Baie de SAINT-BRIEUC TOURISME

ADRESSES GOURMANDES

RESTAURANTS | SHOPPING | VISITES | VENTE DIRECTE & MARCHÉS

BRETAGNE

2024

Baie de SAINT-BRIEUC TOURISME

La Baie de Saint-Brieuc offre un menu qui donne l'eau à la bouche : une riche palette de produits terre et mer, des professionnels engagés dans la qualité et les circuits-courts et désireux de faire partager leur savoir-faire et des événements tout au long de l'année.

Une destination savoureuse au coeur d'un paysage typiquement breton. En Baie de Saint-Brieuc, les chefs sont inspirés par les senteurs et saveurs des produits locaux, dont la fameuse coquille Saint-Jacques, reine de la Baie, pêchée d'octobre à avril.

Pour le week-end de la Pentecôte, les chefs quittent leur cuisine pour Rock'n Toques durant le festival Art Rock, consacré meilleure proposition culinaire de festival en 2018. En juin, c'est au château de Quintin qu'ils se réunissent pour régaler le public à l'occasion du Festival de la Gastronomie, puis en août direction la presqu'île d'Hillion pour le festival Folies en Baie. De la crêperie au restaurant étoilé, les escales gourmandes parsèment la Baie de Saint-Brieuc. Parcs à moules de bouchot, beurrerie, cidreries & brasseries, biscuiteries... Nombreux sont les professionnels qui ouvrent leurs portes au grand public afin de partager leur passion.

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.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.

Service Affaires & Groupes
Découvrez la Baie de Saint-Brieuc, entre amis, en famille ou en groupe ! Votre séjour sur mesure, en fonction de votre budget en une seule réservation.

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 - **P12**
Port du Légué - **P14**
Au bord de l'eau - **P16**
Aux abords de la Réserve Naturelle - **P17**
Au coeur de Quintin - **P19**
En périphérie de Saint-Brieuc - **P20**

21
SÉLECTION DE TERRASSES

22
BOIRE UN VERRE - LES BARS

26
SPOTS PIQUE-NIQUE

27
VISITES GOURMANDES

28
SHOPPING GOURMAND

Saint-Brieuc coeur de ville - **P29**
Quartiers gare et périphériques - **P32**
Port du Légué - **P33**
Aux abords de la Réserve Naturelle - **P34**
En périphérie de Saint-Brieuc - **P35**

37
VENTE DIRECTE & MARCHÉS

Vente directe - **P38**
Les marchés - **P42**

LÉGENDE

- Étoile Michelin
- Toque Gault & Millau
- Maître Restaurateur
- Bib Gourmand Michelin
- Tables & Saveurs de Bretagne
- Qualité Tourisme
- Option Végétarienne possible
- Nombre de couverts
- Coquilles Saint-Jacques de la Baie à la carte
- Moules de bouchot de la Baie à la carte
- Plateaux de fruits de mer
- 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 LA 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* ».

des bouchots à l'assiette

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

30

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
Facebook : Brut le Restaurant
Du 03/01 au 30/06 et du 01/09 au 31/12 : du mer. au sam. le soir (hors période de vacs.) L M **M J V S** D *(Soir)*
Du 01/07 au 31/08 et pendant les vacs. scolaires de février et Toussaint : du mar. au sam. le soir L **M M J V S** D *(Soir)*

Cuisine bistronomique

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 | cedsteph35@hotmail.fr | airdutemps.fr
Du mardi au samedi midi et soir L **M M J V S** D *(Midi et Soir)*

Cuisine gastronomique

LA TABLE D'EDGAR

40

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 | resa@hotel-edgar.fr | saint-brieuc-hotel.fr
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 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 | lecomplice.restaurant@gmail.com
le-complice-saint-brieuc.eatbu.com
Du lundi au dimanche midi et soir sauf le mercredi toute la journée, le samedi midi et le dimanche soir.
L M M **J V** S **D** *(Midi)* **L M** M **J V S** D *(Soir)*

Cuisine traditionnelle

LE 1701

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 végans sont les bienvenus ! Terrasse ensoleillée l'été. Le 1701 organise de temps en temps des événements, soirées musicales, burger quiz, loto, stand-up...

23 rue Maréchal Foch 22000 Saint-Brieuc
09 67 24 59 94 | mathilda.brouard@gmail.com | Facebook : 1701
Tous les jours midi et soir sauf le mardi et mercredi
***L** M M **J V S D** (Midi et Soir)*

Cuisine traditionnelle

LE QUIPROQUO

Navette gratuite
Promenades

Attachés à la bonne cuisine, le souhait de ces restaurateurs est de vous proposer de bons produits soigneusement choisis. Ils veulent faire de votre passage une agréable expérience gustative. Pour se faire, ils travaillent des produits nobles et peu communs : vitelotte, radis noir, patate douce et plus encore seront à l'honneur.

2 allée Marie le Vaillant 22000 Saint-Brieuc
09 55 76 86 33 | lequiproquo22@gmail.com
le-quiproquo-restaurant-saint-brieuc.eatbu.com
Du mardi au samedi midi et soir
*L **M M J V S** D (Midi et Soir)*

Cuisine traditionnelle

SUCRÉ SALÉ

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, tartes et plats du jour.

6 rue Jouallan 22000 Saint-Brieuc
02 96 68 34 22 | Facebook : Sucré Salé, restaurant-salon de thé
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
Facebook : Crêperie Des Promenades
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 03/07 au 24/08 : 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 | Instagram : Bistrot la Bergerie Saint-Brieuc
Le midi du lundi au vendredi
***L M M J V** S D (Midi)*

Crêperie

LE COMPTOIR DE LA CRÊPE

Navette gratuite Promenades 230 m

Dans un cadre moderne et chaleureux, vous dégusterez des crêpes et des galettes garnies sur place ou à emporter, élaborées dans le respect des traditions locales, de manière artisanale. Les produits sont choisis avec des producteurs locaux en priorité.
Pour accompagner votre repas, vous trouverez votre bonheur en boissons chaudes ou froides, dont nombreuses sont bio et locales.

11 rue Saint-Guillaume 22000 Saint-Brieuc
Sans réservation
Du mardi au samedi
*L **M M J V S** D (de 12h à 18h)*

Bistrot - Bar à vin

LE MICHELET CAFÉ

Navette gratuite Office de Tourisme

Tous les midis, du lundi au vendredi, Le Michelet Café vous propose une carte snacking élaborée maison. Fish and chips, croques, salade, burgers, ils cuisinent pour vous des plats simples et savoureux. A accompagner d'un verre de vin ou d'une bière locale.
Cet été, profitez de leur terrain de pétanque éphémère !

1 rue Michelet 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 19 63 | micheletcafe@gmail.com | bar-lemichelet.fr
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 | lenelson.fr
Le midi du lundi au samedi
***L M M J V S** D (Midi)*

Pizzeria - Brasserie

LE PALAZZO

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
le-palazzo.metro.bar
Le soir le lundi, et du mardi au samedi midi et soir.
Ouvert les jours fériés.
*L **M M J V S** D (Midi) **L M M J V S** D (Soir)*

Pizzeria

STELLA MARIS

Ligne C
Raoul Poupard

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-stellamaris@hotmail.com
restaurant-stella-maris.fr
Du mardi au samedi midi et soir
*L **M M J V S** D (Midi et Soir)*

Brasserie

L'ARBALAISE

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
Facebook : L'Arbalaise
Le midi du lundi au samedi, et le soir le vendredi
(Fermeture une semaine en mars, une semaine fin avril / début mai 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

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 | contact@hotel-duguesclin.fr
hotel-duguesclin.fr
***7j/7** (Midi et Soir)*

Restauration rapide

DONKEY'S COFFEE SHOP

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
Facebook : Donkey's Coffee Shop
Du mardi au samedi
*L **M M J V** (9h à 18h30) **S** D (9h à 19h)*

Restauration rapide

LE TRANSAT KAFÉ

Navette gratuite
La Grille

Tous les midis, du mardi au samedi, le Transat Kafé vous propose de savoureuses gaufres salées : la Croq (jambon-fromage), la Burger, la Veggie, la gaufre du moment.
Mais aussi des gaufres sucrées (Nutella, sucre, caramel...), servies jusqu'à 17h en continu.

2 place du Général de Gaulle 22000 Saint-Brieuc
02 96 68 49 86 | transatkafe22@gmail.com | transatkafe.fr
Le midi du mardi au samedi
*L **M M J V S** D (Midi)*

Cuisine gastronomique

Ô SAVEURS

35

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 | lavigne@osaveurs-restaurant.com
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'OURS HERBIVORE

30

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 maison 100 % végétale ou végane 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.
Sur place ou à emporter. Service traiteur.

2 rue de Trégueux 22000 Saint-Brieuc
02 96 69 20 95 | 06 43 46 85 88
loursherbivore22@gmail.com | Facebook : L'Ours Herbivore
Le midi du lundi au vendredi sur réservation
***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).

Cuisine traditionnelle

L'HORIZON

30

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 et parking privé.

43 rue de Trégueux 22000 Saint-Brieuc
02 96 94 03 85 | maya6@wanadoo.fr | lhorizon.bzh
Le soir le lundi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche
***L** M M **J V S D** (Soir)*

Crêperie

CRÊPERIE BLEU MARINE

40

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 | marx62monika@gmail.com
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)*

Pizzeria

CARAMEL ET COMPAGNIE

Navette gratuite
Gare Robien
200 m

Ce restaurant, pizzeria, bar à vin & cave vous propose une gamme de vins biologiques ou naturels, ainsi qu'une restauration au rythme des saisons avec des produits frais, bio et locaux.
Pizzas et plat végétarien à emporter ou sur place.
Expositions diverses et variées et repas à thème.

3 boulevard Carnot 22000 Saint-Brieuc
02 96 74 30 74 | carameletcompagnie22@gmail.com
Facebook : Caramel et Compagnie
Le midi du lundi au samedi, et le soir du mercredi au 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, burgers, sandwichs, snacking, pÔse goûter, café, boissons, sundaes Éric Elien...

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

Brasserie

THE STAMP

Lignes A, B, D, E
Gare Centre

Ce nouveau concept briochin inédit vous propose une offre de restauration tout au long de la journée, dans un cadre moderne propice à la détente.
Pour votre déjeuner, le chef cuisinier met à l'honneur des plats de la cuisine traditionnelle française ainsi que des créations originales autour de produits frais et locaux soigneusement sélectionnés.
Sur place ou à emporter. Petit-déjeuner, déjeuner, goûter, bar lounge, afterworks et bar à manger.

1 place François Mitterrand 22000 Saint-Brieuc
02 96 69 02 07 | contact@thestamp.fr | thestamp.fr
Du lundi au samedi : brasserie (Midi). Dimanche : brunch 11h-15h.
Du lundi au samedi : bar à manger (Soir).
7j/7

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

DONKEY'S Coffee Shop

Restaurant étoilé

AUX PESKED *

30

Ligne D
Champ des Nues

Dans un décor élégant et contemporain avec une 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
contact@auxpesked.com | 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 *

40

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 | lvt@la-vieille-tour.com | 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

55

Ligne D
sous la Tour
200 m

Situé près du port du Légué, ce restaurant 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, burger viande, 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 15/05 et du 28/09 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 16/05 au 27/09 : 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

MAR'MOUSSE - RESTO

Ligne D
Résistance
200 m

Tous leurs plats sont faits maison (les sauces et les frites aussi), à partir de produits issus d'une agriculture locale ou biologique et de légumes de saison.
Le midi, dégustez des burritos, pokebowls, frites, crêpes, gâteaux...
Le soir, vous pourrez choisir une multitude de tapas : accra, falafel, houmous, croquetas, quesadillas, empanadas, planche charcuterie fromage, tartinades, saucissons, pâté de campagne, rillettes...
Sur place ou à emporter.

25 rue Adolphe Le Bail 22190 Plérin
02 96 42 41 94 | kav@marmousse.bzh | marmousse.bzh
Du mercredi au dimanche, restauration le midi et tapas et planches le soir
*L M **M J V S D** (Midi) L M **M J V S D** (Soir, tapas et planches)*

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
quaigourmand-qgrooftopbar.fr
*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)*

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 | pizzeria-britalia@orange.fr
restaurant-pizzeria-britalia.fr
*Du 01/01 au 30/06 et du 01/09 au 31/12 : du mercredi au dimanche L M **M J V S D** (Midi et Soir)*
*En juillet-août : **7j/7** (Midi et Soir)*
Commande des pizzas à emporter avant 18h et retrait jusqu'à 21h.

Cuisine bistronomique
MANOIR DU ROSELIER

Ligne D
Ville Hervy
740 m

Dans ce superbe restaurant face à la mer, le Chef William Langlet et son équipe vont mettre vos papilles en effervescence. La cuisine bistronomique raffinée et inventive fait la part belle aux produits du terroir, entre terre et mer. Vous y dégusterez des produits frais et une cuisine maison.
Le dimanche midi, brunch dès 11h30. Possibilité de privatiser la salle. Plateaux de fruits de mer sur commande.

105 rue du Roselier 22190 Plérin
02 96 75 23 66 | contact@manoirduroselier.com
manoirduroselier.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)*

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, burgers 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
contact@bistrot-lesrosaires.fr | 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)*

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 faites à la minute, élaborées au maximum à partir de produits locaux et frais et les préparations sont faites maison. 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)
Facebook : Crêperie Au Rythme des Marées
Du mardi au dimanche. En fonction du calendrier, les horaires sont susceptibles de changer et sont modifiés en temps réel sur Google.
*L **M M J V S** (12h-18h/19h-20h30 ou 21h d'avril à sept.) **D** (12h-18h)*

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 grillé.

Grève de Saint-Marc 22410 Tréveneuc
02 96 70 56 30 | accueil@viviers-st-marc.com
viviers-st-marc.com
Ouvert d'avril à fin septembre.
Horaires et jours d'ouverture : prendre contact avec l'établissement.

Cuisine bistronomique

L'ÉVIDENCE

Ligne 30
Salle des Fêtes
Yffiniac 370 m

Dans un cadre spacieux, ce restaurant vous propose une cuisine de qualité, privilégiant les produits de saison et locaux en circuit court. Leur carte change tous les trimestres.

56 rue de Penthièvre 22120 Yffiniac
02 96 72 78 75 | restaurant@levidence-yffiniac.fr
Facebook : Restaurant L'Évidence
Le midi du lundi au vendredi, et le soir le vendredi et samedi
***L M M J V** S D (Midi) L M M J **V S** D (Soir)*
Afterwork tous les vendredis soirs : planches apéritives et burgers.
Le samedi soir : à la carte.

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 | manoirlequatresaisons@hotmail.com
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)*

Crêperie

CRÊPERIE DE YOUENN – LE RESTO À CROQUER

28 WiFi

Ligne B
Croix Samson
240 m

Dans une ambiance cosy, à l'intérieur ou sur la terrasse, dégustez des 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
lacreperiedeyouenn.fr
Du lundi au vendredi ***L M M J V*** *S D (11h à 18h)*

Crêperie

CRÊPERIE DES GRÈVES

WiFi 39

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
Facebook : La Crêperie des Grèves
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

50

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 la mer.

Zone mytilicole de Bon Abri, Route de Bon Abri 22120 Hillion
06 69 67 04 17 | mytilus22@gmail.com
mytilus.bzh/la-cabane-de-mytilus
Ouverture de juin à fin septembre

Produits de la mer

LE PANIER IODÉ

80 WiFi

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 | contact@lepanieriode.com | lepanieriode.com
Du mercredi au dimanche toute l'année (sauf juillet-août tous les jours). Le service chaud est possible de 12h 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 : L ***M M J V S D*** *(à partir de 10h)*

Cuisine traditionnelle

LA QUINTINE

50 Wi Fi

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 : 15 à 20 références de bières belges et glaces faites maison.

7 place de la République 22800 Quintin
09 50 19 18 83 | 07 49 08 02 08
la-quintine-restaurant.eatbu.com
Du 01/01 au 31/03 et du 13/11 au 31/12 : tous les jours sauf le mardi après-midi/soir et le mercredi toute la journée
***L** (12h-21h) **M** (12h-14h) M **J V S D** (12h -21h)*
Du 01/04 au 12/11 : tous les jours sauf le mercredi
***L M** M **J V S D** (12h-21h)*

Cuisine traditionnelle

LA VALLÉE

80 Wi Fi

Ligne 5
La Vallée

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.lavallee@wanadoo.fr
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.

Cuisine traditionnelle

RESTAURANT DU CHÂTEAU

Wi Fi
120

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 15 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 | 06 11 55 71 08
info@chateaudequintin.fr | chateaudequintin.fr
À partir de 15 personnes et uniquement sur réservation.

Cuisine contemporaine

LE COMMERCE

40 Wi Fi

Ligne 5
La Vallée

En plein cœur de la Petite Cité de Caractère®, venez découvrir une cuisine riche et goûteuse, élaborée à partir de produits frais de saison. Un voyage gustatif, entre terre et mer, accentué par des notes gourmandes et bretonnes.

2 rue Rochonen 22800 Quintin
02 96 74 94 67 | contact@hotelducommerce-quintin.com
hotelducommerce-quintin.com
Le midi du mardi au vendredi et le dimanche, et le soir du mardi au samedi
*L **M M J V** S **D** (Midi) L **M M J V S** D (Soir)*

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 Brezillet.
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. Ouverture le week-end sur demande.

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

Pizzeria - Brasserie

LE BREZ'EL

Ligne D Palais des Congrès

Dans un cadre chaleureux et moderne au coeur de la zone de loisirs de Brezillet, découvrez une cuisine qui met en valeur les saveurs de produits, sélectionnés avec rigueur.

1 rue Pierre de Coubertin 22440 Ploufragan
02 96 69 83 30 | lebrezel22@gmail.com
Facebook : Le brez'el
Le midi le lundi, mardi et mercredi, et midi et soir le jeudi, vendredi et samedi
***L M M J V S** D (Midi) L M M **J V S** D (Soir)*

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 cœur 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**.

3 CŒUR DE VILLE ET PETITS CREUX

Dans le centre de Saint-Brieuc, terrasse ensoleillée à **La Taverne**. Ambiance chill et festive au **Michelet Café**. Cuisine du monde-métissée à **Pastilla Tempura**.

4 NOCTURNE

Une étape aux halles à la rhumerie **Le Transat Kafé**. Cocktails uniques et originaux à **The Stamp**.

5 SUR LE PORT DU LÉGUÉ

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

6 BORD DE MER

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

7 DANS UN CADRE CHAMPÊTRE

Vue sur le lac de Saint-Barthélémy au bar **Le P'tit BH Ephémère** à La Méaugon.

8 À QUINTIN

Vins et spiritueux à la cave et bar **Chais les Garçons**. Convivialité à **La Quintine**. Vue sur l'étang de Quintin à **La Vallée**.

Bar à vin

LA BERGERIE

Navette gratuite Foyer St-Vincent

Le soir, buvez un verre autour d'une planche de charcuterie et 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 | Instagram : Bistrot la Bergerie Saint-Brieuc
Du mardi au vendredi
*L **M M J V** S D (14h-22h)*

Bar

LA TAVERNE SAINT-BRIEUC

Navette gratuite Centre-Clémenceau

Située en plein centre-ville de Saint-Brieuc, cette brasserie à l'ambiance conviviale vous propose également une partie bar en continu durant la journée. Terrasse.

2 place Duguesclin 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 93 13 | contact@hotel-duguesclin.fr
hotel-duguesclin.fr
7j/7
***L M M J V S** (9h-22h) **D** (10h-22h)*

Bar

LE 1701

Navette gratuite Foyer St-Vincent

Bistrot convivial avec terrasse à l'arrière.
Soirées musicales plusieurs fois par an, Burger Quiz, Loto, jeux de société, cafés suspendus !

23 rue Maréchal Foch 22000 Saint-Brieuc
09 67 24 59 94 | Facebook : 1701
Tous les jours sauf le mardi et mercredi
***L** M M **J V S D** (11h-1h)*

Bar

LE MICHELET CAFÉ

Navette gratuite Office de Tourisme

Ce bar vous propose un large choix de cocktails, vins, bières, champagne et boissons sans alcool. Du café du matin au verre en soirée, ils vous accueillent toute la journée, dans une ambiance chill et festive !
Dates des DJ sets régulièrement communiquées sur leur Instagram.
Cet été, profitez de leur terrain de pétanque éphémère !
Bar à huîtres le samedi matin et midi pendant le marché.

1 rue Michelet 22000 Saint-Brieuc
02 96 33 19 63 | bar-lemichelet.fr
Du lundi au samedi
***L M M** (9h-0h) **J V S** D (9h-1h)*

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 | lenelson.fr
Du lundi au samedi
***L** (11h-19h) **M M J V S** D (9h-19h)*

Bar - Rhumerie

LE TRANSAT KAFÉ

Navette gratuite
La Grille

Situé sur la place du Martray, le Transat Kafé possède 2 terrasses. Bar à Rhum, l'établissement en compte plus d'une vingtaine à déguster...
Tout public, vous croiserez ici de l'étudiant et là du costume cravates, tous fans de rhums, d'ambiance chaleureuse et de belles plages ensoleillées !

2 place du Général De Gaulle 22000 Saint-Brieuc
02 96 68 49 86 | transatkafe.fr
Du lundi au samedi
***L** (15h-1h) **M M J V** (11h30-1h) **S** D (10h-1h)*

Bar lounge - Spectacles cabaret

LE PALACE FOLIE'S

Ligne C
Raoul Poupard

Endroit incontournable de Saint-Brieuc, ce bar lounge branché et cosy vous attend pour des soirées placées sous le signe de la convivialité !
L'équipe, entièrement dévouée à sa clientèle, se chargera de vous faire passer un agréable moment.
Surpris, conquis ? Certainement ! Mais jamais indifférent ! Soirées à thème, spectacles cabaret, karaoké, magie, DJ.... autant de possibilités qui s'offrent à vous pour vivre des moments extraordinaires !

8 boulevard Waldeck-Rousseau 22000 Saint-Brieuc
07 68 02 91 06 | palacefolies.fr
Du mercredi au samedi
*L M **M J** (18h-0h) **V** (18h-1h) **S** (18h-2h) D*

Bar lounge - Coworking - Salles de réunion

THE STAMP

Lignes
A, B, D et E
Gare Centre

Après une pause goûter en terrasse ou confortablement installé dans leur espace lounge, vous pourrez profiter d'une ambiance conviviale et chaleureuse lors de leurs afterworks et soirées festives. Venez partager des moments mémorables avec vos amis, collègues ou en famille, tout en dégustant un délicieux cocktail, un verre de vin, une bière de notre sélection ou un soft autour d'une offre de plats à partager.

1 place François Mitterrand 22000 Saint-Brieuc
02 96 69 02 07 | thestamp.fr
7j/7
***L M M** (7h-22h) **J V** (7h-1h) **S** (10h-1h) **D** (10h-19h)*

Bar - Coworking

HÔTEL CAMPANILE SAINT-BRIEUC CENTRE GARE

Navette gratuite
Gare Robien
240 m

Véritable lieu de vie et de partage, vous profiterez de la convivialité des grands espaces communs ouverts et lumineux : le bar central, le lobby avec sa cheminée à vapeur d'eau, l'espace de coworking ou le restaurant (snacking).

1 boulevard Carnot 22000 Saint-Brieuc
02 57 18 09 08 | hotel-campanile-saint-brieuc.com
7j/7
***L M M J V S D** (11h-23h)*

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
Du mercredi au dimanche
*L M **M J** (11h-22h) **V S** (11h-0h) **D** (11h-22h)*

PORT DU LÉGUÉ

Bar

LE QG ROOFTOP BAR

Ligne D
Ti Ar Vro
300 m

Ce bar vous accueille dans un cadre unique en Bretagne. La terrasse en rooftop offre une vue panoramique splendide sur le port du Légué. On y vient pour boire un verre dans l'après-midi, savourer une planche apéro, bruschettas ou un cocktail le soir et se laisser emporter par une ambiance musicale variée et endiablée. Concerts, Comedy Club, karaoké, et bien plus encore... pour le plus grand plaisir de tous !

Carré Rosengart, 16 quai Armez 22000 Saint-Brieuc
07 85 92 39 38 | qg.rooftop@gmail.com
Du mercredi au dimanche
*L M **M J V S** (18h-1h) **D** (17h-0h)*

Bar - Caviste

CHAIS LES GARÇONS

Ligne 5
La Vallée

En plein cœur de la Petite Cité de Caractère®, installée dans l'ancienne halle au blé de Quintin, cette cave et bar à vins saura contenter les amateurs de bons vins et de spiritueux. Vous y trouverez à la vente plus de 300 références de vins et quelques 150 références de spiritueux dont une partie disponible à la dégustation sur place.

2 rue au Blé 22800 Quintin
02 96 73 43 62 | 06 40 87 87 84
Facebook : Chais les Garçons
Tous les jours sauf le lundi et le mercredi
*L **M** (10h-13h et 17h-20h) M **J** (17h-21h) **V** (17h-22h)*
***S** (10h-13h et 15h-22h) **D** (10h-13h30)*

Bar - Glacier

LA QUINTINE

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 de la bière belge avec une offre de 15 à 20 références dont les 5 bières trappistes. Profitez également de leurs savoureuses glaces faites maison.

7 place de la République 22800 Quintin
09 50 19 18 83 | 07 49 08 02 08
la-quintine-restaurant.eatbu.com
Du 01/01 au 31/03 et du 13/11 au 31/12 : tous les jours sauf le mardi après-midi/soir et le mercredi toute la journée
***L** (9h-22h) **M** (9h-14h) M **J** **V** (9h-23h) **S** (10h-23h) **D** (10h -22h)*
Du 01/04 au 12/11 : tous les jours sauf le mercredi
***L** (9h-22h) **M** (9h-22h) M **J** **V** (9h-23h) **S** (10h-23h) **D** (10h -22h)*

Bar

LA VALLÉE

Ligne 5
La Vallée

Ce restaurant vous propose également une partie bar et salon de thé ouverts l'après-midi. Vous pourrez savourer des pâtisseries et crêpes faites sur place, ainsi que des sandwichs. Une terrasse est à votre disposition dans la cour intérieure du restaurant 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 : du lundi au samedi
***L M M J V** (11h-20h) **S** D (11h-15h)*
Ouvert le soir pour les groupes sur commande.

Bar - Guinguette

P'TIT BH ÉPHÉMÈRE

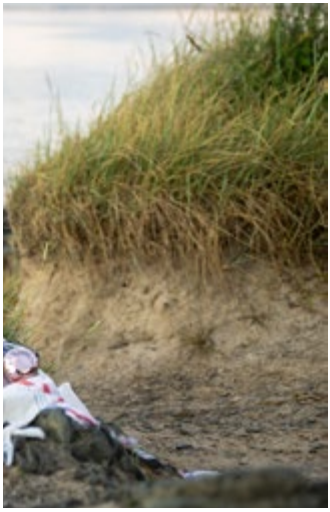
Ligne 60
La Méaugon
centre

Dans un cadre champêtre avec vue sur le lac de Saint-Barthélémy, venez passer un moment convivial. Ce bar guinguette propose de la bière, du vin, des cocktails, des boissons sans alcool, mais aussi des saucissons, terrines, cookies et glaces. Vous pourrez également profiter de plusieurs jeux (palets, pétanque, Mölkky) et assister à des concerts. Présence de foodtruck pour manger. Bonne humeur assurée !

Place de l'Eglise, rue du Bourg 22440 La Méaugon
06 21 30 36 25 | Facebook : Le P'tit BH Ephémère
De Mai à Septembre : du mercredi au dimanche
*L M **M** **J** **V** **S** **D** (15h-23h)*

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 ⊕ : *vue panoramique au sommet (327m)*

VISITES GOURMANDES

En visitant une entreprise, ce sont l'économie locale
et ses acteurs passionnés que vous rencontrez.
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 Trémuson
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.

PATATAS, CENTRE DE DÉCOUVERTE DE LA POMME DE TERRE

Découverte des nombreuses qualités de la pomme de terre à travers une galerie d'exposition, un parcours de découvertes, et des ateliers pédagogiques avec présentations des travaux agricoles et des machines outils.

5 rue de l'Eglise 22150 Ploeuc l'Hermitage
Réservation : 06 17 09 96 72 | cprojet@ploeuclhermitage.bzh
Visites gratuites toute l'année à partir d'avril.

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.

La Ville Robert 22150 Henon
Réservation : 06 74 65 10 13 | spiruline-armor.fr
Visites groupes en juin, juillet et août le mardi et vendredi et de 16h à 18h30, le reste de l'année le vendredi de 16h à 18h30.

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 77 04 49 | brieuc.bzh
*L **M M** (10h-12h30/14h30-19h) **J** (10h-12h30/14h30-18h30) **V** (10h-12h30/14h30-19h) **S** (10h-13h/14h30-19h) D*

Caviste

LA CAVE DES CHAMPS

Navette gratuite Office de Tourisme 210 m

Dans cette cave située en cœur de ville, vous trouverez votre bonheur parmi leur grande sélection de spiritueux des plus grandes maisons, de Bretagne et d'ailleurs, des vins et champagnes tous dégustés avant de les sélectionner. Ils sont à votre écoute pour vous conseiller selon vos attentes et votre budget. Et parce que le vin c'est aussi le partage et la convivialité, ils vous proposent des cours et des ateliers dégustation.

12 rue Sainte-Barbe 22000 Saint-Brieuc
02 96 63 58 76 | cave-des-champs22.fr
*L **M M J** (9h30-13h/15h-19h30) **V S** (9h30-19h30) **D** (10h-12h30)*

Boulangerie - Pâtisserie

AU LEVAIN BRIOCHIN

Navette gratuite Office de Tourisme

Cette boulangerie propose des pains spéciaux (épeautre, bûcheron, au levain naturel, 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 sarrasin, 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 | Facebook : Au Levain Briochin
*L **M M J V S** D (7h-19h)*

Boulangerie - Pâtisserie - Traiteur

MAISON DIENER - BOUTIQUE DES CHAMPS

Navette gratuite Les Champs 260 m

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)*

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

JOHANN DUBOIS CHOCOLATIER BRETON

Navette gratuite Office de Tourisme

Pour Johann Dubois, exiger la meilleure qualité, c'est utiliser des produits d'exception et prendre le temps de sélectionner des matières premières remarquables. Ses chocolats sont inspirés de ses rencontres avec ses producteurs et fournisseurs passionnés, de leurs histoires et la qualité des matières premières. Un univers gourmand que vous retrouvez dans ses ganaches et pralinés. Découvrez sa gamme de chocolats, pâtes à tartiner et snacking.

9 rue du Général Leclerc 22000 Saint-Brieuc
02 96 61 09 04 | duboischocolatier.com
*L **M M J V** (10h-13h / 14h-19h) **S** (9h30-19h)*

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 telles que le réputé kouign amann, far breton, gâteau breton, ou encore différents cakes, ballotins de chocolats, tablettes de chocolats et le fameux saucisson chocolat qui en fait saliver plus d'un ! Salon de thé. Offre de snacking qui change chaque semaine.

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

Chocolaterie - Confiserie

MAISON LARNICOL

WiFi

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 **M M J V S** (10h - 19h) D*

Artisane Traiteur - Épicerie fine - Salon de thé

PASTILLA TEMPURA

Navette gratuite Promenades 210 m

Cette boutique vous invite à un voyage gourmand, autour d'une cuisine métissée, qui allie produits du terroir breton, à des inspirations sans frontière. Découvrez des pâtisseries salées, des plats du jour, des salades du monde, qui s'étoffent au rythme des saisons. Les amateurs de pâtisseries et desserts faits maison seront comblés dans le salon de thé. A emporter ou sur place à toute heure. Jolie terrasse intérieure.

38 rue Saint-Guillaume 22000 Saint-Brieuc
02 96 61 10 41 | Facebook : Pastilla Tempura
*L **M M J V S** D (10h-18h30)*

Epicerie - Art de la table

GENTLEMAN COOKER

Navette gratuite Office de Tourisme

Côté Épicerie : découvrez un grand choix de vrac en thés, cafés, 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 (9h30-13h / 14h-19h)*

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 | Facebook : Fromagerie de la Poste
*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 | Facebook : Poissonnerie Flomer
*L **M M J V S** (9h-13h / 15h30-19h) **D** (10h-13h)*

Traiteur d'entreprise

PLAT'Ô MARGOT

Navette gratuite Gare Robien

Les propriétaires du restaurant "Ô Saveurs", Marine et Gwenaël, proposent des plateaux repas, des cocktails et des petits-déjeuners d'entreprises.
Plat'Ô Margot est le premier traiteur spécialiste de la restauration en entreprise sur la région de Saint-Brieuc.
Après avoir acquis une expérience dans de grands restaurants, chez des traiteurs renommés, le chef vous propose un repas de qualité sur votre lieu de travail.

11 rue Jules Ferry 22000 Saint-Brieuc
02 96 76 85 04 | plato-margot.com
***L M M J V** S D (8h-19h)*

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 sucré salé 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)*

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 | Facebook : portlandbynicolasadam
*L **M M J V S D** (7h30-19h hors été et 7h30-20h en été)*

Glacier

LE GRENIER À GLACES

Ligne D
Résistance

Au port du Légué, le Grenier à Glaces 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.

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.

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)*

Produits régionaux - Crêperie
CRÊPERIE DE YOUENN - LA FABRIQUE

Ligne B
arrêt
Croix Samson
240 m

Youenn Allano produit et vend ses galettes et crêpes à emporter. Les matières premières sont fournies par des producteurs locaux dont certains producteurs en bio tel que pour le lait et la farine.
La crêperie propose également des produits d'épicerie régionaux comme le lait ribot, le cidre, le chouchen, le miel, le caramel au beurre salé, le jambon, l'emmental, le beurre, les boissons non alcoolisées... et des souvenirs de la Bretagne.

37a rue de Rennes 22360 Langueux
02 96 33 85 77 | lacreperiedeyouenn.fr
***L** (9h30 - 17h30) **M M J V** (7h - 19h30) **S** (7h - 13h) D*

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 35 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)*

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 | Facebook : Chouxalie
*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 raviront 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)*

Traiteur

L'ATELIER ROMARIN

Vegé

Ligne D
Ville
Jouyaux
973 m

L'Atelier Romarin vous propose ses services de chef à domicile et traiteur pour vos repas à partir de 10 personnes, à domicile ou sur votre lieu de vacances.
Leurs buffets alliant art de table et art floral, assurent le succès de votre événement. Offres sur-mesure possible.
Chef à domicile et buffets d'exception, toute l'année, sur réservation.

7 bis rue Tanguy Prigent 22950 Trégueux
02 57 57 84 34 | contact@latelier-romarin.fr
latelier-romarin.fr

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 privées, repas de famille, dîners de gala, repas de famille, dîners de mariage, réceptions.

1 rue Eole 22120 Hillion
02 96 72 55 78 | contact@traiteurbriochin.com
traiteurbriochin.com
***L M M J V** S D (9h-12h30 / 13h30-18h30)*

Traiteur - Atelier de cuisine

COURT-BOUILLON – CHEFFE DE CUISINE À DOMICILE

Des recettes accessibles, délicieuses, de Bretagne ou d'ailleurs, profitez de l'accompagnement spécialiste de Gaëlle. La cuisine n'aura plus de secrets pour vous ! Court-Bouillon se déplace chez vous, dans votre commune, dans votre salle des fêtes, dans votre cuisine d'entreprise.
Gaëlle vous propose également des ateliers de cuisine. Découvrez une cuisine aux plats simples, variés, bons pour la planète et avant tout : gourmande.

22520 Binic-Étables-sur-Mer
06 77 47 95 76 | contact@ateliers-court-bouillon.com
ateliers-court-bouillon.com

VENTE DIRECTE & MARCHÉS

Fruits et légumes

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

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
Ouverture le mercredi et vendredi à partir de 16h.

LA FERME DES ALLÉES COUVERTES - FRUITS & LÉGUMES

Production d'environ 70 fruits et légumes locaux et exotiques. Culture de fruits rouges bio : cassis, myrtilles, framboises, groseilles, et pommes. Maraîchage diversifié : courges, courgettes, potimarrons, betteraves, carottes, échalotes, etc. Primeur. Possibilité de cueillette de fraises à la ferme sur rendez-vous. Produits issus de l'agriculture biologique.
Chemin des Bosses, 22440 Ploufragan
06 47 66 84 20 | lafermedesalleescouvertes.bzh
Commandes de fruits et légumes en Click and Collect sur le site.
Livraisons 15 min autour de la ferme.

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.

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

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.

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.

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

TOUTIPOUSSE - FRUITS & LÉGUMES

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

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

LE JARDIN DU CROCUS BLEU LÉGUMES, SAFRAN, PLANTES ET FLEURS DU CHILI

Petite ferme familiale spécialisée en production de légumes, de safran et de plantes et fleurs du Chili. Ils proposent chaque semaine des paniers de légumes issus de leur production bio. 5 hectares cultivés en Agriculture Biologique et traction animale.
14 bis rue du Golf 22410 Plourhan
06 87 83 88 05 | lejardinducrocusbleu@gmail.com
Chaque semaine, vente de paniers de légumes bio récoltés le jour même, à retirer le lundi à Plourhan et Plouha, ou le jeudi à Plourhan, Trévérec et Le Faouët.

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

LE VERGER DES PONTS NEUFS - POMMES

Un verger de 5 ha de pommiers, dont 2 ha sont consacrés à la vente directe. 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).

LE VERGER SAINT MAURICE - POMMES, POIRES

Vente et cueillette de pommes et poires.
1 impasse Saint-Maurice, 22410 Plourhan
02 96 71 97 96 | verger-saint-maurice.fr | sylvain.cherbonnier@wanadoo.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.

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.

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 dim.
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 vendredi de 10h à 18h et le samedi sur réservation

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. Marché bio de Quintin le samedi matin, en magasins de producteurs, sur le site des Voisins de Paniers 22, Mon Epi Plélo et en Amap.
3 La Lande de Cartravers, La Harmoye
06 35 56 39 71 | contact@lapleuroterie.bzh | lapleuroterie.bzh

Produits laitiers

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
En vente chez de nombreux détaillants : épiceries, restaurants et grandes surfaces.

FERME AR GOUED

Élevage bio de 80 chèvres laitières de race poitevine et croisée alpine. Transformation du lait en fromages frais et affinés, fromages blancs, faisselles, yaourts pasteurisés... et tomme. Autres produits de la ferme : plats cuisinés avec nos chevreaux ou savons au lait de nos chèvres fabriqués par la SARL Ô Capitaine à Saint-Brieuc.
Rue de Berrien, 22000 Saint-Brieuc
06 84 64 70 59 | fermeargoued@gmail.com
Facebook : Ferme Ar Goued
Vente directe à la ferme les vendredis de 17h à 19h et les dimanches de 10h30 à 12h. Vente de fromages de mi-mars à Noël. Tarissement des chèvres en janvier et février !

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 lacabanealait@gmail.com
Click & Collect : lundi - mercredi - vendredi sur créneaux.

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.

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

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.

LES PRAIRIES DE LA NOÉ

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.

Produits de la mer

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.

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 : Mytilus - Dégustation et visite
Dégustation sur place possible de juin à septembre : horaires P. 18

KI DOUR MOR - COQUILLES SAINT-JACQUES

Marins-pêcheurs de coquilles Saint-Jacques en Baie de Saint-Brieuc. Prélevées d'octobre à mi-avril. Bulot de décembre à fin mars.
6 route de Plouha, 22410 Plourhan
06 74 42 44 93 | contact@kidourmor.fr | kidourmor.fr
Retrait des coquilles Saint-Jacques possible à Plouha (parking de la poste) le lundi et mercredi de 18h30 à 19h, sur commande uniquement (sur notre site ou par téléphone).
Ouverture de la boutique en fonction des marées.

Viandes

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 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.

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.

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).

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

LES VOLAILLES D'ARMOR

Vente directe de volailles vivantes et de céréales sans OGM, le matin sur les marchés, et directement à la ferme l'après-midi, de février à octobre. 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

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

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.

LE RUCHER DE LA BAIE - MIEL

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.

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

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

Boissons

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.

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 jeu. et 18h le sam.).

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

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.

MICRO-BRASSERIE BOCK À L'OUEST - BIÈRE

Gamme de bières élaborées de façon traditionnelle.
La sélection et le travail des malts, houblons et levures leur confèrent des arômes variés pour plaire à tous les palais. En plus de la gamme permanente, des éditions limitées sont proposées au fil des saisons et des envies du brasseur. Originalité et saveurs sont au rendez-vous !
ZA Les Tinnières 22940 Plaintel
06 88 19 00 61 | bockalouest@gmail.com | bockalouest.company.site
Le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 9h à 12h30. Et sur rendez-vous.

MICRO-BRASSERIE 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

MICRO-BRASSERIE LA ROSE DES VENTS - BIÈRE

Fondée en 2019 par Sébastien Richomme, cette brasserie propose 6 bières artisanales dans sa gamme nommée K-West. Sur rendez-vous.
8 rue du Gasset 22190 Plérin
06 64 34 51 08 | larosedesvents22@gmail.com | Facebook : La Rose des Vents

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

DISTILLERIE DU MOULIN DE PERSAS - LIQUEURS, GINS ET RHUMS

Micro-distillerie artisanale proposant des liqueurs, gins et rhums. Points de vente chez certains cavistes comme la Cave des Champs à Saint-Brieuc et boutique en ligne sur le site du Moulin de Persas.
Rue du Moulin de Persas 22000 Saint-Brieuc
06 59 26 65 01 | distillerie.persas@gmail.com | persas.fr

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.

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

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

VENIR EN BAIE DE SAINT-BRIEUC

TGV Atlantique
2h20 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)
- 1h40 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® EV4 et la Véloroute V8

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

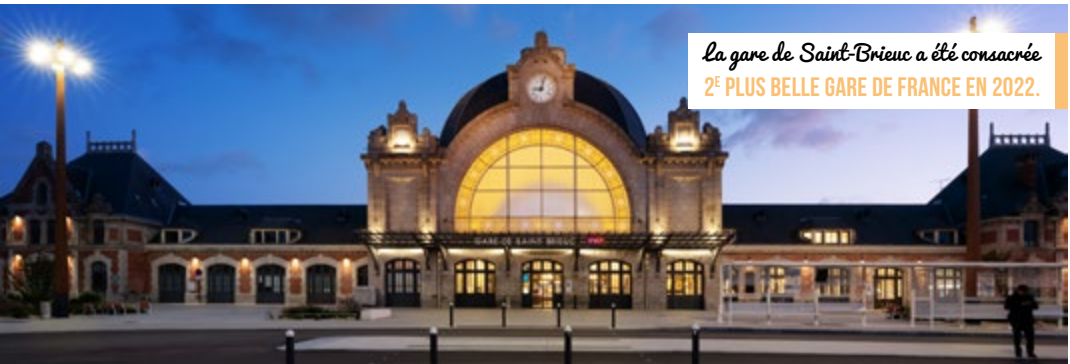
Illustrations
©rawpixel.com | ©Freepik

Photo de couverture
©Emmanuel Berthier

Impression
Guivarch l'Imprimerie
6 rue Guynemer, Espace artisanal & Rosengart - 22190 Plérin
02 96 79 87 77 | imprimerie22.bzh

Achevé d'imprimer en février 2024 en 6.000 exemplaires

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.

PLANCOËT
L'EAU PHARE DE BRETAGNE
Plaisir Intense
33CL en VERRE CONSIGNÉ
eau-plancoet.com