



ROSCOFF
CÔTE DES SABLES
ENCLOS PAROISSIAUX
OFFICE DE TOURISME

DE LA CÔTE DES SABLES... AUX ENCLOS PAROISSIAUX



BRETAGNE

2019/2020



TOUT
commence
en FINISTÈRE
Bretagne

WWW.ROSCOFF-TOURISME.COM

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

CARNET GOURMAND RESTAURANTS



2019/2020

WWW.ROSCOFF-TOURISME.COM

Guide des restaurants édité par l'office du tourisme intercommunautaire du Léon.
Crédits photos : A. Lamoureux, St-Thomas TV, OTI du Léon, Vincent Lessirand, F. Ollivier, Ewan Lebourdais, Hervé Ronné, Mairie Ile de Batz, E. Berthier-OTI, Ecole films/V.Lessirand, iStock, Fotolia.
Conception et réalisation : agence K unique.
Rédaction : Office du tourisme du Léon, Héliène Berre.
Impression : Imprimerie de Bretagne - Morlaix
Imprimé à 10 000 exemplaires.

SOMMAIRE

> SAVEURS LOCALES	P. 4
> DU CÔTÉ DE SAINT-POL-DE-LÉON	P. 9
> DU CÔTÉ DU PAYS DE LANDIVISIAU	P. 17
Berven-Plouzévédé	p. 18
Bodilis - Guimiliau	p. 19
Landivisiau	p. 20
Landivisiau - Saint-Vougay	p. 22
> DU CÔTÉ DE LA CÔTE DES SABLES	P. 23
Plouescat	p. 24
Lanhouarneau	p. 28
Plouider	p. 29
Cléder - Sibiril	p. 30
Sibiril	p. 30
Tréflaouénan	p. 32
> DU CÔTÉ DE L'ÎLE DE BATZ ET DE ROSCOFF	P. 33
Île de Batz	p. 34
Roscoff	p. 36
Santec	p. 49
> LES MARCHÉS DE LA RÉGION	P. 50

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

DE LA CÔTE
DES SABLES
AUX ENCLOS PAROISSIAUX



ROSCOFF
CÔTE DES SABLES
ENCLOS PAROISSIAUX
OFFICE DE TOURISME

PICTOS

 Caption

 Sage

-  **PARKING PRIVÉ**
Private parking
Privatparkplatz
-  **JARDIN**
Garden
Garten
-  **ACCÈS HANDICAPÉ**
Accessible to the disabled
Behindert-engerechter Zugang
-  **ACCUEIL GROUPES**
Groups welcome
Gruppenempfang
-  **WIFI**
-  **ACCÈS INTERNET**
Internet access
Internetzugang
-  **ANIMAUX ADMIS**
Pets welcome
Haustiere willkommen

 **ÉQUIPEMENTS ENFANTS**
Children's equipment
Ausstattung für Kinder

 **ESPACE ENFANTS (JEUX...)**
Children's play area
Kinderbereich

 **ACCUEIL CAMPING-CAR**

 **CHÈQUES VACANCES ACCEPTÉS**

 **TICKETS RESTAURANTS ACCEPTÉS**

 **CHÈQUES DÉJEUNER ACCEPTÉS**



FAMILLE PLUS



MAÎTRE RESTAURATEUR



TABLE DISTINGUÉE



RESTAURANT DU TERROIR



CRÊPERIE GOURMANDE



**PARTENAIRE DE L'ADC
OIGNON DE ROSCOFF**



COCOTTE LOGIS DE FRANCE



Pour rester connecté avec nous, rendez-vous sur nos pages Facebook !
Tourisme Roscoff et Plouescat
Tourisme.

ET SI NOUS PASSIONS À TABLE ?

EN VACANCES OU EN WEEK-END, LE TEMPS DU REPAS EST SOUVENT PRIVILÉGIÉ. C'EST LE MOMENT DE S'OFFRIR CE QUE LE QUOTIDIEN NOUS REFUSE SOUVENT... LE TEMPS ET LE PLAISIR PARTAGÉ EN FAMILLE OU ENTRE AMIS. NOUVELLES SAVEURS, PRODUITS FRAIS, LÉGUMES DU PAYS, SERONT NOUS L'ESPÉRONS, AUTANT DE SOUVENIRS AGRÉABLES QUE VOUS GARDEREZ DE NOTRE RÉGION. BON APPÉTIT !

> SAVEURS LOCALES

SAINT-POL-DE-LÉON
PAYS DE LANDIVISIAU
LA CÔTE DES SABLES
ÎLE DE BATZ ET ROSCOFF
LES MARCHES

GOÛTER AU NATUREL

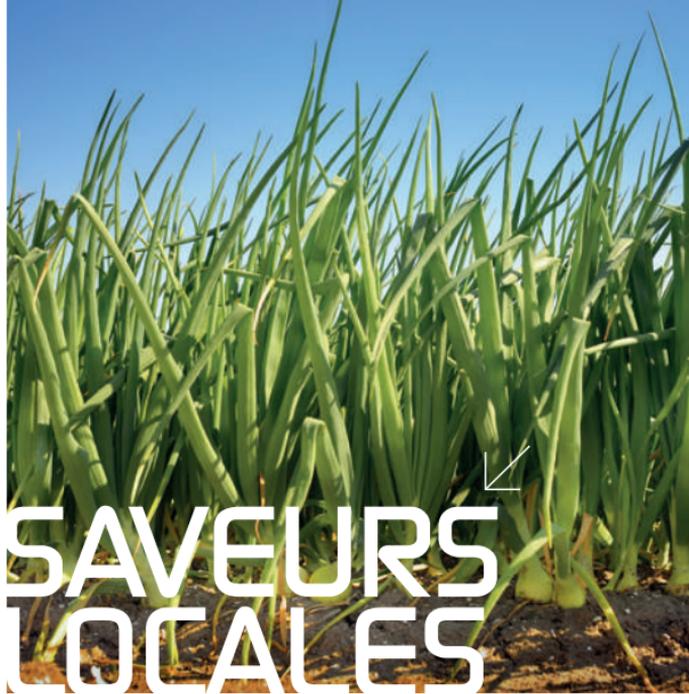
NUL DOUTE QUE LA NATURE EST ICI PARTICULIÈREMENT GÉNÉREUSE ET QUE LES GENS DU PAYS ONT SU DÉVELOPPER LES SAVOIR-FAIRE POUR LA SUBLIMER. NOUS PÊCHONS ET CULTIVONS LA PLUPART DES PRODUITS QUE VOUS TROUVEREZ DANS VOTRE ASSIETTE ALORS NE BOUDEZ PAS VOTRE PLAISIR !



There is no doubt that here nature is particularly generous and that the local people have been able to develop their know-how to sublimate it. We fish and grow most of the products that you will find on your plate, so don't deny yourself such pleasure!



Unsere Region ist ganz ohne Zweifel von der Natur gesegnet worden und ihre Bewohner haben die besten Techniken entwickelt, um ihre reichen Schätze zu heben. In unserem Restaurant finden sie eine Auswahl der besten regionalen Produkte!





L'ARTICHAUT TOUT UN SYMBOLE

C'est la production phare de la région de Saint-Pol-de-Léon. C'est l'un des symboles de la ville. En effet, 70% des artichauts Français viennent d'ici !

Nos cuisiniers rivalisent des savoir-faire pour mettre en valeur ses douces saveurs. En salades, en gratin, à la coque... les possibilités sont multiples. C'est souvent nature, accompagné d'une vinaigrette maison, qu'il est traditionnellement apprécié dans la région.



L'OIGNON DE ROSCOFF AOC & AOP VOUS PENSEZ CERTAINEMENT CONNAÎTRE L'OIGNON...

Mais si vous n'avez pas goûté l'AOC de Roscoff, vous allez découvrir des saveurs inattendues !

Fruité, croquant, juteux et légèrement piquant... Il est apprécié cru pour son goût sucré et cuit pour son fondant. On en fait même une excellente confiture ! Cet oignon rosé à l'extérieur comme à l'intérieur est un produit de tradition dans notre région.

LE KIG HA FARZ L'AUTHENTIQUE POT-AU-FEU

Plat typique du Finistère Nord - littéralement « viande » (Kig) et « far » (Farz) - c'est un authentique pot-au-feu à la mode de Bretagne. Sa particularité réside dans la farce réalisée à base de farine de blé noir et dans la méthode de cuisson permettant le mélange des saveurs et des parfums. Poireaux, navets, carottes et choux accompagnent la viande, jarret de porc, poitrine et bœuf.

Un vrai délice qui ne vous laissera pas sur votre faim !



LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE

Le homard bleu de Bretagne, pêché dans notre région, que vous trouverez sur nos tables, est incontestablement de première qualité. Sa réputation est loin d'être usurpée. C'est le plus fin des crustacés. Sa chair au goût exceptionnel inspire nos chefs qui laissent libre cours à leur art pour la sublimer. Il n'y a pas loin du casier qui l'a capturé à votre assiette. Rien de tel qu'un homard tout frais pêché pour vivre une véritable expérience culinaire !



LE PLATEAU DE FRUITS DE MER

Cet emblème culinaire de la Bretagne constitue un incontournable plat de fête, que l'on dégustera en famille ou entre amis.

Il est généralement composé de tourteaux ou d'araignées de mer, de langoustines, de crevettes roses, de bigorneaux, de coquillages... On l'accompagne de mayonnaise maison, mais en vrai Breton, la tartine de pain au beurre salé est indispensable !

L'ARAIGNÉE, LE TOURTEAU DES SAVEURS DIFFÉRENTES

Tous deux sont communément appelés « crabes ». Pourtant leur chair et leur saveur sont très différentes. La chair de l'araignée est moelleuse, celle du tourteau plus ferme. Il vous faudra goûter aux deux pour choisir votre camp !





PRIMEURS DE L'ÎLE DE BATZ

SAVEURS LOCALES

LES PRIMEURS DE L'ÎLE DE BATZ

Aidée par la douceur du climat et l'amendement marin de ses champs, l'île de Batz nous offre chaque année, bien en avance sur le continent, ses légumes primeurs.

Ils sont doux, subtiles et savoureux. La pomme de terre est leur ambassadeur. Elle est attendue avec impatience comme une première douceur après l'hiver...

LE POISSON SÉDUIT LES PAPILLES

La pêche est ici une activité incontournable. Qu'elle soit professionnelle ou de loisir, elle fait partie de la tradition. Criée et vieux port de Roscoff, port de Moguéric à Sibiril et de Porsguen à Plouescat assurent la fraîcheur des lottes, bars de ligne, maquereaux, raies... qui séduiront vos papilles de leurs chairs délicates.

De nos rivières, en particulier de l'Elorn, saumons et truites ne sont pas en reste pour offrir à votre palais leur goût authentique si particulier.



SAVEURS LOCALES



LE KOUIGN AMANN LE GÂTEAU PUR BEURRE

On trouve ce gâteau, originaire du pays de Douarnenez, un peu partout en Bretagne et principalement dans le Finistère. Pour le réussir, expérience, savoir-faire et talent sont nécessaires.

Il contient autant de sucre que de beurre... mais si cette succulente pâtisserie n'est pas vraiment « légère », sa dégustation vaut sans contester le détour. Laissez-vous tenter !

LE FAR BRETON AVEC OU SANS PRUNEAUX

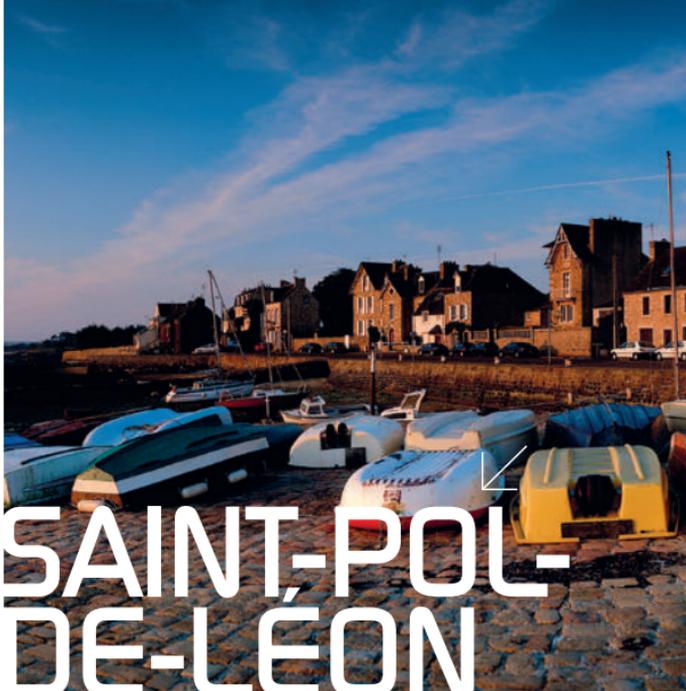
C'est une gourmandise traditionnelle ! Beurre, farine, œuf, lait, sucre... c'est un dessert simple mais dont la cuisson est délicate si l'on souhaite obtenir le moelleux et le fondant idéal. On y ajoute parfois des pruneaux mais c'est nature et froid qu'il était traditionnellement consommé.



SAVEURS LOCALES
> SAINT-POL-DE-LÉON
PAYS DE LANDIVISIAU
LA CÔTE DES SABLES
ÎLE DE BATZ ET ROSCOFF
LES MARCHÉS

LA CITADINE ⁷

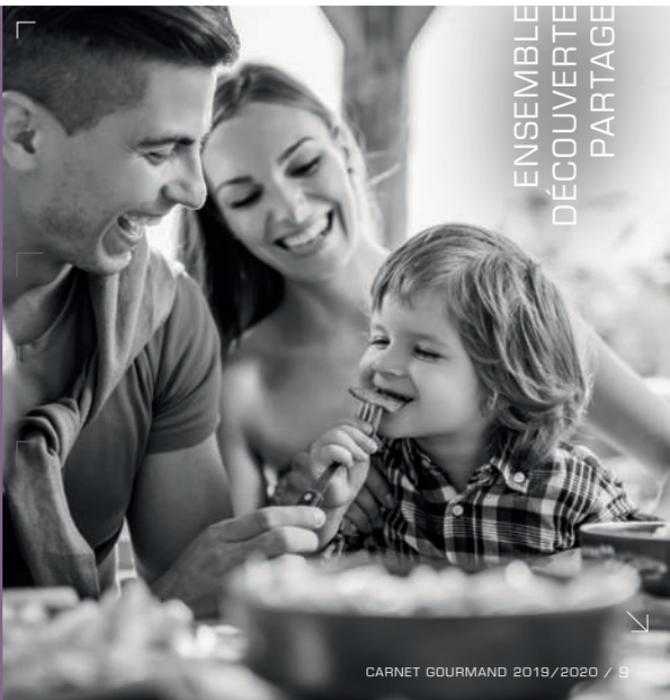
CÉLÈBRE, CERTES, POUR SES ARTICHAUTS, CHOUX-FLEURS ET AUTRES CULTURES MARAÎCHÈRES QUI ONT FAIT SA RÉPUTATION ET SA RICHESSE, IL NE FAUDRAIT TOUTEFOIS PAS OUBLIER QUE SAINT-POL-DE-LÉON EST AUSSI, ET PEUT-ÊTRE AVANT TOUT, UNE VILLE DE BORD DE MER ! PORT ANCIEN, PLAGES, CENTRE NAUTIQUE, SENTIER CÔTIER PEUVENT ÊTRE REJOINTS DEPUIS LE CENTRE PAR DES PETITES RUES ET QUARTIERS PITTORESQUES.



SAINT-POL-DE-LÉON

 Saint-Pol-de-Léon, the city Famous for its artichokes and other market garden produce that made its wealth, one should however not forget that Saint-Pol-de-Léon is also a seaside town! The majesty of this elegant heritage town exerts an irresistible attraction...

 Saint-Pol-de-Léon, die Gutbürgerliche Die Stadt ist bekannt für ihre Artischocken und liegt wie Roscoff am Meer. Ihre bedeutendsten Bauwerke sind die Kathedrale und die Kapelle Notre-Dame de Kreisker mit dem höchsten Kirchturm der Bretagne. Unvergesslich...



ENSEMBLE
DÉCOUVERTE
PARTAGE

L'ARDOISE



Restaurant traditionnel basé sur la fraîcheur des produits locaux. Du fait de son ardoise, le chef vous propose des plats de saison changeant selon les idées et les produits reçus.

 Traditional restaurant based on the freshness of local products. As the menu is on a slate, the chef offers seasonal dishes that may change according to ideas and produce of the moment.

 Traditionelles Restaurant mit wechselnder Speisekarte. Unsere Menus werden mit marktfrischen lokalen Zutaten vom Küchenchef zubereitet.



31 rue Cadiou
29250 Saint-Pol-de-Léon
06 01 21 27 43 • 02 98 15 12 36
trikeltravel@yahoo.fr
www.restaurant-lardoise.fr



Menus de 15 € à 26 €

Menu enfant

33 couverts

Ouvert tous les jours en saison sauf samedi midi.
Hors saison, fermé le lundi soir, samedi midi et dimanche toute la journée.

AR FROGIZ



Toute l'équipe AR FROGIZ vous accueille dès 11h30 en continue « non-stop ». Nous vous proposons des formules du midi, plats du jour, plats végétariens, salades, sandwiches. Burgers préparés avec des produits de qualité « Home Made ». Sur place ou à emporter.

 The staff at Ar Frogiz is very happy to welcome you from 11:30 am till 9:15 pm. Daily specials, vegetarians meals, salads, sandwiches, burgers prepared with quality products. To take away or eat on sit.

 Die ganze Mannschaft AR FROGIZ empfängt Sie von 11:30 Uhr bis zu 21:15 Uhr. Wir schlagen Ihnen Formeln des Mittagessens, Tagesgerichte, flache Vegetarier, Salate vor, sandwiches, wenn Burgers mit Qualitätsprodukten vorbereitet ist. Vor Ort oder mitzunehmen.



ZA de Kervent (près de Gifi)
29250 Saint-Pol-de-Léon
09 86 24 45 32
arfrogiz@gmail.com



Menu à 13 €

-

50 couverts

Ouvert toute l'année.
Fermeture hebdomadaire le dimanche midi.

AU QUAI DES ÎLES

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

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

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



12 quai de Pempoul
29250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 19 43 73 • 06 61 47 57 75
pym.ilebourbon@gmail.com



Menus de 14 à 50€

Menu enfant

48 couverts
+ 16 en terrasse

Fermeture hebdomadaire : lundi et mardi.
Fermé le lundi en juillet et août.

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 meals. 7/7 during the high season.

 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 rue du Général Leclerc
29250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 19 16 24
danslagrandrue@orange.fr

Recommandé par :
Le Routard
Lonely Planet



À la carte

65 couverts

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



LE KERISNEL - Le Buffet

Accueil chaleureux, vue mer exceptionnelle, notre chef vous propose une cuisine traditionnelle sous forme de buffet. En semaine formule buffet à 13€, le week-end formule buffet à 19,50€. Repas de groupe, mariages, séminaires, grande capacité d'accueil.

 Warm welcome, outstanding sea view, our chef offers traditional cuisine served as a buffet. Group meals, weddings, seminars, large capacity.

 Bei wunderschönem Meerblick finden Sie hier ein abwechslungsreiches Buffet, das für jeden Geschmack etwas bietet. Reservierungen für Gruppen, Hochzeiten und Seminare möglich.



Lieu-dit Le Kerisnel,
29250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 69 39 40
evenements@lekerisnel.com
www.lekerisnel.com

Menus de 13 € à 19,50 €
(boissons comprises)

Menu
enfant 9,50 €

200 couverts
+ 200 (autre salle)

Ouvert toute l'année.
Ouvert tous les midis 7j/7.

SAINT-POL-DE-LÉON

LE KERISNEL - Le Carré des Saveurs



Restaurant panoramique avec vue exceptionnelle sur l'île Callot. Notre chef vous propose une cuisine traditionnelle. Le midi, du lundi au vendredi, menu à 13 € (plat - dessert) ; 14,50 € (entrée - plat - dessert). Repas de groupe et séminaires, sur réservation.

 Panoramic restaurant with an outstanding view over Callot Island. Our chef offers traditional home-made cuisine. From Monday to Friday set menu from 13 €, set menus from 19 to 29 € at the weekend. Group meals and seminars.

 Panorama-Restaurant mit einem außergewöhnlichen Ausblick auf die Insel Callot. Unser Küchenchef bereitet traditionelle Speisen zu. Montags bis Freitags bieten wir ein Menu zu 13 € an, am Wochenende Menus von 19 bis 29 €. Raum für Gruppen und Seminare.



Lieu-dit Le Kerisnel
29250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 69 39 40
evenements@lekerisnel.com
www.lekerisnel.com

Menus de 13 € à 27 €

Menu
enfant

90 couverts

Ouvert toute l'année.

SAINT-POL-DE-LÉON

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
29250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 29 01 62
dragonphenix@sfr.fr
www.dragonphenix.fr



Menus de 9,60 € à 12,50 €

40 couverts

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



LA TOSCANA

Stéphanie et Vincent vous accueillent dans leur restaurant à spécialités italiennes : pizzas, pâtes, lasagnes mais aussi salades et viandes accompagnées de frites maison. Tous nos plats sont faits maison aussi bien salés que sucrés. Plats à emporter. 2 salles.

 Stéphanie et Vincent welcome you to their Italian specialities restaurant : pizza, pasta, lasagna but also a selection of salads and meals with home-made chips. All our dishes, both sweet and savoury, are home made. Take away dishes.

 Stéphanie und Vincent begrüßen Sie gerne in Ihrem italienischen Restaurant. Hier finden Sie Pizzas, Nudeln, Lasagnes, aber auch Salate und Fleischgerichte. Alle Speisen sind hausgemacht. Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

16 ter rue Pen Al Liorzou
Place du Kreisker
29250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 69 17 18
www.pizzeria-toscana.fr



Menus à 11 € (midi).
Carte à partir de 7,50 €

Menu
enfant

45 couverts
+ terrasse

Ouvert toute l'année.
Fermeture hors saison le dimanche et le lundi.

TY RESTO

Situé au pied de la cathédrale, dans une ambiance chaleureuse, Nath et Pat vous accueillent 7/7. Large choix de plats : brasserie, crêperie ou pizzeria, produits régionaux et bio. De mars à octobre, vous pourrez profiter de la terrasse. Salle panoramique à l'étage. Soirée étape en partenariat avec les hôtels locaux.

 Located just in front of the Saint Pol Aurelien cathedral, Nath and Pat welcome you 7/7 in a friendly atmosphere. A large selection of dishes is available: traditional, crepes or pizzas. From March to October you may also enjoy your meal on the terrace.

 Unser Restaurant befindet sich neben der Kathedrale. Nath und Pat erfüllen hier ihre Wünsche von Montag bis Sonntag. Sie können aus französischen, italienischen und bretonischen Gerichten auswählen. Von März bis Oktober werden Sie auf unserer Terrasse bedient.

1 rue Général Leclerc
29250 Saint-Pol-de-Léon
02 56 19 97 63 / 07 81 40 69 30
tyresto@laposte.fr
 Ty Resto



Formule du midi la semaine
à partir de 10,90 €

71 couverts
+ 30 en terrasse l'été

Ouvert toute l'année. 7/7 en Juillet-Août. 45 couverts sur
réservation pour apéritif, cocktail, réception événementiel...

RESTAURANT - CRÊPERIE DE LA PLAGE

Produits frais et locaux, salades, poissons, viandes, moules, galettes et crêpes. Terrasse les pieds dans l'eau. Vue panoramique sur la Baie de Morlaix.

 Fresh local produce specialities, salads, fish, meat, mussels, sweet and savoury pancakes. Terrace facing the sea. Panoramic views over the Bay of Morlaix.

 Bei uns finden Sie Gerichte mit Zutaten aus der Region: Salate, Fisch und Fleisch, Muscheln, herzhaft und süße Crêpes. Terrasse am Meer. Panoramablick auf die Bucht von Morlaix.



1 promenade de Penarth
29250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 29 08 09
creperie.plage@gmail.com
www.creperie-plage.com

Recommandé par :
Le Routard
Lonely Planet
Geo Guide



À la carte

-

60 couverts
+ 60 en terrasse

Ouvert de février à novembre.
Fermeture hors saison :
mardi et mercredi.

CRÊPERIE 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 a terrace.

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



10 rue aux Eaux
29250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 29 11 08
lagalettiere@yahoo.fr
www.la-galettiere.com



À la carte

Menu
enfant

25 couverts
+ terrasse

Ouverture toute l'année. Fermeture hebdomadaire
le lundi et hors vacances scolaires : les mardi et
mercredi soir ainsi que le samedi midi.

KRÉPERIE KREIZ KASTELL



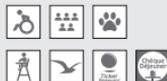
Nous proposons des crêpes et galettes bio cuisinées avec des produits du terroir ainsi que du poisson et des grillades. Parmi nos spécialités : galette noix de Saint-Jacques et fond d'artichaut, andouille de Guéméné... Cidre AOC bio et bières bretonnes.

 We have on our menu crepes and organic buckwheat pancakes stuffed with local produce plus fish dishes and grilled meals. Many specialities like buckwheat pancakes stuffed with scallops and artichoke, andouille from Guéméné... AOC organic cider and Breton beer.

 Wir servieren Ihnen Crêpes und Galettes aus Biomehl mit lokalen Zutaten belegt sowie Fisch- und Fleischgerichte. Unsere Spezialitäten sind eine Galette mit Jakobsmuscheln auf gekochten Artischocken und die berühmten Andouilles aus Guéméné (Würste aus Innereien). Bio-Cidre und bretonische Biere.



12 rue aux Eaux
29250 Saint-Pol-de-Léon
02 98 69 15 83
www.kreiz-kastell-creperie-restaurant.fr



Menus de 15 à 21 €

Menu
enfant

44 couverts
+ 25 en terrasse

Ouverture toute l'année.
Fermeture hors saison le lundi.

LE KRYST'ANN



Mickael vous propose ses galettes au sarrasin originales ainsi que son Fishs and Chips, ses burgers gourmands, ses tapas et des nouveautés au gré des saisons. L'équipe vous accueille midi et soir tardivement toute l'année.

 The chef suggests as a novelty his home made buckwheat pancakes, Fish and Chips, gourmet Burgers and tapas according to the season. The staff at Kryst'Ann welcomes you for lunch and dinner until late all year round.

 Der Küchenchef bereitet für Sie Buchweizengallettes, Fish and Chips, schmackhafte Burger und Tapas aus saisonalen Zutaten zu. Das Team von Kryst'ann ist ganzjährig auch zu später Stunde für Sie da.



17 rue du Général Leclerc
29250 Saint-Pol-de-Léon
09 67 39 35 83
lekrystann@orange.fr
 Le Krystann



Menus de 10 à 20 €

Menu
enfant

40 couverts sur 2 salles, le patio
à l'avant et la grande salle au fond.

Ouvert toute l'année.

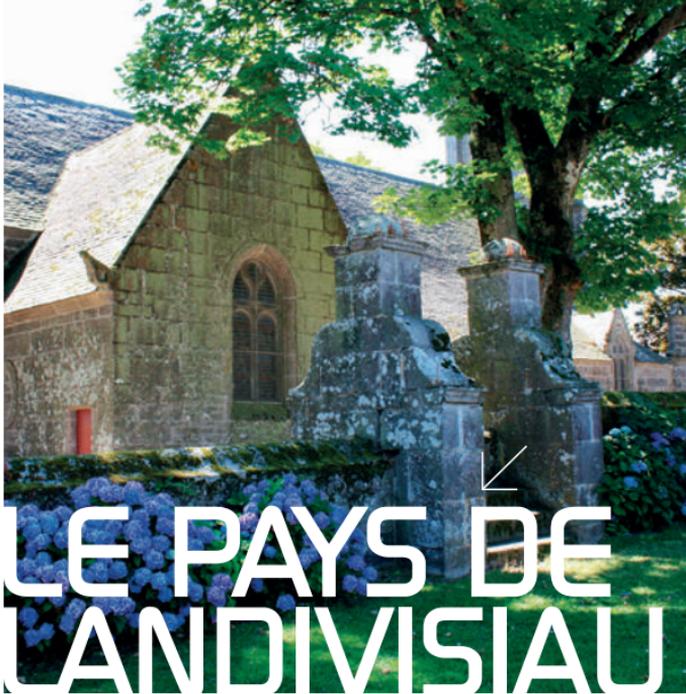
SAVEURS LOCALES
> SAINT-POL-DE-LÉON
> PAYS DE LANDIVISIAU
LA CÔTE DES SABLES
ÎLE DE BATZ ET ROSCOFF
LES MARCHES

L'ATYPIQUE

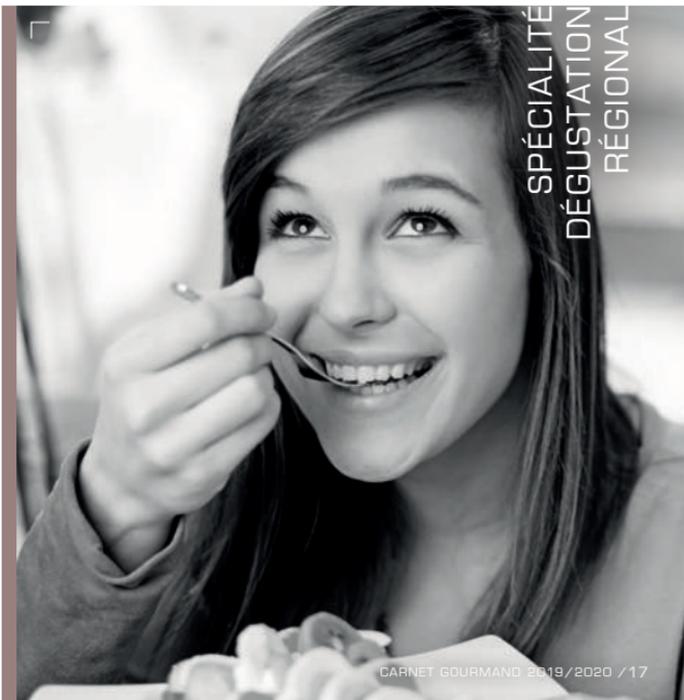
DES PAYSAGES SURNATURELS, ABRUPTS ET SAUVAGES LIVRÉS À LA LANDE ET AUX LÉGENDES... DES COURS D'EAU FOURMILLANT DE TRUITES ET DE SAUMONS... ET TOUJOURS LE MÊME PLAISIR À DÉNICHER UN PETIT ARTISAN D'ART, D'EXCELLENTS PRODUITS BIO, UN BISTROT OÙ LE TEMPS SEMBLE S'ÊTRE ARRÊTÉ. OUI, VOUS ÊTES BIEN DANS CE DÉCONCERTANT PAYS DES ENCLOS PAROISSIAUX ET DES MONTS D'ARRÉE !

 The Pays de Landivisiau, the uncommon area. An unusual and majestic religious heritage oscillating between austerity and luxury, sacred and profane, measure and excess, dominating by their presence incredibly quiet villages... Supernatural landscapes, abrupt and wild, abandoned to moorland and legends...

 Der besondere Reiz der Region um Landivisiau. Im Landesinneren finden Sie verwunschene Dörfer mit majestätischen Kirchen und Kalvarienbergen. Heiliges und Weltliches vermischen sich hier in einem atemberaubenden Kontrast. Die wilden Heide- und Moorlandschaften sind voller alter Legenden.



LE PAYS DE LANDIVISIAU



SPÉCIALITÉ
DÉGUSTATION
RÉGIONAL

LES VOYAGEURS



Cet ancien Relais de Poste du XVIII^e siècle, changement de propriétaire en juillet 2017, vous accueille dans un nouveau cadre chaleureux et unique. Venez y découvrir une cuisine inventive de qualité. Le chef Laurent Schieste vous propose une carte gastronomique et bistrot, avec un soin particulier à la qualité et à la fraîcheur des produits selon les saisons. Plats végétariens sur demande. Repas de groupes, séminaires, mariages, cocktails...

 This former 18th century post house welcomes you in a unique new friendly setting. Come and enjoy inventive quality cuisine. The chef Laurent Schieste offers gastronomic and pubfood menus, with particular care for the quality and freshness of the products according to the season.

 Diese ehemalige Posthalterei aus dem 18. Jahrhundert wurde komplett restauriert. Sie werden dort mit einer qualitativ hochwertigen Küche verwöhnt. Der Küchenchef Laurent Schieste bietet einfache wie auch verfeinerte Speisen aus frischen saisonalen Zutaten.

1 rue de Saint-Pol-de-Léon
29440 Berven-Plouzévéde
02 98 69 96 84
lesvoyageurs29440@gmail.com
www.les-voyageurs-restaurant-reception.fr



Menu carte à partir de 19,90 €
Soirée Tapas à 8 €,
jeudi et vendredi soir

**Menu
enfant**

200 couverts

Ouvert toute l'année :
du mardi midi au dimanche midi,
du jeudi soir au samedi soir (sur réservation).

L'HERMINE

Dans une maison en pierre du XVI^e siècle. Du lundi au samedi midi : menu traditionnel (cuisine maison), pas de carte, buffet entrées-desserts. Juin à fin septembre : menu crêpes (tarif ouvrier). Plats végétariens. Repas groupes, séminaires, cocktails.

 In a stone built 16th century house. From Monday to Saturday lunchtime: traditional menu (homemade cuisine), no à la carte menu, starters and desserts buffet. From June to late September: Pancake menu (workman's rate). Vegetarian dishes. Meals served for groups, seminars, cocktails.

 In einem Haus aus dem 16. Jahrhundert. Von Montag bis Samstag Mittag: Traditionelles hausgemachtes Menü, Vor- und Nachspeisen vom Buffet. Juni bis Ende September: Crêpes-Menü. Vegetarische Gerichte. Gruppenreservierungen und Ausrichtung von Seminaren und Empfängen möglich.



21 rue Notre-Dame
29400 Bodilis
02 98 15 58 71 ou 06 67 36 65 70

Recommandé par :
Le Guide du Routard



Menus 13 €

Menu enfant
8,50€

85 couverts

Ouvert du lundi au samedi.
Fermé le dimanche.

CRÊPERIE-RESTAURANT AR CHUPEN

Crêperie et restaurant traditionnels à base d'artichauts et produits du terroir. Cuisine à base de produits régionaux. Grande spécialité d'artichauts farcis en saison. Cidre et bière bretonne. Kig ha farz sur commande pour les groupes.

 Traditional Creperie and Restaurant working with artichokes and local produce. Cuisine based on Breton produce. Great speciality of stuffed artichokes in season. Breton cider and beer. Kig ha farz on advanced booking for groups.

 Crêperie und traditionelles Restaurant mit regionalen Gerichten. Lokale Zutaten und je nach Saison typische Artischockengerichte (z.B. gefüllte Artischocken). Cidre und bretonische Biere. Gruppenreservierungen möglich.



43 rue du Calvaire
29400 Guimiliau
02 98 68 73 63
herveline.coat@orange.fr

Recommandé par :
Le Petit Futé • Le Guide
du Routard • Lonely Planet •
Geo Guide Vert Gallimard •
Le Bottin Gourmand



Menus à partir de 12,50 €

Menu
enfant

60 couverts
+ terrasse

Ouverture toute l'année. Fermeture hors saison :
le soir, tous les jours et le samedi midi (ouvert le
samedi soir). Les autres jours sur réservation.



› LANDIVISIAU

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 wärmerigen bretonischen Ambiente, wo Sie hausgemachte Galettes und Crêpes, mit regionalen Zutaten originell belegt, essen können. Cidre und bretonische Biere sowie eine Auswahl weiterer Gerichte.



LANDIVISIAU > PROCHE DE L'ÉGLISE

27 rue d'Arvor
29400 Landivisiau
02 98 68 08 09
creperieanteuzar@facebook.com

Recommandé par :
Le Petit Futé



Menus de 8,60 € à 11 €
Formules de 9,50 € à 13,70 €
(le midi)

Menu
enfant

50 couverts

Ouverture toute l'année. Fermeture le lundi.

AU RELAIS DU VERN



Localisation idéale et cadre agréable pour conjuguer travail et découverte des richesses du Finistère Nord. Savourer une cuisine française traditionnelle. Plateau de fruits de mer sur réservation. Plats végétariens. Repas groupes, séminaires, mariages, cocktails.



Ideal and pleasant location to combine work and discovery of the richness of North Finistère. Enjoy our traditional French cuisine. Seafood platters on pre-order. Vegetarian dishes. Meals served for groups, seminars, weddings, cocktails.



Der ideale Ort, um Arbeit und Tourismus zu verbinden. Entdecken Sie den Norden des Finistère mit traditioneller Küche, Meeresfrüchtleitern auf Vorbestellung und vegetarischen Speisen. Gruppenreservierungen und Ausrichtung von Seminaren, Hochzeiten und Empfängen möglich.



Kerver - ZA du Vern - D69
29400 Landivisiau
02 98 24 42 42
relaisduvern@brithotel.fr
www.hotel-landivisiau.brithotel.fr



Menus à partir de 11,50 €
(formule express)

Menu
enfant
7,50 €

110 couverts

Ouvert toute l'année
sauf vendredi soir, samedi et dimanche,
et durant les vacances de Noël.

CHEZ LE MARI DE CÉCILE - CRÊPERIE-LIBRAIRIE JEUNESSE



Une crêperie pas banale, avec un espace librairie, une grande terrasse, une cour fermée avec une cabane pour les enfants, et surtout des produits frais, de savoureuses crêpes, des omelettes sur bilig, choix de salades. Plats végétariens.

An original crêperie, with a bookshop area, a large terrace, a closed yard with a hut for children, and most of all fresh produce, delicious crepes, omelettes on the giddle and bruschetta with that good flavour of the sun.

Eine besondere Crêperie mit angeschlossenem Buchladen, großer Terrasse, einem Hinterhof mit einer Spielhütte für Kinder und vor allem frischen Produkten, leckeren Crêpes, Omeletts und Bruschettas, die nach Sonne schmecken...

26 rue de la Tour d'Auvergne
29400 Landivisiau
02 98 68 19 78 ou 06 21 93 88 11
 facebook.com/chezlema-ridececile

Recommandé par :
Le Guide du Routard 2018 et 2019
Gault et Millau 2017, 2018 et 2019



LANDIVISIAU > CENTRE-VILLE

Menus de 9,80 € à 11,50 €

Menu enfant 8 €

34 couverts + 15 en terrasse

Ouverture toute l'année. Fermeture le lundi.

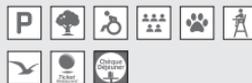
LA TABLE DE KERYANN

Situé à 400 m, derrière le Château de Kerjean dans un parc floral arboré. Restaurant traditionnel, crêperie, pizzeria, pizza à emporter. 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. 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 PMR standards.

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

Kerfao
29440 Saint-Vougay
02 98 69 93 09
latabledekeryann@orange.fr
www.la-table-de-keryann.fr



SAINT VOUGAY > PARC CHÂTEAU DE KERJEAN

Menus de 15 € à 30 €

Menu enfant 7,50 €

70 couverts + 24 en terrasse

Fermeture hors-saison : du lundi au jeudi sauf jour férié.
Ouvert 6 jours sur 7 (fermé le lundi sauf férié) : pendant les vacances scolaires toutes zones et du 30/06 au 10/09.

SAVEURS LOCALES
SAINT-POL-DE-LÉON
PAYS DE LANDIVISIAU
➤ LA CÔTE DES SABLES
ÎLE DE BATZ ET ROSCOFF
LES MARCHES



ACCUEIL
SAVEURS
PALAIS

LE LITTORAL⁷

SI VOUS NE CONNAISSEZ PAS ENCORE CE PETIT COIN DE FINISTÈRE C'EST QU'UNE AGRÉABLE DÉCOUVERTE VOUS ATTEND. DE VASTES PLAGES DE SABLE FIN JALONNÉES DE ROCHERS AUX FORMES ÉTONNANTES, DE CHARMANTES CRIQUES CACHÉES AU DÉTOUR D'UN CHEMIN... C'EST UN TRÈS BEAU LITTORAL QUE NOUS VOUS CONSEILLONS DE PARCOURIR SANS MODÉRATION !



 If you do not yet know this little corner of Finistère, then a pleasant discovery awaits you. Long fine sand beaches lined with amazingly shaped rocks, charming coves hidden at the twist of a path... It is a beautiful coastline which we recommend that you explore, without moderation!

 Wenn Sie unsere « Ecke » des Finistère noch nicht kennen, dann werden sie angenehm überrascht sein. Weite Strände mit feinem Sand und Felsen mit erstaunlichen Formen und kleine, versteckte Buchten – die außergewöhnlichen Möglichkeiten dieser ganz besonderen Küste sollen sie während ihres Urlaubs voll auskosten!

LE BISTROT DES HALLES

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

 With a warm and friendly welcome, we offer varied traditional cuisine with fish and meat, pizzas made with fresh local products. Take away available (pizza).

 In unserer abwechslungsreichen traditionellen Küche finden Sie Fisch- und Fleischgerichte. Pizzas, die wir mit frischen Zutaten aus der Region zubereiten. Wir heißen sie herzlich willkommen bei uns. Pizzas zum Mitnehmen.



1 rue de Saint-Pol
29430 Plouescat
02 98 69 88 66
lebistrot-deshalles@orange.fr
www.lebistrot-deshalles.eu



Menus à partir
de 13,50€

Menu
enfant 8€

70 couverts

Ouverture toute l'année. Le midi en semaine
et midi et soir le week-end en hors saison.
Midi et soir en période estivale. Fermé le lundi.

CAP OUEST Nouveau propriétaire !

Découvrez les produits locaux et régionaux sublimes par notre chef. Huîtres, langoustines, homards, filet de lieu et plateau de fruits de mer (sur réservation). Si vous préférez la viande, vous ne serez pas en reste, les légumes de saison viendront ravir votre palais. Desserts faits maison.

 Enjoy the local produce sublimated by our head chef. Oysters, langoustines, lobsters, bass filets, traditional seafood platter (on pre-order). If you like meat better, you won't be left out and season vegetables will be a treat for you palate. Home made dessert.

 Entdecken Sie die von unserem Küchenchef veredelten lokalen und regionalen Zutaten. Austern, Scampi, Hummer, Barschfilet oder auf Bestellung Meeresfrüchleplatten. Wenn Sie Fleisch vorziehen, werden Sie ebenfalls nicht enttäuscht werden, die Gerichte werden mit Gemüse der jeweiligen Jahreszeit serviert. Hausgemachter Nachhisch.



Hôtel Cap Ouest***
Palud en Hir
29430 Plouescat • 02 98 19 19 19
reception@hotelcapouest.fr
www.hotelcapouest.fr

Recommandé par :
Membre de Restaurateurs
Pointe de Bretagne



Menus de 18€ à 36€.
Semaine : formule à partir de 14,90€

Menu
enfant

140 couverts
+ terrasse

Ouvert toute l'année. Fermé les dimanches
soirs du 1^{er} décembre 2019 au 7 avril 2020.

LE KERNIC BISTROT

Le Kernic Bistrot vous accueille en famille ou entre amis. Notre chef séduira vos papilles avec une cuisine gourmande et généreuse. Faites votre choix parmi notre carte et nos formules dès 12€.

 The brasserie "Le Kernic" welcomes you for lunch and dinner with family or friends. Our chef will seduce your taste buds with his traditional revisited cuisine.

 Die Brasserie Le Kernic heißt Sie mit Familie oder Freunden willkommen. Im neuen, schicken Ambiente verwöhnt Sie unser Küchenchef mit traditionellen, modern zubereiteten Speisen.

Casino de Plouescat
100 rue de Brest - BP3
29430 Plouescat
02 98 69 63 41 • lekernic@partouche.com
www.casinoplouescat.com



Carte et formules au choix

50 couverts

Ouverture toute l'année.

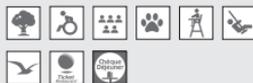
LA PAILLOTTE

Nombreuses recettes originales de moules-frites. Snack-brasserie et restauration rapide...viandes, salades, sandwiches, kebab et hamburgers (sur place ou à emporter).

 Numerous original recipes of mussels and chips. Snack-brasserie and fast-food... meals, salads, sandwiches, kebab and hamburgers (on site or to take away).

 In unserer Brasserie können Sie viele originelle Muschelgerichte entdecken. Wir bieten außerdem Fleischgerichte, Salate, Sandwichs, Hamburger und Döner Kebab (auch zum Mitnehmen).

63 bis rue de Porsguen
29430 Plouescat
02 98 69 64 19
jeanluc.moisan@sfr.fr



Menus
de 10€ à 16€

50 couverts
+ 35 en terrasse

D'avril à septembre inclus : ouvert tous les soirs et samedis et dimanches midis.
De septembre à mars inclus : ouvert tous les soirs pendant les vacances et les samedis et dimanches midis. Fermeture hebdomadaire le lundi.

ROC'H AR MOR

Fruits de mer, salades, poissons, moules/frites maison (selon saison). Formule déjeuner (sauf week-end et jours fériés). Plateau de fruits de mer avec ou sans réservation. Plats végétariens sur demande.

 Seafood, salads, fish, mussels and home made chips (according to season). Lunch set menu (except weekends and bank holidays).

 Meeresfrüchte, Salate, Fisch, Muscheln mit Pommes frites hausgemacht (in der Saison). Mittagsmenü (außer Wochenende und Feiertagen).

18 rue Ar Mor
29430 Plouescat
02 98 69 63 01
roch.ar.mor@orange.fr
www.rocharmor.com



Formule déjeuner
à partir de 16,50 €.
Menu à 25 €

Menu
enfant
8,50 €

40 couverts
+ terrasse

Ouverture toute l'année. Juillet-août 7/7.
D'avril à novembre : du mercredi au dimanche.
En hiver : vendredi, samedi, dimanche.

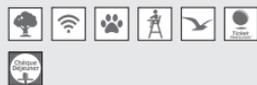
CRÊPERIE À L'ESSENTIEL

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
29430 Plouescat
02 98 69 68 04
creperialessentiel@orange.fr



Carte

50 couverts + 20 en terrasse

Ouverture toute l'année.
Fermeture hors saison le mercredi.

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, meals, mussels and traditional ice cream.

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



PLOUESCAT > CENTRE-VILLE

20 rue Général Leclerc
29430 Plouescat
02 98 69 61 84

Recommandé par :
Le Routard
Lonely Planet



Carte

Menu
enfant

60 couverts

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

CRÊPERIE-GRILL LE PRESSEUR

Belle carte de crêpes avec nos produits de saison, notamment l'artichaut et des desserts riches et variés autour de la pomme. En saison, une belle carte de moules s'offre à vous. Les viandes sont accompagnées de légumes locaux. Jolie carte des vins.

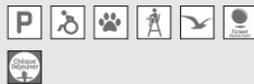
 Wide selection of pancakes with our seasonal products, including artichokes and rich and varied apple-based desserts. In season, a wide range of mussel recipes is available. The meat is served with local vegetables.

 Herzhafte und süße Crêpes mit Zutaten der Saison, vor allem Artischocken und Äpfeln. Während des Winterhalbjahres viele Muschelgerichte. Unsere Fleischspeisen werden mit regionalen Produkten zubereitet.



PLOUESCAT > PROCHE CENTRE-VILLE

9 place de l'Europe
29430 Plouescat
02 98 69 60 46



40 couverts
+ terrasse

Ouverture toute l'année. En saison 18h30-22h tous les jours sauf le jeudi. Hors saison : de 19h à 22h, le week-end et le mardi. Bar ouvert toute la journée.

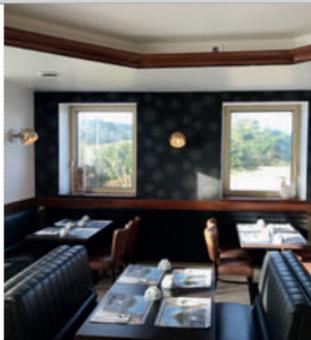
CRÊPERIE TREAS GLAZ

Nouvel établissement !

Crêpes et pizzas élaborées essentiellement à partir de produits biologiques en fonction des produits de saison régionaux. Suggestions à l'ardoise. Venez vous rafraîchir et déguster nos crêpes sucrées et glaces l'après-midi tout au long de la saison estivale dans un cadre moderne et convivial en intérieur ou en terrasse. Plats végétariens.

 Pancakes and pizzas mainly made from organic products according to local seasonal production. Board of suggestions. Come and chill out and enjoy our sweet pancakes and ice cream in the afternoon throughout the summer in a modern and friendly setting, inside or outside on the terrace.

 Bio-Crêpes und Bio-Pizzas aus regionalen Zutaten der Saison. Tagesmenüs. Erfrischen sie sich am Nachmittag während der Sommermonate bei Eis und Crêpes in unserem modern gestalteten Innenraum oder auf der Terrasse.



102 rue de Brest
29430 Plouescat
02 98 19 18 89



Carte

Menu
enfant 6,90 €

50 couverts

Ouvert toute l'année.
7j/7 sur les vacances scolaires.

LE KANASTELL

Restaurant traditionnel où la cuisine maison est une priorité. Buffet d'entrées, plat du jour, desserts.

 Traditional restaurant where homemade cuisine is a priority. Buffet of starters, dish of the day, desserts.

 Traditionelles Restaurant mit Speisen nach Omas Kochrezepten. Vorspeisenbuffet, Tagesgericht, Desserts.



68 Grand'Place
29430 Lanhouarneau
02 98 61 61 90
jmcml@wanadoo.fr



Menus à 13 €
Entrée-plat ou plat-dessert : 9 €
Plats à emporter le jeudi sur réservation

70 couverts

Ouvert à l'année. Fermé 3 semaines en août
et à la période de Noël.

LA BUTTE ★ CHEF ÉTOILÉ



LA BUTTE

*« Je vais à la rencontre
des producteurs
et je cherche avec eux
le meilleur produit »*

Nicolas Couraux

En contemplant la Baie de Goulven, dégustez Coquilles St-Jacques dans la coque, ormeaux à la Kerlouanaise, pigeon d'Eneour, lieu de ligne... Homard entier de Pontusval grillé. Possibilité plats à emporter. Plats végétariens sur demande.

While contemplating the bay of Goulven, enjoy scallops in their shells, Kerlouan style oysters, Eneour pigeon, line-caught pollock... Grilled whole lobster from Pontusval.

Kosten Sie Jakobsmuscheln in ihrer Schale, Irismuscheln à la Kerlouanaise, Dorschfilet oder Taubenbraten mit Sicht auf die Bucht von Goulven

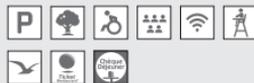


PLOUIDER > VUE SUR MER (BAIE DE GOULVEN)

Hôtel Restaurant Spa « La Butte » ****
12 rue de la Mer, 29260 Ploudier
02 98 25 40 54
info@labutte.fr www.labutte.fr

Le Comptoir de la Butte, bistro et épicerie fine : ouvert 7j/7

Recommandé par :
Guide Michelin
Étoilé Michelin
Gault & Milliau



Menus de 36 à 144 €

Menu
enfant

70 couverts

Restaurant Gastronomique ouvert
du mercredi au dimanche
(excepté samedi midi).

LA ROSE DES VENTS

Cuisine traditionnelle et créative. Carte, menu du jour. Groupe, service traiteur, mariages/banquets, cocktails. Plateau de fruits de mer sur réservation. Possibilité à emporter. Plats végétariens.

 Traditional and creative cuisine. Card, lunch menu. Group, catering service, wedding/banquets, cocktails. Seafood platter on advanced booking. Take away possible. Vegetarian alternative.

 Traditionelle und kreative Küche. Karte, Tagesmenu. Gruppe, Catering-Service, Hochzeit/Festessen, Cocktails. Meeresfrüchtplatten auf Bestellung. Ausrichtungen zum Mitnehmen möglich. Vegetarische Gerichte



8 place Charles de Gaulle
29233 Cléder
02 98 69 42 41
larosedesvents.cleder@orange.fr



Carte et menus

Menu
enfant 8€

60 couverts

Ouvert toute l'année. Menu ouvrier le midi.
Groupe sur réservation le midi, le soir
et le week-end.

L'ENTRE-POTES

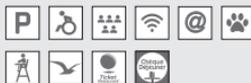
Restauration traditionnelle. Menu ouvrier le midi. Deux plats au choix chaque jour, frites maison. Plateau de fruits de mer sur réservation. Ambiance conviviale et cadre sympathique. Décoration épurée et récente.

 Traditional cuisine. A set menu for lunch with two courses of your choice every day. Homemade french fries. Friendly atmosphere. Sleek and recent decoration. Seafood platter on advanced booking. Take away possible every day.

 Traditionelle Küche. Mittagsmenu täglich mit zwei Speisen nach Wahl. Pommes Frites hausgemachten. Freundliche Atmosphäre. In sympathischem Rahmen. Meeresfrüchtplatten auf Bestellung. Ausrichtungen zum Mitnehmen täglich möglich.



1 rue de la Gare
29250 Sibiril
02 98 29 94 80



Menus à partir de 12,50 €

Menu
enfant 7 €

80 couverts

Ouvert toute l'année sauf août.
Fermé le dimanche.

LA MARINE

Les nouveaux propriétaires proposent une cuisine traditionnelle inventive et faite maison. Salle et bar rénovés récemment. Grande terrasse avec vue imprenable sur le Port de Muguérec. Plage à 50m. Parking gratuit. Plateau de fruits de mer avec réservation.

 The new owners offer traditional and homemade cuisine. Room and bar are been recently renovated. Large terrace with a direct view on the Port of Muguérec. 50 m from the beach and GR34. Free parking places. Seafood platter on pre-order.

 Traditionelle und ausgemachte Küche bei den neuen Eigentümern. Zimmer und Bar neu renoviert. Grosse Terrasse mit Blick direkt am Hafen von Muguérec. 50 M des Strandes und GR34. Kostenlose Parkingsplatz. Meeresfrüchteplatten auf Bestellung.

20 rue Beg ar Rest
Port de Muguérec
29250 Sibiril
02 98 29 99 52
lamarine.mogueriec@gmail.com



Formule midi à 13,50€
de septembre à juin

Menu
enfant
8,50€

45 couverts
+ Terrasse

Ouvert toute l'année.
Fermé hors saison le mercredi (lundi, mardi,
jeudi soir hors demi-pension).

LE THEVEN

Nouveau propriétaire,
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. Terrasse extérieure. Plat végétarien sur demande.

 **New owner.** 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.

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

300 rue Pors Mislcl
lieu-dit du Theven
29250 Sibiril
02 98 67 92 87
domainedutheven@gmail.com • www.letheven.com



À l'ardoise. Menu midi du
mardi au vendredi (entrée
+ plat ou plat+dessert) 19 €

Menu enfant
(plat+dessert)
10€

40 couverts
+ Salle privée

Ouvert du 14 février à début novembre.
Groupe jusqu'à 20 pers. Privatisation possible du
Domaine du Théven (hébergement+restauration)

LE MOULIN DE KERGUIDUFF

Dans un cadre typique Breton, cuisine traditionnelle, produits locaux, mélange des saveurs-algues-épices. Aire de jeux, terrasse. Bar ouvert le week-end en après-midi juillet-août. Repas de groupe, mariages. Plateau de fruits de mer sur réservation. Plat végétarien sur demande.

 In typically Breton environment, traditional cuisine, local products, combination of flavours-seaweeds-spices. Playground, terrace. Bar opened weekends on afternoon in July-August. Meals for groups, weddings. Seafood on advanced booking. Vegetarian alternative on request.

 Typisch bretonische Mühl, traditionelle Küche, lokale Produkte, Mischung aus Aromen-Algen-Gewürze. Kinderspielplatz, Terrasse. Am Wochenende Nachmittags (Juli-August) Bar geöffnet. Meeresfrüchtplatten auf Bestellung. Vegetarische Gerichte auf Anfrage.



Kerguiduff
29440 Tréflaouénan
02 98 79 35 44
moulindekerguiduff@gmail.com
 Moulin de Kerguiduff



À l'ardoise

Menu enfant
9,50€

80 couverts
environ

Ouvert toute l'année sauf le lundi. Hors saison : le midi (sauf samedi) et le soir le vendredi et le week-end.
Du 15/06 au 15/09 : midi et soir (sauf mardi soir).



SAVEURS LOCALES
SAINT-POL-DE-LÉON
PAYS DE LANDIVISIAU
LA CÔTE DES SABLES
➤ ÎLE DE BATZ ET ROSCOFF
LES MARCHÉS

ÎLE ET PRESQU'ÎLE

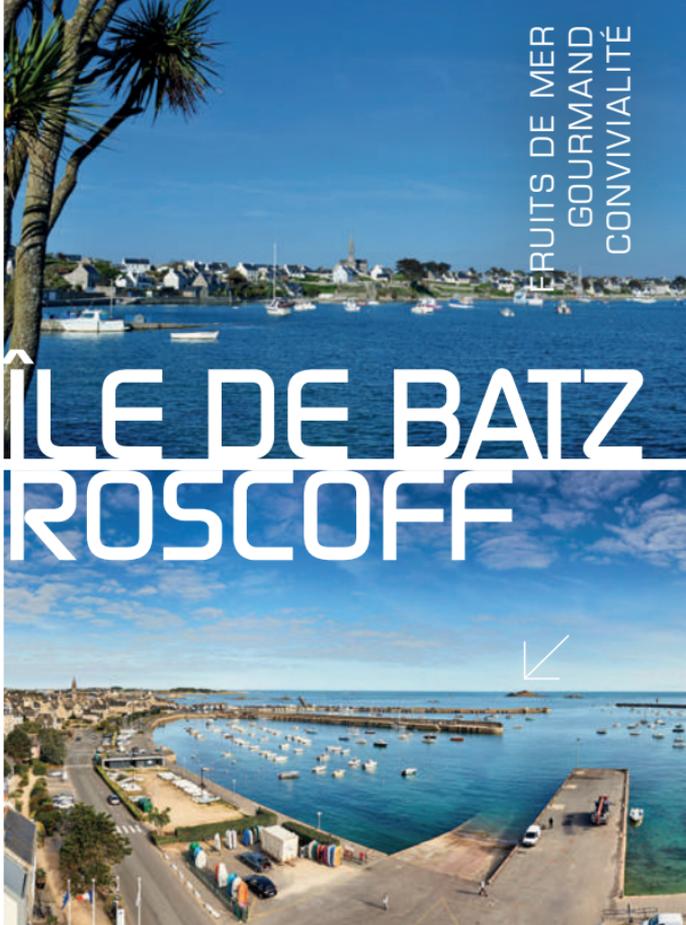
LA PRESQU'ÎLE DE ROSCOFF ABRITE CETTE PETITE CITÉ DE CARACTÈRE VIVANTE ET ANIMÉE. SES NOMBREUX RESTAURANTS VOUS GARANTISSENT UN VASTE CHOIX DE SAVEURS, DE PRIX ET D'AMBIANCES ! À PEINE QUELQUES ENCABLURES PLUS LOIN (15 MIN DE TRAVERSÉE), L'ÎLE DE BATZ ASSURE D'UN DÉPAYSEMENT COMPLET ET VOUS PROPOSE D'AUTRES EXPÉRIENCES GUSTATIVES !



Roscoff peninsula is home to this small lively and busy city of character. Its many restaurants provide a wide selection of flavours, prices and atmospheres! At just a stone's throw (15 min. crossing), the island of Batz ensures a complete change of scenery and offers other tasting experiences!



Die dynamische kleine Stadt Roscoff liegt malerisch auf einer Halbinsel. Sie haben hier eine große Auswahl an Restaurants für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel. Nur wenige Seemeilen entfernt (Dauer der Überfahrt 20 Min.) bietet die Insel Batz die Entdeckung einer ganz anderen Welt mit neuen geschmacklichen Leckerbissen.



ÎLE DE BATZ ROSCOFF

FRUITS DE MER
GOURMAND
CONVIVIALITÉ



BAR DU PORT

Sur un site exceptionnel, les pieds dans l'eau, une vue unique, une équipe souriante, dans une ambiance musicale raffinée, venez déguster une cuisine simple, de qualité, réalisée à partir de produits frais locaux : poissons, fish&chips, moules-frites, burgers. Fruits de mer sur commande.

 On an exceptional spot, overlooking the sea, with unique views and cheerful staff in a refined musical atmosphere, enjoy plain quality food, made from fresh local produce: fish, fish and chips, mussels and chips, burgers. Seafood on order.

 Unsere Bar liegt direkt am Meeresufer und bietet Ihnen eine einzigartige Aussicht. Ein freundliches Team serviert probieren Sie unsere einfachen, aber qualitativ hochwertigen Speisen aus frischen lokalen Zutaten in einer angenehmen musikalischen Atmosphäre. Kosten Sie Fisch, fish&chips, Miesmuscheln mit Pommes oder Hamburger. Meeresfrüchte auf Vorbestellung.

Pors Kernoc
02 56 19 94 61
louladine@gmail.com



Carte

Menu enfant
11 €

30 couverts
+ 30 en terrasse

Ouvert du 31 mars au 4 novembre
7j/7j.

LA CASSONADE

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

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

 Buchweizengalette in großer Auswahl. Kig ha farz (bretonischer Eintopf) oder Muscheln mit Pommes frites jeden Donnerstag. Meeresfrüchte auf Bestellung.

Le Débarcadère
29253 Ile de Batz
02 98 61 75 25
la.cassonade@wanadoo.fr
www.lacassonade.fr

Recommandé par :
Michelin vert
Le Routard



Menus de 15 à 20 €

Menu enfant

50 couverts
+ 50 en terrasse

Ouverture d'avril à fin septembre
et vacances scolaires.
Fermeture le mardi, en juin et septembre.

LA CRÊPERIE DU PHARE

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

 Specialities of buckwheat pancakes filled with potatoes, fish, scallops, sausages... Specialities of sweet pancakes (crêpes) filled with chocolate, caramel, apple stew... Mussels and chips. Grill.

 Galette-Spezialitäten mit Kartoffeln, Fisch, Jakobsmuscheln, Wurst... Crêpes-Spezialitäten mit Schokolade, Karamell, Äpfeln... Muscheln mit Pommes frites (mit Weißwein, Curry, Sahne, Speck...), Salate mit Lachs oder Schinken aus Bayonne. Braten und Würste mit Pommes frites, Eisbecher.

Théven
29253 Ile de Batz
02 98 61 75 93
creperie-du-phare@orange.fr



Menus de 10 à 30 €

40 couverts
+ 52 en terrasse

Ouverture d'avril à fin septembre
et vacances de la Toussaint.

GORTOZEN CAFÉ

Accueil chaleureux et convivial, cuisine traditionnelle basée sur le fait maison. Nous vous proposons nos produits de la mer, viandes, salades, paninis et sandwichs, sur place ou à emporter. Service en continu. Plateaux de fruits de mer sur commande. Plats végétariens.

 On the road to Jardin Georges Delaselle, warm and friendly welcome, traditional cuisine based on homemade dishes. All our seafood, meats, salads, paninis and sandwiches can be eaten on site or taken away. All day service. Seafood platters on order. Vegetarian dishes.

 Auf dem Weg zum exotischen Garten Georges Delaselle, Herzlicher Empfang mit traditioneller hausgemachter Küche. Bei uns finden Sie Fisch und Meeresfrüchte, Fleischgerichte, Salate und Sandwichs, auch zum Mitnehmen. Durchgehend geöffnet. Meeresfrüchtleiler auf Vorbestellung. Vegetarische Speisen.

Route de Sainte-Anne
29253 Ile de Batz
02 98 68 30 28
gortozen-cafe@orange.fr



Menus de 10 à 20 €

Menu
enfants

30 couverts en salle
+ 30 en terrasse

Ouvert d'avril à novembre.



LES ALIZÉS

Dans un décor contemporain surplombant la mer, François Abjean et son équipe vous accueillent dans un cadre magnifique. Vous dégusterez une cuisine entre terre et mer à base de produits frais du marché et de saison.

 In a modern decor overlooking the sea, François Abjean and his team welcome you in a magnificent setting. The chef's cuisine based on the sea and the land made from fresh seasonal products direct from the local market.

 In einem modernen Restaurant mit Meerblick empfangen, Sie François Abjean und sein Team in einem außergewöhnlichem Ambiente. Hier können Sie Gerichte mit Zutaten frisch vom Markt in der Tradition „entre terre et mer“ [zwischen Land und Meer] probieren.



ROSCOFF > VUE SUR MER

37 rue Amiral Courbet
29680 Roscoff
02 98 69 75 90
fabj@orange.fr

Recommandé par :
Le Routard,
Le Petit Fûté,
Géoguide



Menus de 17 € à 37 €

Menu
enfant

80 couverts
+ terrasse

Ouverture du 24 janvier au 24 décembre.
Fermeture hors saison les dimanches soirs
et lundis toute la journée.

L'AUBERGE DU QUAI



Accueil chaleureux, dans un cadre exceptionnel, une cuisine traditionnelle faite maison, spécialités de fruits de mer, poissons, viandes et produits du terroir (oignons de Roscoff AOC...). 2 parkings gratuits à proximité. Plateau de fruits de mer sur commande, possibilité à emporter.

 Outstanding view over the old harbour. A warm welcome in exceptional surroundings, our chef offers home made traditional cuisine, shellfish specialities, fish, meat and local produce (Roscoff's AOC onions, etc.). Two free car parks nearby (20 and 150 m).

 Unser Küchenchef bietet Ihnen in einem geschmackvoll eingerichteten Restaurant traditionelle Kochkunst mit Meeresfrüchteleplatten, Fisch- und Fleischgerichten mit landestypischen Zutaten (Zwiebeln von Roscoff, etc.). Zwei kostenlose Parkplätze in Restaurantnähe.



ROSCOFF > VUE IMPRENABLE SUR LE VIEUX PORT

Quai Parmentier
33 rue Amiral Réveillère
02 98 69 72 65
aubergeduquai@hotmail.fr
www.auberge-du-quai.fr



Formule 14,50 €
Menu 30,50 €

Menu
enfant 10 €

100 couverts

Ouvert toute l'année.

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. Accueil, conseils et service chaleureux. Service tardif le soir.

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

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

22 rue Gambetta
29680 Roscoff
02 98 61 23 17



Menus de 15 € à 30 €

Menu
enfant

85 couverts
+ terrasse

Ouverture toute l'année. Fermeture hors saison
le lundi toute la journée et le mercredi midi.
En juillet et août, fermé uniquement le lundi.

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). Restaurant totalement rénové en mars 2019.

 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. Completely renovated in March 2019.

 Nähe der Kapelle der heiligen Barbara 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. Neu renoviert im März 2019.

Rue Jeanne d'Arc
29680 Roscoff
02 98 61 16 52
restaurant.bellevue@orange.fr
www.lebellevue-roscoff.com



Menus de 15 € (midi) à 65 €
+ carte

Menu
enfant

60 couverts
+ terrasse

Ouverture toute l'année.
Fermeture en janvier. Fermeture hors saison
le jeudi et le dimanche soir.

LE BILIG DE LA PLAGE

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

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

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

14 rue Victor Hugo
Plage de Roch'Kroum
29680 Roscoff
02 98 61 15 50
 le Bilig de la Plage



Menu à 9,90 €

20 couverts
+ 20 en terrasse

Ouverture de mars à la Toussaint,
7j/7j du 14/07 au 31/08.
Fermeture hors saison le mercredi.

LE BISTROT DE LA MER

Nous sommes situés en plein cœur de la cité corsaire, proche de l'église du XVI^e s. Cuisine basée sur les produits de la mer, vivier à crustacés, charte de qualité sur les plateaux de fruits de mer. Spécialités : fruits de mer chauds et froids.

 We are located right in the heart of the corsair town, near the 16th century church. Seafood based cuisine, shellfish tank, quality labelled seafood platters.

 Unser Restaurant liegt im Herzen der alten Korsarenstadt, nahe der Kirche aus dem 16. Jahrhundert. Gourmetküche mit Fisch- und Meerestfrüchlespezialitäten mit zertifizierter Herkunft.

Hôtel Les Chardons Bleus **
Restaurant « Le Bistrot de la Mer »
4 rue Amiral Réveillère • 29680 Roscoff
02 98 69 72 03
gilbert.lesaignoux@wanadoo.fr
www.hotel-chardons-bleus.com

Recommandé par :
Le site Michelin restaurant,
Lonely Planet,
Rough Guide



Menus de 14 € à 60 €

2 salles : 30 + 35 couverts

Ouverture toute l'année.

LE BRITTANY & SPA ★ CHEF ÉTOILÉ



« Proposer une cuisine
de terroir affûtée »
Loïc Le Bail

Loïc Le Bail saura vous étonner par la finesse et la générosité de ses créations. Table largement ouverte sur la mer où la saveur des produits n'a d'égale que le merveilleux spectacle des marées. Plateau de fruits de mer sur réservation. Plats végétariens.

🇬🇧 Loïc Le Bail will surprise you with the delicacy and generosity of his creations. His cuisine is widely sourced from the sea where the flavour of the produce is only rivalled by the wonderful show of the daily tides.

🇩🇪 Mit einem Stern des Michelin-Restaurantführers sowie anderen hochrangigen Auszeichnungen der Branche kann sich Loïc Le Bail schmücken. Seine Kreationen zeichnen sich durch Qualität und sorgfältige Verarbeitung der Zutaten aus. Das Restaurant mit Meerblick serviert viele Fischspezialitäten.



Hôtel Le Brittany & Spa ****
22 boulevard Sainte Barbe
29680 Roscoff
02 98 69 70 78
contact@hotel-brittany.com
www.hotel-brittany.com

Recommandé par :
Guide Michelin, Gault & Millau
Bottin Gourmand, Le Routard
Tables & Saveurs de Bretagne
Étoilé Michelin depuis 2007



Menus de 65 € à 149 €

Menu
enfant

40 couverts
+ terrasse

Ouverture de février à novembre
Fermeture hors saison le lundi et mardi
et du 01/04 au 30/09 uniquement le lundi.

LA BONNE ÉTOILE



Un petit restaurant au cœur de Roscoff avec vue sur le vieux port. Vous pouvez découvrir des petits plats gourmands comme la tarte à l'andouille ou le Pesk Ha Farz, et nos spécialités de fish and chips. Le restaurant propose également une carte de vins bio. Un cadre plein de charme pour une pause gourmande.

-  A small restaurant in the heart of Roscoff overlooking the old port. You can try our gourmet dishes such as andouille pie or Pesk Ha Farz, and our specialities of fish and chips. The restaurant also offers organic wines. A charming setting for a gourmet break.
-  Ein kleines Restaurant im Herzen von Roscoff mit Aussicht auf den alten Hafen. Entdecken Sie leckere Speisen wie «Andouille-Kuchen» (Wurst aus Innereien) oder Pesk Ha Farz (Fischeintopf) sowie fish and chips. Sie finden auf unserer Karte auch Bio-Weine. Erholen Sie sich in unseren charmanten Gastraum.



36 rue Amiral Réveillère,
29680 Roscoff
02 98 69 71 58
www.la-bonne-etoile-roscoff.fr

Recommandé par :
Gault & Millau,
Le Petit Fûté



Menus de 14 € (midi) à 27 €

Menu enfant

56 couverts
+ terrasse

Ouverture toute l'année.
Fermeture hors saison le lundi.

LE BRISE LAMES



Venez déguster une cuisine de qualité réalisée exclusivement avec des produits frais, locaux et de saison. Tout est fait maison, même le pain.

-  Come and enjoy quality cuisine made exclusively with fresh, local and seasonal products. Everything is homemade, even the bread.
-  Kosten Sie unser hausgemachtes Brot und unsere Speisen aus frischen, lokal angebauten und saisongerechten Zutaten.



Quai d'Auxerre
29680 Roscoff
02 98 19 31 49

Recommandé par :
Lonely Planet



À l'ardoise

30 couverts
+ terrasse

Ouvert toute l'année.
Fermé le mardi.

CAFÉ TY PIERRE



Vue imprenable sur le vieux port de Roscoff. Pour boire un verre, manger sur le pouce (carte 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, our salads, toasted sandwiches, meat, and our hot meals 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, gemischter Salat, heiße Sandwiches, und unsere warmen Gerichte aus lokalen Zutaten. Konzerte in den Sommermonaten.

1 rue Gambetta Vieux port
02 98 69 72 75
cafety pierre@orange.fr
www.cafety pierre.com
 Café ty Pierre, Roscoff



Terrasse 80 places

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

CHEZ CORINNE

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

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

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

Place de la République
29680 Roscoff
09 82 38 79 80

Recommandé par :
Le Guide du Routard



À la carte

30 couverts
+ 20 en terrasse

Ouverture toute l'année
Fermeture tous les mardis.

CHEZ JANIE

Face à la mer, Chez Janie vous invite sur sa terrasse ensoleillée ou dans sa salle avec vue panoramique sur le port de Roscoff. En direct des criées bretonnes et au fil des saisons, poissons et fruits de mer sont à l'honneur (langoustes sur réservation).

 Facing the sea, Chez Janie invites you to its sunbathed terrace or to the dining room with its panoramic view over the port of Roscoff. Directly from the Breton auction markets and according to the season, fish and seafood are our choice dishes (crayfish on order).

 Von unserer Sonnen-Terrasse aus und auch aus dem Gastraum haben Sie eine herrliche Aussicht auf den alten Hafen von Roscoff. Fische und Meeresfrüchte kommen ganz frisch direkt von den bretonischen Fischmärkte (Langusten auf Vorbestellung).



Hôtel-Bar-Restaurant Chez Janie ***
Le Port, BP 47
29681 Roscoff cedex
02 98 61 24 25
contact@chezjanie.fr
www.chezjanie.fr

Recommandé par :
Le Guide du Routard



Plat La Crieé de jour
à 12,50 €

40 couverts
+ 40 en terrasse

Ouverture de mi-février à mi-décembre.
Ouvert 6j/7

L'ÉCUME DES JOURS

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

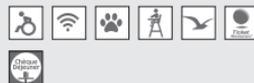
 In a shipowner's house dating from 16th century, with two monumental fireplaces, a dining-room overlooking the sea, carefully prepared cuisine sourced from the sea and the land. Local produce is enhanced.

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



Quai d'Auxerre
29680 Roscoff
02 98 61 22 83
guillaume.peterken@wanadoo.fr
www.ecume-roscoff.fr

Recommandé par :
Guide Michelin, Gault & Millau
Bottin Gourmand, Pudlo,
Le Routard, Lonely Planet



Menus de 16 € à 59 €

Menu
enfant
60 couverts
+ 35 en terrasse

Fermeture du 15 novembre au 15 décembre.
Fermeture hors saison le mardi et mercredi.

LE HUBLLOT



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

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

Nahe am Hafen von Blosson gelegen, regionale und saisonale Küche. Der Küchenchef bereitet originelle und raffinierte Speisen zu, seine Menüs sind ausgewogen und variantenreich.



Casino de Roscoff
Port du Blosson, BP81
29682 Roscoff cedex
02 98 69 75 84
inforos@groupeptranchant.com • www.roscoff.groupeptranchant.com



Menus à partir de 22 €
Formules à partir de 10 €
(en semaine)

55 couverts
+ terrasse

Ouverture toute l'année.
Du mercredi au dimanche midi
et les vendredis et samedis soirs.

LA MOUSSAILLONNE



Restaurant avec vue exceptionnelle et panoramique sur le vieux port.

Plats traditionnels bretons tous les week-ends (kig ha farz, cotriade, etc.). Spécialités de viandes. Frites maison à la graisse de bœuf. Plats faits maison.

Restaurant with stunning panoramic view over the old port, we offer contemporary cuisine combining tradition and modernity. Small and tasty homemade dishes using fresh local produce. Homemade French Fries

Restaurant mit herrlichem Panoramablick auf den alten Hafen. Wir bieten eine moderne Küche mit traditionellen Speisen. Bei uns ist jedes Gericht hausgemacht aus frischen lokalen Zutaten, auch die Pommes frites.



38 rue Amiral Réveillère
29680 Roscoff
02 98 69 70 50 • 06 62 44 93 58
lamoussailonne@orange.fr
www.lamoussailonne.com

Recommandé par :
Le Petit Fûté depuis 2013



Menus à 21,50 € et 28 €

Menu
enfant

88 couverts
+ terrasse

Ouverture toute l'année, 7J/7J.

LE SURCOUF



En plein cœur de la cité corsaire entre l'église et le port de pêche. Fruits de mer (sur place ou à emporter). Homard. Jeudi burger de saumon. Fish and chips le vendredi. Kig ha farz le samedi. Artichaut entier vinaigrette en saison.

Plat du jour du lundi au samedi le midi 13€.

 Right in the centre of the corsair town, between the church and the fishing port, we offer sea food, lobster, salmon burger on thursday, fish and chips on friday and kig ha farz... Kig ha Farz on Saturdays. Seafood platters to take away on pre-order.

 Im Herzen der Altstadt zwischen Hafen und Kirche gelegen. Entdecken Sie Meeresfrüchte, Hummer, Donnerstags Lachsburger, Fritlags Fish and Chips, Samstags... Samstags kig ha farz. Auf Bestellung Meeresfrüchteplatten zum Mitnehmen.

14 rue Amiral Réveillère
29680 Roscoff
02 98 69 71 89
restaurant@surcoufroscoff.fr
www.surcoufroscoff.fr •  myriam surcouf

Recommandé par :
Le Guide du Routard
depuis 1999



Menus le midi
à partir de 14 €

Menu enfant
8 €

65 couverts
+ terrasse

Ouverture toute l'année.
Fermé mardi et mercredi (d'octobre à fin avril),
le mercredi (d'avril à fin juin).

RESTAURANT VALDYS



Restaurant panoramique avec vue imprenable sur l'île de Batz. Cuisine traditionnelle du terroir Roscovite : poissons, fruits de mer, fruits et légumes du pays. Plateau de fruits de mer.

 Panoramic restaurant with an outstanding view of the Isle of Batz. Local cuisine made from local produce: fish, seafood, fruit and locally grown vegetables.

 Panorama-Restaurant mit Blick auf die Insel Batz. Traditionelle -Küche : Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Früchte aus der Region.

Hôtel Golden Tulip Thalasso****
Rue Victor Hugo
29680 Roscoff
02 98 29 20 20
www.restaurant-valdys-roscoff.com



Menus de 17 € à 29 €

Menu
enfant 10 €

100 couverts

Ouverture toute l'année.



BIENVENUE CHEZ VOUS !

MEUBLES, DECO, CADEAUX

Magasin d'intérieur situé sur le port de Roscoff, **ROSK'HOME** propose une gamme d'objets beaux, utiles ou insolites, à tous les prix, pour faire plaisir ou se faire plaisir.

Ses canapés et fauteuils, à vos mesures et couleurs, sont livrables partout en France.



Les valeurs sûres:

Pylones, Alessi, SITS, Umbra, Castle Line, Kikkerland, Ögon, ENOstudio...

Les valeurs montantes:

Stooly, The Line, Q de Bouteilles, VLUV, Lib Editeur d'Idées, La Carafe, Fire Design, la Dornelle...

ROSK'HOME 6 rue Amiral Courbet 29680 ROSCOFF Tel: 02.98.24.03.17

Retrouvez-nous également sur Facebook et Instagram: **roskhome**

Ouvert le dimanche après-midi



UNIQUE À ROSCOFF



La P'tite Fabrik



Crêperie et restauration, sur place ou à emporter,
ouvert tous les midis

+ les Vendredis et Samedis soirs toute l'année

Juillet et Aout : ouverture en continu

de 09h30 à 21h30 sauf le Dimanche jusqu'à 19h00

Salon de thé, glaces.

Espace boutique, fabrication sur place, de crêpes à emporter,
biscuits, produits régionaux...

Artisans et passionnés, nous privilégions la qualité et les
produits locaux.

Ouvert toute l'année sauf le Lundi.

Eat-in or take away restauration, open at lunch +

every Friday and Saturday night

continuously from 09h30 to 21h30

July and August : continuous opening from 09h30 to 21h30

except Sunday until 19h00

salon de thé, ice cream.

Crêpes shop to take away with home made selection
of biscuits and local products.

Passionate craftsmen we privilege the quality

Open all the year except monday



Quai d'Auxerre Roscoff

Tel : 02 98 69 92 69

ecommerce : <http://www.laptitefabrik.fr>

mail : laptitefabrik.roscoff@orange.fr



CRÊPERIE LES AMOURS JAUNES



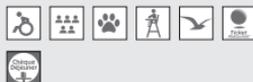
Galettes et crêpes réalisées avec les farines de sarrasin et de froment issues de l'agriculture biologique, et cidre biologique. Nous privilégions les produits Bio artisanaux et locaux. Vacances scolaires : service en continu.

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 Réveillère
29680 Roscoff
02 98 61 19 04



Menu à partir
de 11,80 € le midi

Menu enfant
8,50 €

40 couverts
+ 8 en terrasse

Ouverture toute l'année. Hiver midi et soir,
fermé le lundi. Vacances scolaires, été compris,
à partir de 12h, service continu.

CRÊPERIE LA CHANDELEUR

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

Traditional creperie located in the heart of Roscoff (pedestrian street). Pleasant and friendly surroundings. Wide selection of buckwheat pancakes and crepes, salads, fish soup. Local produce specialities, artichoke, Roscoff's pink onion.

Traditionelle Crêperie in der Fußgängerzone der Stadt. Große Auswahl an Galettes und Crêpes, Salaten und Fischsuppen. Lokale Spezialitäten mit Artischocken und rosa Zwiebeln aus Roscoff. Angenehme Ambiente.



34 rue Amiral Réveillère
29680 Roscoff
02 98 69 70 23
isabelle.lhebrelec@live.fr



Menus de 9€ à 15€

46 couverts
+ terrasse

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

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
29680 Roscoff
02 98 69 72 81
creperiedelaposte@gmail.com
www.creperiedelaposte.fr

Recommandé par :
Le Guide du Routard



Menu à 16 € (moyenne)

90 Couverts (salle à l'étage)
+ terrasse

Ouverture de mi-décembre à mi-novembre.
Fermeture le mardi.

ROSCOFF > CENTRE HISTORIQUE

CRÊPERIE TI SAOZON

Crêpes de farines biologiques, au blé noir : artichaut à la crème d'algues ; noix de Saint-Jacques sauce beurre blanc... au froment : caramel au beurre salé ; pommes caramélisées et glace cannelle ; figues.
Plats végétariens.

 Crepes made from organic flour. Buckwheat : artichoke in seaweed cream; scallops with beurre blanc sauce... Sweet crepes : caramel with salted butter; caramelised apple and cinnamon ice cream; fig.

 Crêpes und Galettes aus Biobuchweizen- und Weizenmehl mit Artischocken an Algensañne, Jakobsmuscheln in Buttersauce, Karamell mit gesalzener Butter, karamellisierten Äpfeln und Zimteis oder Feigen.



30 rue Gambetta
29680 Roscoff
02 98 69 70 89
www.tisaozon.com

Recommandé par :
Le Guide du Routard,
Gault & Millau, Champerard,
Lonely Planet, Pudlo, Let's Go



Carte de 3 € à 9,50 €

28 couverts

Ouverture toute l'année le soir. Vendredi et samedi :
midi et soir. (sauf du 15 juillet au 10 août).
Fermeture les dimanche, lundi et jeudi

ROSCOFF > PROCHE DU VIEUX PORT

BEACH CAMP THOMAS WOK

Les 2 food Trucks (cuisine du monde et burgers, crêpes, glaces), une tente saharienne, vous accueillent pour un moment de détente gourmande. Produits frais provenant de l'agriculture bio ou raisonnée locale. Un plein d'animations est programmé toute la saison. Nouveautés 2019 : expositions sous le chapiteau.

 Its 2 Food Trucks (world cuisine and burgers, pancakes, ice cream), a Saharan tent welcome you for a moment of gourmet relaxation. Fresh produce from local organic or sustainable farming. Full entertainment is scheduled throughout the season. New in 2019: exhibitions in the marquee.

 In den Dünen gleich am Meeresufer begrüßt Sie ein richtiges Wüsten-Camp mit Beduinen-Zelten und internationalen Speisen, Crêpes und Eis. Entspannen Sie sich mit Bio-Produkten aus der Region. Ganzjähriges Veranstaltungsprogramm. Neu 2019 : Ausstellungen im Zelt.



Le Dossen
29250 Santez
thomaswok29@yahoo.com
 Beach Camp Thomas Wok



De 2 € à 16 € (plat wok :
1/2 part=1/2 prix)

Menu enfant à partir de 6 €

Ouvert du 22 juin à mi-septembre.
Fermeture hebdomadaire lundi et mardi.





LES JOURS DE MARCHÉ Market days Markttag

CLÉDER	Toute l'année, le vendredi matin , au bourg. En juillet et août, le dimanche matin , au port de Kerfissien.
COMMANA	En juillet et août, le jeudi de 17 h à 20 h, au bourg.
ÎLE DE BATZ	Juillet et août, le dimanche matin et jours fériés , place du Vénoc.
LANDIVISIAU	Toute l'année, le mercredi toute la journée , place Jeanne d'Arc.
PLOUESCAT	Toute l'année, le samedi matin , centre ville, autour des Halles du XVI ^e s. En juillet et août, le mercredi de 17 h à 20 h, Camping de la Baie du Kernic, Porsguen.
PLOUZÉVÉDÉ	Toute l'année, petit marché le samedi matin , place de la Mairie.
ROSCOFF	Toute l'année, le mercredi matin , quai d'Auxerre.
ST-POL-DE-LÉON	Toute l'année, le mardi matin , en centre-ville.
SANTEC	En juillet et août, le vendredi de 17 h à 20 h 30 place du Poulgueden (face à la plage du Dossen).
SIZUN	Toute l'année, le mercredi matin , au bourg.

ENGAGEMENTS QUALITÉ

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

UN ACCUEIL CHALEUREUX ET PERSONNALISÉ

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

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

L'ACCÈS INTERNET DANS NOS ACCUEILS TOURISTIQUES

Des écrans 24/24 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 et les groupes, par une guide professionnelle et par des breizh'ters.

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

QUALITY COMMITMENTS



In 2018, the Tourist Board Roscoff, Côte des Sables, Enclos Paroissiaux (Roscoff, The Sand Coast, Parish Closes) classified Category I, 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
- 24/24 TV screens visible from outside broadcasting useful and suitable information when the Tourist Visitor Centres are closed,
- Box office for selected events,
- Guided tours for individuals or groups led by professional guides or Breizh'ters (local greeters)
- A continuous improvement process through constant listening to feedback from our visitors: surveys, feedback forms, and claims processing.

NOS ÉQUIPES VOUS ACCUEILLENT TOUTE L'ANNÉE

 Tourist Offices

 Tourist Information



À CLÉDER



> 1 place Charles de Gaulle
BP5
29233 Cléder
00 33 (0)2 98 69 43 01
info-cleder@roscoff-tourisme.com

À PLOUESCAT

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

SUR L'ÎLE DE BATZ

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

À ROSCOFF



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

AU PAYS DE LANDIVISIAU

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

À SAINT-POL-DE-LÉON



> Place de l'Evêché
29250 Saint-Pol-de-Léon
00 33 (0)2 98 69 05 69
info-saintpoldeleon@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