez-vous à la serre chaque vendredi de 17h à 19h.

600 route du Rucat - Keravel - 29680 ROSCOFF
07 81 09 49 18 - ferme.porzanpark

ROSCOFF > MAISON QUÉMÉNER (FERME DE KERGUS)

Producteurs d'oignons de Roscoff AOP. Vente directe : oignons de Roscoff (bruts ou produits transformés), ail, échalotes et légumes du Léon. Vente directe au hangar et démonstration de tressage sur demande (et selon la saison). Ouvert du lundi au samedi matin. Label producteur Artisan de qualité. Cultures AB ou raisonnées - Membre Collège culinaire de France.

Chemin du Roc'h Trévigner - 29680 ROSCOFF
06 51 43 98 53 - www.maison-quemener.fr - maisonquemener

ROSCOFF > LES SAVEURS DE JADE

Producteur breton de fruits exotiques et de piments rares, Les Saveurs de Jade cultive dans le Finistère Nord des variétés uniques comme le citron caviar, le yuzu, le kumquat ou encore la bergamote. Des produits 100 % bretons, cultivés sans aucun traitement pour des saveurs authentiques et surprenantes. Vente du lundi au samedi, de 10h à 18h.

Keravel direction Rucat - Rucat - 29680 ROSCOFF
06 74 84 86 03 - www.lessaveursdejade.com

SANTEC > MICROBRASSERIE-DISTILLERIE SOAVENN

La microbrasserie distillerie sOavenn élabore des bières et spiritueux de terroir avec une démarche de sourcing local et bio si possible. La boutique est ouverte le vendredi et samedi de 15h00 à 19h00.(Hors saison), et du mardi au dimanche de 14h à 19h en juillet août. Visite des installations possible sur réservation. Label AB.

355 Rue des Dentelles - 29250 SANTEC
06 01 88 69 53 - www.soavenn.bzh - Brasserie Distillerie Soavenn

SAINT-POL-DE-LÉON > FERME DE KERDALAR

Producteur de légumes. Magasin vente directe à la ferme. Magasin vente directe à la ferme de fruits, légumes, viandes, produits laitiers et produits locaux. Du mardi 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-de-kerdalar-st-pol-de-leon.fr - Ferme de kerdalar Magasin à la ferme

SAINT-POL-DE-LÉON > FERME TY COZ

Vente aux particuliers de fruits et légumes bios. Légumes produits majoritairement à la ferme et la serre ainsi par que par des producteurs proches de Saint-Pol-de-Léon. Le samedi matin se rajoutent d'autres producteurs : pain, crêpes et viande de bœuf, volaille et porc. Horaires : mercredi et samedi de 9h30 à 13h00, vendredi en continu de 10h00 à 18h30.

29250 SAINT-POL-DE-LÉON
06 98 75 33 11 - fermetycoz.com - fermetycoz

PLOUÉNAN > LES SAVEURS DE JADE

Vente à la ferme d'avril à novembre. Vendredi : 17h à 18h30. Samedi : 10h à 12h. Possibilité de retrait des commandes sur site aux horaires d'ouverture ou sur rendez-vous.

Lieu-dit Goaz Aliber - 29420 PLOUÉNAN
06 74 84 86 03 - www.lessaveursdejade.com - lessaveursdejade

LES MARCHÉS

Market day Markttage

Les marchés, toute l'année

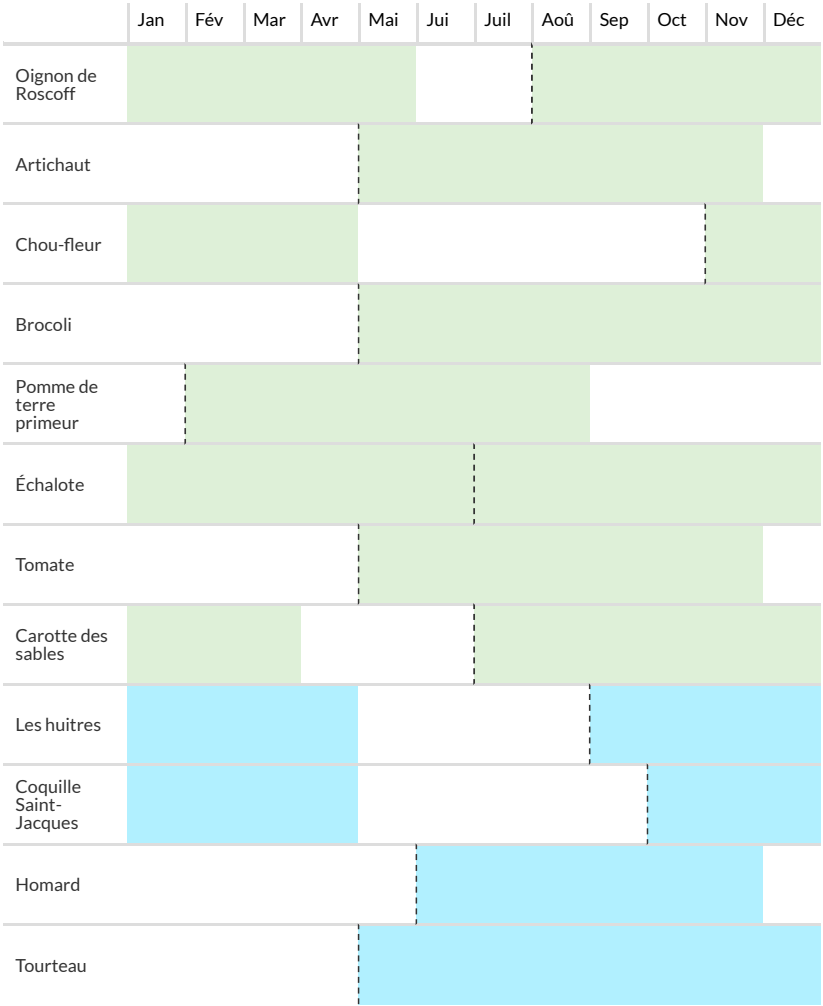
MARDI	SAINT-POL-DE-LÉON : le mardi matin, en centre-ville. TRÉFLEZ : petit marché à 17h place du général De Gaulle.
MERCREDI	LANDIVISIAU : le mercredi matin, place Jeanne d'Arc. ROSCOFF : le mercredi matin, quai d'Auxerre. SIZUN : le mercredi matin, au bourg.
VENDREDI	CLÉDER : petit marché le vendredi matin, au bourg.
SAMEDI	PLOUESCAT : le samedi matin, au centre-ville, autour des Halles du XVIè siècle.

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. PLOUÉNAN : de 17h à 21h place François-Prigent.
JEUDI	COMMANA : de 17h à 20h, au bourg. SIBIRIL : de 17h à 19h, au port de Moguériec.
VENDREDI	SANTEC : de 17h à 20h30, place du Poulgueguen (face à la plage du Dossen).
DIMANCHE	CLÉDER : le dimanche matin, port de Kerfissien. ÎLE-DE-BATZ : petit marché le dimanche matin, place du Vénoc.

LES SAISONS

Seasonality Jahreszeiten



≡ Ici, destination durable ≡

Offices de Tourisme de Bretagne

Voyageons ensemble

Charte du voyageur

ROSCOFF
Côte des Sables
Enclos Paroissiaux
Office de tourisme

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

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

Les Offices de Tourisme de Bretagne vous souhaitent la bienvenue.

Degemer mat !

Projet soutenu par :

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

Tourisme BRETAGNE

ENGAGEMENTS QUALITÉ

L'Office de tourisme Roscoff, Côte des Sables, Enclos Paroissiaux, marqué Qualité Tourisme, s'engage à toujours mieux vous recevoir et à améliorer sans cesse la qualité de ses services. Pour cela, nous proposons à nos clientèles touristique, mais également locales, des outils et services adaptés :

- Un accueil chaleureux et personnalisé
- Une connaissance fine de la région et des partenaires touristiques locaux.
- Des informations régulièrement mises à jour.
- Des affichages extérieurs accessibles en dehors de nos horaires d'ouverture.
- Une sélection de billetteries.
- Des visites guidées, à destination des individuels, par des breiz'ters.
- Une démarche d'amélioration continue grâce à une écoute attentive de la satisfaction de nos visiteurs.

QUALITY COMMITMENTS

The Roscoff Tourist Office, Côte des Sables, Enclos Paroissiaux, proudly certified with the "Qualité Tourisme" label, is committed to providing you with the best possible welcome and continuously improving the quality of its services. To achieve this, we offer tailored tools and services for both tourists and locals:

- A warm and personalized welcome
- In-depth knowledge of the region and local tourism partners
- Regularly updated information
- Outdoor displays accessible outside opening hours
- A selection of ticketing options
- Guided tours for individuals, led by Breiz'ters
- A commitment to continuous improvement, driven by visitor feedback.

PLANIFIEZ VOS SORTIES

L'Office de Tourisme met à jour régulièrement une liste des **dates et jours d'ouverture des restaurants** afin de faciliter la planification de vos sorties. Consultez ces informations pour éviter les imprévus !

Retrouvez cette liste dans nos points d'accueil touristiques à Roscoff, l'Île de Batz, Plouescat, Saint-Pol-de-Léon et Guimiliau, ou en ligne sur **www.roscoff-tourisme.com**

Carnet gourmand édité par l'Office du Tourisme du Léon. Crédits photos : Alexandre Lamoureux, Thibault Poriel, Studio Jezequel, Jérémy Jehanin, Emmanuel Berthier, OT du Léon. Conception, rédaction et réalisation : OTL. Impression : iLLiCO by L'Artésienne.

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 - CÔTE DES SABLES
5 rue des Halles
29430 Plouescat
00 33 (0)2 98 69 62 18
info-cotedessables@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

WWW.ROSCOFF-TOURISME.COM

CÔTE DES SABLES / ÎLE DE BATZ / PAYS DE LANDIVISIAU / ROSCOFF / SAINT-POL-DE-LÉON

ROSCOFF
Côte des Sables
Enclos Paroissiaux
OFFICE DE TOURISME