DE LA CÔTE DES SABLES AUX ENCLOS PAROISSIAUX

WWW.ROSCOFF-TOURISME.COM

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

CARNET GOURMAND

Restaurants - Ventes directes - Marchés

SOMMAIRE

Summary Zusammenfassung

LES RESTAURANTS / P.3

Du côté de Saint-Pol-de-Léon / p.4

Du côté du pays de Landivisiau / p.14

Du côté de la Côte des Sables / p.17

Du côté de l'Île de Batz / p.26

Du côté de Roscoff / p.30

LES VENTES DIRECTES ET PRODUITS LOCAUX / P.44

Du côté de Saint-Pol-de-Léon / p.44

Du côté du pays de Landivisiau / p.45

Du côté de la Côte des Sables / p.46

Du côté de l'Île de Batz / p.48

LES MARCHÉS DE LA RÉGION / P.50

LES RESTAURANTS

Légende des pictogrammes

Legend of the pictogram / Zeichenerklärung

- **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

Tous nos offices de tourisme sont équipés du wifi.

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

AU QUAI DES ILES

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

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

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. Bar in terrassenförmigen Austern.

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

Menus de 20€ à 60€	À la carte	Menu enfant à 10€	65 couverts, dont 20 en terrasse	Ouvert toute l'année. Fermeture hebdomadaire le lundi et mardi.

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

LE BISTRO ST POLITAIN

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

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

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

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

À la carte	Menu enfant à 9,50€	110 couverts, dont 50 en terrasse	Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche et le jeudi soir.

SAINT-POL-DE-LÉON > BRASSERIE, PIZZERIA

BRASSERIE NAPOLITAINE LE KARLO

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

Italian brasserie and pizzeria. On site and takeaway. Daily menu (excluding weekends and public holidays).

Italienische Brasserie und Pizzeria. Vor Ort und zum Mitnehmen. Tagesformel (außer an Wochenenden und Feiertagen).

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

Menus à partir de 15€ (le midi en semaine)	Menu enfant à 9,50€	45 couverts, dont 20 en terrasse	Ouvert toute l'année. Fermé le lundi soir, dimanche midi et jeudi toute la journée.

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

DANS LA GRAND'RUE

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

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

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

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

Recommandé par :
Gault Millau, Le Routard, Lonely Planet

À la carte	80 couverts, dont 20 en terrasse	Fermé le dimanche hors saison. 7/7 en saison.

SAINT-POL-DE-LÉON > SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES

DRAGON PHENIX

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

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

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

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

Menus de 12,60€ à 15,50€	32 couverts	Ouvert toute l'année. Fermeture hebdomadaire le jeudi et dimanche midi.

SAINT-POL-DE-LÉON > CUISINE TRADITIONNELLE

LES FRENCHY'S

Les Frenchy's, c'est avant tout un restaurant qui a à cœur de vous servir une cuisine chaleureuse, avec des produits frais et de qualité… Tout cela au meilleur prix ! 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
facebook : saintpol29

Menus de 14€ à 23,50€	Menu enfant de 7,50€ à 10€	53 couverts, dont 8 en terrasse	Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi : 12h - 14h et 19h - 21h. Fermé le dimanche et lundi.

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

FROGIZ

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

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

Menus à partir de 12,40€	Menu enfant	65 couverts	Ouvert toute l'année. Ouvert le midi du lundi au samedi et le soir du mercredi au dimanche. En saison : ouvert 7/7 en continu sauf le dimanche midi.

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

LE KERISNEL - LE BUFFET

Accueil chaleureux, vue mer exceptionnelle, notre chef vous propose une cuisine traditionnelle sous forme de buffet. Formule buffet à 15 € en semaine et à 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 15 € and 23 € on weekends. Group meals, weddings, seminars, large capacity. We have 4 free electric car charging points.

Bei wunderschönen Meeresblick finden Sie hier ein abwechslungsreiches Buffet, das für jeden Geschmack etwas bietet. Während der Woche Büfettformel zu 15 € 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 15€ à 45€	Menu enfant de 10€ à 15€	150 couverts	Ouvert 7j/7 le midi. Le soir sur réservation de groupes de minimum 20 personnes.

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

LE MARY STUART

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

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

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

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

Menus de 15€ à 39€	Menu enfant à 12€	70 couverts	Ouvert toute l'année. 7/7 midi et soir l'été. 5/7 midi + vendredi soir et samedi soir l'hiver.

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

LA POMME D'API ★ CHEF ÉTOILÉ

TABLES & SAVEURS 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
facebook : lapommedapi

Recommandé par :
Gault Millau, Michelin

Menus de 70€ à 142€	Menu enfant à 25€	38 couverts	Ouvert toute l'année (sauf 2 semaines en janvier et 2 semaines en juin). 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 fruits de mer, pizza. Menu du jour antigaspi 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
yanuguen@gmail.com

Menus à partir de 11,99€	À la carte	Menu enfant à 11€	150 couverts, dont 70 en terrasse	Ouvert de février à décembre. Hors saison fermé lundi, mardi et dimanche soir. 7j/7 en saison.

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
facebook : Crêperie La Galettière

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

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

KREIZ KASTELL

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

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

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

LE KRYST'ANN

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

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

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

17 rue du Général Leclerc
09 67 39 35 83
lekrystann@orange.fr
www.lekrystann.fr
facebook : creperielekrystann29

Menus de 12€ à 25€	Menu enfant à 11€	36 couverts	Ouvert toute l'année. Fermé le jeudi midi et le dimanche toute la journée.

SAINT-VOUGAY > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE, PIZZERIA

LA TABLE DE KERYANN

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

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

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

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

À la carte	Menu enfant à 7,60€	94 couverts, dont 24 en terrasse	Ouverture hors vacances scolaires les vendredis, samedis et dimanches. En période de vacances scolaires, toutes zones confondues, et en saison d'été, restaurant ouvert 5j/7. Ouvert la veille au soir des jours fériés, les jours fériés ainsi que pendant les ponts.

LANDIVISIAU > CRÊPERIE

CRÊPERIE BIO "LES CRÊPES D'ALEX"

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

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

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

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

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

LANDIVISIAU > CRÊPERIE

CRÊPERIE-GRILL "AN TEUZAR"

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

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

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

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

Recommandé par :
Le petit futé

Menus de 8,90€ à 13€ (Formules le midi : de 11€ à 18€)	Menu enfant à 7,30€	50 couverts	Ouvert toute l'année. Fermeture lundi et mardi.

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
facebook : 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.

PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE

LE BISTROT DES HALLES

En plein cœur du bourg de Plouescat, une équipe jeune et dynamique vous accueillera avec le sourire et la bonne humeur. Vous trouverez sur notre carte des plats divers et variés faits maison! Kig Ha Farz de la mer, Burger et viandes françaises. Une deuxième salle, ambiance Diner américain, pour vos repas de groupe. Toute notre carte est à emporter. Animaux bienvenus. Menus ouvriers hors été.

The restaurant is located a few steps away from the Market Hall and welcomes you in a friendly and warm atmosphere. It offers many different home-made dishes ! Amongst them being the traditional "Kig Ha Farz de la mer" served with fresh fish. Also Burgers with French meat, etc. A second restaurant room, designed as an American "Diner" is available for groups. Take-away service for all dishes. Pet-friendly restaurant.

Im Herzen des Dorfes Plouescat empfängt Sie ein junges und dynamisches Team mit einem Lächeln und guter Laune. Auf unserer Speisekarte finden Sie eine große Auswahl an hausgemachten Gerichten! Kig Ha Farz de la mer, Burger und französisches Fleisch. Ein zweiter Saal mit amerikanischem Diner-Ambiente für

1, rue de Saint-Pol de Léon
02 98 69 88 66
bistrotdeshalles@outlook.fr

À la carte	Menu enfant à 10€	100 couverts, dont 24 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 > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER ET DE LA TERRE

LE CAP OUEST

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

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

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

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

Menu enfant	100 couverts, dont 20 en terrasse	Ouverture toute l'année du lundi au samedi le soir uniquement et fermé le vendredi soir de novembre à mars.

PLOUESCAT > 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
facebook : casinoplouescat

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

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
contact@jourdefete.bzh
www.jourdefete.bzh
facebook : JourDeFete.bzh

À la carte	40 couverts, dont 10 en terrasse	Hors saison : du jeudi au dimanche midi et soir Juillet et août : ouvert tous les soirs et le dimanche midi, fermé le mardi.

PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE, GRILL, SALADERIE

LA PAILLOTE

Restaurant de bord de mer proposant de la cuisine maison, spécialité de moules frites, viandes grillées, Burger Maison, salades d'été, tartines et croque monsieur. Ardoise changée chaque semaine, et carte de saison avec produits régionaux et français. Le restaurant reçoit sans réservation.

Restaurant located on the seafront, offering home-made cooking, fried mussels specialties, grilled meats, home-made burgers, summer salads, tartines and croque monsieur. The menu changes every week and is seasonal, with regional and French products. No booking required.

Restaurant am Meer mit hausgemachter Küche, Spezialitäten wie Muscheln mit Pommes frites, gegrilltes Fleisch, hausgemachte Burger, Sommersalate, Tartines und Croque Monsieur. Wöchentlich wechselnde Schiefertafel und saisonale Speisekarte mit regionalen und französischen Produkten. Das Restaurant empfängt ohne Reservierung.

63, bis rue de Porsguen
02 98 69 64 19
lapailloteplouescat@gmail.com
facebook : STECHRISPlouescat?locale=fr_FR

Menus de 15€ à 20€	75 couverts, dont 35 en terrasse	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 rapide et traditionnelle avec un choix diversifié du simple sandwich à la planche spéciale Penven en passant par un choix de glaces et diverses dégustations, 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. You can enjoy our traditional and fast food menus, with a wide choice of sandwiches, Penven specials, ice creams and various culinary tasting experiences, all in a warm and friendly atmosphere. We also organise themed evenings. We hope to see you soon.

Wir begrüßen Sie mittags und abends in unserem klimatisierten Saal und auf unserer Terrasse. Sie können unsere schnellen und traditionellen Restaurants mit einer vielfältigen Auswahl an Speisen genießen, vom einfachen Sandwich bis zum speziellen Penven-Brett, über eine Auswahl an Eis und verschiedenen Kostproben, und das alles in einem freundlichen und herzlichen Rahmen. Organisation

55 Rue de Porsguen
02 98 29 84 71 / 07 84 38 72 27
sarllepenven23@gmail.com
facebook : profile.php?id=

Menus de 20€ à 32€	Menu enfant à 9€	60 couverts, dont 30 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 maison (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, home-made 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 hausgemacht (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 Routard

Menus à partir de 32€	Menu enfant à 9€	40 couverts en intérieur, plus terrasse selon météo	Ouverture : consultez notre site web rocharmor.com qui est mis à jour régulièrement.

PLOUESCAT > CRÊPERIE, SALON DE THÉ / GLACIER

À L'ESSENTIEL

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

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

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

39, rue de Porsguen
02 98 69 68 04
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 mercredi et le mardi hors-saison.

PLOUESCAT > CRÊPERIE, PIZZERIA

TREAS GLAZ

À l'intérieur ou sur la terrasse, dégustez une délicieuse pizza, une crêpe de blé noir ou au froment ou encore une coupe de glace pour les 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
contact@treasglaz-plouescat.fr
www.treasglaz-plouescat.fr
facebook : Crêperie Treas Glas

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

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
camping.odevraz@gmail.com
www.campingodevras.fr
facebook : campingodevraz

Menus de 8€ à 20€	Menu enfant de 8€ à 12€	120 couverts, dont 40 en terrasse	Ouverture 2024 : Du 26 avril au 30 juin (vendredi, samedi, dimanche soir). Du 1 er juillet au 31 août (tous les soirs 7/7). et du 1er au 15 septembre (vendredi samedi dimanche soir).

PLOUIDER > BISTRONOMIQUE, CUISINE GASTRONOMIQUE

LA BUTTE ★CHEF ÉTOILÉ

TABLES & SAVEURS DE BRETAGNE

La Butte est une table étoilée profondément ancrée dans son terroir, aussi proche de la terre que de la mer. Dans l'assiette, homards bretons, cochon des prés de Plougastel, criste marine et berce des sentiers alentours fusionnent avec finesse dans une partition iodée qui fait l'unanimité, et ce, au rythme de la cuisine de Nicolas Conraux.

The Michelin-starred "La Butte" restaurant offers a prestigious culinary journey with magnified products from the sea and its land. You will be delighted to enjoy Breton lobsters, grasslands pigs from Plougastel, crithmum or local edible plants in subtle and breathtaking recipes. A memorable gastronomic experience imagined by its talented chef, Nicolas Conraux.

La Butte ist ein Michelin-Stern ausgezeichneter Tisch, der tief in seiner Region verwurzelt ist und dem Land und dem Meer gleichermaßen nahe steht. Auf dem Teller verschmelzen außergewöhnliche Produkte mit Feinheit zu einer jodhaltigen Partitur, die einhellige Zustimmung findet, im Rhythmus der Küche von Nicolas Conraux. Öffnung des Table de La Butte von Mittwochabend bis Freitagabend und von Samstagmittag bis Sonntagabend.

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

Recommandé par :
Bib Gourmand, Étoile Verte Gastronomie Durable, Michelin

Menus de 98€ à 160€	Menu enfant à 45€	40 couverts	Ouverture de la Table de La Butte du mercredi soir au vendredi soir et du samedi midi au dimanche soir.

SIBIRIL > BRASSERIE, GRILL

RESTAURANT DU CAMPING AR ROC'H

Morgane et Quentin se feront un plaisir de vous accueillir dans un cadre magnifique avec une vue sur mer incroyable ! Quentin vous enchantera avec sa carte alliant "fait maison" et produits locaux. Morgane vous accueillera, de 19h à 20h30 (19h15 à 21h en été), avec son sourire et sa bienveillance.

Morgane and Quentin will be delighted to welcome you in a beautiful place with an amazing view over the sea ! Quentin will filful your expectations with its homemade meals and local products and Morgane will be your welcoming guest from 7 to 8.30pm (from 7.15 to 9pm in summer).

Morgane und Quentin freuen sich darauf, Sie in einer wunderschönen Umgebung mit einem unglaublichen Meerblick zu begrüßen! Quentin wird Sie mit seiner Speisekarte verzaubern, die "hausgemacht" und lokale Produkte verbindet. Morgane wird Sie von 19:00 bis 20:30 Uhr (19:15 bis 21:00 Uhr im Sommer) mit ihrem Lächeln und ihrem Wohlwollen empfangen.

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

Menus de 7,50€ à 28€	Menu enfant de 7,50€ à 11€	50 couverts, dont 20 en terrasse	Ouvert du 30 mars au 26 octobre 2024. 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
facebook : porsmisclic

À la carte	Menu enfant à 14€	100 couverts, dont 45 en terrasse	Ouvert à partir du 15 mars 2024. Du 15/06 au 15/09, fermé le lundi ; le reste de l'année fermé les lundi, mardi, mercredi. Groupe jusqu'à 20 pers. Privatisation possible du Domaine du Theven (hébergement + restauration).

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
facebook : Restaurant Bar Moulin De Kerguiduff

À l'ardoise le week-end	Menus de 15€ à 50€ (formule midi semaine)	Menu enfant à 14€	80 couverts, dont 40 en terrasse	Ouvert toute l'année sauf le lundi.

ÎLE-DE-BATZ > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

BAR DU PORT

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

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

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

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

Menus de 30€ à 45€	Menu enfant à 12€	114 couverts, dont 74 en terrasse	Ouvert d'avril à mi-novembre

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

GORTOZEN' CAFÉ

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

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

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

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

À la carte	60 couverts, dont 30 en terrasse	Ouvert d'avril aux vacances de la Toussaint

ÎLE-DE-BATZ > RESTAURATION RAPIDE, SALADERIE

PESKED CAFÉ

Venez profiter de la vue et boire un verre ou déguster une glace en terrasse. Nous proposons aussi des recettes sucrées et salées ainsi qu'une boutique souvenirs avec des produits locaux et cartes postales.

Come and enjoy the view and have a drink or an ice cream on the terrace. We also offer sweet and savoury recipes and a souvenir shop with local products and postcards.

Genießen Sie die Aussicht und trinken Sie einen Drink oder essen Sie ein Eis auf der Terrasse. Wir bieten auch süße und herzhafte Rezepte sowie einen Souvenirladen mit lokalen Produkten und Postkarten an.

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

Ouvert tous les jours de début Avril à Septembre de 10h30 à 18h. Juillet - Août : ouvert tous les jours de 10h30 à 20h30.

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

LE PETIT VÉNOC

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

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

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

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

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

ÎLE-DE-BATZ > CRÊPERIE

LA CASSONADE

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

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

Buchweizengalettes und 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/creperie.html

Recommandé par :
Le Routard

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

ÎLE-DE-BATZ > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

LA CRÊPERIE DU PHARE

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

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

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

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

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

ÎLE-DE-BATZ > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

PAB (PENN AR BATZ)

TABLES & SAVEURS DE L'ARGOAT

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	140 couverts, dont 80 en terrasse	Ouvert toute l'année

ROSCOFF > BRASSERIE, PRODUITS DE LA MER

LES ALIZÉS

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

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

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

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

Recommandé par : Géoguide, Le petit futé, Le Routard

Menus de 24€ à 44€	À la carte	Menu enfant à 10€	80 couverts	Ouvert du 24 janvier au 23 décembre. Fermeture hors saison les dimanche soir et lundi toute la journée et jeudi soir.

ROSCOFF > SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES

LA BAIE D'HALONG

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

In a pleasant setting, come and enjoy refined Vietnamese Chinese and 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
02 98 61 23 17
www.labaiedhalong.bzh
facebook : RESTAURANT LA BAIE DHALONG ROSCOFF

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

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE BELLEVUE

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

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

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

54 Rue Jeanne d'Arc
02 98 61 16 52 / 06 23 17 36 41
restaurant.bellevue@orange.fr
www.lebellevue-roscoff.fr
facebook : RestaurantLeBellevue

Menus de 22€ à 25€ (Le midi en semaine)	À la carte	60 couverts	Ouverture toute l'année. Fermeture hors saison le mercredi soir, jeudi toute la journée et le dimanche soir. Menus de 37€ à 47 € soirée.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE BISTROT DE LA MER

Nous sommes situés en plein cœur de la cité corsaire, proche de l'église du 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
facebook : Le Bistrot de la Mer

Recommandé par :
Lonely Planet, Rough Guides

Menus de 23€ à 70€	35 couverts	Ouvert toute l'année. Fermé le lundi et le mardi.

ROSCOFF > BISTRONOMIQUE, CUISINE CONTEMPORAINE, PRODUITS DE LA MER

LES BRICOLES

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

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

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

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

Recommandé par :
Gault Millau

Menus de 25€ à 42€	Menu enfant à 11€	93 couverts, dont 45 en terrasse	Toute l'année - Fermé le samedi midi, dimanche et lundi toute la journée. Congés annuels en mars et novembre.

ROSCOFF > CUISINE GASTRONOMIQUE

LE BRITTANY ★ CHEF ÉTOILÉ

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.

Relais & Châteaux Le Brittany & Spa
22 Boulevard Sainte-Barbe
02 98 69 70 78
reservation@hotel-brittany.com
hotel-brittany.com/fr/restaurant-bar.html
facebook : brittanyandspa

Recommandé par :
Bottin Gourmand, Gault Millau, Michelin

Menus de 95€ à 189€	Menu enfant de 16€ à 22€	50 couverts	Ouvert du 10 février au 12 novembre, le soir uniquement. Fermeture hebdomadaire le lundi d'avril à novembre/ lundi et mardi en février et mars.

ROSCOFF > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE, SALON DE THÉ / GLACIER

LE CAFÉ DU PORT

Bienvenue au Café du Port, situé face au vieux port de Roscoff, venez y découvrir nos spécialités de la mer, Poisson de la criée, Fish & Chips, Crevettes croquantes, avec vue panoramique sur le vieux port. 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.

Welcome to the Café du Port. Come and discover our seafood specialities, fish from the fish auction, fish & chips and crispy prawns, 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 homemade ice creams.

Willkommen im Café du Port, entdecken Sie unsere Spezialitäten aus dem Meer, Fisch vom Fischmarkt, Fish & Chips, knusprige Garnelen, mit Panoramablick auf den alten Hafen. Während Sie am Morgen einen Kaffee genießen, ziehen andere einen Cocktail mit Blick auf die Fischerboote auf der Terrasse vor. Sie können sich auch dem handwerklich hergestellten Eis von Moustache hingeben.

38 Rue Amiral Reveillère
02 98 69 70 50
cafeduportroscoff@hotmail.com
facebook : Café du Port

Menus de 20€ à 30€	À la carte	Menu enfant à 11€	100 couverts, dont 30 en terrasse	Fermeture hebdomadaire lundi et mardi- Ouvert 7j/7j juillet et août.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER, SALADERIE

CAFÉ TY PIERRE

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

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

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

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

À la carte	110 couverts, dont 80 en terrasse	Ouvert 7j/7j. Service restaurant le midi et en juillet-août midi et soir. Fermé en janvier.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE

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
facebook : hotelrestaurantroscoff

Recommandé par :
Le Routard

À la carte	80 couverts, dont 40 en terrasse	Ouvert du 19 janvier au 16 décembre 2024. 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
facebook : L écume des jours

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

Menus de 23€ à 48€	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 au restaurant Fleur marine et profitez de la vue panoramique sur l'île de Batz. Le midi, découvrez notre offre de crêpes alliant tradition, innovation et créativité ; ainsi qu'un plat du jour et une sélection de salades gourmandes. Le soir et le week-end et jours fériés, à la carte, des plats raffinés, élaborés à partir de produits locaux et de saison, où le fait-maison s'exprime brillamment.

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

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen und genießen Sie den Panoramablick auf die Ile de Batz. Entdecken Sie mittags unser Angebot an Crêpes, die Tradition, Innovation und Kreativität vereinen; sowie ein Tagesgericht und eine Auswahl an Feinschmeckersalaten. Abends und am Wochenende stehen raffinierte Gerichte aus lokalen und saisonalen Produkten auf der Speisekarte.

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

Menus de 27€ à 47€	Menu enfant de 10€ à 16€	100 couverts	Ouvert à tous, toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h15.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE

LE 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 43€	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, PIZZERIA

KASTELL TREAZ

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

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

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

Place de la République
09 82 38 79 80
6437ba11071ed.site123.me

Recommandé par :
Le Routard

À la carte	100 couverts, dont 30 en terrasse	Ouvert toute l'année. Fermé le mardi.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE

LA MOULE AU POT

Une décoration chaleureuse. On se sent chez soi pour déguster des moules pendant toute la saison. Et puis le poisson du moment. Différentes recettes de moules cuisinées et ses frites maison. Sans oublier les produits du terroir et sa fameuse tartine d'oignon rosé de Roscoff.

A warm decor. You'll feel right at home enjoying mussels all season long. Then there's the fish of the moment. A range of ready-made mussel recipes and home fries.

Eine gemütliche Einrichtung. Man fühlt sich wie zu Hause, um die ganze Saison über Muscheln zu genießen. Außerdem den aktuellen Fisch. Verschiedene Rezepte für gekochte Miesmuscheln und seine hausgemachten Pommes frites.

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.

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.

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

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

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

Menus de 15€ à 32€	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 > CRÊPERIE, SALADERIE

CRÊPERIE LES AMOURS JAUNES

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

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

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

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

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

ROSCOFF > CRÊPERIE

CRÊPERIE DE LA POSTE

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

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

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

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

Recommandé par :
Le Routard

À la carte	90 couverts, dont 30 en terrasse	Fermeture le mardi.

ROSCOFF > CRÊPERIE

CRÊPERIE MARIE STUART

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

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

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

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

À la carte	75 couverts, dont 25 en terrasse	Ouvert de mi-décembre à mi-novembre. Fermeture le jeudi.

ROSCOFF > CRÊPERIE

CRÊPERIE TI SAOZON

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

À la carte	46 couverts, dont 16 en terrasse	Ouverture de février à décembre. Service midi et soir . Fermé dimanche et lundi, uniquement lundi en juillet et août.

ROSCOFF > CRÊPERIE, CUISINE BRETONNE

LA P'TITE FABRIK

Crêperie restaurant cosy face à la mer avec terrasse surélevée, carte gourmande (locale ou français), galettes et crêpes originales mais aussi quelques plats traditionnels pour satisfaire toutes les papilles, ambiance conviviale.

Cosy crêperie restaurant facing the sea with raised terrace, gourmet menu (local or French), original galettes and crêpes as well as a few traditional dishes to satisfy all taste buds, friendly atmosphere.

Gemütliches Crêperie-Restaurant mit Blick aufs Meer und erhöhter Terrasse, Gourmetkarte (lokal oder französisch), originelle Galettes und Crêpes, aber auch einige traditionelle Gerichte, um alle Geschmacksrichtungen zu befriedigen, freundliche Atmosphäre.

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

Recommandé par :
Le Routard, Lonely Planet

À la carte	Menu enfant de 8€ à 11€	80 couverts, dont 42 en terrasse	Toute l'année : service de restauration le midi. Fermeture hebdomadaire lundi.

≡ 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

LES VENTES DIRECTES ET PRODUITS LOCAUX

farm sales Verkauf auf dem Bauernhof

SAINT-POL-DE-LÉON > FERME DE KERDALAR

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

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

#Légumes #Viande #Fruits

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

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

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

#Bio #Légumes

SAINT-POL-DE-LÉON > FERME TY COZ

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

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

#Bio #Légumes #Fruits

PLOUÉNAN > LES SAVEURS DE JADE

Vente de fruits et légumes à la ferme d'avril à septembre. Certifié Agriculture Bio. Vendredi : 17h à 18h30. Samedi : 10h à 12h. Possibilité de retrait des commandes sur site aux horaire d'ouverture ou sur rendez-vous.

Lieu-dit Goaz Aliber - 29420 PLOUÉNAN
06 74 84 86 03
lessaveursdejade@gmail.com
www.lessaveursdejade.com / facebook : lessaveursdejade

#Bio #Légumes #Fruits

PLOUVORN > MAISON AUTRET

Conserverie artisanale bretonne, spécialisée dans la fabrication de rillettes bio et locales, qui valorise des races anciennes comme le bœuf "Black Angus" ou de l'agneau "Landes de Bretagne". Recettes créées uniquement avec des ingrédients naturels, sans conservateur ni additif, avec des produits frais et de saison. Vente directe le 1er samedi du mois de 10h à 12h. Prix de l'excellence artisanale 2023.

6 rue Henri Queffélec - 29420 PLOUVORN
06 60 72 86 55
autret.guenole@gmail.com
www.maisonautret.com

#Bio #Rillettes

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
casierssalvatoriens@gmail.com

#Fromage #Légumes #Viande #Pains Spéciaux #Œufs #Rillettes

SAINT-SERVAIS > LA CHÈVRERIE DE SAINT-SERVAIS

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

Lieu-dit Leslem Mescoat - 29400 SAINT-SERVAIS
07 83 24 70 52
chevreriedestservais@gmail.com
facebook : chevreriedeSaintServais

#Bio #Fromage

SAINT-VOUGAY > FROMAGERIE DE BRENGOULOU

Fromagerie située sur la ferme de Brengoulou à proximité du château de Kerjean. Fabrication de fromages (frais, tommes, bleus) à base de lait de vache bio. Vente à la ferme le mercredi : de 17h à 19h (heure été) ; 16h30 à 18h30 (heure hiver). Certification Agriculture Biologique.

1, Brengoulou - 29440 SAINT-VOUGAY
06 85 57 56 64 / fromageriedebrengoulou@hotmail.com
facebook : fromageriedebrengoulou

#Bio #Fromage

SAINT-VOUGAY > LES VOISINS BIO

Vente paniers légumes et fruits bio. Chaque semaine, paniers légumes de saison, à retirer après réservation dans un point relais, le vendredi après-midi. 3 formats de paniers de légumes. Paniers de fruits : bio bretons quand c'est possible (fraises, pommes…), pour le reste nous nous fournissons en direct chez des collègues producteurs (sud France) ou grossiste bio. Agriculture Biologique certification Ecocert.

Mengleuz - 29440 SAINT-VOUGAY
06 63 88 71 74
voisinsbio@ecomail.bzh
www.voisinsbio.fr

#Bio #Légumes #Fruits

SIZUN > L'ÎLOT THÉ

Depuis 2006, L'îlot Thé vous propose des thés de qualité issus de l'agriculture biologique. Tous nos mélanges sont préparés par nos soins dans notre atelier situé au cœur des Monts d'Arrée dans le Finistère. Notre gamme permet à toutes et à tous de trouver un thé ou une infusion à son goût, selon ses envies. Boutique ouverte : 9h-12h / 14h-16h du lundi au jeudi, vendredi sur rdv.

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

#Bio #Thé

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, volailles.
- Le samedi matin : présence sur le marché de Plouescat.

Kerantosfal - 29233 CLÉDER
07 70 07 98 86 / 06 20 97 18 47
kerantosfal@gmail.com
facebook : La ferme de Kerantosfal

#Bio #Farine #Fromage #Légumes #Viande #Volaille #Pain

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 : en période de vacances : Roscoff le mercredi, Cléder le vendredi (à partir de mars) et Kerfissien le dimanche (été). Toute l'année à Plouescat : le vendredi de 17h à 19h à la ferme Ar Beskellou + le samedi marché hebdomadaire.

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

#Bière

PLOUESCAT > LES CRÊPES DE POULFOËN

Fabrication de crêpes artisanales (blé noir et froment) et de farz pitillic à emporter. Food-truck, présence : le mardi, marché de Lampaul-Guimiliau de 16h30 à 19h ; le mercredi matin, à Plougoulm de 10h à 12h ; le jeudi matin, place de l'Europe à Plouescat de 10h à 12h ; le samedi matin, à Plougoulm de 10h à 12h.

Place de l'Europe - 29430 PLOUESCAT
06 13 59 42 14
facebook : Les crepes de poulfoen

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.

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

#Bio #Légumes #Fruits

PLOUESCAT > MIELLERIE DE LA CÔTE DES LÉGENDES

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

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

#Miel #Chouchenn

PLOUESCAT > POISSONNERIE VÉRONIQUE GOULVEN

Vente à domicile tous les jours de 16h à 18h (sauf le dimanche). 5 rue Ar Balussen à Cléder. Sur les marchés : le mercredi matin à Landivisiau; le vendredi matin à Cléder ; le samedi matin à Plouescat ; le dimanche matin en juillet - août à Kerfissien (Cléder).

29430 PLOUESCAT
06 62 63 89 58
facebook : Poissonnerie Véronique Goulven

PLOUESCAT > LES VIVIERS DE PORSGUEN

Les Viviers de Porsguen proposent à la vente aux particuliers 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,. Commande par téléphone au 02 98 69 63 07 du lundi au vendredi de 11h à 12h. Récupération de votre commande le lendemain directement.

2 rue du Menhir - 29430 PLOUESCAT
02 98 69 63 07
commerce@les-viviers-de-porsguen.com
facebook : lesviviersdeporsguen

#Poisson #Viviers #Crustacés

LANHOUARNEAU > MINOTERIE-BRASSERIE : MOULIN SIOHAN

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

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

#Farine #Bière

TRÉFLEZ > FERME PLEIN LE BOUTOC

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

Coat Lez - 29430 TRÉFLEZ
06 28 69 69 89 / 07 70 01 94 53
fermepleinleboutoc@hotmail.com
fermepleinleboutoc.fr / facebook : fermepleinleboutoc

#Bio #Légumes #Pain

PLOUNEVEZ-LOCHRIST > 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.

Pont Pouloudou - 29430 PLOUNEVEZ-LOCHRIST
06 14 03 96 29 / 06 14 10 37 24

#Bio #Légumes #Fruits #Oignonderoscoff

ÎLE-DE-BATZ > MICRO-BRASSERIE

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

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

#Bière

ROSCOFF > ALGOPLUS : LA BOUTIQUE

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

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

#Algues

ROSCOFF > BRASSERIE - CIDRERIE KERAV'AL

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

Keravel - 29680 ROSCOFF
02 98 29 77 43
benoit@brasseriekeravale.fr
www.brasseriekeravale.fr

#Bio #Bière

ROSCOFF > FERME LE BER

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

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

#Oignonderoscoff

ROSCOFF > FERME DE KERAVEL

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

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

ROSCOFF > MAISON QUÉMÉNER (FERME DE KERGUS)

Producteur d'oignons de Roscoff AOP. Vente directe : oignons, ail, échalotes et légumes du Léon. Vente directe au hangar et démonstration de tressage. Ouvert du mardi au vendredi et le samedi matin. Label Producteur Artisan de Qualité. Cultures AB ou raisonnées - Membre Collège culinaire de France.

Chemin du Roc'h Trevigner - 29680 ROSCOFF **06 51 43 98 53** contact@maison-quemener.fr www.maison-quemener.fr / facebook : maisonquemener	**#Légumes #Oignonderoscoff**

LES MARCHÉS

Market day Markttage

Les marchés, toute l'année

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

Les marchés saisonniers, en juillet-août

MARDI	CLÉDER : de 17h à 20h, Camping de Poulennou.
MERCREDI	PLOUESCAT : de 17h à 20h, Camping de la Baie du Kernic. PLOUÉNAN : de 17h à 21h place François-Prigent (dès le 22/06/2024).
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 : le dimanche matin, place du Vénoc.

ENGAGEMENTS QUALITÉ

L'Office de tourisme Roscoff, Côte des Sables, Enclos Paroissiaux, classé en catégorie I, a obtenu le renouvellement de la marque Qualité Tourisme en 2023. Notre équipe s'engage à toujours mieux vous recevoir et à améliorer sans cesse la qualité de ses prestations touristiques. Pour cela nous accompagnons les visiteurs dans leurs démarches avant et pendant leur séjour en proposant des services et outils adaptés aux clientèles touristiques mais également locales :

UN ACCUEIL CHALEUREUX ET PERSONNALISÉ

Une connaissance de la région, des informations touristiques adaptées et fiables, de la documentation et des programmes d'animations mis à jour régulièrement.
Une aide à la réservation possible grâce à une tenue des plannings des hébergements, à une mise à jour mensuelle des horaires d'ouvertures des restaurants et des équipements touristiques.

L'ACCÈS INTERNET DANS NOS ACCUEILS TOURISTIQUES.

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

DES BILLETTERIES SÉLECTIONNÉES

Des visites commentées, pour les individuels par des breiz'ters.
Une démarche d'amélioration continue grâce à une écoute permanente de la satisfaction de nos visiteurs : questionnaires, fiches de suggestions, prise en note des remarques orales et traitement des réclamations.

QUALITY COMMITMENTS

In 2023, the Tourist Board Roscoff, Côte des Sables, Enclos Paroissiaux (Roscoff, The Sand Coast, Parish Closes) classified Category 1, was once again awarded the quality mark Qualité Tourisme, Our dedicated team is committed to always offer visitors a warm and friendly welcome and constantly improve the quality of our services. For such, we accompany our local, domestic and international visitors through each step of their journey by providing them with adapted services and tools :

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

Carnet gourmand édité par l'Office du Tourisme du Léon. Crédits photos : A. Lamoureux, OT du Léon, T. Poriel, Studio Jezequel.
Conception, rédaction et réalisation : OTL. Impression : l'Artésienne. Imprimé à 15 000 exemplaires.

NOS ÉQUIPES VOUS ACCUEILLENT TOUTE L'ANNÉE

Tourist Offices Touristinformation

À SAINT-POL-DE-LÉON
Place de l'Évêché
29250 Saint-Pol-de-Léon
00 33 (0)2 98 69 05 69
info-saintpoldeleon@roscoff-tourisme.com

À PLOUESCAT
5 rue des Halles
29430 Plouescat
00 33 (0)2 98 69 62 18
info-plouescat@roscoff-tourisme.com

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

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

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

WWW.ROSCOFF-TOURISME.COM

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

ROSCOFF
CÔTE DES SABLES
ENCLOS PAROISSIAUX
OFFICE DE TOURISME