Baie de SAINT-BRIEUC TOURISME

ADRESSES GOURMANDES

RESTAURANTS | SHOPPING | VISITES | VENTE DIRECTE & MARCHÉS

BRETAGNE

2023

Baie de SAINT-BRIEUC TOURISME

EDITO

Bienvenue en Baie de Saint-Brieuc,

Palette nuancée répondant aux désirs de grand large, de nature grandiose, sauvage et préservée, de flâneries urbaines où dialoguent pierre, bois, époques médiévales et Art déco, et plaisirs gustatifs.

Les possibles sont présentés là, dans le guide que vous tenez entre les mains, scénario qui vous appartient, mais laissez-vous surprendre... La Baie, à l'image de sa coquille emblématique, abrite bien des trésors. Faites de vos détours une destination.

Engagez votre esprit et votre corps dans un voyage renouvelé à l'infini par les paysages, les couleurs, les saisons, les marées, les activités et les évènements : la Baie est mouvement.

Et vous, quel est le vôtre ?

Accueil Vélo · Qualité Tourisme · Office de Tourisme Classé

Malgré nos soins, les informations relayées sont publiées à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiées.

Partagez vos plus belles photos
#baiedesaintbrieuc

Suivez-nous sur **@baiedesaintbrieuc**

baiedesaintbrieuc.com

LES SERVICES
DE L'OFFICE DE TOURISME

Accueil & Information
Conseils personnalisés, documentation et sourire en un seul espace.

Visites guidées
L'Office de Tourisme propose des visites accompagnées : patrimoine historique et savoir-faire artisanal.

Boutique & Billetterie
Produits phares de la Baie, souvenirs locaux, tickets de bus & pass tribu, spectacles.

Wifi
Besoin de vous (re)connecter ?
À l'Office de Tourisme le wifi est gratuit.

SAINT-BRIEUC
2 quater rue des Lycéens Martyrs, 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 32 50 | info@baiedesaintbrieuc.com

QUINTIN
6 place 1830, 22800 Quintin
02 96 74 01 51 | quintin@baiedesaintbrieuc.com

SOMMAIRE

4
COQUILLE SAINT-JACQUES

5
MOULES DE BOUCHOT

6
RESTAURANTS

Saint Brieuc coeur de ville - **P7**
Quartier gare - **P13**
Quartiers maritimes et port du Légué - **P15**
Au bord de l'eau - **P17**
Au coeur de Quintin - **P20**
En périphérie de Saint-Brieuc - **P22**

24
SÉLECTION DE TERRASSES

25
BOIRE UN VERRE - LES BARS

26
SPOTS PIQUE-NIQUE

27
VISITES GOURMANDES

28
SHOPPING GOURMAND

Saint Brieuc coeur de ville - **P29**
Quartiers périphériques - **P32**
Port du Légué - **P33**
En périphérie de Saint-Brieuc - **P34**

36
VENTE DIRECTE & MARCHÉS

Les marchés - **P37**
Vente directe - **P38**

LÉGENDE

- Étoile Michelin
- Toque Gault & Millau
- Maître Restaurateur
- Bib Gourmand Michelin
- Tables & Saveurs de Bretagne
- Rock'n Toques
- Qualité Tourisme
- Proposition Végétarienne
- Nombre de couverts
- Coquilles Saint-Jacques de la Baie à la carte
- Moules de bouchot de la Baie à la carte
- Fruits de mer à la carte
- Transport
- Proche du GR®34
- Terrasse
- Bar
- Wifi
- Animaux admis
- Chèques vacances

Les jours d'ouvertures sont indiqués en vert.

COQUILLE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

5ème baie du monde pour l'amplitude de ses marées et second plus grand gisement de coquilles Saint-Jacques de France, la Baie de Saint-Brieuc est un site naturel d'exception, classé Réserve Naturelle nationale.

EMBLÈME DE BAIE

En Baie de Saint-Brieuc, elle se distingue par l'absence de corail pour laisser place au meilleur : sa noix immaculée. Grâce à ces **6 ports de pêche**, la Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc est débarquée bien vivante, moins de quatre heures après sa pêche, garantissant une fraîcheur exceptionnelle.

La Coquille Saint-Jacques pêchée en Baie de Saint-Brieuc bénéficie d'une **Indication Géographique Protégée** (IGP) et du **Label Rouge** depuis 2021.

UNE RESSOURCE PROTÉGÉE

Un nombre limité de bateaux est autorisé à pêcher la véritable coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc. Seuls 238 bateaux de pêche côtiers sont titulaires d'une licence de pêche. Cette licence leur donne le droit de capturer la coquille Saint-Jacques les lundis et mercredis, **d'octobre à avril** (en dehors des périodes de reproduction), pendant une durée de 45 minutes seulement.

Des restaurateurs proposent à leur carte la Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc.

Dans ce guide, vous les reconnaîtrez grâce à ce picto.

PÊCHERIE CERTIFIÉE « PÊCHE DURABLE »

Cette distinction attribuée par le label international MSC « *garantit que votre poisson a été pêché d'une manière responsable, en laissant suffisamment de poissons dans l'océan, en respectant l'environnement marin et en permettant aux pêcheurs de continuer à exercer leur métier* ».

LES MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

Quand la saison des coquilles Saint-Jacques se termine au printemps, celle des moules arrive en été ! La Baie de Saint-Brieuc compte 200 000 pieux de moules de bouchot label rouge, et déjà 13 000 à Hillion aux abords de la Réserve Naturelle nationale. Ici, les bouchots apparaissent et disparaissent au gré des marées. Accrochées à ces pieux, les moules les plus consommées en France sont reconnaissables à leur chair tendre et savoureuse.

UNE CULTURE RÉCENTE

Implanté dans les années 1960 en Baie de Saint-Brieuc par des mytiliculteurs charentais, le coquillage connaît aujourd'hui son âge d'or. En effet, la Baie de Saint-Brieuc fournit **10 % de la production annuelle française** entre mars et décembre, soit 3000 à 4000 tonnes. Une vingtaine d'entreprises se partage l'entretien et la gestion des **200 000 pieux** implantés sur près de 100 km linéaires, entre la pointe des Guettes à Hillion et Jospinet à Planguenoual.

À LA DÉCOUVERTE DE LA MYTILICULTURE

Pour admirer l'étendue de l'exploitation en Baie de Saint-Brieuc, la pointe des Guettes à Hillion offre au promeneur un point de vue idéal, grâce à un large panorama sur la Baie et les **zones mytilicoles** d'Hillion. Il est possible d'acheter en direct auprès des **producteurs** en se rendant directement à Bon Abri et de découvrir la mytiliculture à travers des **visites organisées** (p. 27 - visites gourmandes).

Des restaurateurs proposent à leur carte les moules de bouchot de la baie.

Dans ce guide, vous les reconnaîtrez grâce à ce picto.

RESTAURANTS

Produits locaux et de saison
sublimés par les chefs de la Baie.
Au menu, suggestion de bonnes tablées.

Cuisine gastronomique

BRUT LE RESTAURANT

80

Navette gratuite
La Grille

Niché dans une maison à colombages de 1649, dans une des plus vieilles rues de Saint-Brieuc, ce restaurant vous propose une carte de produits locaux et de saison.
L'équipe du Brut fait la part belle aux producteurs locaux et vous propose des produits exceptionnels : noix de Saint Jacques de plongée, mozzarella bio de Plédéliac, fromage bio de Plaintel... Venez vivre un moment unique en leur compagnie.

22 rue de Gouët 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 55 06 | brutlerestaurant@gmail.com
Du mardi au samedi uniquement le soir
*L **M M J V S** D (Soir)*

Cuisine gastronomique

LA TABLE D'EDGAR

45

Navette gratuite
Office de Tourisme

Au cœur d'une ancienne et élégante maison d'armateur, savourez le plaisir d'une cuisine retour de marché qui se renouvelle au fil des saisons et des coups de cœur du chef Sébastien David pour les produits frais locaux, aussi beaux que bons, tels que le poisson et la coquille Saint-Jacques.

15 rue Jouallan 22000 Saint-Brieuc
02 96 60 27 27 | saint-brieuc-hotel.fr
Du mardi au vendredi midi et soir, et le midi le soir
*L **M M J V** S D (Midi) L **M M J V S** D (Soir)*

Cuisine bistronomique

LE COMPLICE

28

Navette gratuite
La Grille

Après avoir travaillé dans des restaurants gastronomiques en France et en Italie, le chef David Da Silva vous propose une cuisine bistronomique aux accents portugais.
Découvrez un restaurant avec une façade traditionnelle et un intérieur chaleureux et confortable.
La complicité souhaitée entre l'intégralité de l'équipe et de leur clientèle a donné le nom à leur restaurant.

4 rue de Gouët 22000 Saint-Brieuc
02 21 27 06 42 | le-complice-saint-brieuc.eatbu.com
Du lundi au dimanche midi et soir sauf le mercredi toute la journée et le jeudi midi. Fermé le dimanche soir de janvier à mars.
*L **M** M J **V S D** (Midi) L **M** M **J V S D** (Soir)*

Cuisine bistronomique

LES PETITS GÂTEAUX - BIEN MANGER

20

Navette gratuite
La Grille

Ce restaurant vous propose une carte du midi salée et sucrée. Créative et de saison, bio dans la mesure du possible, la cuisine se veut mouvante et s'adapte notamment aux produits du marché pour les plats comme les desserts. Sur place ou à emporter. Service traiteur disponible toute l'année sur commande.
Sélection de vins : biologiques, bio dynamiques et natures... Vin à emporter à prix cave.
Pâtisseries à emporter sur commande.

9 place du Martray 22000 Saint-Brieuc
09 88 54 39 62 | lespetitsgateauxdejulia@gmail.com
Le midi du mardi au samedi
*L **M M J V S** D (Midi)*
Ouvert certains soirs en été

Cuisine traditionnelle

ESPRIT DE FAMILLE

48

Navette gratuite
Promenades

Dans un écrin et une ambiance cosy, venez découvrir une cuisine traditionnelle à base de produits frais. Espace jeux pour les enfants. Formule midi.
Pâtisseries à emporter.
Vous pouvez également passer commande de plats à emporter du lundi au samedi midi.

21 rue des Promenades 22000 Saint-Brieuc
02 96 61 93 18 | esprit-de-famille.fr
Le midi du lundi au samedi
***L M M J V S** D (Midi)*

Cuisine traditionnelle

L'AIR DU TEMPS

60

Navette gratuite
Office de Tourisme
240 m

Installé dans une belle demeure bourgeoise du cœur de ville, ce bistrot gourmand propose une cuisine de produits frais principalement servis en cocotte, travaillant aussi bien le poisson, que les viandes avec des producteurs locaux. Présent dans le guide Michelin et le Gault Millau depuis plus de 15 ans. Joli patio urbain à l'arrière. Belle terrasse sud.
Plus de 250 références y compris des vins dits natures et biodynamiques. Vente de vins à emporter.

6 rue Sainte-Barbe 22000 Saint-Brieuc
02 96 68 58 40 | airdutemps.fr
Du mardi au samedi midi et soir *L **M M J V S** D (Midi et Soir)*

Cuisine traditionnelle

LE 1701

50

Navette gratuite
Foyer St-Vincent

Niché dans une jolie maison à pans de bois du cœur de ville, ce bar-restaurant propose une cuisine traditionnelle le midi, une ambiance plus festive et un service tard le soir, ainsi qu'un brunch gourmand le dimanche midi. Cuisine maison, les végétariens et les véganes sont les bienvenus ! Terrasse ensoleillée l'été. Le 1701 organise de temps en temps des événements, blind-est, burger quiz, loto, stand-up...

23 rue Maréchal Foch 22000 Saint-Brieuc
02 96 61 59 94 | 06 50 99 96 68 | mathilda.brouard@gmail.com
Tous les jours midi et soir sauf le mardi et mercredi
***L** M M **J V S D** (Midi et soir)*

Cuisine traditionnelle

SUCRÉ SALÉ

38

Navette gratuite
Office de Tourisme
210 m

Dans un cadre cosy et chaleureux, venez déguster le midi des tartes, des plats du jour ou encore des salades faites maison avec des produits frais. Service continu de tartes salées de 10h à 18h.
L'après-midi salon de thé jusqu'à 18h15. Buffet de pâtisseries maison à déguster avec une riche sélection de plus de 90 thés et d'autres boissons chaudes ou désaltérantes.
Vente à emporter de thés et tartes.

6 rue Jouallan 22000 Saint-Brieuc
02 96 68 34 22 | sucresale@gmail.com
Du mardi au samedi
*L **M M J V S** D (de 10h à 19h)*

Crêperie

CRÊPERIE DES PROMENADES

Navette gratuite
Promenades

Mathilde et Natacha vous accueillent en cœur de ville dans cette petite crêperie traditionnelle mais pas que : galettes aux algues et gaufres de blé noir vous surprendront ! Ici, les crêpes et galettes sont tournées à la minute et font la part belle aux produits frais, de saison et du coin. Pensez à réserver, c'est vite complet !

18 rue des Promenades 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 23 65 | creperiepromenades@gmail.com
Du 01/01 au 31/12 (sauf juillet-août) : Le midi du mardi au samedi, et le soir le jeudi, vendredi et samedi
*L **M M J V S** D (Midi) L M M **J V S** D (Soir)*
Du 05/07 au 26/08 : Du mardi au samedi midi et soir
*L **M M J V S** D (Midi et Soir)*

Bistrot / Bar à vin

LA BERGERIE

Navette gratuite
Foyer St-Vincent

Ce bistrot-jardin au cadre agréable vous accueille le midi. Vous y trouverez un savoureux plat du jour, ainsi qu'une carte de salades. La cuisine est maison à base de produits frais et de saison.
Un charmant jardin clos de murs vous invite à la détente.

7 rue Saint-Vincent de Paul 22000 Saint-Brieuc
02 96 71 05 54
Le midi du lundi au vendredi
***L M M J V** S D (Midi)*

Bistrot / Bar à vin

LE NELSON

Navette gratuite
Office de Tourisme

Dans ce bistrot à l'ambiance décontractée, découvrez un service avec une carte simple, de la cuisine faite maison, une suggestion du jour et toujours le burger et ses frites maison. Vente à emporter : sandwicherie, salades et plats à partir de produits frais, planches de charcuterie et fromage. C'est aussi un coffee shop reconnu pour ses boissons sans alcool et ses boissons lactées avec des barres chocolatées (lichouilles, machouilles...).

11 rue du Général Leclerc 22000 Saint-Brieuc
02 56 26 00 98
Du 01/01 au 28/02 : Le midi du lundi au samedi
***L M M J V S** D (Midi)*
*Du 01/03 au 31/12 : Le midi du lundi au samedi, et le soir le jeudi, vendredi et samedi **L M M J V S** D (Midi) L M M **J V S** D (Soir)*

Bistrot / bar à vin

LE PÈRE MOUSTACHE

Navette gratuite
Office de Tourisme
210 m

En plein cœur de ville, venez déguster des produits frais dans un espace convivial et chaleureux, inspiré des brasseries parisiennes. A l'intérieur ou sur leur belle terrasse, de vrais plats traditionnels vous sont proposés.
Découvrez aussi le bar à vin et à cocktails, et dégustez des crêpes sucrées, milkshakes et smoothies.

10 rue de la Poissonnerie 22000 Saint-Brieuc
02 63 65 50 48 | 07 70 06 43 51 | dolche9301@hotmail.fr
***7j/7** (Midi et soir)*

Grill

LE MADURE

35

Wi Fi

Navette gratuite La Grille

Ce restaurant vous accueille dans un décor alliant modernité, pierres et poutres apparentes.
Amateurs de viandes racées, venez découvrir l'authenticité d'une grillade au feu de bois.
Sélection de viandes locales.
Grande cheminée.
Profitez d'une charmante terrasse aux beaux jours.

14 rue Quinquaine 22000 Saint-Brieuc
02 96 61 21 07
Du mardi au vendredi midi et soir, et le soir le samedi
*L **M M J V** S D (Midi) L **M M J V S** D (Soir)*

Pizzeria

LE PALAZZO

Vegé

85

Wi Fi

Navette gratuite La Grille

Dans cette brasserie pizzeria au cadre contemporain, venez déguster des pizzas, salades, burgers faits maison, viandes, poissons, moules de la Baie de Saint-Brieuc, plats du jour, ainsi que des suggestions à l'ardoise.

7 place du Chai 22000 Saint-Brieuc
02 96 72 93 54 | yann.raynal13@gmail.com
Du mardi au samedi midi et soir. Ouvert les jours fériés.
*L **M M J V S** D (Midi et soir)*

Pizzeria

STELLA MARIS

Vegé

Wi Fi

98

Ligne A Palais de Justice

Dans leur restaurant pizzeria typique, cette famille arrivée directement d'Italie vous propose des plats italiens préparés avec des produits venant du pays, à consommer sur place ou à emporter. Le tout accompagné d'une large sélection de vins.

4 boulevard Waldeck-Rousseau 22000 Saint-Brieuc
02 96 94 24 20 | restaurant-stella-maris.fr
Du mardi au samedi midi et soir
*L **M M J V S** D (Midi et Soir)*

Hôtel de charme

EDGAR HOTEL & SPA

edgar HÔTEL & SPA

15 Rue Jouallan,
22 000 Saint-Brieuc

resa@hotel-edgar.fr

02.96.60.27.27

Fermez les yeux et inspirez profondément...

Les petits plats mijotés par notre Chef, Sébastien David et son équipe enivrent vos papilles grâce à des produits frais et locaux.
Retrouvez vous autour de plats savoureux et inédits pour déjeuner ou dîner dans un cadre moderne et élégant.
Vous apprécierez également le calme et la volupté dans une ambiance chic et conviviale.
L'accueil y est personnalisé, le service bienveillant, si bien que l'on se sent reçu comme un ami.

Privatisable dans sa totalité, le restaurant s'adapte à toutes vos envies pour l'organisation de vos évènements.

Hôtel : L M M J V S D (24 h/ 24)
SPA :
- Espace bien-être : L M M J V S D (8h00 – 22h00)
- Soins : L M M J V S D (11h00 – 20h00)

Restaurant : L M M J V S* D (*Samedi : ouvert uniquement le soir)

Haut débit & Gratuit

24h/24

Brasserie

BRASSERIE BREI'Z

150 WiFi

Lignes A, B et E
Ccal. Les Champs

Dans cette brasserie au décor breton moderne et coloré, vous pourrez déguster le célèbre Kig ha farz, l'andouille purée et toute une gamme de plats traditionnels.
Aux beaux jours, venez déguster des glaces et des spécialités faites maison.
Formules du midi avec verre de vin, café ou thé ou deux verres de vin et un café ou un thé.

Centre commercial Les Champs, 1 Jardins Allende
22000 Saint-Brieuc
02 96 77 27 54 | breiz-brasserie.fr
***7j/7** (Midi et Soir)*

Brasserie

L'ARBALAISE

WiFi 80

Navette gratuite
Office de Tourisme
260 m

Cécile et Aurore vous souhaitent la bienvenue dans leur bistrot chaleureux, idéalement situé en cœur de ville. Elles vous proposent de manger simple et bon : des produits frais et cuisinés avec générosité.

12 rue Michelet 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 02 30 | larbalaise@orange.fr
Le midi du lundi au samedi, et le soir le vendredi
(Fermeture une semaine en février, une semaine en avril et trois semaines en août)
***L M M J V S** D (Midi) L M M J **V** S D (Soir)*

Brasserie

LA TAVERNE SAINT-BRIEUC

150 WiFi

Navette gratuite Centre-Clémenceau

Située en plein centre-ville de Saint-Brieuc, cette brasserie à l'ambiance conviviale propose des recettes traditionnelles et savoureuses avec comme spécialités la cotriade bretonne, plateaux de fruits de mer, choucroute traditionnelle ou choucroute de la mer et la flammenkuche, poissons, viandes grillées, burgers et salades. Terrasse.
Salon de thé et bar ouverts en continu durant la journée.

2 place Duguesclin 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 93 13 | hotel-duguesclin.fr
***7j/7** (Midi et Soir)*

Brasserie

LE CAFÉ 16

40

Navette gratuite
La Grille

C'est en plein cœur du quartier historique que Patrice Tardivel a choisi d'installer son commerce rempli de charme et de convivialité. Découvrez le plaisir et la générosité d'une bonne brasserie gourmande avec une cuisine 100 % maison. La carte n'est pas figée dans le temps et évolue tous les jours en fonction des produits du marché. Dégustez des recettes originales de burgers ou des pièces de bœuf généreuses ! Sur place ou à emporter.

14 place du Martray 22000 Saint-Brieuc
02 56 44 50 43 | Facebook : Le Café 16
Le midi du lundi au samedi.
***L M M J V S** D (Midi)*

Restauration Rapide

DONKEY'S COFFEE SHOP

Vegé · Wi Fi · 50 · Navette gratuite Office de Tourisme 260 m

Ce coffee shop briochin, cosy et chaleureux, est l'endroit idéal pour déguster à toute heure un excellent café, chocolat chaud, smoothie, cappuccino, limonade maison, etc., accompagné de pâtisseries artisanales anglo-saxonnes.
Le petit-déjeuner est servi jusqu'à 11h30, vient ensuite le déjeuner, une recette sucrée/salée, végétarienne ou plus classique proposée dans un bagel, un wrap, un panini ou en salade fait à la minute. Le décor est splendide.

27 rue Charbonnerie 22000 Saint-Brieuc
07 69 54 40 44 | donkeyscoffeeshop@gmail.com
Du mardi au samedi
*L **M M J V** (9h à 18h30) **S** D (9h à 19h)*

Restauration Rapide

LA VÉGÉTALERIE

Vegé · 28 · Navette gratuite La Grille

Dans une ambiance cocooning au milieu des plantes, découvrez de délicieux plats et pâtisseries accompagnés de jus fraîchement pressés ou boissons bio (café, thés, matés, infusions, bouillons...). Cuisine 100 % végétale, faite maison et avec amour. Du savoureux et du sain !

1 rue de Rohan 22000 Saint-Brieuc
02 96 52 26 75 | contact@lavegetalerie.fr
Du mardi au samedi
*L **M M J V S** D (10h30 à 18h30)*

Traiteur - Restauration Rapide

PASTILLA TEMPURA

Vegé · Wi Fi · 20 · Navette gratuite Promenades 210 m

Un lieu raffiné où les gourmands se donnent rendez-vous pour déguster une cuisine métissée, saine et faite maison. La cuisine repose sur des produits de qualité locaux et d'ailleurs, qui respectent le rythme des saisons. Les plats à emporter ou à déguster sur place revisitent les classiques de la cuisine du monde, tout en s'adonnant aux inspirations créatives et modernes de la cheffe. Salon de thé avec pâtisseries et desserts fait maison. Épicerie fine. Possibilité de se restaurer à toute heure. Brunch trop bon.

38 rue Saint-Guillaume 22000 Saint-Brieuc
02 96 61 10 41 | Facebook : Pastilla Tempura - Traiteur - Saint-Brieuc
Du mardi au samedi
*L **M M J V S** D (de 10h-18h45)*

Cuisine gastronomique

Ô SAVEURS

Navette gratuite Gare Robien

À deux pas de la gare, dans une ambiance moderne et chaleureuse, découvrez la cuisine originale et inventive de Gwenaël Lavigne, qui allie gastronomie et tradition. Dans ce paradis du goût, le chef révèle sa générosité et son inventivité.

10 rue Jules Ferry 22000 Saint-Brieuc
02 96 94 05 34 | osaveurs-restaurant.com
Le midi du mardi au samedi, et le soir le jeudi, vendredi et samedi
*L **M M J V S** D (Midi) L M M **J V S** D (Soir)*

Cuisine traditionnelle

L'HORIZON

Ligne C Bienvenüe 220 m

A deux pas du centre-ville et du camping, dans une ambiance conviviale et un cadre chaleureux, rétro et atypique, ce restaurant vous propose une cuisine traditionnelle, gourmande et exhaustivement faite maison à base de produits frais et locaux soigneusement sélectionnés.
Spécialiste des anniversaires et menus de groupes avec des offres tout compris. Menu enfants disponible. Terrasse ombragée ainsi que parking privé.

43 rue de Trégueux 22000 Saint-Brieuc
02 96 94 03 85 | lhorizon.bzh
Le soir le lundi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche
***L** M M **J V S D** (Soir)*

Cuisine traditionnelle

L'OURS HERBIVORE

Navette gratuite Abbé Garnier

Non loin du cœur de ville et de la gare, cette restauratrice propose une expérience gustative unique, en créant des plats différents tous les jours. Sa cuisine vegan 100 % maison est imaginée à partir de produits frais et 100 % bio issus des maraîchers locaux. Pour son restaurant, elle crée des jus de fruit revitalisants et des plats bons pour la santé et plein de saveurs.

2 rue de Trégueux 22000 Saint-Brieuc
02 96 69 20 95 | 06 43 46 85 88
loursherbivore22@gmail.com
Le midi du lundi au vendredi
***L M M J V** S D (Midi)*
Possibilité de manger les week-ends, les jours fériés et les soirs pour les groupes sur réservation (minimum 10 personnes).

Ce coffee shop briochin, cosy et chaleureux, est l'endroit idéal pour une pause gourmande : des spécialités à base de café, chocolat chaud, limonade maison, jus de fruits frais, smoothie, chaï, pâtisseries artisanales anglo-saxonnes... Le petit déjeuner est servi jusque 11h30, puis pour le déjeuner, une recette unique et originale proposée dans un bagel, un wrap, un panini ou en salade.

M-V: 9h – 18h30 / S: 9h – 19h
27 Rue Charbonnerie – Saint Brieuc
07 69 54 40 44
donkeyscoffeeshop@gmail.com

Crêperie

CRÊPERIE BLEU MARINE

Navette gratuite Sainte-Anne

Dans une ambiance familiale et un cadre chaleureux, crêperie traditionnelle cuisinant des produits locaux. Terrasse exposée Sud.
Carte en braille. Rampe accès handicap.
Allemand parlé.

28 bis rue Aristide Briand 22000 Saint-Brieuc
02 96 94 26 73 | creperie-bleu-marine.fr
Du mardi au vendredi midi et soir, et le midi le samedi
*L **M M J V S** D (Midi) L **M M J V** S D (Soir)*

Restauration Rapide

LA PÔSE DE VALENTINE

Navette gratuite Gare Robien

A deux pas de la gare, découvrez une restauration de qualité sur place ou à emporter : petit-déjeuner, plats cuisinés, burger, sandwich, snacking, pÔse goûter, café, boissons...

29 boulevard Carnot 22000 Saint-Brieuc
02 96 69 83 62
Du lundi au vendredi
*L **M M J V** S D (7h à 19h15)*

Restaurant étoilé

AUX PESKED *

Ligne D
Champ des Nues

Dans un décor élégant et contemporain avec vue superbe sur la vallée du Gouët, le chef Mathieu Aumont cuisine des produits de saison dont il révèle les saveurs.
Savourez une cuisine à l'élégance aussi personnelle que l'esprit du lieu.

59 rue du Légué 22000 Saint-Brieuc
06 84 81 54 41 | 02 96 33 34 65 | auxpesked.com
Du mardi au vendredi midi et soir, et le soir le samedi
Vacances indiquées sur le site internet
*L **M M J V** S D (Midi) L **M M J V S** D (Soir)*

Restaurant étoilé

LA VIEILLE TOUR *

Ligne D
Rue de la Tour

Dans un cadre contemporain et chaleureux, le chef Nicolas Adam met en valeur les produits de la pêche et du potager breton. Cave éblouissante, Frédéric Boulic, meilleur sommelier de Bretagne 2012 Gault & Millau, plats savants et maîtrisés.
Salon privé. Bons cadeaux.
Plats à emporter.

75 rue de la Tour 22190 Plérin
02 96 33 10 30 | la-vieille-tour.com
Du mardi au vendredi midi et soir, et le soir le samedi
*L **M M J V** S D (Midi) L **M M J V S** D (Soir)*

Cuisine traditionnelle

LE BISTROT DU MARIN

Ligne D
sous la Tour
200 m

Situé près du port du Légué, le Bistrot du Marin vous accueille dans un endroit chaleureux et atypique.
Leur spécialité : le fish and chips et le fish burger maison et sa farandole de cabillaud.
L'équipe vous propose également cocottes de cabillaud, entrecôte, moules en saison, cheesecake, moelleux au chocolat, tiramisu breton...

1 rue de la Tour 22190 Plérin
02 96 33 28 69 | Facebook : Le Bistrot du Marin
Du 01/01 au 17/05 et du 30/09 au 31/12: le midi du mardi au dimanche, et le soir le vendredi et samedi.
*L **M M J V S D** (Midi) L M M J **V S** D (Soir)*
*Du 18/05 au 29/09 : le midi du mardi au dimanche, et le soir du mercredi au samedi. L **M M J V S D** (Midi) L M **M J V S** D (Soir)*

Cuisine traditionnelle

LE GRAND LÉJON

Ligne D
Résistance

Vue sur le port du Légué, esprit convivial et familial. Cuisine traditionnelle style bistrot : fait-maison, frais, local, régional. 4 espaces au choix : le charme des pierres et poutres apparentes, le côté jardin, la lumineuse véranda été + hiver, la terrasse l'été.
Parking gratuit. Exposition plein sud. Dîner selon la saison.
Le restaurant propose un couscous en plat du jour tous les 3ème jeudi de chaque mois.

3 place de la Résistance 22190 Plérin
02 96 33 02 78 | societeaudane@orange.fr
Le midi tous les jours sauf le mercredi.
Ouverture au dîner : selon la saison (les contacter).
(Congés pendant les fêtes de fin d'année)
***L M** M **J V S D** (Midi)*

Cuisine traditionnelle

MANOIR LE QUATRE SAISONS

Ligne E
Cesson Rép.
1,3 km

Isabelle, Benjamin et Jean-Étienne ont uni leur savoir-faire afin de vous accueillir dans un petit coin de paradis au cadre intimiste et chaleureux. Le restaurant est spécialisé dans la cuisine française traditionnelle. Venez déguster une cuisine locale et savoureuse comme le ris de veau croustillant aux morilles, les nems choco-spéculos caramel au beurre salé... Le sourire, la convivialité et la bonne humeur sont les mots d'ordre du restaurant.

61 chemin des Courses 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 20 38 | manoirquatresaisons.fr
Le midi du mardi au dimanche, et le soir le jeudi, vendredi et samedi
*L **M M J V S D** (Midi) L M M **J V S** D (Soir)*

Pizzeria

BRITALIA

Ligne D
Résistance

Dans ce restaurant très bien situé sur le port du Légué, venez découvrir un grand choix de pizzas dont leur spécialité la pizza au blé noir (sarrasin), ainsi que des plats d'inspiration italienne et des planches de charcuteries et de fromages italiens.
Le restaurant propose également des plats traditionnels tel que la souris d'agneau (suivant la carte en cours) et l'inspiration du moment (du mardi au vendredi).

Rue de la Poste 22190 Plérin
02 96 32 60 36 | restaurant-pizzeria-britalia.fr
Du mardi au dimanche midi et soir
*L **M M J V S D** (Midi et soir)*
Ouvert pour les pizzas à emporter à partir de 17h30 du mardi au dimanche.

Brasserie

LE QUAI GOURMAND

Ligne D
Ti Ar Vro
300 m

En toute convivialité et avec vue imprenable sur le port du Légué, venez découvrir une cuisine de tradition et de modernité, faite avec des produits locaux de saison.
Vous pourrez, au gré de vos envies, vous régaler à discrétion de leurs buffets salés, sucrés et iodés selon la saison et les marées.

Carré Rosengart, 16 quai Armez 22000 Saint-Brieuc
02 96 72 16 36 | contactquaigourmand@gmail.com
*Le midi du lundi au dimanche, et le soir le jeudi, vendredi et samedi **L M M J V S D** (Midi) L M M **J V S** D (Soir)*

Cuisine traditionnelle

AU BON SAINT NICOLAS

Ligne 20
Hillion Centre
250 m

Situé non loin de la mer, cet hôtel-restaurant propose une cuisine traditionnelle et des menus ouvriers.
Plateaux de fruits de mer sur place ou à emporter sur réservation.
Dimanche possible pour groupes.

8 place de l'Eglise 22120 Hillion
02 96 32 21 03 | au-bon-saint-nicolas.com
Du lundi au jeudi midi et soir, et le midi le vendredi.
***L M M J V** S D (Midi) **L M M J** V S D (Soir)*

Cuisine traditionnelle

BISTROT LES ROSAIRES

Ligne R (été)
Les Rosaires
400 m

Venez manger devant une vue mer exceptionnelle. Cette brasserie vous fera découvrir une carte pour tous les budgets : galettes, burger maison, fish and chips et noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc.
Salon de thé le samedi et dimanche après-midi.

6 boulevard de la Côte d'Émeraude 22190 Plérin
02 96 79 38 21 | 06 15 06 61 57 | bistrot-lesrosaires.fr
Du 01/01 au 31/12 (sauf juillet-août) : le midi le lundi, mardi et jeudi, et midi et soir le vendredi, samedi et dimanche
***L M** M **J V S D** (Midi) L M M J **V S D** (Soir)*
*Du 01/07 au 31/08 : Le lundi et du jeudi au dimanche midi et soir, et le midi le mardi **L M** M **J V S D** (Midi) **L** M M **J V S D** (Soir)*

Cuisine traditionnelle

LA MUZ'BOUCHE

Ligne R (été)
Les Rosaires
200 m

Installé sur l'esplanade des Rosaires, ce restaurant vous propose 3 cartes différentes qui varient en fonction des saisons avec une cuisine faite maison axée sur des produits frais et locaux.
Les produits sont choisis avec soin, que ce soit pour leur qualité ou leur provenance : charcuterie de la Ferme de la Marre à Lamballe, viande de la Ferme de L'Aubrac à Gommenech, poulet de la Ferme de Max près de Guingamp, glaces de chez Éric Élien...

1 avenue de la Duchesse Anne 22190 Plérin
02 96 78 66 85 | 06 11 86 08 93 | lamuzbouche@yahoo.com
Horaires et jours d'ouverture : prendre contact avec l'établissement.

Cuisine traditionnelle

TY NOUN

Ligne 10
Louis Blanc
1,1 km

Dans ce restaurant des vacances aux saveurs bretonnes au cadre convivial et familial, venez découvrir des produits locaux et une gastronomie bretonne faite maison.
Petit-déjeuner, déjeuner, dîner, pique-nique. Bar, cocktails, apéro musicaux.
Sur place ou à emporter.

Camping les Madières – Le Vau Madec 22590 Pordic
06 29 13 72 74 | 02 96 79 02 48 | noelline.guinard@tynoun.fr
Ouvert du 05/05 au 30/09
*Basse saison : le midi le vendredi et dimanche, et le soir du jeudi au dimanche L M M J **V** S **D** (Midi) L M M **J V S D** (Soir)*
*Pleine saison (juillet-août) : du lundi au dimanche midi et soir sauf le samedi midi **L M M J V** S **D** (Midi) **L M M J V S D** (Soir)*
Juillet - août : ouverture à partir de 16h tous les après-midi.

Crêperie

CRÊPERIE AU RYTHME DES MARÉES

Ligne R (été)
Les Rosaires
400 m

Sur leur terrasse face à la mer, venez déguster des crêpes, galettes et glaces. Les crêpes et galettes sont élaborées au maximum à partir de produits locaux et frais. Les galettes sont garanties 100 % au blé noir donc sans gluten. Cette crêperie vous propose également des galettes au saumon fumé artisanal, ainsi que des noix de Saint Jacques selon arrivage et les dates de la saison de pêche.

28 boulevard de la Côte d'Émeraude 22190 Plérin
02 96 93 62 13 (Réservations vivement conseillées)
Du 01/01 au 31/03 et du 01/10 au 31/12 : du mardi au dimanche
*L **M M J V S** (de 12h à 18h et de 19h à 20h30) **D** (12h à 18h)*
Du 01/04 au 30/09 : du mardi au dimanche
*L **M M J V S** (de 12h à 18h et de 19h à 21h00) **D** (12h à 18h)*
En fonction du calendrier, les horaires sont susceptibles de changer et sont modifiés en temps réel sur Google.

Crêperie

CRÊPERIE DES GRÈVES

Ligne 30
Les Grèves

Au bord de la Réserve Naturelle, Floriane Couapel vous fera déguster, dans une ambiance chaleureuse et authentique, des crêpes et galettes entièrement faites maison à base de produits locaux et de saison.
Aire de jeux attenante l'été.

23 rue des Grèves 22360 Langueux
02 96 72 56 96 | lacreperiedesgreves@gmail.com
*Du 01/01 au 31/12 (sauf juillet-août) : du mardi au samedi midi et soir L **M M J V S** D (Midi et soir)*
Du 01/07 au 31/08 : du mardi au dimanche midi et soir
*L **M M J V S D** (Midi et soir)*

Produits de la mer

LA CABANE DE MYTILUS

Ligne 20
Route de la Grandville
780 m

Ce restaurant vous accueille sur sa terrasse en toute simplicité (mais à l'abri du vent et de la pluie !) pour une dégustation de leurs moules fraîchement récoltées et cuisinées. Passez un chouette moment en famille ou entre amis avec une vue magnifique. Une terrasse montée sur... les bouchots !! Soigneusement assemblés, ces pieux leurs permettent de vous proposer une belle terrasse en bois surélevée pour profiter de la vue sur mer.

Zone mytilicole de Bon Abri, Route de Bon Abri 22120 Hillion
06 69 67 04 17 | mytilus.bzh/la-cabane-de-mytilus
Ouvert de juin à fin septembre
Du 09/06 au 25/06 : du vendredi au dimanche
*L M M J **V S D** (de 12h à 15h et de 18h30 à 21h30)*
*Du 26/06 au 03/09 : **7j/7** (de 12h à 21h30)*
Du 04/09 au 01/10 : du mercredi au dimanche
*L M **M J V S D** (12h à 15h et 18h30 à 21h30)*

Produits de la mer

LES VIVIERS DE ST-MARC (LES MAREYEURS BRETONS)

Ligne 1
Les Dalliots
970 m

A moins de dix minutes de Saint-Quay-Portrieux, ces spécialistes des produits de la mer vous accueillent dans une ambiance chaleureuse et populaire. Le restaurant jouxte sa poissonnerie et ses viviers : fraîcheur garantie ! Voici le lieu idéal pour déguster un plateau de fruits de mer avec une jolie vue mer ou alors se laisser tenter par la spécialité de la maison : homard ou langouste grillés.

Grève de Saint-Marc 22410 Tréveneuc
02 96 70 79 79 | viviers-st-marc.com
Ouvert d'avril à fin septembre.
Horaires et jours d'ouverture : prendre contact avec l'établissement.

Produits de la mer

LE PANIER IODÉ

Ligne 2
Salle des Fêtes
3.7 km

Découvrez un lieu unique dans la Baie de Saint-Brieuc. Une pause gourmande dans un cadre idyllique où déguster des fruits de mer, coquillages, crustacés, mais également des moules de bouchots.
Dans l'espace boutique, ces produits sélectionnés avec soin auprès des producteurs locaux, sont proposés en vente directe, à emporter.

Zone mytilicole de Jospinet 22400 Planguenoual
02 96 32 74 99 | lepanieriode.com
Du mardi au dimanche toute l'année (sauf juillet-août tous les jours)
Le service chaud est possible de 12h00 à 14h30, et les denrées froides (plateaux de fruits de mer, etc.) sont servies jusqu'à 18h.
*L **M M J V S D** (10h à 18h)*
*En juillet et août : **7j/7** (9h00 à 19h)*

Cuisine traditionnelle

LA QUINTINE

50 WiFi

Ligne 5
La Vallée

Au cœur de l'ancien relais postal de Quintin, venez découvrir un lieu idéal pour passer de beaux moments et déguster une cuisine traditionnelle généreuse. Spécialités belges dont les frites, les vraies au blanc de boeuf, carbonnades flamandes, waterzooï, boulets liégeois... Les plats peuvent être emportés.
C'est aussi un bar et un glacier : bière belge avec une offre de 15 à 20 références dont les 5 bières trappistes. Les glaces sont faites maison.

7 place de la République 22800 Quintin
09 50 19 18 83 | 07 49 08 02 08
Facebook : La Quintine Quintin
Du 01/01 au 16/04 : tous les jours sauf le mercredi et jeudi
***L M** M J **V S D** (12h-21h)*
Du 17/04 au 15/10 : tous les jours sauf le mercredi
***L M** M **J V S D** (12h-21h)*
Du 16/10 au 31/12 : tous les jours sauf le mercredi et jeudi
***L M** M J **V S D** (12h-21h)*

Cuisine traditionnelle

LA VALLÉE

80 WiFi

Ligne 5
La Vallée
240 m

Situé face à l'étang de Quintin, ce restaurant vous propose de déguster une cuisine traditionnelle faite maison avec des produis frais et locaux. Le bar et le salon de thé sont ouverts l'après-midi. Vous pourrez savourer des pâtisseries et crêpes faites sur place, ainsi que des sandwichs. Une terrasse est à votre disposition afin de passer un moment agréable en famille ou entre amis. Palets bretons et jeux de boules à disposition.

12 rue de la Vallée 22800 Quintin
02 96 74 80 99 | restaurant-de-la-vallee.fr
Du 01/01 au 31/12 : le midi du lundi au samedi
***L M M J V S** D (Midi)*
Ouvert le soir pour les groupes sur commande.
Le bar et le salon de Thé sont ouverts 7j/7 en juillet et août.

Cuisine traditionnelle

RESTAURANT DU CHÂTEAU

120 WiFi

Ligne 5
La Vallée
240 m

Restaurant ouvert aux individuels pour les dîners aux chandelles, chaque samedi soir en juillet et août (dîner et visite nocturne). Ouverture ponctuelle selon évènement : dîner de la St Valentin, Nuit des châteaux, restauration lors de manifestations festives organisées dans la Petite Cité de Caractère. Ouvert toute l'année sur réservation pour les groupes de 12 à 120 personnes (associations, clubs, séminaires, journées d'étude...).

Impasse de la Pompe, Château de Quintin 22800 Quintin
02 96 74 94 79 | 06 11 70 96 64 | chateaudequintin.fr
A partir de 15 personnes et uniquement sur réservation.

Brasserie

AR KASTELL

Ligne 5
La Vallée
460 m

Situé en contrebas de la tour des archives du château, l'équipe jeune et dynamique de ce restaurant vous accueille dans un très joli cadre.
Jérémie Chaen, le chef, a grandit dans le milieu de la restauration et en a fait son métier depuis plus de 15 ans. Il valorise les produits de qualité, frais, régionaux et locaux. Sa cuisine bistronomique évolue au fil des saisons.

16 rue du Vau de Gouët 22800 Quintin
02 90 36 01 75 | Facebook : Ar Kastell
Le midi le lundi et mardi, et midi et soir du jeudi au dimanche
***L M** M **J V S D** (Midi) L M M **J V S D** (Soir)*

Restauration rapide

AU KASDALL

Ligne 5
La Vallée
240 m

En plein cœur de la Petite Cité de Caractère, découvrez un grand choix de pizzas et burgers faits avec des produits frais et de qualité, le tout à emporter.

32 grand'rue 22800 Quintin
06 74 06 96 27 | Facebook : Au Kasdall
De janvier à mars : du jeudi au dimanche midi et soir
*L M M **J V S D** (Midi et Soir)*
D'avril à octobre : le soir le lundi et mardi, et du jeudi au dimanche midi et soir
*L M M **J V S D** (Midi) **L M** M **J V S D** (Soir)*
De novembre à décembre : du jeudi au dimanche midi et soir
*L M M **J V S D** (Midi et Soir)*

Cuisine gastronomique

LE BRÉZOUNE

30

Ligne B
Calvaire
200 m

Venez découvrir une cuisine de saison et de goût dans un cadre contemporain, pour vivre un moment assurément savoureux et surprenant.
Terrasse ensoleillée l'été.
Possibilité d'accueillir des groupes de 15 personnes.
A découvrir le burger gastronomique, sur place ou à emporter.
Vente de menus à emporter également le samedi soir et le dimanche midi. Pensez à réserver.
Menus le midi à partir de 19€ du mardi au vendredi.
Menu soir et week-end de 42€ à 68€.
Cours de cuisine tous les mercredis soirs, sur inscription.

15 rue de la Poste 22440 Ploufragan
02 96 01 59 37 | lebrezoune.fr
Le midi tous les jours sauf le lundi et samedi, le soir le vendredi et samedi L ***M M J V*** S ***D*** *(Midi)* L M M J ***V S*** D *(Soir)*

Crêperie

CRÊPERIE DE YOUENN – LE RESTO À CROQUER

28

Ligne B
Croix Samson
240 m

Dans une ambiance cosy, à l'intérieur ou sur la terrasse, dégustez un grand nombre de plats savoureux et variés : galettes garnies classiques et originales, crêpes gourmandes et sandwichs gourmets, quiches ou tartes à dévorer, salades, desserts délicieux..
Chaque semaine, un nouveau menu avec des produits bio, locaux et de saison est proposé. À déguster sur place ou à emporter.
Épicerie de produits régionaux. Vente de crêpes et galettes à emporter.

37a rue de Rennes 22360 Langueux
02 96 33 85 77 | lacreperiedeyouenn@yahoo.fr
Du lundi au vendredi
L M M J V S D *(11h30 à 18h)*

Cuisine traditionnelle

LA TABLE DE L'ESKEMM - HÔTEL L'ESKEMM

Ligne D
Ville Jouyaux
1 km

Restaurant certifié Maître Restaurateur de l'hôtel l'Eskemm, situé aux abords de la zone de loisirs Cinéland. Cuisine raffinée à base de produits frais. Menu du marché qui varie chaque jour. Viandes et poissons français, nombreux fournisseurs locaux. Menu enfant offert le mercredi midi. Moules de bouchot en juillet et août, tous les vendredis et samedi soirs. Idéalement sur réservation.

3 avenue Pierre Mendès France 22950 Trégueux
02 96 78 44 55 | leskemm.fr
Du lundi au jeudi midi et soir, et le midi le vendredi toute l'année
***L M M J V** S D (Midi) **L M M J** V S D (Soir)*
Fermé entre Noël et 1er de l'an.
Juillet et août : ouvert le vendredi soir et le samedi soir
***L M M J V** S D (Midi) **L M M J V S** D (Soir)*

Cuisine traditionnelle

LE CARRÉ BLANC

Ligne B
Landelle

C'est dans un cadre chaleureux et moderne que ce restaurant vous propose une cuisine traditionnelle élaborée à base de produits frais des artisans locaux : poissons, viandes, cuissons plancha ou encore woks de légumes. Le chef et son équipe vous proposent une dégustation de mets cuisinés avec passion. Observez la brigade en pleine action grâce à la cuisine ouverte et appréciez un moment riche en saveurs. Profitez de la pergola aux beaux jours.

5 rue de la Landelle 22360 Langueux
02 96 52 43 43 | brithotel-saintbrieuc.fr
Du lundi au vendredi midi et soir
***L M M J V** S D (Midi et Soir)*

Brasserie

SNACK BZH WAKEPARK

Ce restaurant situé sur les berges de l'étang du Lou à Dolo, vous accueille tous les midis durant la saison estivale, sur les heures d'ouverture du Wakepark. Au coeur de cet endroit calme et préservé, la terrasse vous permettra de profiter du spectacle. Leurs recettes faites maison mettent l'accent sur les producteurs locaux et les produits de circuit-court.

Etang du Lou 22270 Jugon-les-lacs - Commune nouvelle
09 72 86 25 59 | bzhwakepark.com
Avril et octobre : tous les jours sauf le mardi et jeudi
***L** M **M** J **V** (12h-19h) **S D** (11h-19h)*
Mai et septembre : tous les jours sauf le mardi
***L** M **M J V** (12h-19h) **S D** (11h-19h)*
Juin : Tous les jours sauf le mardi ***L** M **M J V** (12h-20h) **S D** (11h-20h)*
Juillet et août ***7j/7** (11h - 20h)*

SÉLECTION DE TERRASSES

La sélection des meilleures terrasses et patios pour un café le matin, un chocolat chaud au goûter, un apéro en afterwork, ou un cocktail au coucher du soleil, c'est par ici !

1 PATIOS

Discrets, en retrait de la rumeur urbaine, les patios de ces bars plantent un décor parfait pour l'apéro. Ambiance rock et décalée au **1701**, vieilles pierres, tireuse à bière cuivrée, et sélection de vins à **La Bergerie**.

2 COCOON

Pour un goûter doudou au coeur de l'hiver, les chocolats chauds du **Nelson** et les pâtisseries étagées du **Donkey's Coffee Shop**, entre autres douceurs. Ambiance cocooning au milieu des plantes à **La Végétalerie**. Lecture et boisson réconfortante à **Bojangles Café Librairie**.

3 CŒUR DE VILLE ET PETITS CREUX

Dans le centre de Saint-Brieuc, la brasserie conviviale et chaleureuse **Au Père Moustache** place du marché. Cuisine du monde métissée à **Pastilla Tempura**. Petits plats et pâtisseries de saison au restaurant **Les Petits Gâteaux**.

4 NOCTURNE

Ambiance festive avec une étape aux halles, à l'accueillant **Café 16**.

5 SUR LE PORT DU LÉGUÉ

Face aux bateaux, brunch au **Pørtland**. Bières artisanales 100 % bretonnes au **Mar'Mousse - Kav & bar**. Afterwork et concert haut perché au **QG Rooftop bar**.

6 BORD DE MER

Après une balade sur la plage des Rosaires, pause gourmande à **La Muz' Bouche**, au **Bistrot Les Rosaires** ou à la crêperie **Au Rythme des Marées** pour profiter de leur vue mer exceptionnelle.

Bar à vin

LA BERGERIE

Navette gratuite
Foyer St-Vincent

Le soir, buvez un verre autour d'une planche de charcuterie/fromage, saucisson et rillettes de la mer.
Leurs vins sont tous issus de l'agriculture biologique ou raisonnée.
La Bergerie vous propose par ailleurs une large gamme de bières pression ou en bouteilles.
Un agréable jardin clos de murs vous invite à la détente.

7 rue Saint-Vincent de Paul 22000 Saint-Brieuc
02 96 71 05 54
*L **M M J V** S D (14h-22h)*

Bar à chocolat - Coffee shop

LE NELSON

Navette gratuite
Office de Tourisme

Unique à Saint-Brieuc, ce bar à l'ambiance cosy est un véritable lieu de perdition pour les gourmands assoiffés d'originalité grâce à un choix incroyable de boissons non alcoolisées dont la maison a fait sa spécialité. Boissons chaudes à base de barres chocolatées, friandises, diabolos surprises et autres douceurs, il y en a pour toutes les envies. Profitez également le midi de sandwichs sur-mesure, ainsi que de planches de charcuterie et fromage.

11 rue du Général Leclerc 22000 Saint-Brieuc
02 56 26 00 98 | Facebook : Le Nelson - Bistrot Coffee Shop
*Du 01/01 au 28/02 : **L** (11h-18h30) **M M J V S** (8h30-19h) D*
*Du 01/03 au 31/12 : **L** (11h-18h30) **M M** (8h30-19h)*
***J V S** (8h30 - 23h) D*

Bar - Caviste

MAR'MOUSSE - KAV & BAR

Ligne D
Résistance
200 m

Créé par deux frères, Mathias et Tudwal Girard, le bar-cave propose 600 bières artisanales 100 % bretonnes. Situé dans un ancien bâtiment industriel avec une terrasse sur le port, on découvre au rez-de-chaussée la boutique, 22 bières pression au comptoir, un espace afterwork, jeux de société, concerts. En mezzanine, un espace lounge et des expositions d'artistes. Location de tireuse pour vos événements. Restauration le midi et tapas le soir.

25 rue Adolphe Le Bail 22190 Plérin
02 96 42 41 94 | marmousse.bzh
*L M **M J** (11h-22h) **V S** (11h-minuit) **D** (11h-22h)*

Bar

LE QG ROOFTOP BAR

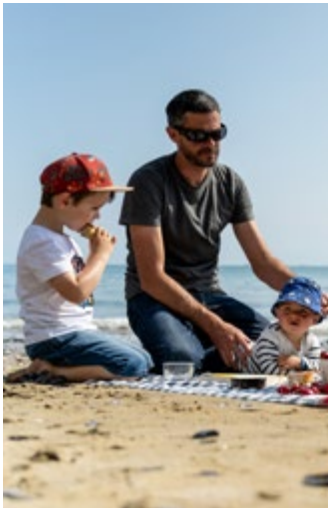
Ligne D
Ti Ar Vro
300 m

Découvrez un bar chaleureux, des lumières tamisées, une ambiance feutrée qui joue avec les lumières naturelles et les baies vitrées. La terrasse en rooftop offre une vue splendide sur le port.
Brunchs, concerts et planchas pour le plus grand plaisir de tous !

Carré Rosengart, 16 quai Armez 22000 Saint-Brieuc
02 96 72 16 36 | 06 73 91 14 84 | qg.rooftop@gmail.com
*L M **M J V S** (18h-1h) D (17h-minuit)*

SPOTS PIQUE-NIQUE

Un coin d'herbe, un sable doux, une table sur une pointe, on vous dévoile les endroits où il fait bon sortir la nappe et les produits d'ici.



À L'OUEST DE LA BAIE

- Martin-Plage, Plérin
  le ⊕ *la baignade pour se mettre en appétit*
- Pointe de la Béchue, Pordic
  le ⊕ *le panorama dégagé sur les plages des Rosaires et Tournemine*
- Aire de la Chapelle, Binic
  le ⊕ *la vue sur les îles Saint-Quay*
- Le Romeur, Saint-Quay Portrieux
  le ⊕ *en surplomb de la grève Saint-Marc*
- Port Goret, Tréveneuc
  le ⊕ *introduction aux falaises de Plouha*

À L'EST DE LA BAIE

- Plage de Lermot, Hillion
  le ⊕ *l'accès direct à la culture des moules de bouchot et la baignade à marée haute*

À SAINT-BRIEUC

- Parc de la Villa Rohannec'h
  le ⊕ *spot sur les hauteurs du port du Légué*
- Parc de la vallée de Gouédic
  le ⊕ *écrin de verdure entre la ville et le port*

DANS LES TERRES

- Étang de Quintin
  le ⊕ *la vue sur le château de la Petite Cité de Caractère®*
- Lac de Saint-Barthélémy, La Méaugon
  le ⊕ *le circuit du barrage autour du lac*
- Bois de Plédran
  le ⊕ *adapté aux familles (jeux, parcours sportif et appli balade)*
- Les Landes de Lanfains
  le ⊕ *possibilité d'apercevoir le cap d'Erquy par beau temps*

VISITES GOURMANDES

En visitant une entreprise, ce sont l'économie locale et ses acteurs passionnés que vous rencontrez. Les ressources sont ici maritimes, agricoles, artisanals et les savoir-faire nombreux.
Rentrez dans l'intimité de ces entreprises pour découvrir tous leurs secrets.

BISCUITERIE CARAMÈLERIE CONFITURERIE BRIEUC

Les biscuits, spécialités au caramel, confibreizh, gâteaux bretons dont le fameux kouign amann ou le palet breton, sont fabriqués ici dans la plus pure des traditions de la biscuiterie bretonne.

5 rue du Verger 22120 Yffiniac
Réservation : brieuc.bzh
Tarif : 2,5 € - gratuit pour les moins de 12 ans.

LES PLANTES AROMATIQUES DE LÉGUROMAT

Une trentaine d'herbes aromatiques, cultivées sur 25 ha et ramassées à la main en Baie de Saint-Brieuc. De mai à août, vos sens seront sollicités au cours de cette visite sensorielle: saurez-vous reconnaître le cerfeuil, le basilic pourpre et la menthe poivrée ?

36 rue de la Morandais 22440 Tremuson
Réservation auprès de l'Office de Tourisme
02 96 33 32 50 | info@baiedesaintbrieuc.com
Tarif : 5 € - réduit 3€

PARCS À MOULES DE LA BAIE - MYTI'BUS

Découverte des secrets de production de la moule de bouchot et du métier de mytiliculteur, de l'entretien des pieux jusqu'au conditionnement à bord du Myti'bus.

Zone mytilicole de Bon Abri, Route de Bon Abri 22120 Hillion
Réservation : 06 69 67 04 17 | mytilus.bzh
Tarif : Adulte 15 € - enfant moins de 10 ans 10 €
Visites de juin à septembre selon calendrier des marées.

LE PANIER IODÉ

Au départ de la cale de Jospinet, à bord d'une betteravière aménagée, suivez le parcours des mytiliculteurs de la Baie.

Zone mytilicole de Jospinet 22400 Planguenoual
Réservation : 02 96 32 74 99 | lepanieriode.com
Tarif : Adulte 14 € - enfant moins de 12 ans 8 €
Visites d'avril à fin octobre selon calendrier des marées.

MICRO-BRASSERIE LA GUERNOUILLETTE

Découverte de l'atelier d'une micro-brasserie de Saint-Brieuc. Blanches, blondes, dorées, ambrées, rousses, brunes, noires... Visite libre, limitée à 6 personnes.

120 bd de l'Atlantique 22000 Saint-Brieuc
Réservation : 06 71 54 34 52 | la-guernouillette.com

BRASSERIE UNCLE

Née en 2016, la brasserie Uncle propose de faire découvrir ses recettes d'inspiration anglo-saxonne à partir d'une quinzaine de houblons et d'une dizaine de malts d'orge et de blé.

7 rue Duguesclin 22680 Binic-Étables-sur-Mer
Réservation : 06 83 03 17 77 | brasserie-uncle.com
Tarif : 10 € par personne (visite + dégustation)
Visites tous les samedis du 1er juillet au 2 sept. de 11h à 12h30

GRAINE DE BRETON

Découverte de l'atelier de Yoann et Nathalie, torréfacteurs d'alternatives bretonnes. Graine de Breton, c'est une multitude de recettes : l'Orgé, le Sobacha, l'infusion de sarrasin et des graines à croquer.

2 rue de Montifault 22150 Ploeuc L'Hermitage
Réservation : 07 83 34 08 72 | grainedebreton.bzh

PRODUCTEUR DE POIRÉ KERMORGANN

Découverte de l'entreprise familiale, productrice de Poiré et de champagne de poire depuis 5 générations. Visite du domaine agricole : des poiriers centenaires au bâtiment de production où se déroulera la dégustation.

Le Petit Plessis 22940 Plaintel
Réservation : 07 80 46 02 59 | clementcourcoux22@gmail.com

SPIRULINE D'ARMOR

Découverte du mode de production atypique de la spiruline, petite algue bleue, et ses vertus pendant la dégustation. Durée :1h. Visites groupes toute l'année.

La Ville Robert 22150 Henon
Réservation : 06 74 65 10 13 | spiruline-armor.fr

BEURRE LE VIEUX BOURG

Le Vieux Bourg perpétue cette spécialité bretonne depuis 1956 et vous accueille dans l'atelier de production de la beurrerie. Vous repartirez en dégustant les spécialités de beurre aux arômes bretons.

14 chemin des Loges 22150 Plœuc-L'Hermitage
Réservation : 06 10 72 78 84 | le-vieux-bourg.com

RETROUVEZ LES DATES DES VISITES SUR baiedesaintbrieuc.com
renseignements auprès de vos points d'accueil

SHOPPING GOURMAND

La Baie dans un panier :
sélection de coups de cœur gourmands
dans nos adresses préférées.
100% briochin.

Biscuiterie - Caramelerie - Confiturerie

MAISON BRIEUC - BOUTIQUE DE VENTE DIRECTE

Navette gratuite Office de Tourisme 210 m

Au cœur de la Baie de Saint-Brieuc, la Maison Brieuc fabrique une large gamme de biscuits et gâteaux bretons, caramels au beurre salé, confitures et pâtes à tartiner.
Des recettes élaborées comme à la maison, sans additif, simplement avec de bons ingrédients sélectionnés auprès de producteurs régionaux. Découvrez dans leurs boutiques toutes leurs gourmandises bretonnes, la vente en vrac de leurs biscuits, et des coffrets cadeaux à offrir.

7 bis rue du Général Leclerc 22000 Saint-Brieuc
02 96 61 52 31 | brieuc.bzh
*L **M M** (10h-12h30 / 14h30-19h) **J** (10h-12h30 / 14h30-18h) **V** (10h-12h30 / 14h30-19h) **S** (10h-13h30 / 14h30-19h) D*

Chocolaterie - Pâtisserie

CHOCOLATERIE - PÂTISSERIE - CONFISERIE JÉRÔME PINEL

Navette gratuite La Grille 250 m

Vous serez forcément séduits par le large choix de chocolats et pâtisseries confectionnés sur place de manière artisanale : des mendiants, tablettes de chocolats, coffrets de chocolats, pralinés Saint-Jacques, emblème de la baie, pâtes de fruits, macarons, mais aussi de nombreux gâteaux, cakes, baba au rhum... Il y en a pour tous les goûts. Une très belle adresse pour tous les palais sucrés.

7 rue Alexandre Glais-Bizoin 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 32 63 | Facebook : Chocolaterie Pâtisserie Jérôme Pinel
*L **M M J V** (9h30-19h) **S** (9h-19h) D*

Chocolaterie - Pâtisserie

LA DUCHESSE DE ROHAN

Navette gratuite La Grille

Cette pâtisserie bretonne vous propose des gourmandises faites maison avec des produits de qualité. Vous y découvrirez un large choix de pâtisseries, des spécialités bretonnes tels que le réputé kouign amann, far breton, gâteau breton, ou encore différents cakes, macarons, ballotins de chocolats, tablettes de chocolats et le fameux saucisson chocolat qui en fait saliver plus d'un ! N'hésitez-pas à venir déguster ces gourmandises au salon de thé.

2 rue Saint-Gouëno 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 36 27 | laduchessederohan.com
*Du 01/01 au 30/06 et du 01/09 au 31/12 : L **M M J V** (9h-13h / 15h-19h15) **S** (7h15-13h / 15h-19h15) **D** (8h-13h)*
*Juillet-août : **L** (10h-13h / 14h-18h30) **M M J V** (9h-15h) **S** (7h15-19h15) **D** (8h-13h)*

Chocolaterie - Confiserie

MAISON GEORGES LARNICOL - MOF

Navette gratuite Office de Tourisme 210 m

Ce véritable palais de la gourmandise ravira les fins gourmets avec ses Kouignettes® (petits kouign amann aux diverses saveurs), ses biscuits bretons fabriqués à base de beurre frais et farine bio, ses macarons sans gluten, ses spécialités insolites... et sa large gamme de chocolats artisanaux !
Nombreux choix de paniers gourmands et montages en chocolat !

6 rue Jouallan 22000 Saint-Brieuc
02 96 62 36 54 | larnicol.com
*L (14h-19h) **M** (10h-19h) **M** (9h30-19h) **J V** (10h-19h) **S** (9h30-19h) D*

Boulangerie - Pâtisserie

AU LEVAIN BRIOCHIN

Navette gratuite Office de Tourisme

Cette boulangerie propose des pains spéciaux (épeautre, bûcheron, au levain naturel, petit épeautre, noix, figues, complet farine bio...) et utilise des farines issues de culture raisonnée et blé français uniquement. Gamme de pains à la farine bio tel que le pavé d'Arthur, le Norvégien, la tourte de meule, le complet d'épeautre... Pâtisseries, formules déjeuner (sandwiches, quiches, paninis, pizzas, gâteaux de crêpes...), crêpes maison, cakes aux fruits.

9 rue Pierre Le Gorrec 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 13 08 | boulangerie-tabouret@orange.fr
***L M M J V S** D (7h-19h)*

Boulangerie - Pâtisserie - Traiteur

MAISON DIENER - BOUTIQUE DES CHAMPS

Navette gratuite et Lignes A, B et E Ccal. Les Champs

Cette boulangerie-pâtisserie marie la fabrication du pain de qualité et de la pâtisserie fine. Pour promouvoir l'artisanat et le savoir-faire, un choix a été fait : préserver une fabrication maison.
Pour vos réceptions, petites ou grandes, découvrez les cocktails sucrés salés de qualité, les plateaux repas, les gâteaux décorés, les pièces montées et les wedding cake qui seront à la hauteur de vos événements ! Commandes en click and collect en ligne.

11 rue Saint-François 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 36 95 | 06 99 81 55 74
maison.diener@orange.fr | maison-diener.com
***7j/7** (7h-20h)*

Epicerie

MI-FIGUE MI-RAISIN

Navette gratuite Office de Tourisme

Une boutique du cœur de ville incontournable pour les amateurs de fruits et légumes frais !
La boutique est agréable ; couleurs et senteurs y accompagnent le visiteur. Les circuits-courts sont à l'honneur.
En épicerie fine, une belle sélection de produits de petits producteurs. Laissez-vous guider par Sylvain !

3 rue du Chapitre 22000 Saint-Brieuc
02 96 61 38 08 | mi-figue-mi-raisin.business.site
*L **M M J V S** D (9h30-13h / 15h30-18h)*

Epicerie - Art de la table

GENTLEMAN COOKER

Navette gratuite Office de Tourisme

Côté « Épicerie » : découvrez un grand choix de vrac en thé, café, chocolats, alcools aux tonneaux, rhums arrangés, épices & sels aromatisés, huiles d'olives, vinaigres...
Côté « Art de la table » : accessoires pour la préparation des gâteaux, ustensiles de cuisine, couteaux, et idées cadeaux originales.
Côté « Cuisine » : 1 fois par mois un cours de cuisine est proposé par un chef pour qui souhaite s'initier à l'élaboration de bons petits plats. Sur inscription.

6 rue de Rohan 22000 Saint-Brieuc | 02 96 62 02 07
boutik-co.fr/commerces/alimentations-gouts/epicerie-fine/gentleman-cooker-391.html
*L **M M J V S** D (9h30-12h30 / 14h-19h)*
Le mercredi et samedi boutique ouverte jusque 13h

Fromagerie - Epicerie

FROMAGERIE DE LA POSTE

Navette gratuite Office de Tourisme

Nathalie et Olivier vous proposent une centaine de fromages prêts à flatter vos papilles. Des A.O.C aux productions locales, il y en a pour tous les goûts.
Vous pourrez les associer à une sélection de jambons et autres charcuteries ou bien découvrir la partie épicerie fine avec les foies gras, confits et autres terrines terre et mer, agrémentée de nombreux produits régionaux.

27 rue Jouallan 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 07 96 | samsonolivier@neuf.fr
*L **M M J V S** D (8h30 - 13h / 15h - 19h)*

Poissonnerie - Produits de la mer

POISSONNERIE FLOMER

Navette gratuite Office de Tourisme 210 m

L'équipe de la poissonnerie briochine propose aux gourmets le meilleur de la Baie de Saint-Brieuc : coquilles Saint-Jacques, différentes variétés de poissons en direct de la criée d'Erquy, langoustines vivantes, homards, bouquets vivants, plateaux de fruits de mer selon votre choix, plats préparés.
Produits de qualité, fraîcheur, amabilité et sourire, et prestations attentionnées de qualité et soignées sont au rendez-vous !

7 rue du Général Leclerc 22000 Saint-Brieuc
02 96 61 30 87 | gurvan-blanchard@orange.fr
*L **M M J V S** (9h-13h / 15h30-19h) **D** (10h-13h)*

LA DUCHESSE DE ROHAN

Pâtisserie - Chocolaterie
Confiserie - Salon de thé
Spécialités bretonnes

2 rue Saint-Gouéno
22000 Saint-Brieuc
02 96 33 36 27
laduchessederohan@outlook.fr
www.laduchessederohan.com
@la_duchesse_de_rohan

Venez déguster nos incontournables
Kouign Amann
Fabrication maison
100% artisanal

Boulangerie - Pâtisserie - Traiteur

MAISON DIENER - BOUTIQUE DE L'UNIVERSITÉ

Ligne A
Pôle universitaire

Cette boulangerie-pâtisserie marie la fabrication du pain de qualité et de la pâtisserie fine. Pour promouvoir l'artisanat et le savoir-faire, un choix a été fait : préserver une fabrication maison.
Pour vos réceptions, petites ou grandes, découvrez les cocktails sucrés salés de qualité, les plateaux repas, les gâteaux décorés, les pièces montées et les wedding cake qui seront à la hauteur de vos événements ! Commandes en click and collect en ligne.

4 place de la Cité 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 13 75 | 06 99 81 55 74
maison.diener@orange.fr | maison-diener.com
***7j/7** (6h-20h)*

Produits régionaux - Brasserie

BRASSERIE ARTISANALE LA GUERNOUILLETTE©

Ligne E
Campus d'Armor

Brassage de plus de 30 recettes de bières traditionnelles toutes aussi originales les unes que les autres. Blanches, blondes, dorées, ambrées, rousses, brunes, noires... Subtilité des arômes et originalité en tous genres s'allient avec passion et certainement un (gros) brin de folie. Bières avant tout, même si cela peut déranger les puristes et les adeptes de la routine. Curieux, ne pas s'abstenir ! * *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

120 boulevard de l'Atlantique 22000 Saint-Brieuc
06 71 54 34 52 | la-guernouillette.com
*Du mardi au vendredi L **M M J V** S D*
01/01 au 30/06 : 10h - 12h / 14h - 18h
Du 01/07 au 31/08 : 10h - 15h
Du 01/09 au 31/12 : 10h - 12h / 14h - 18h

Boulangerie - Pâtisserie - Café

PØRTLAND BY NICOLAS ADAM

Ligne D
Résistance

Solange et Nicolas Adam ont créé le concept Pørtland : boulangerie et pâtisserie haut de gamme mais également trattoria & salon de thé.
C'est un lieu unique où vous pouvez déguster viennoiseries, bruschetta, latté macchiato, mais aussi déjeuner ou prendre un brunch sur la terrasse ensoleillée face au port du Légué.
Afterwork DJ set les jeudis soirs en été. Restauration rapide.

5 rue Adolphe Le Bail 22190 Plérin
02 96 68 41 97 | portlandplerin@gmail.com
Instagram : portlandbynicolasadam
*L **M M J V S D** (7h30-20h)*

Glacier

LE GRENIER À GLACES

Ligne D
Résistance

Au port du Légué, Maël Henry vous propose des glaces à l'italienne et café. Venez déguster ses 21 propositions de crèmes glacées et sorbets, dont deux nouvelles par semaine.

5 rue de la Poste 22190 Plérin
06 68 92 83 43 | Facebook : Le Grenier à glaces
Ouvert selon météo.

LES PETITS GÂTEAUX BIEN MANGER

RESTAURANT
TRAITEUR
PÂTISSERIE
VINS VIVANTS

DU MARDI AU SAMEDI
COMMANDES & RÉSERVATIONS
09. 88 . 54 . 39. 62
lespetitsgateauxdejulia@gmail.com
9, PLACE DU MARTRAY - SAINT-BRIEUC

Biscuiterie - Caramelerie - Confiturerie
MAISON BRIEUC - BOUTIQUE D'USINE

Ligne 20
Yffiniac
Centre
1,5 km

Au cœur de la Baie de Saint-Brieuc, la Maison Brieuc fabrique une large gamme de biscuits et gâteaux bretons, caramels au beurre salé, confitures et pâtes à tartiner.
Des recettes élaborées comme à la maison, sans additif, simplement avec de bons ingrédients sélectionnés auprès de producteurs régionaux. Découvrez dans leurs boutiques toutes leurs gourmandises bretonnes, la vente en vrac de leurs biscuits, et des coffrets cadeaux à offrir.

5 rue du Verger 22120 Yffiniac
02 96 77 04 49 | brieuc.bzh
***L M M J V** (9h15-12h30 / 13h30-18h45)*
***S** (10h-12h30 / 14h30-18h45) D*

Produits régionaux - Cidrerie
CIDRERIE DE LA BAIE

Ligne 2
Saint-Alban
Le Poirier
(route de
Saint-Alban)
1 km

Producteur-récoltant en agriculture biologique de cidre, jus de pomme, digestifs, apéritifs, gelées, vinaigre... Animations en juillet-août : visites guidées (6€/adulte) à 16h, goûters de crêpes de 16h à 18h.
Groupe sur réservation toute l'année.
Info + : location d'âne de randonnée sur réservation.

16 Saint Plestan, Planguenoual, 22400 Lamballe-Armor
02 96 93 89 82 | 06 71 19 35 29 | cidrerie-delabaie.com
*L **M** M **J** (16h - 18h) V **S** (10h - 12h) D*
*Juillet-août : **L M M J V S** D (10h - 12h / 15h - 18h)*

Glacier
AU COMPTOIR DES GLACES - GLACIER ARTISAN ERIC ELIEN

Ligne B
Langueux
Stade 350 m

Éric Elien, artisan glacier connu des restaurateurs depuis plus de 30 ans, propose ses produits aux particuliers. Venez découvrir une sélection de desserts glacés (entremets, verrines...) tout au long de l'année, à déguster en famille ou entre amis.
Découvrez également les boutiques Ty'Papo, ses magasins de glaces artisanales à emporter sur Paimpol, Erquy ou Pléneuf-Val-André, afin d'y trouver votre bonheur parmi plus de 75 parfums.

1 rue de la Hazaie 22950 Trégueux
02 96 61 90 86 | eric-elien.bzh
***L M M J V** S D (9h-12h15 / 14h-18h)*

Epicerie
AU POTAGER DE PAULETTE

Ligne C
La Prunelle
450 m

Spécialiste des fruits et légumes, l'équipe vous accueille avec bonne humeur et vous propose un choix riche et de qualité, provenant en partie d'exploitations sélectionnées en Côtes d'Armor, selon les saisons. Découvrez une grande sélection de produits d'épicerie fine, aussi bien sucrés, que salés.
Des pâtes de Languidic aux galettes de Langueux, en passant par les tartinables aux algues de Pluguffan, 100 % des produits sont "made in Bretagne".

5 rue de la Croix Lormel 22190 Plérin
02 96 94 76 98 | 07 89 94 65 05 | potagerdepaulette.com
***L M M J V S** D (8h30-19h30)*

Boulangerie - Pâtisserie

LE CHOUX À LIÉ

Ligne LR
l'Hermitage
Lorge
215 m

Farine, beurre, sucre, crème, œufs, fruits, chocolat ...
L'équipe de cette boulangerie n'utilisant que des ingrédients de qualité, ils souhaitent juste vous régaler ! Ils sont Médaille d'Argent au concours du Meilleur kouign amann de Bretagne 2019 et 1ère place au concours de la meilleure tradition des Côtes d'Armor 2019 catégorie salarié !
Et ils vous proposent encore plein d'autres délicieux produits à découvrir.

9 rue de Montifault 22150 Plœuc-L'Hermitage
02 96 42 10 49 | chouxalie@gmail.com
*L **M M J V S** (7h30 - 13h / 14h30 - 19h) **D** (7h30 - 13h)*

Chocolaterie - Confiserie

AU MONDE DU CHOCOLAT

Ligne C
La Prunelle
350 m

Julien Poireau et son équipe vous proposent des produits chocolats, macarons et confiseries de qualité, élaborés dans leur laboratoire situé à Lamballe.
Coffrets d'assortiments de chocolats de dégustation ou de gourmandise, les créations du moment feront ravir les gourmets et les gourmands ...
Un artisan, deux adresses : rendez-vous à Plérin ou dans la boutique principale de Lamballe (39 rue du Val).

Centre Commercial Baie d'Armor 22190 Plérin
09 83 67 04 27 | aumondeduchocolat.fr
***L M M J V S** D (9h30 - 19h)*

Pâtisserie - Traiteur

DESSERTS EVENTS

Ligne C
Trégueux
Centre

Cette pâtisserie crée et modernise vos entremets, verrines, cup cake, layer cake, caramel et chocolate cake, carotte cake, cheese cake ou encore sculptures sur glace hydrique en fonction de vos besoin pour vos événements. Fort d'une expérience de plus de 18 ans dans la pâtisserie, Jonathan saura répondre à vos attentes.

Laboratoire : 16 rue des Jonquilles 22950 Trégueux
06 52 70 43 66 | dessertsevents@gmail.com
Commande par téléphone ou email, retrait sur rendez-vous.

Traiteur

TRAITEUR BRIOCHIN

Ligne 20
Lilas
390 m

Installé depuis 20 ans à Hillion, ce traiteur a tissé de nombreux partenariats avec les producteurs locaux pour toujours offrir à ses clients des produits frais, d'excellence. Il met ses savoir-faire à votre service pour tous vos événements : cocktails, apéritifs, cocktails dînatoires, buffets, soirées d'entreprises, buffets à thème, soirées privés, soirées privés, repas de famille, dîners de gala, repas de famille, dîners de mariage, réceptions.

1 rue Eole 22120 Hillion
02 96 72 55 78 | traiteurbriochin.com
***L M M J V** S D (9h - 12h30 / 13h30 - 19h30)*

VENTE DIRECTE & MARCHÉS

les incontournables

Lundi

Saint-Quay-Portrieux
Traditionnel (alimentation, produits de la mer, textile, bijoux...)
8h30-13h | Quai Richet au Portrieux
+ de 80 exposants

Mardi

Etables-sur-Mer
Alimentaire
8h-13h | Rue touroux
15-20 exposants

Hillion
Marché estival en juillet-août
18h30-21h30 | Place de l'église
20 exposants

Quintin
Alimentaire et non alimentaire
8h-13h | Centre-ville
30-80 exposants

Mercredi

Saint-Brieuc
Alimentaire et non alimentaire
8h30-13h | Centre-ville
+ de 80 exposants

Jeudi

Plœuc-L'Hermitage
8h-13h | Place Louis Morel, Plœuc-sur-Lié
15-30 exposants

Binic
8h-13h | Place Le Pommelec
+ de 80 exposants

Vendredi

Plaintel
Alimentaire
8h-13h | Centre-ville
2-10 exposants

Plérin
Marché couvert gastronomique
16h30-20h | ZA Sainte-Croix
15 exposants

Ploufragan
8h-13h | Centre-ville
10-30 exposants

Pordic
8h-13h | Place de la poste
5-10 exposants

Saint-Quay-Portrieux
Traditionnel (alimentation, produits de la mer, textile, bijoux...)
8h30-13h
bd Maréchal Foch et rue Jeanne d'Arc
50-80 exposants

Trégueux
Marché bio
16h-20h | Parking mairie
2-10 exposants

Samedi

Saint-Brieuc
Alimentaire et non alimentaire
8h30-13h | Centre-ville
+ de 100 exposants

Quintin
Marché Bio
8h-13h | Place 1830
3-4 exposants

Dimanche

Saint-Brieuc
Alimentaire et non alimentaire
9h-13h | Croix Saint-Lambert
30-80 exposants

Etables-sur-Mer
Alimentaire
8h-13h | Rue Touroux
15-20 exposants

Plérin
Alimentaire et non alimentaire
8h-13h | Centre bourg, rue du Commerce
60 exposants

Yffiniac
Alimentaire et non alimentaire
9h-13h | place de l'Europe
10-30 exposants

Fruits et légumes

LES VERGERS DU CLOS À LIN - FRUITS & LÉGUMES

Tomates, courgettes, concombres, kiwis, pommes, fraises, mûres, framboises.
Vente directe et auto cueillette.
Le Clos à lin, 22800 Lanfains
07 62 70 35 63 | lafermeduclosalin@gmail.com
Vente tous les jours sauf le dimanche sur l'exploitation (tel pour rdv).
Auto cueillette : pommes de mi-septembre à fin octobre, kiwis vers le 11 novembre (1 semaine), fraises de mi-mai à fin octobre.
Marché : Quintin tous les mardis matin.

LA FERME DU ROHA - FRUITS & LÉGUMES

Large gamme de légumes et fruits bio toute l'année.
Vente directe et auto cueillette.
Fruits et légumes de la ferme biologique et un large choix de produits locaux issus d'autres fermes.
11 route de Pleguien, Le Roha, 22410 Plourhan
02 96 70 21 66 | lafermeduroha@gmail.com
Magasin ouvert le mercredi et le vendredi de 14h à 19h.

LA VILLE NATURE - FRUITS & LÉGUMES

Gamme complète de fruits et de légumes, 100 % bio, cultivés en exclusivité à la ferme, en circuit-court.
La Ville Callé, 22590 Pordic
07 89 36 52 10 | Facebook : La Ville Nature
Vente directe à la ferme le vend. de 16h à 19h et le sam. de 9h30 à 12h30.
Marchés : Binic-Etables-sur-Mer le jeudi matin et St-Brieuc le samedi matin

MAISON LE GOALLEC - FRUITS & LÉGUMES

Jean-Luc Le Goallec est maraîcher à Plérin. Ses fruits et légumes, anciens et traditionnels, inspirent les chefs étoilés de la Baie ! Vente de la production sur les marchés.
4 Chemin de la Ville au Roux, 22190 Plérin
06 20 06 34 05

LE JARDIN DES SALINES - FRUITS & LÉGUMES

Grande variété de fruits et légumes bio, résultat de techniques agricoles respectueuses de leur environnement. Le Jardin des Salines cherche l'équilibre entre le sol, les plantes, les animaux et le climat.
Pivert, 22120 Hillion
02 96 63 90 31 | a-cabaret@sfr.fr | www.jardindessalines.com
Commandez votre panier de légumes en ligne.
Venez le chercher au jardin le mardi ou le vendredi à partir de 16h.
Vente au jardin le vendredi de 16h à 18h30.
Marchés : le mercredi à Saint-Brieuc et Hillion, le vendredi à Ploufragan, le samedi à Saint-Brieuc.

TOUTIPOUSSE - LÉGUMES & FRUITS

Pêches, abricots, amandes, prunes, poires, nashis, cerises, figues, kiwis, pommes, pommes de terre, salades, tomates, courges, etc. Productions diversifiées.
19 rue des Grinsailles, 22440 Ploufragan
06 24 30 57 96 | chloe.bayle@orange.fr
Le mardi et vendredi de 16h30 à 19h
Marchés : Saint-Brieuc le mercredi et samedi

AUX P'TITS LÉGUMES - FRUITS & LÉGUMES

Au cœur de la Baie de Saint-Brieuc, découvrez des fruits et légumes gourmands, bercés par les embruns, au fil des saisons... Tous leurs légumes sont récoltés le jour de la commande et sont donc ultra frais pour un maximum de vitamines. Ils possèdent également une centaine d'arbres fruitiers.
La Ville indeloup, 22120 Hillion
06 16 21 54 87 | auxptitslegumesdhillion.com | auxptitslegumes@gmail.com
Commandez en ligne et venez retirer votre panier sur la ferme que vous aurez composé au gré de vos envies.... Ouverture le mercredi et vendredi à partir de 16h.

LE VERGER DES PONTS NEUFS - POMMES

Un verger de 5 ha de pommiers, dont 2 ha sont consacrés à la vente directe. C'est dans ces prés que les visiteurs peuvent cueillir les pommes à la main.
Rue des Ponts Neufs, 22120 Hillion
06 61 20 19 02 | Facebook : Le Verger des Ponts Neufs | atryok@gmail.com
Cueillette 7j/7 en septembre et en octobre (période aléatoire : se renseigner par téléphone).

LES VERGERS SAINT MAURICE - POMMES, POIRES

Vente et cueillette de pommes et poires.
1 impasse Saint-Maurice, 22410 Plourhan
02 96 71 97 96 | www.verger-saint-maurice.fr
Vente directe de septembre à fin mai vendredi et samedi de 14h à 18h.
Pendant la cueillette en septembre et octobre, accueil 7j/7 de 14h à 18h.
Marché : Binic Etables sur Mer le jeudi.

LA FERME DES ALLÉES COUVERTES

Production d'environ 70 fruits et légumes locaux et exotiques. Culture de fruits rouges bio : cassis, myrtilles, framboises groseilles, et pommes. Maraîchage diversifié. Primeur.
Chemin des Bosses, 22440 Ploufragan
06 47 66 84 20 | lafermedesalleescouvertes.bzh
Commandes de fruits et légumes en Click and Collect sur le site.

FERME DE L'ABONDANCE - LÉGUMES

Paysan maraîcher en conversion bio à Plérin et Pordic.
Production de légumes, fruits et herbes aromatiques. Pain maraîcher.
22590 Pordic
07 69 54 91 93 | ferme.abondance@outlook.fr
Facebook : La Ferme de l'Abondance

FERME DU BUZUK - FRUITS & LÉGUMES

Productions maraîchère et fruitière diversifiées en Agriculture Biologique.
6 avenue des Ajoncs d'Or, 22410 Lantic
06 71 40 79 98 | fermedubuzuk@gmail.com | Facebook : Ferme du Buzuk
Vente à la ferme tous les mardis (16h30 - 19h) et vendredis (16h30 - 19h).
Vente de paniers sur-mesure à récupérer le mardi (16h30 - 19h) et le vendredi (16h30-19h). Libre Service 7j/7 et 24h/24.

FERME DU CÈDRE BLEU - POMMES DE TERRE

Production et vente à la ferme de plants et de consommation de pommes de terre.
4 Le Berlugeon, 22150 Ploeuc L'hermitage
06 83 31 90 16 | fermeducedrebleu@gmail.com
Vente de mi-août à fin mai. Tous les jours (dimanche matin possible sur RDV).

LE GAEC DE BERLUGEON - POMMES DE TERRE

Production et vente à la ferme de plants et de consommation de pommes de terre d'août à juin.
Berlugeon, 22150 Ploeuc L'hermitage
06 82 01 64 60 | frederic.houee@sfr.fr
Vente à la ferme de 9h à 19h tous les jours de la semaine sauf le dimanche.
Marché : La Croix Saint Lambert à Saint-Brieuc le dimanche matin.

LE GAEC DE LA COUR DE BAYO - POMMES DE TERRE

Vente de pommes de terre toute l'année. Vente de pommes de terre primeurs à partir de fin juin.
2 Bayo, 22150 Ploeuc L'hermitage
02 96 42 16 20 | 06 33 10 86 79 | gaeccourbayo@orange.fr
Du lundi au samedi de 10h à 18h

EARL DE LA VILLE CADIO - POMMES DE TERRE

Vente de pommes de terre à la ferme.
La Ville Cadio, 22800 Saint-Brandan
06 15 71 13 10 | pierrick.jouno@wanadoo.fr
D'août à mai.

TY MENHIR ENDIVERIE - ENDIVES

Production d'endives. Pousse sur des racines repiquées dans l'humidité, l'obscurité et la chaleur avec la technique du «forçage».
2 rue du Tertre Roussel, 22800 Saint-Brandan
02 96 74 90 55

Oeufs, fruits, boissons, fruits et légumes

LE PANIER DE LA LANDE

Large gamme en calibre d'oeufs plein air et bio, pommes, poires et cidres sont également disponibles en agriculture raisonnée. Vente de fruits et légumes. Livraison possible.
33 rue des Mottes, 22440 Ploufragan
02 96 94 02 02 | 06 45 91 42 17 | 06 85 08 38 03
www.le-panier-de-la-lande.fr

Plantes aromatiques

LÉGUROMAT - PLANTES AROMATIQUES

Producteurs d'herbes aromatiques depuis 1994. Les herbes sont cultivées sur un site de 25 hectares de plein champ et de serres et sont ramassées à la main. Cerfeuil, menthe poivrée, aneth, basilic pourpre...
36 rue de la Morandais, 22440 Tremuson
02 96 94 87 11 | www.leguromat.fr
Visite guidée proposée par l'Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc en saison.

Champignons

LA PLEUROTERIE

A la ferme, le pleurote se cultive sur un substrat composé principalement de paille bio. Ce substrat est pasteurisé puis inoculé par du mycélium de la variété de pleurote souhaité en fonction de la saison. Vente à la ferme le mardi de 17h à 19h30.
3 La Lande de Cartravers, La Harmoye
06 35 56 39 71 | contact@lapleuroterie.bzh | www.lapleuroterie.bzh

Produits laitiers

LE CRAULOIS

Produits laitiers fermiers depuis 1985 : lait ribot fermier, yaourts natures fermiers, yaourts à boire, fromage blanc fermier, faisselles fermières, cailles fermières et fromage fermier.
Ferme de la Craulée, 22800 Lanfains
02 96 74 83 79 | contact@lecraulois.com | lecraulois.com
Commercialisation : vente en grandes et moyennes surfaces du département.

LA CHÈVRERIE DE LA GARENNE

Fromages de chèvre et de brebis et autres spécialités fermières. Transformation du lait en fromages de chèvre et de brebis vendus sur l'exploitation, sur les marchés et en magasin.
La Garenne, 22940 Plaintel
07 83 79 31 09 | chevreriedelagarenne22@gmail.com
Marchés : Plérin centre-ville le dimanche matin, Plaintel le vendredi matin.
Vente à la ferme le samedi de 11h à 12h30.

GAEC DE L'ARRIVÉE

Lait frais disponible sur rendez-vous en click & collect à la ferme.
4 allée de l'Arrivée, 22190 Plérin
06 82 82 94 33 | lacabanealait.fr
Click & Collect : lundi - mercredi - vendredi sur créneaux.

BEURRE LE VIEUX-BOURG

Avec sa belle couleur naturelle, le beurre Le Vieux Bourg vous redonne le plaisir et les sensations du vrai beurre de baratte. Emballé à l'ancienne à la main.
14 chemin des loges, Z.A. de Chantepie, 22150 Plœuc-L'Hermitage
02 96 42 13 64 | contact@le-vieux-bourg.fr | le-vieux-bourg.com
Produits en vente chez de nombreux détaillants : épiceries, restaurants et grandes surfaces.

LA FERME DE LA BLANDIRIE

Transformation du lait de vache en tomme affinée et fromages frais fermiers. Lait frais pasteurisé, lait ribot, fromages frais à tartiner, tomme.
La Blandirie, 22800 Saint-Donan
02 96 73 94 70 | fermedelablandirie@orange.fr
Vente dans un magasin de producteur Bienvenue à la ferme : La ferme de sous la ville à Lantic.
Autres points de vente : Hyper U à Yffiniac, Carrefour : Plédran, Langueux

LES PRAIRIES DE LA NOE

Vente directe à la ferme de produits fermiers à base de lait cru bio : fromages (Le P'tit Noé), fromage frais aromatisé ou nature, sobacha, la Fleur du Gouët, croûte fleurie, la Tomme des Prairies et du beurre.
16 Lieu-dit La Noë Morvue, 22940 Plaintel
06 79 99 89 27 | lesprairiesdelanoe@gmail.com | lesprairiesdelanoe.fr
Vente à la ferme le vendredi de 17h à 19h.

FERME AR GOUED

Petit élevage de 56 chèvres poitevines et croisées alpines à Saint-Brieuc. Transformation totale du lait à la ferme en fromage. Vente directe à la ferme.
Rue de Berrien, 22000 Saint-Brieuc
06 84 64 70 59 | fermeargoued@gmail.com
Facebook : Ferme Ar Goued

Produits de la mer

SOCIÉTÉ NOUVELLE MYTILUS - MOULES DE BOUCHOTS

La Famille Hurtaud : des artisans de la mer depuis 4 générations ! Passionnée, l'équipe de Guillaume vous invite à découvrir son métier et la célèbre moule de Bouchot. Visite et dégustation sur place.
Zone mytilicole de Bon Abri, Route de Bon Abri 22120 Hillion
06 69 67 04 17 | mytilus.bzh | Facebook : Société Nouvelle Mytilus
Dégustation sur place possible de juin à septembre : horaires P. 19

GAEC MYTILICOLE BAILLY - MOULES DE BOUCHOTS

Zone mytilicole de Bon Abri, 22120 Hillion
02 96 32 24 29 | gaec-mytilicole-bailly@orange.fr
Tous les jours de 9h à 12h, pendant la saison de production des moules (de juin à début octobre).
Commercialisation : grandes surfaces à Saint-Brieuc, Saint-Quay-Portrieux et Binic-Etables-sur-Mer.

KI DOUR MOR

Coquilles Saint-Jacques pêchées à la main et en plongée, ormeaux pêchés en plongée.
6 route de Plouha , 22410 Plourhan
06 74 42 44 93 | contact@kidourmor.fr | kidourmor.fr
Retrait des coquilles Saint-Jacques possible au port de Saint-Quay-Portrieux.
Ouverture de la boutique en fonction des marées.

Viandes

GUERNION FRÈRES

Guernion Frères vous propose de la viande fraîche directement du producteur au consommateur. Porc, veau, bœuf poulet.
Les Villes Marotte, 22120 Hillion
02 96 32 22 48 | 06 08 05 22 26
Vente directe sur commande.

LA FERME DU CHAMP OISEL

Production de poulets fermiers Label Rouge, élevés en plein air, sans OGM et dans le respect du bien-être animal.
Vente directe aux particuliers, sur commande.
Le Champ Oisel – Saint-René, 22120 Hillion
06 07 51 86 91 | lechampoisel@hotmail.com
Facebook : La Ferme du Champ Oisel

LA FERME DE LA VILLE HUET

Volailles fermières plein air : poulets, pintades, canards.
Revente de produits d'autres producteurs locaux : lapins, porc frais, charcuterie, produits laitiers vache et chèvre, œufs, légumes, miel, cidre et jus de pomme.
14 rue Henri Barbusse, 22190 Plérin
06 34 95 94 29 | www.lafermedelavillehuet.fr
Le vendredi de 14h30 à 15h30 et le samedi de 10h à 12h.
Le vendredi matin à Saint-Quay-Portrieux et le vendredi à Plérin Eleusis de 16h30 à 19h30. Commandes par téléphone de 9h à 19h du lundi au samedi (de préférence avant le mercredi soir pour récupération en fin de semaine).

A LA FERME DU ROCHER

Poulets fermiers élevés en plein air et biologiques.
Vente de poulets prêts à cuire, de poulets à la découpe (filets, cuisses). Bocaux : terrines, rillettes, gésiers confits, tajine...
84 Le Rocher, 22800 Lanfains
06 78 64 66 95 | alafermedurocher@laposte.net | alafermedurocher.fr
Les commandes devront se faire le samedi avant 14h. Vente à la ferme le samedi de 9h à 12h30. N'hésitez-pas à demander le catalogue de tous leurs produits crus, cuits ou transformés par mail.

GUERNION VENTE DIRECTE

Poulets et œufs bio.
L'exploitation est en bio depuis 10 ans. Elle est composée de 40 hectares dont 4 hectares de parcours où les poulets gambadent.
Impasse du Cloet, 22440 Ploufragan
07 68 12 21 66 | guernionventedirecte@gmail.com
Produits disponibles toutes les semaines à la ferme sur commande.
En dépôt vente à Hillion chez Guernion frère vente directe.

LES VOLAILLES D'ARMOR

Vente directe de volailles vivantes et de céréales sans OGM, à la ferme l'après-midi et sur les marchés en Côtes d'Armor et Finistère Nord. N'hésitez pas à passer commande par téléphone avant de vous déplacer.
Les Madrettes, 22410 Plourhan
02 96 71 94 90 | lesvolaillesdarmor.bzh
Horaires et liste des marchés sur le site internet.
Click and collect : boutique.lesvolaillesdarmor.bzh

Produits de la ferme

LA FERME DE LA VILLE JOSSE

Cidre, vinaigre de cidre, jus de pomme, rillettes d'agneau. Viande de mouton sur commande.
La Ville Josse, 22410 Plourhan
02 96 71 96 00 | lafermedelavillejosse.over-blog.com
Marché d'été à la ferme en fin d'après-midi quelques samedis. Vente à la ferme sur rendez-vous, du lundi au samedi.
Commercialisation : le Panier Cessonais AMAP à Cesson (Saint-Brieuc)

LA FERME DE SOUS LA VILLE

Viande de bœuf de race blonde d'Aquitaine, veau, porc, agneau, légumes, fruits, produits laitiers, boissons, épicerie...
3 rue De Sous la ville, 22410 Lantic
02 96 71 97 12 | lafermedesouslaville.fr | fermedesouslaville@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h45 et de 15h à 19h.
Commande en Click and Collect sur le site internet.

Miel, gelée royale

LES RUCHERS DU PONT D'OR - MIEL

Thierry Colin est un apiculteur récoltant soucieux de répondre aux exigences d'une apiculture éco responsable et locale. Il expérimente des méthodes d'élevage où l'abeille est reine et la plus autonome possible dans sa survie. Plusieurs miels à la vente : Fleurs de printemps, Fleurs d'été et Sarrasin.
1 rue de la Trêve, 22150 Plœuc-L'Hermitage
06 37 28 57 99 | ruchersdupontdor@gmail.com
Facebook : Les Ruchers du Pont d'Or

CÔTES-D'ARMOR APICULTURE - MIEL

Les abeilles butinent de fleurs en fleurs pour vous offrir de délicieux miels de printemps, toutes fleurs, de ronces, de châtaignier, de tilleul, de trèfle et d'opercules. Ainsi que de la gelée royale, du pollen et des produits cosmétiques issus de la ruche.
La Lande Sèche, 1 rue de la Garenne, 22440 La Meaugon
06 89 31 74 58 | cotesdarmorapiculture@gmail.com
Facebook : Côtes d'Armor Apiculture
Vente en magasin : Du mardi au samedi de 9h à 12h.

ARMOR GELÉE ROYALE - GELÉE ROYALE, POLLEN FRAIS

Vente directe à la ferme de gelée royale et de pollen frais.
Rue de la Ville Gallio, 22410 Tréveneuc
06 84 68 08 46 | dominique.burel@laposte.net
Sur commande et RDV

LE RUCHER DE LA BAIE

Le Rucher de la Baie est installé dans la Baie de Saint-Brieuc depuis 1980.
Jean Yves Berville propose toute l'année du miel issu de sa production, en vente directe.
5 rue du Rivage, 22360 Langueux
06 77 29 15 98 | apisami22@laposte.net
La livraison est possible gratuitement dans un rayon de 10 km aux alentours de Langueux pour toute commande au-delà de 10 kg.

Boisson

LE PRÉ EN BULLES - CIDRE, JUS DE POMME ET LAIT

Ferme familiale produisant du lait ainsi que du cidre et du jus de pommes fermiers en agriculture biologique. Le cidre et le jus sont produits le plus naturellement possible et vendus notamment à la ferme.
Carnoën, 22120 Hillion
06 87 85 88 52 | lepreenbulles22@gmail.com
Retrait le vendredi de 17h à 19h et le samedi matin.
Livraison possible sur appel.

LA BRASSERIE DOMESTIQUE - BIÈRE

Les bières sont gardées au froid en dames-jeannes entre 15 jours et 2 mois et la refermentation en bouteille se fait en utilisant du moût et non du sucre.
Rue Saint-Thomas, 22120 Hillion
06 64 93 46 98 | marco@labrasseriedomestique.fr
labrasseriedomestique.fr
Marché : Yffiniac le dimanche matin

BRASSERIE ARTISANALE LA GUERNOUILLETTE© - BIÈRE

Brassage de plus de 30 recettes de bières traditionnelles toutes aussi originales les unes que les autres. Blanches, blondes, dorées, ambrées, rousses, brunes, noires...
120 bd de l'Atlantique, 22000 Saint-Brieuc
06 71 54 34 52 | www.la-guernouillette.com
Du mardi au vendredi : horaires P.32
Commercialisation : Réseau Distrivert, bars, boutiques, caves spécialisées, restaurants, pizzérias, crêperies.
Click and Collect sur le site.

YOANN GOUERY-GRAINE DE BRETON

Torréfacteurs d'alternatives locales. Boisson aux graines de sarrasin, le Sobacha, gamme de graines gourmandes à grignoter: Grillo'Sol, Grillo'Lup, Grillo'Chanv, Grillo'Mix, ainsi qu'une boisson torréfiée au petit épeautre : le Kofé ! Accueil sur rendez-vous, dégustation et visite.
2 espace du Lié, 22150 Ploeuc-L'Hermitage
07 83 34 08 72 | 02 96 33 97 43
contact@grainedebreton.bzh | www.grainedebreton.bzh
Commande possible en ligne.

KERMORGANN - POIRÉ

Depuis 5 générations, la famille Courcoux élabore les meilleurs poirés de Bretagne. Poiré double médaillé OR au Concours Général Agricole de Paris. Délicat en bouche, fleuri et très aromatique, il accompagnera avec élégance apéritifs et dessert. La vente directe est possible sur réservation.
Le Petit Plessis, 22940 Plaintel
07 80 46 02 59 | clementcourcoux22@gmail.com
Facebook : Kermorgann

MICRO-BRASSERIE LA VIEILLE BOURGEOISE - BIÈRE

Guillaume Jan produit 4 bières qu'il brasse à partir de malt d'orge et de blé venu majoritairement de la malterie Yec'Hed Malt de Saint-Avé et des houblons d'Alsace et des États-Unis.
2 Guerlido, 22800 Le Vieux-Bourg
06 86 15 13 06 | lavieillebourgeoise@gmail.com
Facebook : La Vieille Bourgeoise - Micro Brasserie
Vente le mercredi et jeudi de 16h à 20h et le samedi de 15h à 18h.

MICRO-BRASSERIE OUAT IN THE WEST - BIÈRE

Artisan brasseur produisant des bières brunes, blondes ou ambrées. Il propose également des bières sans alcool ou sans gluten.
Rue Lavoisier, 22590 Pordic
07 66 58 76 00 | m.briand.b.a@gmail.com | Facebook : Ouat in the West

CLO DE FRUITS - JUS DE POMME

Chloé Gaillard transforme les pommes issues de vergers familiaux sur Plaintel et ses alentours afin de valoriser ce fruit en produisant du jus de pommes 100 % local et 100 % naturel. Un pur jus de pommes issues de l'agriculture raisonnée, sans traitements et sans pesticides.
11 rue du Centre, 22940 Saint-Julien
06 21 20 64 30 | Facebook : Clo de Fruits
Livraison dans un rayon de 10 km autour de Saint-Julien selon quantité
Retrait au magasin Maison Gaillard à Saint-Julien.
Du mardi au samedi : 8h30-13h / 15h-19h (16h le jeudi et 18h le samedi).

Les labels

La marque AB est propriété du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Elle identifie les produits d'origine agricole destinés à l'alimentation humaine ou animale qui respectent la réglementation et le contrôle tels qu'ils sont appliqués en France.

Engagement à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

Label qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

VENIR EN BAIE DE SAINT-BRIEUC

TGV Atlantique
2h13 de Paris

TER Bretagne BreizhGo
Gratuité pour les enfants de moins de 12 ans accompagnés d'une personne payante
(jusqu'à 4 enfants gratuits par personne payante)
Des tarifs spécialement créés pour les jeunes ainsi que pour les groupes
Retrouvez toutes les informations sur le site :
ter.sncf.com/bretagne

en Voiture
RN 12 (4 voies sans péage)
- 1h00 de Rennes (100 km)
- 1h30 de Brest (150 km)
- 2h00 de Nantes (200 km)
- 4h30 de Paris (450 km)

en Car
- Flixbus et Blablabus depuis la Gare Sud-Robien de Saint-Brieuc
- BreizhGo avec 7 lignes pour relier Saint-Brieuc

à Pied
En parcourant le GR®34 et le Tro Breizh

en Vélo
Sur la Vélomaritime® et l'EV8

Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc
2 quater rue des Lycéens Martyrs, 22000 Saint-Brieuc
baiedesaintbrieuc.com | 02 96 33 32 50

Conception & Réalisation
Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc

Photographies
©Guénolé Tréhorel | ©Emmanuelle Berthier
©OP-Cobrenord - Bertrand Duquenne
©Titouan Massé

Illustrations
©rawpixel.com | ©Freepik

Photo de couverture
©Emmanuel Berthier

Impression
Roudenn Grafik
11 impasse des Longs Réages
02 96 58 02 03 | roudenn.bzh

Achevé d'imprimer en mars 2023

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La gare de Saint-Brieuc a été consacrée
2E PLUS BELLE GARE DE FRANCE EN 2022.

Suivez-nous sur : @baiedesaintbrieuc
baiedesaintbrieuc.com
PLOUHA
SAINT-QUAY PORTRIEUX
BINIC ÉTABLES-SUR-MER
SAINT-BRIEUC
HILLION
PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ
LAMBALLE
QUINTIN
MONCONTOUR
V4
V8
VÉLODYSSÉE

PLANCOËT

L'EAU PHARE DE BRETAGNE

eau-plancoet.com

PRODUIT EN BRETAGNE

R.C.S. Pau 025 950 056
Nombre de salariés : 22