

ROSCOFF
Côte des sables
Enclos paroissiaux
Office de tourisme

DE LA CÔTE DES SABLES AUX ENCLOS PAROISSIAUX

TOUT
commence
à FINISTÈRE



BRETAGNE

2025/2026



WWW.ROSCOFF-TOURISME.COM

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

CARNET GOURMAND

Restaurants - Ventes directes - Marchés

SOMMAIRE

 Summary  Zusammenfassung

LES RESTAURANTS / P.3

Du côté de la Côte des Sables

Restaurants / p.4

Crêperies / p.11

Du côté de l'Île de Batz

Restaurants / p.14

Crêperies / p.17

Du côté du pays de Landivisiau

Restaurants / p.19

Crêperies / p.20

Du côté de Roscoff

Restaurants / p.22

Crêperies / p.34

Du côté de Saint-Pol-de-Léon

Restaurants / p.38

Crêperies / p.45

LES VENTES DIRECTES ET PRODUITS LOCAUX / P.48

L'ANNUAIRE / P.56

LES SAISONS / P.57

LES MARCHÉS / P.58

LES RESTAURANTS

Légende des pictogrammes

 Legend of the pictogram  Zeichenerklärung



Crêperie



Jardin
Garden
Garten



Crêperie gourmande



Vue sur mer
Sea view
Meerblick



Accueil camping-car



Partenaire de l'AOC
oignon de Roscoff



Animaux admis
Pets welcome
Haustiere willkommen



À emporter



Maître restaurateur



Wifi



Chèques vacances
acceptés



Tables et saveurs de
Bretagne



Accès PMR
Disabled access
Behindert-engerechter
Zugang



Chèques déjeuner
acceptés



Famille plus



Accueil groupe
Groups welcome
Gruppenempfang



Tickets restaurant
acceptés



Restaurateur Pointe
Bretagne



Parking privé
Private parking
Privatparkplatz



Étoile Michelin



Écotable



Équipement enfants
Children's equipment
Ausstattung für kinder



Toque Gault et Millau



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



Qualité Tourisme

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

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

Retrouvez nous sur facebook :
Tourisme Roscoff et Plouescat Tourisme



PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE

LE BISTROT DES HALLES

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

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

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



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



À la
carte

Menu
enfant à
11€

70 couverts, dont 30
en terrasse

Hors saison : tous les midis du mardi au dimanche, vendredi et samedi soir. Période estivale : ouvert du mercredi au dimanche midi et soir.

PLOUESCAT > 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



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
f casinoplouescat



Différents menus proposés

À la carte

Menu enfant à 13€

50 couverts

Ouverture toute l'année.

PLOUESCAT > BISTRONOMIQUE, CUISINE TRADITIONNELLE

JOUR DE FÊTE



jour
de
fête
B.I.E. & B.I.O. & L.I.B.

Restaurant
Conscientieux

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

 This restaurant is located a few steps away from the city centre and offers a creative and conscientious cuisine in a bistronomic spirit. The dishes are prepared with organic, local and seasonal products in partnership with local producers. The wine lovers will also be delighted to enjoy a selection of organic and natural fine wines.

 Dieses gewissenhafte Restaurant liegt nur wenige Schritte von der Stadt entfernt und bietet eine kreative Küche im Bistronomiestil. Die Gerichte werden aus biologischen, lokalen und saisonalen Produkten zubereitet, wobei die kurzen Wege geschätzt werden. Für Weinliebhaber gibt es auch eine Auswahl an biologischen und natürlichen Weinen.



9, place de l'Europe
02 98 69 60 46
jourdefete029@gmail.com
www.jourdefete.bzh
 JourDeFete.bzh



Menus de 19€ à 23€ (Les jeudis, vendredis et samedis midi)

À la carte

40 couverts, dont 10 en terrasse

Hors saison : ouvert du mercredi au dimanche
Juillet et août : ouvert tous les soirs ainsi que le vendredi et dimanche midi. Fermé le mardi

PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE, GRILL, SALADERIE
LA PAILLOTE

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

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

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



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



Menus de
15€ à 20€

80 couverts, dont 40
en terrasse

Ouverture de mars à décembre. Ouvert 6/7 midi et soir en saison. Fermeture hebdomadaire le lundi.

PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE, RESTAURATION RAPIDE
LE PENVEN

Nous vous accueillons midi et soir dans notre salle climatisée et sur notre terrasse. Vous pouvez profiter de notre restauration 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.



55 Rue de Porsguen
02 98 29 84 71 - 07 84 38 72 27
sarillepenven23@gmail.com
 Le Penven



Menus de
20€ à 32€

Menu
enfant à
9€

80 couverts, dont
40 en terrasse

Horaire : saison 9h/23h semaine du dimanche au jeudi. 9h/0h45 le week-end les vendredis et samedis

PLOUESCAT > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

ROC'H AR MOR

Fruits de mer, salades, poissons, moules/frites 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 petit futé, Le Routard



Menus à partir de 35€

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 > RESTAURATION RAPIDE

L'ÂNE N'EST RIEN

"L'Âne N'est Rien !", le food'bouffe. Pokés, burgers et pizzas concoctés à partir d'ingrédients locaux, pour une fraîcheur qui déménage et un coup de pouce à l'économie du coin. On vous attend avec nos âneries culinaires ! Réservation fortement conseillée.

 Pokés, burgers and pizzas, made with local ingredients, bring a freshness that moves and help boost the economy of the region. We look forward to seeing you there with our culinary antics! Booking strongly recommended

 Pokés, Burger und Pizzen, die aus lokalen Zutaten zusammengestellt werden, sorgen für Frische, die umzieht, und helfen der Wirtschaft in der Gegend auf die Sprünge. Wir erwarten Sie mit unseren kulinarischen Albernheiten! Reservierung dringend empfohlen



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



Menus de 12€ à 15€

14 couverts

Fermeture le mardi soir, mercredi toute la journée et dimanche midi.

SIBIRIL > BRASSERIE, GRILL

RESTAURANT DU CAMPING AR ROC'H

Découvrez un lieu où authenticité et passion s'entremêlent. Ouvert de 19h à 20h30 (jusqu'à 21h en haute saison), notre restaurant est un espace chaleureux et convivial, que vous soyez résident du camping ou simplement de passage.

 Welcome to our restaurant with breathtaking sea views

 Entdecken Sie einen Ort, an dem Authentizität und Leidenschaft miteinander verschmelzen. Unser Restaurant ist von 19:00 bis 20:30 Uhr (in der Hochsaison bis 21:00 Uhr) geöffnet und bietet Ihnen einen warmen und gemütlichen Ort, egal ob Sie auf dem Campingplatz wohnen oder einfach nur auf der Durchreise sind.



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



Menus de
8€ à 35€

Menu enfant de
7,50€ à 10€

50 couverts, dont
15 en terrasse

Ouverture le soir uniquement du vendredi 4 avril au vendredi 24 octobre 2025.
Ouvert VSD en basse saison jusqu'à 7j/7 en juillet/août.

SIBIRIL > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE THEVEN

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

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

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



300 rue de Pors Misclac - Lieu-dit du Theven - Moguéric à Sibiril
02 98 67 92 87
domainedutheven@gmail.com
www.leteven.com
 porsmisclac



À la
carte

Menu
enfant à
14€

100 couverts, dont 45
en terrasse

Ouvert à partir du 21 mars 2025. 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).

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 away 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. Snack-bar auf dem Campingplatz, die für alle geöffnet ist. 200 m vom Meer entfernt. Einfache, aber qualitativ hochwertige Küche. Spielplatz für Kinder und Hüpfburg.



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



Menus de
8€ à 20€

Menu
enfant à
9€

140 couverts, dont
40 en terrasse

Ouverture 2025 : Du 25 avril au 30 juin uniquement pizza (vendredi, samedi, dimanche soir). Du 1er juillet au 31 août carte brasserie (tous les soirs 7/7) et du 1er au 15 septembre uniquement pizza (vendredi samedi dimanche soir).

TRÉFLAOUÉNAN > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE MOULIN DE KERGUIDUFF

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

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

PLOUIDER > BISTRONOMIQUE, CUISINE GASTRONOMIQUE

LA BUTTE ★ CHEF ÉTOILÉ



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, ormeaux, pigeon, 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 ausgezeichnete 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.



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

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



Menu
enfant 40
couverts

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

PLOUESCAT > CRÊPERIE

À L'ESSENTIEL



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

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

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



39, rue de Porsguen
02 98 69 68 04
creperielessentiel@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 différents 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 specialties ; also on the menu: salads, meats, mussels and traditional ice cream.

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



20, rue du Général Leclerc
02 98 69 61 84



À la carte Menu enfant 50 couverts

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

PLOUESCAT > CRÊPERIE, PIZZERIA

TREAS GLAZ



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

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

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



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



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

Ouvert toute l'année.





ÎLE-DE-BATZ > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

BAR DU PORT

Une équipe souriante vous proposera des plats, exclusivement « FAIT MAISON », réalisés à partir de produits frais locaux : poisson du jour, viande bretonne, Fish & Chips, moules 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).

 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.

 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
 Restaurant Bar du Port Ile de Batz



À la carte

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. Carte variée, les produits de la mer sont proposés à l'ardoise. Dès que la saison le permet nous proposons des artichauts Large choix de glaces artisanales.

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

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

Route de Sainte-Anne
02 98 68 30 28
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 herzhaft Rezepten 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

LE PETIT VÉNOG

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

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

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

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



À la
carte

Menu
enfant

80 couverts, dont 40
en terrasse

Ouvert toute l'année.

ÎLE-DE-BATZ > CUISINE TRADITIONNELLE

LE RESTO D'EN BATZ

Découvrez une cuisine originale, saine et savoureuse, qui met à l'honneur les produits locaux. Accessible à tous – individuels, familles, groupes – installez-vous et régalez-vous face à la mer.

 Discover original, healthy and tasty cuisine, with a focus on local produce. Accessible to all - individuals, families, groups - sit back and enjoy a meal overlooking the sea.

 Entdecken Sie eine originelle, gesunde und schmackhafte Küche, in der lokale Produkte im Vordergrund stehen. Für alle zugänglich - Einzelpersonen, Familien, Gruppen - lehnen Sie sich zurück und schlemmen Sie mit Blick auf das Meer.



Plage de Pors Aliou
02 98 61 77 69



À la
carte

Menu
enfant

120 couverts, dont 50
en terrasse

D'avril à la Toussaint - sur réservation pour les groupes entre novembre et mars. Ouvert tous les jours en haute saison

ÎLE-DE-BATZ > CRÊPERIE

LA CASSONADE 

Galettes de blé noir et crêpes de froment. Carte variée. Pommes de terre au four le midi. Kig Ha Farz ou moules-frites le jeudi, sur réservation et suivant la période. Fruits de mer sur commande.

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

 Buchweizengallettes und Crepes in großer Auswahl. Gebackene Kartoffeln am Mittag. Kig Ha Farz (bretonnischer Eintopf) oder Muscheln mit Pommes frites jeden Donnerstag. Meeresfrüchte auf Bestellung. Terrasse mit Blick am Meer.



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

Recommandé par :
Gault Millau, Le Routard



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

ÎLE-DE-BATZ > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

LA CRÊPERIE DU PHARE 

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

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

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



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



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

ÎLE-DE-BATZ > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

PAB (PENN AR BATZ)

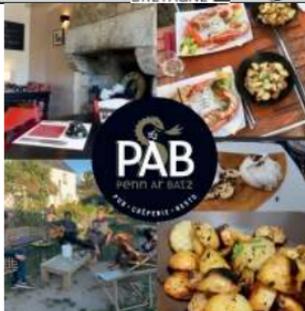
TABLES &
SAVEURS
BRETAGNE



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

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

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



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

Recommandé par :
Le Routard



À la
carte

Menu enfant
à 11,50€

140 couverts, dont
80 en terrasse

Ouvert toute l'année





PLOUVORN > SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES

Ô VIETNAM

Restaurant et épicerie. Plats Vietnamiens, Chinois, Thaïlandais. 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
f 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.

LANDIVISIAU > CRÊPERIE

CRÊPERIE "LES CRÊPES D'ALEX"



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

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

 Crêperie, die bei einer sehr großen Mehrheit der Produkte mit lokalen und Bio-Produzenten zusammenarbeitet. Viele glutenfreie und vegetarische Gerichte. Terrasse und eingezäunter Garten mit Spielen für Kinder. Bereich Jugendbuchhandlung.



26 rue de la Tour d'Auvergne
02 98 68 19 78
www.lescrepesdalex.eu
f 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
f roudouallic

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.

SAINT-VOUGAY > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE, PIZZERIA

LA TABLE DE KERYANN



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

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

Traditionelles Restaurant, Crêperie und Pizzeria mit Pizzaservice, Vegetarische Speisen. Alle unsere Speisen sind mit frischen Zutaten hausgemacht. Sie können im 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
 La table de Keryann



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.





ROSCOFF

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 devons ne citer qu'un plat, la spécialité de la maison : le Farz de lieu jaune. Petit Plus : Un vivier de homards.

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

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



Quai d'Auxerre
02 98 69 75 90

Recommandé par :
Géoguide, Le petit futé, Le Routard



Menus de
22,50€ à 45€

À la
carte

Menu
enfant à
12€

110 couverts, dont
40 en terrasse

Ouvert de début février à fin décembre. Fermeture hors saison les lundis et mardis. Uniquement le lundi mi-juillet à fin août.

ROSCOFF > SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES

LA BAIE D'HALONG

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

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

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

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



À la carte	Menu enfant	90 couverts
------------	-------------	-------------

Ouverture toute l'année. Fermeture hors saison le lundi toute la journée et mardi midi.

ROSCOFF > CUISINE CONTEMPORAINE, RESTAURATION À THÈME

BARA INN

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

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

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

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



À la carte	30 couverts, dont 8 en terrasse
------------	---------------------------------

Fermé le mardi et le mercredi.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE BELLEVUE

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

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

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



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



Menus à partir de 26€ (Le midi en semaine et hors juillet-août)

À la carte

60 couverts

Ouverture toute l'année. Fermeture hors saison le mercredi soir, jeudi toute la journée et le dimanche soir. Menus de 39€ à 49 € 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
 Le Bistrot de la Mer

Recommandé par :
Gault Millau, Le Routard,
Lonely Planet, Rough Guides



Menus de 25€ à 70€
35 couverts

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

ROSCOFF > BISTRONOMIQUE, PRODUITS DE LA MER

LES BRICOLES 🍷🍷

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

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

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



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

Recommandé par :
Gault Millau



Menus de
26€ à 45€

Menu
enfant à
12€

93 couverts, dont
45 en terrasse

Toute l'année - Fermé dimanche et lundi. Congés annuels en novembre.

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
cafety pierre@orange.fr
www.cafety pierre.fr
f 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 GASTRONOMIQUE

LE BRITTANY ★ CHEF ÉTOILÉ


**TABLES &
SAVEURS**
BRETAGNE

« Proposer une cuisine
de terroir affûtée »

Loïc Le Bail



**RELAIS &
CHATEAUX**

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

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

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



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

Recommandé par :
Bottin Gourmand, Gault
Millau, Michelin



Menus de 95€
à 220€

Menu enfant de
16€ à 22€

50
couverts

Ouvert du 12 février au 11 novembre, le soir uniquement. Fermeture hebdomadaire le
lundi d'avril à novembre/ lundi et mardi en février et mars.

ROSCOFF > BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE CAFÉ DU PORT



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

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

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



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



Menus de
20€ à 30€

À la
carte

Menu
enfant à
11€

100 couverts, dont
30 en terrasse

Ouvert toute l'année. Fermeture hebdomadaire mardi et mercredi.
Ouvert 7j/7j juillet et août.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

CHEZ JANIE



CHEZ JANIE

Vue sur mer
Face au vieux
port de Roscoff



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

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

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



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

Recommandé par :
Le Routard



À la carte 80 couverts, dont 40 en terrasse

Ouvert du 22 janvier au 13 décembre 2025. Fermé le lundi. Possibilité à emporter.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

FLEUR MARINE

Venez régaler vos papilles et profitez de la vue panoramique sur l'île de Batz. Le midi, découvrez notre offre "Bistrot" de crêpes alliant tradition, innovation et créativité ; ainsi qu'un choix de plats gourmands. Le soir, à la carte, des plats raffinés, à partir de produits locaux et de saison. Formule brunch le dimanche midi.

 At lunchtime, discover our 'Bistrot' offer of crêpes combining tradition, innovation and creativity, as well as a choice of gourmet dishes. In the evening, our à la carte menu offers refined dishes made with local and seasonal produce, where the home-made touch is brilliantly expressed.

 Genießen Sie den Panoramablick auf die Ile de Batz. Entdecken Sie mittags unser „Bistrot“-Angebot an Crêpes, das Tradition, Innovation und Kreativität verbindet, sowie eine Auswahl an Feinschmeckergerichten. Abends stehen Ihnen raffinierte Gerichte aus lokalen und saisonalen Produkten zur Auswahl.

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



Menus de
24€ à 48€

Menu enfant de
10€ à 16€

100
couverts

Ouvert à tous, toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h, et le dimanche midi de 11h30 à 14h. Fermé du 07/12 au 19/12 midi.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE

LE HUBLOT - CASINO DE ROSCOFF



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

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

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



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



Menus de
18€ à 45€

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, PRODUITS DE LA MER

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. Ouvert 7j/7j en juillet-août.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE, PRODUITS DE LA MER

LE SURCOUF



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

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

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



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

Recommandé par :
Le Routard, Lonely Planet



Menus de 20€ à 37€
(Formule le midi 20€-25€)

À la
carte

Menu
enfant

65
couverts

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

ROSCOFF > BRASSERIE, PIZZERIA

TI NATHY

Bar- brasserie, pizza sur le port de plaisance du Blosson. Produits frais et locaux et que du fait maison. Bar à bière et à vin, soirée à thème. Pizza à emporter du mardi au dimanche midi. Service du soir sur réservation, possibilité de privatiser la salle.

 Bar- brasserie, pizza on the Blosson marina. Fresh local produce and homemade dishes. Beer and wine bar, theme evenings. Takeaway pizzas from Tuesday to Sunday lunchtime. Evening service on reservation, possibility to privatise the room.

 Bar- Brasserie, Pizza am Jachthafen von Blosson. Frische, lokale Produkte und nur Selbstgemachtes. Bier- und Weinbar, Themenabende. Pizzas zum Mitnehmen von Dienstag bis Sonntagmittag. Abendservice auf Reservierung, Möglichkeit, den Saal zu privatisieren.



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



À la carte	Menu enfant à 10€	68 couverts, dont 40 en terrasse
------------	-------------------	----------------------------------

Ouvert à l'année. Fermé dimanche soir et lundi.

ROSCOFF > CUISINE TRADITIONNELLE

LE TRANSMANCHE

Vous projetez de prendre le ferry ? Vous mouillez au port ? Vous randonnez ou cherchez tout simplement à vous restaurer ? Le Transmanche vous accueille à l'occasion d'un verre ou d'un repas : Formule du jour frites maison et snacking. Formule du jour du lundi au vendredi. Possibilité de privatisation.

 Planning to take the ferry? Anchoring in port? Hiking or just looking for a bite to eat? Le Transmanche welcomes you for a drink or a meal: Daily menu with homemade chips and snacks. Daily menu from Monday to Friday. Possibility of privatisation.

 Planen Sie, mit der Fähre zu fahren? Sie ankern im Hafen? Sie wandern oder wollen einfach nur etwas essen? Im Transmanche können Sie ein Getränk oder eine Mahlzeit zu sich nehmen: Tagesangebot Hausgemachte Pommes frites und Snacks. Tagesangebot von Montag bis Freitag. Möglichkeit von Privatisierungen.



Gare Maritime
Port du Blosson
07 44 76 05 65
 Le Transmanche



À la carte	80 couverts, dont 20 en terrasse
------------	----------------------------------

Ouvert toute l'année. Fermé samedi-Dimanche (sauf évènement). Ouvert 7/7 d'avril à novembre.

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

L'ÉCUME DES JOURS 

L'écume des jours

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



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

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

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



Quai d'Auxerre
02 98 61 22 83
guillaume.peterken@wanadoo.fr
ecumedesjours-roscoff.fr
 L'écume des jours

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



Menus de 25€ à
49€ (Formule Midi)

À la
carte

Menu
enfant à
12€

60 couverts, dont
35 en terrasse

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

ROSCOFF > CRÊPERIE

CRÊPERIE DE LA POSTE



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

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

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



12 Rue Gambetta
02 98 69 72 81
creperiedelaposteroscoff2@gmail.com
www.creperiedelaposte.fr
 Crêperie de la Poste

Recommandé par :
Le Routard



À la carte 90 couverts, dont 30 en terrasse

Fermeture le mardi.

ROSCOFF > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

LA CRÊPERIE DU QUAÏ



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

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

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



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



À la carte 55 couverts, dont 20 en terrasse

Ouvert du mardi au dimanche, midi et soir.

ROSCOFF > CRÊPERIE

CRÊPERIE MARIE STUART



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

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

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



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



À la carte 75 couverts, dont 25 en terrasse

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

ROSCOFF > CRÊPERIE

CRÊPERIE TI SAOZON



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

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

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



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

Recommandé par :
Gault Millau, Le petit futé, Le Routard



À la carte 50 couverts, dont 15 en terrasse

Ouverture de février à novembre. Service midi et soir. Fermé dimanche et lundi.

ROSCOFF > CRÊPERIE, RESTAURATION RAPIDE, SALADERIE

LE GLAZ BAR



Le Glaz Bar est une crêperie idéale pour profiter d'un cadre unique, les pieds dans l'eau, avec une vue imprenable sur le coucher de soleil. Service du midi de 12h à 15h, crêpes complètes et sucrées jusqu'à 18h. En soirée, venez savourer cocktails et tartinales pour l'apéro. Réservation possible pour le service du midi.

 An ideal crêperie for enjoying a unique setting, right on the water, with a breathtaking view of the sunset. Lunchtime service from 12pm to 3pm, full and sweet crêpes until 6pm. In the evening, come and enjoy cocktails and spreads as an aperitif. Reservations possible for lunchtime service.

 Eine ideale Crêperie, um eine einzigartige Umgebung zu genießen, mit den Füßen im Wasser und einem atemberaubenden Blick auf den Sonnenuntergang. Mittagsservice von 12 bis 15 Uhr, Vollkorn- und süße Crêpes bis 18 Uhr. Am Abend genießen Sie Cocktails und Aufstriche zum Aperitif. Reservierungen für den Mittagsservice sind möglich.



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



À la carte
60 couverts, dont 30 en terrasse

Ouvert de février à novembre. 7j/7 d'avril à mi-octobre. Fermeture le jeudi hors saison.



SANTEC > CRÊPERIE, CUISINE TRADITIONNELLE, SALADERIE

LE BEACH BREAK



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

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

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



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



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

SANTEC > CUISINE TRADITIONNELLE, SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES

LES DUNES

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

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

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



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



Menus de 20€ à 40€	Menu enfant à 9€	110 couverts, dont 30 en terrasse	Ouvert du vendredi au dimanche de novembre à avril, 7j/7j en juillet et août.. Fermé lundi et mardi en mai, juin et septembre-octobre.
--------------------	------------------	-----------------------------------	--



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

AU QUAI DES ILES

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

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

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

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



Menus de
20€ à 75€

À la
carte

Menu
enfant à
10€

65 couverts, dont
20 en terrasse

Ouvert toute l'année. Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir. Fermé les 15 premiers jours d'octobre et en janvier.

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

LE BISTRO ST POLITAIN

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

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

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

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



À la carte

Menu enfant 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
 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 mercredi 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

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
fsaintpol29



Menus de
15€ à 24,50€

Menu enfant de
7,50€ à 10€

53 couverts, dont
8 en terrasse

Octobre à juin : ouvert les midis du lundi au samedi + vendredi et samedi soirs.
Juillet, août, septembre : ouvert du mardi au samedi midi et soir + lundi midi en septembre.



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

FROGIZ



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

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

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

8 impasse de Kérodol
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 15,50 € 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 15,50 € and 25 € on weekends. Group meals, weddings, seminars, large capacity. We have 4 free electric car charging points.

 Bei wunderschönen Meeresblick finden Sie hier ein abwechslungsreiches Buffet, das für jeden Geschmack etwas bietet. Während der Woche Büfetformel zu 15,50 € 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
15,50€ à 45€

Menu enfant
à 12€

150
couverts

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

SAINT-POL-DE-LÉON > CUISINE 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 Artichoken.



66 avenue de la Mer
02 98 29 11 84
david.moreul@orange.fr
www.restaurantmarystuart.com
f 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
BRETAGNE

La Pomme d'Api

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



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

Recommandé par :
Gault Millau, Michelin



Menus de 35€
à 152€

Menu enfant
à 25€

36
couverts

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche et le lundi (uniquement le lundi en juillet et août).

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

QUAI OUEST

Cuisine bistronomique et 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 toute l'année. Hors saison fermé lundi, mardi et dimanche soir. 7j/7 en saison.

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

CRÊPERIE TY BREIZH



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

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

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



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



À la carte

40 couverts, dont 16 en terrasse

Ouvert toute l'année. Hors saison, fermé le mardi soir et le mercredi toute la journée.

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

LA GALETTIÈRE



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

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

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

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



À la
carte

Menu
enfant

32 couverts, dont 12
en terrasse

Ouvert toute l'année. Fermé le lundi et hors vacances scolaires le mardi et mercredi soir ainsi que le samedi midi.

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

KREIZ KASTELL



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

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

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

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



Menus de
16,50€ à 25€

Menu enfant de
7,95€ à 8,95€

40 couverts, dont
25 en terrasse

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

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

LE KRYST'ANN



Le restaurant vous propose des galettes au sarrasin, des Breizh burgers, des pains (fait maison) burger et une cuisine traditionnelle au gré des saisons. L'équipe du Kryst'ann vous accueille au cœur du centre-ville de Saint-Pol-de-Léon. Le chef Mickaël vous réserve également des surprises au gré de ses envies.

The restaurant offers buckwheat pancakes, Breizh burgers, homemade burger breads and traditional seasonal cuisine. The Kryst'ann team welcomes you to the heart of downtown Saint-Pol-de-Léon. Chef Mickaël also has a few surprises to suit your mood.

Das Restaurant bietet Ihnen Buchweizen-Galettes, Breizh-Burger, (hausgemachte) Burger-Brote und eine traditionelle Küche je nach Jahreszeit. Das Team des Kryst'ann empfängt Sie im Herzen des Stadtzentrums von Saint-Pol-de-Léon. Der Chefkoch Mickaël hält außerdem je nach Lust und Laune Überraschungen für Sie bereit.

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



Menus de
12€ à 25€

Menu enfant
à 11€

40
couverts

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

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

LILI À LA PLAGE



Restaurant de plage à Saint-Pol-de-Léon, nous proposons une cuisine familiale et gourmande, en privilégiant les produits de saison. Dans un joli décor aux notes douces et naturelles, l'esprit ici se veut chaleureux et accueillant pour un moment agréable face à la mer, en famille ou entre amis.

A beach restaurant in Saint-Pol-de-Léon, we offer gourmet family cuisine, with a focus on seasonal produce. In a pretty setting with soft, natural notes, the spirit here is warm and welcoming, for a pleasant moment by the sea, with family or friends.

Strandrestaurant in Saint-Pol-de-Léon. Wir bieten eine familiäre und leckere Küche, bei der wir saisonalen Produkten den Vorzug geben. In einem hübschen Dekor mit sanften und natürlichen Noten ist der Geist hier warm und einladend für einen angenehmen Moment mit Blick auf das Meer, mit der Familie oder mit Freunden.

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



À la
carte

Menu
enfant à
11€

75 couverts, dont 30
en terrasse

Ouvert d'avril à fin septembre. Fermé le lundi et le mardi.

LES VENTES DIRECTES ET PRODUITS LOCAUX

🇬🇧 farm sales - direct sales - local products 🇩🇪 Hofverkauf - Direktverkauf - lokale Produkte

PLOUESCAT > BRASSERIE ARTISANALE PENVEN

Brasserie Artisanale Penven : bières blanches, blondes, ambrées, stout, IPA... Vente à emporter à la brasserie sur rendez-vous. Présence sur les marchés locaux : le mercredi matin : Roscoff (pendant les vacances scolaires et en été) / le vendredi matin : Cléder (à partir de mars) / le vendredi soir à la Ferme Ar Beskellou à Plouescat de 17h à 19h / le samedi matin : Plouescat.

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



PLOUESCAT > LES CRÊPES DE POULFOËN

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

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



PLOUESCAT > DISTILLERIE DOURTAN

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

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



PLOUESCAT > FERME "AR BESKELLOU"

Productrice de légumes et petits fruits en culture biologique. Ar Beskellou fait son marché à la ferme tous les vendredis de 17h à 19h. Présence également sur le marché de Plouescat tous les samedis matins.

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



PLOUESCAT > MIELLERIE DE LA CÔTE DES LÉGENDES

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

44, Prat Bian - 29430 PLOUESCAT
02 98 69 88 93 - www.miel-plouescat.fr - [f](#) MiellerieDeLaCoteDesLegendesSarlmra



PLOUESCAT > LES VIVIERS DE PORSGUEN

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

2 rue du Menhir - 29430 PLOUESCAT
02 98 69 63 07 - [f](#) lesviviersdeporsguen



LANHOUARNEAU > MINOTERIE-BRASSERIE : MOULIN SIOHAN

De la tradition des grands meuniers à l'art de la brasserie il n'y a qu'un pas ! La famille Siohan installée à Lanhouarneau depuis 1850 vous invite à découvrir ses productions. Une trentaine de farines préparées dans le respect d'un savoir-faire ancestral. Des bières de goût et de caractère, des bières de productions occasionnelles aux notes fruitées... Vente à la boutique du moulin du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 18h30.

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



PLOUNÉVEZ-LOCHRIST > FERME BIOLOGIQUE - ELIE BIZIEN

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

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



PLOUNÉVEZ-LOCHRIST > LES RUCHERS DU LÉON

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

Lieu-dit Kermoguené - 29430 PLOUNÉVEZ-LOCHRIST
06 33 60 92 48 - [f](#) lesruchersduleon



TRÉFLEZ > FERME PLEIN LE BOUTOC

Plein le Boutoc cultive une trentaine de légumes grâce au climat océanique tempéré et à l'implantation de ses tunnels non chauffés, ainsi que ses 1.5 ha de cultures en plein-champs afin de garantir une diversité de légumes tout au long de l'année. Maraîchage, paysan-boulangier, bio (légumes et pain). Présent de mars à novembre au marché de Tréfléz les mardis 17h-19h (19h30 l'été). Paniers à la carte sur la Boutic en ligne.

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



TRÉFLEZ > LE POTAGER DU KERNIC

Vente directe de légumes et de fruits de saisons bio. Oignons de Roscoff AOP, IGP blé noir de Bretagne.

- Tous les vendredis de 16h à 19h,
- Les lundis de 17h à 19h en juillet et août.

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



CLÉDER > "LE 13" - SERRES DE KERVEYER

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

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



CLÉDER > ARTISAN, GLACIER, FABRICANT : JULIEN GASTÉ

Julien Gasté vous propose des glaces et sorbets de grande qualité : 4 médailles au concours international de Lyon 2025 (3 or et 1 argent) Crèmes glacées et sorbets aux parfums inédits (blé noir, beurre noisette...) et ses grands classiques (caramel au beurre salé, Fraise de Sibiriil..) Pour savoir où est l'ice-truck, rdv sur sa page Facebook.

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



CLÉDER > FERME DE KERANTOSFAL

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

Lieu-dit Kerantosal - 29233 CLÉDER
07 70 07 98 86 - 06 20 97 18 47 - f LafermedeKerantosal



CLÉDER > FERME DE PORT NEUF

Producteur biologique de légumes de saison, la ferme de Port Neuf vous propose ses productions : À Cléder : vente de légumes Bio de saison – La ferme est située à 500 m de la crique de Port Neuf – Agriculture Biologique, Certification Ecocert À Plouescat : sur le parking de la boucherie LE SAINT : casiers en libre service – Vente de produits locaux en circuit court (légumes Bio de la Ferme de Port Neuf, Viande, plats préparés..).



Lieu-dit Locmaria - 29233 CLÉDER
06 31 87 03 93 - [f lafermedeportneuf](https://www.lafermedeportneuf.com)

CLÉDER > LE FUMOIR DES DUNES, FUMAIISON ARTISANALE

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

29233 CLÉDER
07 59 57 63 70 - www.lefumoirdesdunes.bzh - [f Le fumoir des dunes](https://www.facebook.com/lefumoirdesdunes)



SIBIRIL > LES FRAISES DE SIBIRIL

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

Lieu-dit Kernalot N°110 - 29250 SIBIRIL
06 51 69 91 01 - [f fraisedesibiril](https://www.facebook.com/fraisedesibiril)



ÎLE-DE-BATZ > MICRO-BRASSERIE LE PAB

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

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



SAINT-SAUVEUR > CASIERS SALVATORIENS

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

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



SAINT-VOUGAY > FROMAGERIE DE BRENGOULOU

Fromagerie située sur la ferme de Brengoulou à proximité du château de Kerjean. Fabrication de fromages (frais, tommes, bleus) à base de lait 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 - [f fromageriedebrengoulou](https://www.facebook.com/fromageriedebrengoulou)



SIZUN > L'ÎLOT THÉ

L'Îlot Thé vous propose toute l'année une sélection de thés et infusions bio. Nos mélanges originaux sont préparés par nos soins dans notre atelier situé au cœur des Monts d'Arrée dans le Finistère. Notre gamme permet à chacun-e de trouver une saveur à son goût. Boutique ouverte : 9h-12h / 14h-16h du lundi au jeudi, vendredi sur rdv.

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



ROSCOFF > ALGOPLUS LA CONSERVERIE

Fabrique artisanale et vente directe d'algues alimentaires. Fabrique et vente sur place des produits à base d'algues - cosmétique marin et décoration tendance sur le thème de la mer. Ouvert du lundi au Vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Fermé week-end et jours fériés. Boutique sur le vieux port, du lundi au samedi.

Zad du Port du Blosson - 29680 ROSCOFF
02 98 61 14 14 - www.algoplus-roscoff.fr



ROSCOFF > BRASSERIE KERAVAL CAMUS

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

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



ROSCOFF > FERME LE BER

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

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



ROSCOFF > FERME DE KÉRAVEL

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

653, Créac'h Kéavel - 29680 ROSCOFF
02 98 61 23 53 - 06 18 57 94 48



ROSCOFF > FERME DE PORZ AN PARK

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

600 route du Rucat - Keravel - 29680 ROSCOFF
07 81 09 49 18 - [f ferme.porzanpark](#)



ROSCOFF > MAISON QUÉMÈNER (FERME DE KERGUS)

Producteurs 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 Trévigner - 29680 ROSCOFF
06 51 43 98 53 - [www.maison-quemener.fr](#) - [f maisonquemener](#)



ROSCOFF > LES SAVEURS DE JADE

Vente de fruits et légumes à la ferme d'avril à fin octobre. Certifié Agriculture Bio. Vente de légumes de saison, aubergines, poivrons, concombres, piments, agrumes, du lundi au samedi, de 10h à 18h.

Keravel - Rucat - 29680 ROSCOFF
06 74 84 86 03 - [www.lessaveursdejade.com](#)



SANTEC > MICROBRASSERIE-DISTILLERIE SOAVENN

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

355 Rue des Dentelles - 29250 SANTEC
06 01 88 69 53 - [www.soavenn.bzh](#) - [f Brasserie Distillerie Soavenn](#)



SAINT-POL-DE-LÉON > FERME DE KERDALAR

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



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.

Route de roscoff - 1 Route de Lamberville - 29250 SAINT-POL-DE-LÉON
06 58 55 26 36 - www.savezvousplanterleschoux.fr - **f** svplcsaintpol



SAINT-POL-DE-LÉON > FERME TY COZ

Vente à la ferme toute l'année fruits et légumes bio. Le vendredi de 14h à 18h30. Le samedi de 9h30 à 13h (fruits et légumes bio et marché de producteurs bio). Certifié AB.

29250 SAINT-POL-DE-LÉON
06 98 75 33 11 - **f** fermetycoz



PLOUËNAN > LES SAVEURS DE JADE

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

Lieu-dit Goaz Aliber - 29420 PLOUËNAN
06 74 84 86 03 - www.lessaveursdejade.com - **f** lessaveursdejade





Offices de
Tourisme
de Bretagne

Voyageons ensemble

Charte du voyageur



ROSCOFF
CÔTE DES SABLES
CNCLOS 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 **savour**e 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



L'ANNUAIRE

 Adresse book  Adressbuch

Restauration rapide

KREISKER PIZZA
Saint-Pol-de-Léon
6 Rue Cadiou

MCDONALD'S
Saint-Pol-de-Léon
D58

TACOS DU LÉON
Saint-Pol-de-Léon
3 Rue Verderel

MCDONALD'S
Landivisiau
Zone de Kérivoal

UNE PART DE DOUCEUR
Landivisiau
2, rue de la Tour d'Auvergne

LA P'TITE FRINGALE
Île-de-Batz
Le phare

CAFÉ LE SPOT
Roscoff
Galerie du Port - 11, Quai
Charles de Gaulle

LA FRITERIE DU PORT
Roscoff
Vieux Port - Quai Parmentier

VASCO DA GAMA
Roscoff
Zone du Blosson

Boulangeries

BOULANGERIE DU KREISKER
Saint-Pol-de-Léon
10 Rue Cadiou

**BOULANGERIE - PÂTISSERIE
PRIGENT**
Saint-Pol-de-Léon
5 Place Alain Budès de
Guébriant

DÈS LE MATIN
Saint-Pol-de-Léon
8 Place Alfred de Guébriant

LA MIE DU LÉON
Saint-Pol-de-Léon
Place de l'Évêché

L'ATELIER DE MAËLAN
Landivisiau
10 place Jeanne d'Arc

TY FORN NEVEZ
Sizun
Saint-Cadou - 11 Route du
Grand Mur

**BOULANGERIE, PÂTISSERIE,
CAFÉ AN TAMM BARA**
Plouescat
17, place du Général de Gaulle

**BOULANGERIE-PÂTISSERIE, LE
FOURNIL DES DÉLICES**
Plouescat
3, rue du Général Leclerc

BOULANGERIE GUILLOU
Roscoff
44, rue Gambetta

MAISON NOCHEZ
Roscoff
28, rue Gambetta

Salon de thé

DÈS LE MATIN
Saint-Pol-de-Léon
8 Place Alfred de Guébriant

LIVRES IN ROOM
Saint-Pol-de-Léon
29 Rue du Général Leclerc

LA MIE DU LÉON
Saint-Pol-de-Léon
Place de l'Évêché

UNE PART DE DOUCEUR
Landivisiau
2, rue de la Tour d'Auvergne

L'IVRESSE DES MOTS
Lampaul-Guimiliau
4 Rue de Saint-Sauveur

**BOULANGERIE, PÂTISSERIE,
CAFÉ AN TAMM BARA**
Plouescat
17, place du Général de Gaulle

**BOULANGERIE-PÂTISSERIE, LE
FOURNIL DES DÉLICES**
Plouescat
3, rue du Général Leclerc

LA BOÎTE À GÂTEAUX
Roscoff
18, rue Jules Ferry

**PÂTISSERIE CHOCOLATERIE
STÉPHANE GIRAUD**
Roscoff
14, rue Gambetta

PÂTISSERIE GUYADER
Roscoff
2, rue Amiral Réveillère

Caviste, brasserie

**CAVE LES VINS Ô MUR "CHEZ
MANU"**
Saint-Pol-de-Léon
17 Place Alain Budès de
Guébriant

**BRASSERIE ARTISANALE
PENVEN**
Plouescat
Sur RDV

DISTILLERIE DOURTAN
Plouescat
4 Rue Charles Le Goffic

LA HALLE AUX VINS
Plouescat
6, rue du Général Leclerc

**MINOTERIE-BRASSERIE :
MOULIN SIOHAN**
Lanhouarneau
Moulin de Coat Merret

MICRO-BRASSERIE LE PAB
Île-de-Batz
le bourg - Rue Neuve

**BRASSERIE KERAVAL
CAMUS**
Roscoff
Keravel

**MICROBRASSERIE-
DISTILLERIE SOAVENN**
Santec
355 Rue des Dentelles

LES SAISONS

 Seasonality  Jahreszeiten

	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Jui	Juil	Aoû	Sep	Oct	Nov	Déc	
Oignon de Roscoff	■				■			■					
Artichaut					■								
Chou-fleur	■											■	
Brocoli					■								
Pomme de terre primeur		■						■					
Échalote	■						■						
Tomate					■								
Carotte des sables	■						■						
Les huitres	■								■				
Coquille Saint-Jacques	■									■			
Homard						■							
Tourteau					■								

LES MARCHÉS

 Market day  Markttag

Les marchés, toute l'année

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

Les marchés saisonniers, en juillet-août

MARDI	CLÉDER : de 17h à 20h, Camping de Poulennou.
MERCREDI	PLOUESCAT : de 17h à 20h, Camping de la Baie du Kernic. PLOUÉNAN : de 17h à 21h place François-Prigent.
JEUDI	COMMANA : de 17h à 20h, au bourg. SIBIRIL : de 17h à 19h, au port de Mogueüeric.
VENDREDI	SANTEC : de 17h à 20h30, place du Poulgueuen (face à la plage du Dossen).
DIMANCHE	CLÉDER : le dimanche matin, port de Kerfissien. ÎLE-DE-BATZ : petit marché le dimanche matin, place du Vénoc.

ENGAGEMENTS QUALITÉ



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

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

QUALITY COMMITMENTS

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

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

PLANIFIEZ VOS SORTIES RESTO

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

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



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-cotedessables@roscoff-tourisme.com



SUR L'ÎLE DE BATZ

Le débarcadère

29253 Île de Batz

00 33 (0)2 98 61 75 70

info-iledebatz@roscoff-tourisme.com

À ROSCOFF

Quai d'Auxerre

29680 Roscoff

00 33 (0)2 98 61 12 13

info-roscoff@roscoff-tourisme.com



AU PAYS DE LANDIVISIAU

53 rue du Calvaire

29400 Guimiliau

00 33 (0)2 98 68 33 33

info-paysdelandivisiau@roscoff-tourisme.com

À CLÉDER

France Services et Point I - 1 rue de Plouescat

29233 Cléder

00 33 (0)2 98 69 62 18

info-cotedessables@roscoff-tourisme.com

WWW.ROSCOFF-TOURISME.COM

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



ROSCOFF

CÔTE DES SABLES

ENCLOS PAROISSIAUX

OFFICE DE TOURISME