

BRETAGNE[®]

GUIDE SAVEURS

NOS ADRESSES PRÉFÉRÉES
POUR SE RÉGALER

 **DINAN**
CAP FRÉHEL
CHAQUE INSTANT EST UN VOYAGE

www.dinan-capfrehel.com

COLLECTION
QUATRE SAISONS
2024-2025

 N°7

DINAN CAP FRÉHEL

CHAQUE INSTANT EST UN VOYAGE

**Vous pouvez venir nous voir, nous rencontrer
(et papoter), toute l'année.**

à DINAN | à SAINT-CAST-LE-GUILDO
9, rue du château | Place du Général de Gaulle
|
à FRÉHEL | à SAINT-JACUT-DE-LA-MER
Place Chambly | rue de la Poste

Nos bureaux d'information ouverts de juin à septembre :

à BEAUSSAIS-SUR-MER | à PLANCOËT
6, rue des Ormelets | 1, rue des Venelles
|
à MATIGNON | à PLÉVENON
Place du Général de Gaulle | 3, rue du Cap

Notre point d'information ouvert uniquement en juillet et août :
SABLES-D'OR-LES-PINS

Plus d'infos sur nos horaires et périodes d'ouverture :

www.dinan-capfrehel.com



**VOUS POUVEZ
NOUS APPELER**

0825 95 01 22

(service 0.15€ / min + prix appel)



**VOUS POUVEZ
NOUS ÉCRIRE**

infos@dinan-capfrehel.com



**VOUS POUVEZ
NOUS AIMER**

*...et nous suivre, partager
vos coups de cœur :*

#mydinanapfrehel

NOTRE CAP QUALITÉ :

ÉCOUTE ET SATISFACTION DU VISITEUR ET DES ACTEURS DU TERRITOIRE

En vraie démarche d'amélioration continue, des outils d'écoute client (questionnaire de satisfaction, suggestions) sont à votre disposition.

Un accueil chaleureux, un conseil personnalisé et éclairé, une connexion WIFI gratuite vous sont offerts dans les bureaux de Dinan-Cap Fréhel Tourisme.



DINAN
AGGLOMÉRATION

ADN
Tourisme

CAP FRÉHEL
SAINT-MALO
BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL



VOYAGES SENSORIELS

en quelques instants

RESTAURANTS

Cap Fréhel - Côte d'Émeraude

- Beaussais-sur-Mer, Créhen
- Fréhel, Plurien
- Matignon, Plévenon
- Saint-Cast-le-Guildo
- Saint-Jacut-de-la-Mer
- Aux alentours

Dinan - Vallée de la Rance

- Dinan
- Quévert
- Lanvallay, Léhon, Pleudihen-sur-Rance
- Saint-Samson-sur-Rance, Taden
- Aux alentours

Plancoët - Vallée de l'Arguenon

- Corseul
- Plancoët, Pluduno, Saint-Lormel
- Pleven, Saint-Mélor-des-Bois
- Aux alentours

P3

P4

P4

P7

P8

P13

P16

P17

P18

P25

P26

P27

P28

P29

P30

P31

P32

P32

ADRESSES GOURMANDES

- Biscuits P34
- Boulangers & Pâtisseries P36
- Torrificateurs, Chocolatiers P37
- Épicerie fine, Conserverie P38
- Boissons sans alcool P39
- Cavistes P40
- Brasseurs P42
- Cidreries & Distilleries P44
- Boucherie, Traiteur, Chef à domicile, Distributeurs de pizzas P46
- Poissonneries, Produits de la mer P48
- Vente à la ferme P50
- Magasins bio P52
- Supermarchés P54

ET SI VOUS BRUNCHIEZ ?

P56



Bar - Bar - Bar



Jardin - Garden - Garten



Terrasse - Terrace - Terrasse



Parking - Car park - Parkplatz.



Wifi - Wi-Fi - WLAN-Zugang



Vue mer ou rivière - Sea view - Meerblick



Jeux pour enfants - Children's games - Kinderspielplatz



Animaux acceptés - Pets welcome - Haustiere nicht gestattet



Animaux non admis - Pets not welcome - Haustiere gestattet



Vente à emporter - Takeaway - Wegbringen



Propose des plats végétariens - Vegetarian dishes on the menu - Vegetarische Gerichte im Angebot



Accessible aux personnes à mobilité réduite - Access for people with reduced mobility - Barrierefreie Ausstattung



Charte éco Responsable - Eco responsible charter - Umweltverantwortliche Charta



Qualité Tourisme



Le Petit futé



Gault et Millau



Guide Michelin



Maître Restaurateur



Table et Saveurs de Bretagne



Guide du Routard



Chèques Vacances



Légende des labels & pictogrammes

Key of pictograms / Zeichenerklärung

Sables-d'Or-Les-Pins

LE PAVILLON

restaurant - bar - lounge



15 avenue du Golf, 22240 Fréhel - 02 96 41 42 57
restaurantfrehel-lepavillon.com

Boulangerie
Pâtisserie

OISEL

www.oisel.com



- Glaces maison
- Sandwicherie
- Spécialités bretonnes
- Crêpes maison
- Chocolaterie et biscuiterie
- Crêpes maison
- Chocolaterie et biscuiterie

& des sensations
glacées

Kouling Amann
Sablé, Far
Quatre-quart

salon de thé
**LE GRAIN
de SABLE**

Formule petit-déj
Restauration
Rapide
à toute heure



Sables d'Or les Pins



02 96 41 58 10
terrasse couverte



2 bonnes
adresses

02 96 72 17 36

rejoignez-nous

Cap Fréhel Côte d'Émeraude



BEAUSSAIS -SUR-MER /CRÉHEN

L'Accalmie

RESTO, BAR, TAPAS

Au cœur de Beausais-sur-Mer, venez (re)découvrir un lieu emblématique, où il fait bon de se retrouver avec une cuisine du marché à l'ardoise le midi. Pour terminer la journée, rejoignez-nous pour boire un verre, partager des tapas, burgers ou planches apéritives dans une ambiance musicale conviviale.

Ouvert toute l'année.

3 rue de la Poste
Ploubalay
BEAUSSAIS-SUR-MER
02 96 27 36 21



Le Seize

RESTAURANT, PIZZERIA

Dans ce restaurant avec terrasse et jardin sur la route des plages, venez déguster une cuisine traditionnelle ainsi que nos pizzas artisanales, ou nous mettons un point d'honneur dans la sélection de nos produits. Sur Place ou à Emporter.

Ouvert tous les jours midi et soir, sauf le mercredi.

16 rue des Ormelets
Ploubalay
BEAUSSAIS-SUR-MER
02 96 27 32 32
pizzeria-leseize-ploubalay.fr



Restaurant du Vieux Château

CUISINE TRADITIONNELLE

Idéalement situé le long des voies douces, près du château du Guildo, le restaurant est incontournable pour une étape gourmande ou vos repas de famille. Formules du jour et de plats traditionnels à la carte. Salle privatisable pour vos événements. Belle terrasse.

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche midi de Pâques à la Toussaint, du jeudi au dimanche midi en hiver.

9 Place Gilles de Bretagne
Port du Guildo
CRÉHEN
02 96 41 07 28



Le Menhir

BAR

Ce café sympathique et animé du village de Créhen vous accueille toute l'année. Il propose divers services : tabacs, presse, jeux à gratter, FDJ, quelques snacks le midi et un point relais colis. Belle terrasse aux beaux jours.

Ouvert du mardi au dimanche midi.

6 rue Guy Homery
CRÉHEN
02 96 27 56 27
le-menhir.business.site



FRÉHEL /PLURIEN

La Potinière

CUISINE DE LA MER

La Potinière vous propose une cuisine faite maison à partir de produits frais et locaux. Notre carte change au gré des saisons. Terrasse couverte.

Ouvert de février à fin décembre.

4 allée des Acacias
Sables-d'Or-les-Pins
FRÉHEL
02 96 41 54 69



Ô Sables

BRASSERIE, PIZZERIA

Cuisine « fait maison » et élaborée avec des produits de qualité. Ô Sables vous propose une carte variée avec des fruits de mer, poissons, Saint-Jacques d'Erquy, moules de la baie de Saint-Brieuc, viandes, burgers, pizzas. Terrasse couverte.

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours en juillet / août
Fermé le mardi soir et le mercredi, hors saison.

11 allée des Acacias
Sables-d'Or-les-Pins
FRÉHEL
02 96 41 42 42



Le Bistrot des Caps

CUISINE TRADITIONNELLE

Installé à 2 pas de la plage, entre Sables-d'Or-les-Pins et Cap Fréhel, le Bistrot des Caps est un espace où se mêlent « bonheur des papilles » et ambiance bistrot. Carte et menu à l'ardoise, renouvelés chaque jour, préparés à partir de produits frais locaux.

Ouvert de février à novembre.
Service continu en juillet/août.
Hors-saison :
Fermé le mercredi et jeudi.

La Ville Men
FRÉHEL
02 96 41 45 16
lebistrotdescaps.fr



Le Bistrot des Sables

BRASSERIE

Le Bistrot des Sables vous accueille avec plaisir dans sa brasserie à l'ancienne. Nous proposons une cuisine traditionnelle française préparée avec passion par nos chefs qui ont déjà fait leurs preuves au Bistrot des Caps. Bienvenue !

Ouvert toute l'année.

1 allée des Acacias
Sables-d'Or-les-Pins
FRÉHEL
07 80 99 28 39



Le Pavillon

RESTAURANT, BAR, LOUNGE

Une restauration orchestrée par le Chef Matthias Guillaume; une gastronomie mettant en scène les produits locaux du terroir et de la mer, une cuisine traditionnelle revisitée, à déguster en terrasse ou en salle, à quelques encablures de la plage des Sables-d'Or.

Ouvert toute l'année.

15 avenue du Golf
Sables-d'Or-les-Pins
FRÉHEL
02 96 41 42 57
restaurantfrehel-lepavillon.com



Restaurant du Kasino de Fréhel

CUISINE TRADITIONNELLE

Le restaurant du Kasino, situé idéalement, vous offre un cadre parfait avec sa belle terrasse face à la mer. Le chef vous propose une cuisine traditionnelle avec des produits de la mer et une carte variée composée de produits frais et de saison.

Ouvert toute l'année, de midi à minuit, 7j/7 et snacking à toute heure.

13 boulevard de la Mer
Sables-d'Or-les-Pins
FRÉHEL
02 96 41 49 05
frehel.kasino.bzh



Pizzeria La Mama

PIZZERIA

Située à quelques pas de la plage de Sables-d'Or-les-Pins, la Mama vous accueille sur sa grande terrasse ensoleillée, un large choix de pizzas à base de farine bio, pièces de viande et moules de bouchot en saison.

Ouvert toute l'année.

Service continu tous les jours en juillet en août.

Hors-saison : fermé le jeudi et vendredi midi.

15 allée des Acacias
Sables-d'Or-les-Pins
FRÉHEL
02 96 41 57 61



La Droséra

CUISINE TRADITIONNELLE

Restaurant de type bistrot, produits frais et de saison privilégiant les produits locaux.

Ouvert tous les jours midi et soir pendant la période estivale. Hors-saison : ouvert tous les midis ainsi que le vendredi et samedi soir.

Saint-Aide
FRÉHEL
02 96 83 31 57
la-drosera.fr



Le Petit Bouchot

RESTO-BISTROT,
CUISINE DE LA MER

Entre Sables-d'Or-les-Pins et le Cap Fréhel, découvrez une cuisine à base de produits frais et locaux. Ce restaurant convivial vous propose huîtres, moules de bouchots et frites maison, Fish & Chips, planches à partager et desserts variés, le tout fait maison.

Ouvert du 1er avril au 11 novembre & les vacances de Noël et vacances de février (zone Bretagne).

14 rue de la Pointe aux Chèvres
Pléhérel Plage
FRÉHEL
02 96 41 59 70



Le Grain de Sable

SALON DE THÉ

Notre salon de thé vous accueille à tout moment de la journée. Ouvert en continu, il saura régaler toutes vos envies. Petits déjeuners, snacking, pâtisseries, crêpes maison. Sur place ou à emporter, notre rayon glacier vous propose 48 variétés de glaces maison

Ouvert de février à octobre.

10 allée des Acacias
Sables-d'Or-les-Pins
FRÉHEL
02 96 41 58 10
oisel.com



Maison Oisel

PETITE RESTAURATION

Sur notre terrasse ensoleillée et couverte, savourez nos salades et sandwiches, pâtisseries à l'assiette, notre kouign-amann servi tiède, nos crêpes maison et nos coupes glacées. Sur place ou à emporter, notre rayon glacier vous propose 48 variétés de glaces maison.

Ouvert de février à octobre.

10 allée des Acacias
Sables-d'Or-les-Pins
FRÉHEL
02 96 41 58 10
oisel.com



Crêperie Les Merveilleuses

BAR, CRÊPERIE

Bar, crêperie, glace et petite brasserie. Terrasse ensoleillée. Cuisine maison, galettes et crêpes tournées minutes. Service sucré et salé en continu.

Ouvert toute l'année, sauf novembre et janvier. En juillet & août : 7j/7. Hors-saison (novembre à mars) : fermé le lundi et mardi.

7 allée des Acacias
Sables-d'Or-les-Pins
FRÉHEL
02 96 41 47 99



Bar Le Tue Mouches

CAFÉ, BAR / CHARCUTERIE

Passez la porte de ce lieu emblématique de Plurien et venez découvrir un endroit authentique, chaleureux et amical. Vous pourrez déguster l'unique cocktail maison, accompagné de la planche apéro de la boucherie-charcuterie familiale qui jouxte le bar.

Ouvert toute l'année.

Place de l'Église
PLURIEN
02 96 72 17 60



MATIGNON

Em'Lo

CUISINE TRADITIONNELLE

Virginie et Yohan vous accueillent au sein de leur hôtel-restaurant. Yohan travaille avec passion les produits frais et locaux. Retrouvez des plats qui enchanteront vos papilles : notre Raviole à la truffe ou nos frites maison cuites au gras de bœuf (spécialité du Nord).

Ouvert toute l'année.

11 Place Gouyon
MATIGNON

02 96 88 22 19

hoteldematignon22.com



PLÉVENON

La Ribote

CUISINE TRADITIONNELLE,
SPÉCIALITÉS BRETONNES

Situé à proximité du Cap Fréhel, dans un cadre calme et agréable avec vue sur la mer, le restaurant La Ribote vous propose des spécialités bretonnes : moules, huîtres, poisson du jour, coquilles Saint-Jacques, andouille purée, viandes...

Ouvert de février à
novembre.

16 route de la Cap Fréhel
PLÉVENON
02 96 41 43 76



Le Petit Galet

CRÊPERIE

Crêperie de charme située en amont du Fort la Latte et proche du GR34. Galettes sans gluten, 100% sarrasin et crêpes de farine biologique. Moules de nos baies. Tous nos plats sont maison et réalisés à la commande.

Ouvert de février à début
novembre.

Pointe de La Latte
PLÉVENON
02 96 41 58 07



SAINT-CAST -LE-GUILDO

Sauvage

CUISINE BISTRONOMIQUE

Cuisine bistronomique proche de la nature, issue du travail raisonné de nos producteurs, pêcheurs et éleveurs bretons. Carte changeante chaque semaine. Lors des beaux jours, venez profiter de la terrasse avec le bar à fruits de mer et son petit verre de blanc.

Ouvert toute l'année. Voir sur notre site.

11 rue de La Mer
SAINT-CAST-LE-GUILDO
07 84 98 60 52
[instagram.com/sauvage_stk](https://www.instagram.com/sauvage_stk)



Le Truc Bidule

BISTRONOMIE LOCALE TAPAS

Une cuisine maison à base de produits frais présentée sous forme de petits plats dans une démarche de valorisation du terroir et des producteurs locaux pour des moments de partage et de convivialité. Pensez à réserver !

Ouvert toute l'année

110 boulevard Duponchel
SAINT-CAST-LE-GUILDO
02 96 41 83 05



Le Jardin Délice

CUISINE GASTRONOMIQUE

Adeline et Julien sont passionnés par la gastronomie et l'art de recevoir. Après plusieurs années auprès de grandes tables de renom, ils posent leurs ustensiles dans leur Bretagne natale. Menu dès 30€. Menus en 3 ou 6 temps. Plaisir et gourmandise au rdv.

Ouvert toute l'année.
Fermé le dimanche et lundi
(sauf brunch hors saison)

23 boulevard Duponchel
SAINT-CAST-LE-GUILDO
02 96 81 05 27
lejardindelice.fr



La Marinière

CUISINE DE LA MER

Face à la mer et à la grande plage, La Marinière propose coquillages et crustacés, mais aussi une cuisine plus travaillée : poissons, viandes et autres spécialités.

Ouvert de février à novembre et pendant les vacances de Noël.

5 boulevard de la Mer
SAINT-CAST-LE-GUILDO
02 96 41 86 14



Les Halles Brothers

CUISINE DE LA MER
& DU MONDE

Au cœur de la rue piétonne, les Halles Brothers allient cuisine traditionnelle et cuisine du monde avec des produits frais et de saison (poissons, viandes, moules et huîtres).

Ouvert d'avril à décembre et toutes les vacances scolaires. Hors-saison : fermé le mercredi.

21 rue du duc d'Aiguillon
SAINT-CAST-LE-GUILDO
02 96 41 65 01



La Table de Jean

CUISINE BISTRONOMIQUE

La Table de Jean élabore une cuisine bistronomique traditionnelle de produits frais. Une carte de saison avec des spécialités, poissons frais et viandes de qualité. Un bar lounge pour déguster des planches de charcuterie autour d'un bon verre de vin. "Ici le bonheur est fait maison"

Ouvert de février à décembre.

14 - 16 rue du duc d'Aiguillon
SAINT-CAST-LE-GUILDO
02 96 41 84 19
tabledejean-saintcast.com



Caravel Café

CUISINE TRADITIONNELLE

Cuisine traditionnelle terre & mer dans un cadre cosy et chaleureux. Suggestions à l'ardoise. Petit-déjeuner en terrasse vue mer.

Ouvert de février à novembre.

Le Port

Résidence la Capitainerie
SAINT-CAST-LE-GUILDON
02 22 13 19 01



Restaurant Gilles de Bretagne

BRASSERIE

Le Gilles de Bretagne est situé sur les bords de l'Arguenon à Saint-Cast-le-Guildo. Le restaurant cuisine des produits locaux. Il dispose d'une superbe terrasse avec vue, d'une salle panoramique et d'une véranda chaleureuse. Bar à cocktail et carte des vins surprenante.

Ouvert toute l'année. Ouvert 7J/7 en saison. Fermeture annuelle de janvier à mi-février. Hors-saison, fermé le mardi et mercredi.

78 boulevard de l'Arguenon
SAINT-CAST-LE-GUILDON
02 96 41 07 08



Ganache

CUISINE TRADITIONNELLE,
CRÊPERIE, GRILL

Il y a du changement dans l'air avec ces nouveaux propriétaires! En terrasse ou côté jardin, venez découvrir cette nouvelle adresse gourmande et déguster des galettes & crêpes traditionnelles, viandes grill et dessert à l'assiette!

Ouvert à l'année.

Fermé les mercredis et jeudis hors-saison, et les mercredis en saison.

25 boulevard Duponchel
SAINT-CAST-LE-GUILDON
02 96 41 73 87



Moulerie les 7 Vagues

MOULERIE
PRODUITS DE LA MER

La Moulerie de Saint-Cast propose une variété de 13 saveurs différentes de moules, des fish and chips, tapas, pièce du boucher toujours avec les frites maison. Glaces.

Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi et jeudi hors vacances scolaires.

14 rue de la Mer
SAINT-CAST-LE-GUILDON
09 85 06 14 54



Le Guildony

BRASSERIE, CUISINE TRADITIONNELLE

Venez déguster une cuisine entre tradition et brasserie à base de produits frais et saisonniers. Formule du midi. Salades, moules, poissons, Saint-Jacques ou grillades sont proposés à la carte ou intégrés dans nos menus. Accueil de groupes et événements familiaux.

Ouvert de mi-janvier au 31 décembre. Hors-saison : fermé le dimanche soir et le lundi soir.

27 La Croix aux Merles
SAINT-CAST-LE-GUILDON
02 96 41 22 24



Le P'tit Mousse

CUISINE TRADITIONNELLE

Le rendez-vous des amoureux de la mer au port. Cynthia et Matthieu vous y accueillent pour déguster une cuisine traditionnelle terre et mer et profiter de la terrasse avec vue mer pour partager un moment convivial.

Ouvert de février à décembre. Ouvert tous les jours en vacances scolaires et juillet août. Hors-saison et hors vacances scolaires, fermé le lundi soir et mardi.

Résidence La Capitainerie
Le Port
SAINT-CAST-LE-GUILDON
02 96 41 96 31



Le Square

RESTAURANT & BAR

3, SQUARE PELLION
22380 SAINT-CAST-LE GUILDO
TEL. : 02 96 81 03 23



LA SAINT CAST

Producteur d'huîtres et moules

02 96 80 07 21

35 Rue de la Résistance

22380 Saint-Cast-Le-Guildo

Viviers avec crustacés vivants (araignées, homards, tourteaux).

Vitrine Coquillages et crustacés cuits (bigorneaux, bulots, langoustines et crevettes).

Traiteur de la mer, vins et accessoires.

Sur commande : plateaux de fruits de Mer, plateaux huîtres.
Ouverture d'huîtres.

Ouvert 7/7 pendant les vacances scolaires
de 10h à 13h et de 16h à 19h
Dimanche matin de 10h à 13h
Hors périodes scolaires : fermeture le lundi



Moules Frites
sur commande
et suivant période



Le Square

RESTAURANT

Nous vous servons une cuisine maison, des poissons frais, des plats cuisinés et les suggestions du chef. Vous trouverez également des burgers, les moules de nos côtes sans oublier notre spécialité: le fish & chips.

Ouvert de février à novembre et pendant les vacances scolaires. 7j/7 service continu en juillet/août. Fermé le lundi hors vacances scolaires et jours fériés.

3 square Pellion
SAINT-CAST-LE-GUILDON
02 96 81 03 23



La Grande Brasserie

BRASSERIE, PIZZERIA

Grande brasserie chaleureuse au cœur de Saint-Cast, carte brasserie, menus, pizzas (sur place ou à emporter), pâtes, poissons, grillades, salades, huîtres et moules de la baie, burgers maison.

Ouvert de février à novembre et pour les vacances de Noël. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. Fermé le lundi et mardi hors-saison.

5 boulevard Duponchel
SAINT-CAST-LE-GUILDON
02 96 41 83 36
lagrandebrasserie.fr



La Cabane

BAR, BRASSERIE

Situé au bord de la plage des 4 Vaulx au Guildo, le bar-restaurant la Cabane vous offre une belle sélection de produits locaux, de saison mais surtout fait maison. Spécialités de viandes grillées au feu de bois et des moules.

Ouvert d'avril à octobre de 10 h à 23 h.
Fermé le lundi soir et mardi.

Rue des 4 Vaulx
SAINT-CAST-LE-GUILDON
07 60 42 72 95



Le Bonheur est dans le Blé

CRÊPERIE

Situé au cœur de la rue piétonne, dite Les Mielles, à quelques mètres de la grande plage. La crêperie Le Bonheur est dans le Blé exprime une douceur autour d'une table chaleureuse avec ses galettes croustillantes. Quelques viandes viennent compléter notre carte.

Ouvert de mi-février à fin novembre et pendant les vacances scolaires.
Hors-saison : fermé le mardi et mercredi.

17 rue du Duc d'Aiguillon
SAINT-CAST-LE-GUILDON
02 96 81 03 99
lebonheuredansleble.com



Crazy Funky Monkey

PETITE RESTAURATION

Avec une terrasse plein sud couverte et chauffée, le Crazy Funky Monkey situé sur un square avec une aire de jeux pour enfants, propose des plats du jour, salades, burgers, bowls et aussi des brunchs.

Ouvert toute l'année.
Fermé le lundi et mardi hors vacances scolaires.

12 rue de la Mer
Square Pellion
SAINT-CAST-LE-GUILDON
02 96 89 10 98



La Crique

PETITE RESTAURATION

En bord de mer, au bord du GR34®, ce spot castin à l'ambiance conviviale vous offre une cuisine simple et locale avec des produits frais. Ardoise et suggestions du moment. Terrain de pétanque, apéro sunset, concerts, DJ sets et Olympiades !

Ouvert d'avril à octobre.
Fermé le mercredi.

Rue de la Mare
SAINT-CAST-LE-GUILD
02 96 83 87 76



Les Pieds dans le Sable

PETITE RESTAURATION

Sur la grande plage, face au 17 bd de la mer, les produits locaux sont à l'honneur. Galettes, crêpes, salades et suggestions. Venez vous régaler ou simplement boire un verre les pieds dans le sable..

Ouvert de 12 h à 22 h, du 15 juin au 15 septembre.

Grande Plage
En face du 17 bd de la Mer
SAINT-CAST-LE-GUILD



Ty Castin

PETITE RESTAURATION
GLACIER

Situé dans la rue piétonne, ce corner est devenu une adresse appréciée par les gourmands. Denis et son équipe vous proposent une petite restauration salée (sandwichs, paninis, galettes) et sucrée (glaces artisanales, gaufres, crêpes). À déguster sur place ou à emporter.

Ouvert d'avril à la Toussaint.

31 rue du Duc d'Aiguillon
SAINT-CAST-LE-GUILD



Les Thés d'Emma

SALON DE THÉ

Emma, Patrick et Joëlle vous accueillent pour un grand voyage dans leur salon de thé à domicile ouvrant sur un jardin d'Eden. Vue panoramique d'exception de Saint-Cast jusqu'à Saint-Malo. Pâtisseries & confitures maison. Ne manquez pas les Scones ! Vaisselle et Thés du Monde rapportés de leurs voyages.

Ouvert de 15 h à 19 h, tous les jours pendant les vacances scolaires et les week-ends hors vacances scolaires de Pâques à la Toussaint et pour les vacances de Noël. Ne prends pas la CB.

13 rue de la Feuillade-
SAINT-CAST-LE-GUILD
02 96 41 88 21



Les Bonheurs d'Éléonore

SALON DE THÉ

PETITE RESTAURATION

Les bonheurs d'Éléonore vous proposent à l'année des scones salés, des pâtisseries, brunch... Le tout fait maison avec amour, mais aussi de jolis articles de décoration choisis avec soin dans la partie Boutique. Brunch et formule déjeuner sur réservation.

Ouvert du mercredi au dimanche.

9 rue des Pierres Sonnantes
SAINT-CAST-LE-GUILD
02 96 80 67 56
bonheursdeleonore.fr



À la Belle Meunière

SALON DE THÉ, ARTISAN
PÂTISSIER, GLACIER,
CHOCOLATIER

Salon de thé avec terrasse plein sud dans la rue piétonne. LA spécialité : le castin, les incontournables bretons : kouign-amann, far breton (1er prix 2022 et 2023). Coupes glacées, petits déjeuners et boissons chaudes ou froides.

Ouvert toutes les vacances scolaires d'avril à mi-septembre, Toussaint et Noël. En automne, hiver et printemps de 8 h à 12 h 30 puis de 14 h 30 à 18 h 30. De mi-juillet à mi-août dès 7 h 30 jusqu'à 21 h 30 en service continu.

18, rue du Duc d'Aiguillon
SAINT-CAST-LE-GUILD
02 96 41 82 22



Chez Tinou

GLACIER

Cela fait maintenant plus de 15 ans que se régalaient petits et grands au Glacier Chez Tinou. Bénéficiant du label "Glaces Artisanales de France", nous nous engageons à vous servir le meilleur. Les petits plus, le côté Yaourteria ainsi que des boissons chaudes servies à toutes heures.

Ouvert des vacances de février aux vacances de la Toussaint.

29 rue du Duc d'Aiguillon
SAINT-CAST-LE-GUILDLO
02 96 41 95 40
cheztinou.fr



Crazy Funky Monkey

BAR

Tout en profitant de la terrasse plein sud, couverte et chauffée, située devant une aire de jeux pour enfants, venez déguster des boissons chaudes, fraîches, apéritifs, cocktails avec ou sans alcool. Snack, tapas, brunch.

Ouvert toute l'année.
Fermé le lundi et mardi hors vacances scolaires.

12 rue de la Mer
Square Pellion
SAINT-CAST-LE-GUILDLO

02 96 89 10 98

Le Surf

BAR

Lieu emblématique de la station balnéaire de Saint-Cast-le-Guildo, le Surf est l'endroit de prédilection pour boire un verre. Une ambiance conviviale, une gamme de rhums, de bières, des cocktails maison, un grand choix de tapas : la combinaison parfaite pour passer une bonne soirée !

Ouvert toute l'année.

12-14 boulevard Duponcel
SAINT-CAST-LE-GUILDLO
02 96 89 10 98



SAINT-JACUT-DE-LA-MER

La Goëlette

BRASSERIE,
PIZZERIA

Restaurant-terrace-café festif au centre de la presqu'île. Toute une diversité de plats : Bar grillé, choucroute de la mer, pizzas et bien sûr les moules de la baie en saison.

Ouvert toute l'année. Fermé les mardis et mercredis (uniquement le mardi en été).

31 bis Grande Rue
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
02 96 27 75 23



L'Arche Gourmande

CUISINE BISTRONOMIQUE

Dans un décor épuré, ce café-restaurant offre une cuisine « fait maison » élaborée à partir de produits frais. Une table pour les petites comme pour les grandes occasions, une terrasse ensoleillée où déguster une glace ou boire un verre, à quelques pas des plages.

Ouvert toute l'année, horaires selon saison. Fermé le lundi.

91 boulevard du Rougeret
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
02 96 83 18 69
larchegourmande.fr



Crêperie-Bar Le Bretagne

CRÊPERIE

Situé au cœur des commerces de la presqu'île, Le Bretagne propose les sempiternelles galettes bretonnes, moules de la baie (en saison), quelques grillades et, sur le pouce, 6 huîtres et son verre de vin blanc. Salle et terrasse dans un jardin.

Ouvert toute l'année.

7/7 en été.

Hors-saison : fermé le dimanche soir & le lundi.

47 Grande Rue
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
02 96 82 51 21
restaurant-saintjacut.com



La Petite Crêperie

CRÊPERIE

Bienvenue dans notre charmante petite crêperie ! Que vous soyez un amateur de crêpes sucrées ou de galettes de sarrasin, vous trouverez ici un choix de délicieuses créations, avec un soin particulier apporté sur l'origine et la qualité des produits.

Ouvert de Pâques à octobre, du vendredi au mardi midi et soir (+ jeudi en été).

112 Grande Rue
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
06 07 48 03 70



La Cabane d'en Bas

PETITE RESTAURATION, BAR

Une terrasse face à la mer. Venez vous restaurer les pieds dans le sable, entre 2 baignades, au départ d'une balade pour les Ébihens, sur la plage principale de Saint-Jacut.

Au menu : des salades, snacks, crêpes, gaufres et glaces.

Ouvert en juillet et août, tous les jours de 10 h à 19 h.

Plage du Rougeret
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
06 03 47 44 85



La Cabane d'en Haut

PETITE RESTAURATION

La cabane vous accueille aux beaux jours en saison, pour un snack, une glace ou des gaufres, au retour de la plage ou des Ébihens, pendant le tour de manège des enfants.

Ouvert les week-ends en saison selon la météo, 7J/7 en juillet & août.

Plage du Rougeret
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
06 03 47 44 85



Le Buveur de Lune

RESTAURANT-CAFÉ

Le Buveur de Lune est un lieu festif et animé par les biens lunés. On s'y installe sur la terrasse colorée face à la mer et au coucher de soleil pour déguster un cocktail et quelques tapas ou savourer salades, moules et huîtres de la baie.

Ouvert en saison, aux vacances de Pâques, les week-ends de mai et juin, et tout l'été de juillet à mi-septembre.

1 boulevard des Dunes
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
02 96 27 74 20
lebuveurdelune.com



La Payotte

RESTAURANT-BAR DE PLAGE

Sur une vue imprenable des îlots de Saint-Jacut, venez vous rafraîchir avec une boisson fraîche ou bien vous régaler de moules de Saint-Jacut (en saison) ou d'une salade aux saveurs d'été.

Ouvert du 15 avril au 31 août, tous les jours de belle météo de 11 h à 21 h. Service continu.

Rue des Haas
Parking des Haas
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
06 31 23 70 34



La Terrasse de l'Abbaye

BAR, SALON DE THÉ

Fidèle à son projet d'ouverture au monde, l'Abbaye propose en saison un café-jardin, véritable terrasse en bord de mer. On peut y déguster, des glaces, des cocktails sans alcool, des pâtisseries maison et des boissons népalaises !

Ouvert tous les week-ends de juin et tous les jours en juillet et en août de 13 h 30 à 22 h.

3 rue de l'Abbaye
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
02 96 27 71 19
abbaye-st-jacut.com



Le Café d'en Haut

PETITE RESTAURATION

C'est un endroit chaleureux, où l'on peut boire et se sustenter d'une petite restauration salée ou sucrée, du petit-déjeuner à la planche ou juste pour une glace. Restauration en continu, sur place ou à emporter

Ouvert de Pâques à fin septembre, du mardi au dimanche de 9h à 18h. 7/7 en été.

164 Grande Rue
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
06 44 14 90 88



Café du Vieux Moulin

CAFÉ, BAR, GLACES

Dans cet ancien moulin, à l'ambiance des pensions de famille d'antan, le visiteur peut s'installer dans l'ancienne tourelle ou dans le jardin fleuri, pour une glace, une boisson chaude ou partager un apéritif. Ouvert à tous.

Ouvert d'avril à début novembre.

22 rue du Moulin
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
02 96 27 71 02



Chez Rosalie

BAR

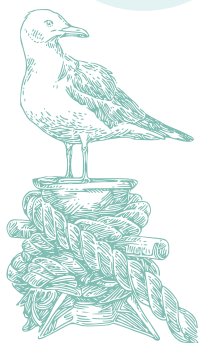
Les Irlandais ont leur pub, les jaguens "Chez Rosalie". C'est un repère sur la presqu'île où l'on vient partager, échanger autour d'un café ou d'un apéro. L'ambiance y est toujours chaleureuse et la terrasse particulièrement bien exposée.

Ouvert toute l'année, horaires selon saison.

2 Place Landouar
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
02 96 89 10 72



AUX ALENTOURS



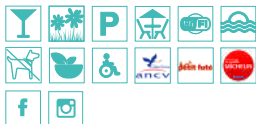
Ô sens

CUISINE DE SAISON,
PRODUITS DE LA MER.

Découvrez une cuisine équilibrée, savoureuse et responsable, qui sublime les produits frais qu'offre la région. Face à la mer, avec une vue imprenable sur la Baie de Saint-Malo, la carte réunit une variété de plats authentiques et gourmands aux saveurs iodées...

Ouvert du 12 avril au 31 décembre.

1 avenue du Château Hébert
Emeria Dinard Thalasso & Spa
DINARD
02 99 16 78 10
emeriadinard.com



L'Arsaour

CRÊPERIE,
SAVEURS DU MONDE

Crêperie traditionnelle le midi, découvrez le meilleur de la Bretagne, sublimé par des produits d'origine locale. Le soir, dégustez une cuisine audacieuse, une initiation au mariage des saveurs du Monde, alliant le cru et le cuit sans gluten. Entre service déstructuré et assiettes à partager, savourez un instant convivial et chaleureux.

Ouvert du 12 avril au
31 décembre, fermé le
dimanche & le lundi.

1 avenue du Château Hébert
Emeria Dinard Thalasso & Spa
Dinard
02 99 16 78 10
emeriadinard.com



L'Horizon

CUISINE GOURMANDE,
BAR PANORAMIQUE

Pour savourer la cuisine gourmande du déjeuner ou bien partager un verre, le bar est une véritable invitation à la contemplation grâce à sa vue panoramique et sa terrasse, offrant une vue à couper le souffle sur l'horizon. Lieu unique de l'établissement, il est aussi un espace d'animation, d'échange et de partage.

Ouvert du 12 avril au 31
décembre, tous les jours de
10h à minuit.

1 avenue du Château Hébert
Emeria Dinard Thalasso & Spa
DINARD
02 99 16 78 10
emeriadinard.com



Croisières Chateaubriand

BATEAU RESTAURANT

Embarquez à bord du Chateaubriand pour une croisière déjeuner (ou dîner) de 3 h sur la Rance maritime. Dégustez un repas plein de saveurs tandis que le capitaine vous fait découvrir le patrimoine de la Rance maritime. Réservation en ligne conseillée.

Ouvert toute l'année
(groupes et mariages, nous
consulter).

Gare maritime - barrage de
la Rance
LA RICHARDAIS
02 99 46 44 40
chateaubriand.com



Les Terrasses du Golf

CUISINE TRADITIONNELLE

Le restaurant du golf de Lanciaux est ouvert à tous, golfeurs ou non, pour un déjeuner tous les jours de l'année dans un site d'exception face au green. Terrasse plein sud. Privatisation possible (séminaire, mariage, événement...).

Ouvert toute l'année, tous
les midis.

Golf GAEA - avenue des
Ajoncs
LANCIEUX
02 96 86 31 42
gaea.fr



Dinan Vallée de La Rance



DINAN

Le Cantorbery

CUISINE GASTRONOMIQUE

Une cuisine de produits locaux influencée par les multiples voyages de Matthieu et Pei-Pei. Retrouvez-nous en plein centre historique de Dinan, pour un voyage de saveurs uniques.

Ouvert toute l'année.
Fermé le mercredi et le jeudi.

6 rue Sainte-Claire
DINAN
02 96 39 02 52



La Fleur de Sel

CUISINE GASTRONOMIQUE

Restaurant de charme situé dans le centre historique de Dinan, une cuisine du terroir raffinée, revisitée avec des saveurs du monde, une cuisine d'ici et d'ailleurs... Des vins d'exception. Deux salles décorées dans une ambiance décontractée et cosy.

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

7 rue Sainte-Claire
DINAN
02 96 85 15 14
restaurantlafleurdesel.com



Colibri

CUISINE BISTRONOMIQUE

Restaurant-bistro contemporain situé au cœur de la cité dinannaise. Il vous offre 2 espaces : un jardin d'hiver avec une belle verrière, un espace ouvert sur la cuisine. Ici le savoir-faire est local et on respecte les saisons. La carte change au gré du temps, midi et soir.

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

14 rue de la Mitrie
DINAN
02 96 83 97 89
colibri-dinan.com



Le 1 de la Place

CUISINE TRADITIONNELLE
FRUITS DE MER

Restaurant au cadre chaleureux pour un repas en tête à tête, en famille ou d'affaires. Cuisine entièrement faite maison.

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche soir.

1 place Duclou
DINAN
02 96 39 15 39



L'Auberge du Pélican

CUISINE BISTRONOMIQUE

C'est LA bonne adresse pour tous vos moments gourmands. Notre carte évolue en fonction des saisons pour vous offrir ce qu'elle a de meilleur, notre cuisine allie tradition raffinée et produits de la mer. Frais et local. Laissez nos saveurs vous transporter !

Ouvert toute l'année. Fermé le lundi.

6 rue Haute Voie
DINAN
aubergedupelican.fr
02 96 39 47 05



Auberge Les Terre Neuvas

CUISINE TRADITIONNELLE

Produits frais à l'ardoise de saison, couteaux, seiche, homards... Chez nous les stars ce sont nos produits ! À l'ardoise, en fonction des saisons, venez découvrir les saveurs de notre région. Osez le port de Dinan et son cadre unique pour une pause gourmande !

Ouvert de mi-février à mi-décembre. Hors-saison : fermé tous les soirs sauf le samedi. En saison : ouvert midi et soir, 6j/7.

25 rue du Quai
DINAN
02 96 39 86 45
auberge-des-terre-neuvas.
business.site





PUBLI-RÉDACTIONNEL

L'Auberge du Pélican

L'Auberge est une institution locale, où l'on festoie depuis le XV^e siècle.

Toute l'équipe de l'auberge du Pélican, vous reçoit avec chaleur et dévouement dans ce cadre convivial et soigné. C'est que son talentueux Chef vous concocte une cuisine du terroir, traditionnelle, raffinée et savoureuse, confectionnée avec des produits frais, locaux et de qualité. La diversité de ses menus, qui évoluent au fil des saisons, saura vous séduire à chaque visite. Idéalement située sur Dinan, l'auberge vous offre l'opportunité de vous délecter de ses mets délicieux, en plein cœur de la cité médiévale, à proximité de la célèbre Basilique Saint-Sauveur.



RAVIOLE DE FOIE GRAS ET SON VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

Elle est l'entrée signature, depuis la reprise de l'établissement par le Chef, Ludovic Hardy, en 2017.

Vous laisserez-vous tenter par cette spécialité onctueuse prometteuse d'un véritable voyage gustatif !



FILET DE BAR RÔTI, SAUCE BREIZH CURRY

Découvrez les viandes et poissons, accommodés pour des saveurs subtiles et exquises.

Le filet de bar rôti est un incontournable pour les palais dinannais !

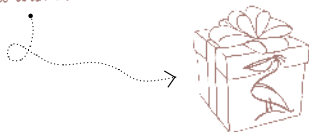


MILLE-FEUILLE DENTELLE AUX FRUITS DE SAISON

Ce dessert gourmand est un régal pour les papilles et pour les yeux !

Incrovable mariage imaginé par Ludovic, de la mythique Gavotte de Dinan avec une crème aux fruits de saison. Les amateurs de douceur en apprécieront la légèreté.

Faites plaisir en offrant une carte cadeau d'un montant souhaité.



N'oubliez pas cette adresse incontournable pour vos instants gourmands !



L'auberge du Pélican

3 rue Haute Voie 22100 Dinan
www.aubergedupelican.com
 06 45 600 696

La Lycorne

BRASSERIE

Automne/Hiver, on peut déguster des plats du jour et des pierrades, Printemps/Été, les moules seront mises à l'honneur. Venez déguster un bon repas et de bonnes boissons. Situé en plein cœur du centre historique dans l'un des plus vieux bâtiments de Dinan datant du XV^e siècle !

Ouvert toute l'année.

6 rue de la Poissonnerie
DINAN
02 96 39 08 13



Le Longueville

CUISINE TRADITIONNELLE

Restaurant relooké chic et décontracté, à l'ambiance chaleureuse et contemporaine. 2 Terrasses : "côté rue" et "côté jardin". Choix variés : menus et à la carte : fruits de mer, poissons, viandes, grandes salades et suggestions...

29 place Duguesclin
DINAN
02 96 87 16 39
le-longueville.com



Meskad

CUISINE DU MARCHÉ

Nous proposons une cuisine à base de produits locaux, frais et de saison émaillée d'épices. Formule le midi avec option végane / végétarienne disponible. Le soir, assiettes à partager style tapas inspirées de nos voyages. Dimanche : un buffet brunch à volonté avec boissons. Terrasse d'avril à septembre

Ouvert tous les midis ainsi que le jeudi, vendredi & samedi soir (horaires différents pendant les vacances scolaires).

4 place Duclos
DINAN
02 96 89 87 65
06 79 34 81 13
meskad.fr



Le Poisson Ivre

BISTROT - CANTINE

Café cantine situé face à la location de bateaux électriques. Équipage en poste dès 8h pour un petit-déjeuner au soleil jusqu'à 10h30. 12h à 14h Déjeuner. 19h-21h Diner. Terrasse, jardin. Fish and chips, poissons frais, légumes bio, salades et moules.

27 rue du Quai
DINAN
02 96 39 93 76
poisson-ivre.com



Restaurant de la Duchesse Anne

CUISINE TRADITIONNELLE

À 2 pas du château, la Duchesse Anne propose les incontournables recettes de la gastronomie française, en menu ou à la carte, dans une décoration qui évolue au fil de l'année. Agréable terrasse aux beaux jours.

Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi.

10 Place Duguesclin
DINAN
02 96 39 59 76



Brasserie Zaï Zaï

NÉO-BRASSERIE

Bienvenue à Zaï Zaï, Néo Brasserie dans la gare de Dinan, inscrite aux monuments historiques. 500m2 de restaurant avec une cuisine ouverte, un bar américain ainsi qu'un jardin aménagé. De la cuisine qui bouge, des vins bien sourcés. Vous ne regretterez pas le voyage !

Ouvert 7j/7, de 9h à 1h.

4 place du 11 Novembre 1918
DINAN
02 96 83 97 89



Le Bistrot du Marché

BISTROT À BURGERS

Bistrot à burgers. Pains de l'artisan boulanger, légumes du marché, le Chef prône le local et le fait-maison : des frites au dessert, en passant par l'unique chicken pané! En saison, le jeudi c'est galette-saucisses. Sur place, à emporter ou en livraison par Uber Eats.

Ouvert toute l'année. Le midi au mardi au samedi, et les soirs du jeudi au samedi.

16 place du Champ Clos
DINAN
02 96 39 11 52



Mille saveurs

PIZZERIA - GRILL

Cet hôtel-restaurant familial est situé près du centre historique. Il propose une cuisine généreuse et pleine de saveurs. Certains viendront pour les viandes mûries ou les poissons passés au grill ; d'autres pour les plats mijotés ; les gourmands pour les burgers et pizzas.

Ouvert toute l'année, midi et soir du lundi au vendredi.

91 bis rue de Brest
DINAN
02 96 39 04 42
millesaveurs.fr



King Sushi

CUISINE JAPONNAISE

Cuisine japonaise : les bien connus sushis, makis, sashimis, rolls mais aussi les poke bowls et bien d'autres ! Approvisionnement local. Sur place, à emporter ou en livraison (les coursiers dinannais ou Uber Eats). Possibilité de ramener vos propres contenants.

Ouvert toute l'année.

24 bis rue de Brest
DINAN
09 83 98 08 00



Little Colibri

STREET FOOD, TRAITEUR

Retrouvez dans les Halles de Dinan une ambiance street food au déjeuner. Au Menu : sandwicherie (pain pita) rôtisserie, menus de Donburi, carne, vege, poisson. Tout fait maison, sur place ou à emporter.

Ouvert toute l'année, du lundi au samedi de 10 h à 18 h. Fermé le dimanche.

Les Halles - La Cohue
DINAN
02 96 83 97 89



Miette

STREET FOOD & BRUNCH
BAR À GOÛTER

Dans le vieux Dinan, découvrez une cuisine street food originale ! Mélange de restauration rapide et de gastronomie française, le tout avec une pointe d'originalité. Carte évoluant au fil des saisons et en fonction des arrivages de nos producteurs locaux. Vente à emporter.

Ouvert toute l'année.
Réservation conseillée.
Service continu. Ouvert 7 jours sur 7.

14 Grand'Rue
DINAN
02 96 84 55 58
mietetdinan.com



Crêperie Ahna

CRÊPERIE

Crêperie au cœur du centre historique, entre la Tour de l'Horloge et la rue du Jerzual. Greg, Fred et l'équipe vous invitent à découvrir ses spécialités de galettes, crêpes et pierrades dans une ambiance chaleureuse. Une histoire de famille: 4 générations de crêpiers.

Ouvert toute l'année.

7 rue de la Poissonnerie
DINAN
02 96 39 09 13
creperie-ahna.blogspot.com



Crêperie la Bigoudène

CRÊPERIE

Située dans le quartier historique, cette crêperie ayant 2 labels "crêperie gourmande" et "qualité tourisme", met en avant les producteurs locaux. Elle vous propose galettes, crêpes, burgers bretons, et moules-frites en saison sur terrasse. Service rapide et continu.

Ouvert toute l'année.

17 place des Cordeliers
DINAN
02 96 39 85 57
creperielabigoudene.fr



Au coin de la Breizh

CRÊPERIE

Au coin de la Breizh vous régalez avec ses crêpes, galettes, burgers et brochettes. Venez vous régaler en plein cœur du centre historique de Dinan !

Ouvert tous les midis et le soir les mardi, mercredi, vendredi et samedi.

18 rue de la Poissonnerie
DINAN
02 96 87 01 47



Crêperie du Roy

CRÊPERIE

LA PLUS VIEILLE CRÊPERIE DE DINAN. Située dans le centre historique, la crêperie du Roy vous accueille dans son cadre authentique où la tradition bretonne a su garder sa place. Les crêpes de froment et les galettes 100% sarrasin sont, en effet, réalisées de façon artisanale avec des produits locaux et un savoir-faire ancestral.

Ouvert toute l'année. Fermé le lundi, le mardi soir, le mercredi soir, le vendredi soir.

15 rue de la Lainerie
DINAN
02 96 39 29 72



La Main à la Pâte

CRÊPERIE

Une agréable crêperie restaurant à l'entrée du vieux Dinan où tout est fait-maison et local, des galettes à la farine de sarrasin bio, aux plats du jour en passant par les frites. Un régal pour les papilles ! Grâce à Sam et Morgane, vous êtes sûr de passer un bon moment.

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche.

21 bis rue de la Mittrie
DINAN
02 56 38 53 66



Le Mi-Clot

CRÊPERIE

Notre crêperie le Mi-Clôt vous offre un service avenant, un cadre agréable pour déguster du cidre avec d'excellentes galettes ou vous plonger dans les ruelles historiques de Dinan. Faites comme chez vous ! Notre espace extérieur confortable est particulièrement accueillant en été.

Ouvert toute l'année. Réservation conseillée.

18 rue de la Chaux
DINAN
02 22 13 64 42
restaurant-dinan-le-mi-clot-creperie.eatbu.com



Crêperie le Be New

CRÊPERIE, GRILL

Crêperie familiale dans le cœur historique de Dinan, Julie, Quentin et Denis vous proposent des galettes et des crêpes BIO, locales et faites maison. Un mélange de saveurs afin d'éveiller vos papilles, dans une ambiance conviviale et dans un cadre sobre et épuré.

Ouvert toute l'année et fermé le jeudi toute la journée et le dimanche soir.

17 rue de l'Apport
DINAN
02 96 87 56 75



Crêperie Luun

CRÊPERIE-BAR
GLACIER

Guillaume et Bertrand vous accueillent dans un lieu décontracté, où la gastronomie bretonne, la littérature et l'envie d'évasion se répondent. Entrez dans cette crêperie- bar-glacier à leur image, sur le port de Dinan, et savourez une cuisine préparée avec le cœur.

Ouvert toute l'année.

1 rue du Quai
DINAN
02 96 39 48 24
luun.fr



UKIYO, bar à jus et smoothies

PETITE RESTAURATION

Bar à smoothie et jus frais, Ukiyo vous accueille avec la banane en plein centre, face à l'église Saint-Malo. Restauration à base de produits frais, locaux et de saison. Bagels, bowls, cookies, donuts... Recettes sans gluten et végan. Tous les gourmands pourront se faire plaisir.

Ouvert toute l'année, en continu. Fermé le dimanche et le lundi.

27 Grand'Rue
DINAN
06 26 87 53 61



Perlépampille

PETITE RESTAURATION,
SALON DE THÉ

Envie d'une pause sucrée, salée, dans un lieu d'exception? PERLÉPAMPILLE vous accueille dans une bâtisse du 18^e siècle entièrement rénovée. Vous pourrez boire un verre autour d'une ardoise salée/sucrée, vous attabler pour déjeuner dans le salon, terrasse ou jardin. Brunch tous les dimanches sur réservation.

Horaires à consulter sur le site internet.

4 rue de l'Horloge
DINAN
06 31 22 17 14
perlepampille.com



MARCEL coffee shop

COFFEE SHOP

Le Coffee shop que vous allez adorer ! Dans la cuisine ouverte, vous pourrez voir Sébastien, maître pâtissier, s'activer aux fourneaux ! Son péché mignon? Les choux ! Pour accompagner cela, on vous propose des boissons dignes des salons de thé les plus branchés : macaccino, Matcha, Chai Latte, Cappuccino ou juste un café.

Ouvert toute l'année. Fermé le lundi.

18 rue de la Cordonnerie
DINAN
06 08 81 65 1



Au Palais d'Or

CUISINE TRADITIONNELLE,
COFFEE-SHOP À LA FRANÇAISE,
SALON DE THÉ

Coffee shop à la Française : du cupcake au cake design, en passant par les milkshakes, ce salon de thé vous propose des suggestions à la carte qui varient en fonction des saisons. Le dimanche, réservez pour le brunch ! Privatisation possible du lieu.

Ouvert du mardi au samedi, de 9 h à 19 h (ouverture à 7 h 30 le jeudi jour de marché!) et ouvert le dimanche pour le brunch de 11 h à 15 h. Fermé le lundi.

3 place du Champ Clos
DINAN
02 96 39 04 56
aupalaisdordinan.com



La Manufacture de Jerzual

GLACIER, SALON DE THÉ

Notre boutique offre un moment de plaisir dans un concept unique autour du fruit ! Des glaces - La Fraiseriaie - 100% naturelles, des gaufres de Liège faites maison et une épicerie fine : Confiture, Thé, Jus... dans la rue du Jerzual, rue historique au cœur de Dinan !

39 rue du Jerzual
DINAN
06 63 24 19 71

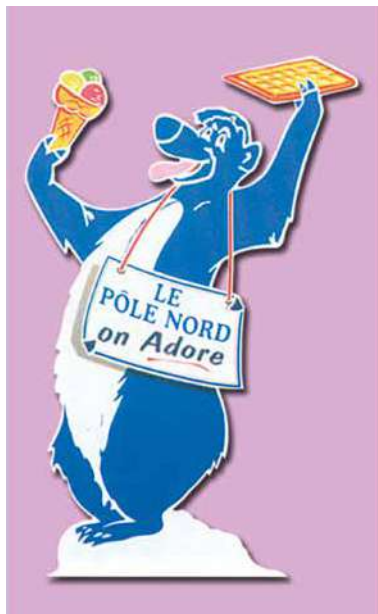


Le Pôle Nord

GLACIER

Glacier fabricant situé dans le centre historique de Dinan, à quelques pas de la Tour de l'Horloge et de la Rue du Jerzual. Nos crèmes glacées et sorbets sont fabriqués dans le respect de la qualité et de la tradition au sein de notre laboratoire.

9 rue de l'Apport
DINAN
02 96 39 23 76



LE PÔLE NORD

Glacier Fabricant

60 parfums au choix

**Glaces italiennes maison,
Glaces à emporter maison,
Gaufres maisons.**

1 rue de la poissonnerie
9 rue de l'Apport
DINAN - 02 96 39 23 76

Argile et vin

BAR À VIN,
SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES

Bar à vin et bar à tapas. Cuisine latino-américaine dans un décor unique créé par la céramiste vénézuélienne Liney Serrano.

Ouvert du mardi au samedi.

11 rue de la Chaux
DINAN
09 80 37 05 12



Le Boudoir d'Alexandrine

BAR

Ici c'est un endroit où on échange autour d'un verre en partageant une planche ! Bières, spiritueux, jus... on travaille avec des producteurs locaux. À noter que le mercredi c'est Rencontres échecs et, de temps en temps, on vous ambience avec les battles de vinyes !

Ouvert toute l'année.

23 rue de la Mittrie
DINAN
06 47 03 02 14



La Cervoiserie de Dinan

BAR, CAVE

Antoine et son équipe vous accueillent dans cette cave-bar à bières où sont référencées + de 500 bières et divers spiritueux. Soirées à thèmes : concerts, DJ, diffusions sportives... Location de tireuses et de vente de fûts de bière. Possibilité de privatiser la mezzanine..

Ouvert toute l'année.

15 ZAC les Quatre Routes
QUÉVERT
06 35 20 71 78



naquelann

WISKI BREIZHEK ABAOE 2014

- Distillerie artisanale
- Vente en direct
- Visites sur réservation : www.naquelann.bzh / 07 88 23 21 74

naquelann
WHISKY DE BRETAGNE
2014



VALLÉE DE LA RANCE

La Vieille Braise

CUISINE TRADITIONNELLE

Restaurant traditionnel à 1km de Dinan. Dans une ancienne ferme rénovée au caractère typiquement breton, découvrez les plaisirs gourmands des plats d'autrefois mijotés par notre Chef. L'été, terrasse ensoleillée avec vue sur jardin. L'hiver, profitez au coin de la cheminée..

Fermé le dimanche soir, le mardi soir et le mercredi.

23 rue de Rennes
LANVALLAY
02 96 39 40 50



Les Roger -Bontemps

BISTROT / BAR À VIN,
BRASSERIE

Dans le jardin guinguette ou la verrière de notre Brewpub/restaurant, vous pourrez en famille ou entre amis profiter du soleil couchant et déguster nos bières brassées sur place et notre cuisine faite maison avec des produits frais et de saison.

8 rue du Quai Talard
LANVALLAY
06 72 37 04 88



Auberge du Guinefort

CUISINE TRADITIONNELLE

À deux pas de Dinan, l'Auberge du Guinefort propose une cuisine de saison, élaborée à partir de produits frais en circuit court. Spécialités de charcuteries confectionnées par le chef, « Maître Artisan ». Trois salles et deux terrasses vous accueillent toute l'année.

Ouvert toute l'année, du lundi au samedi soir.

5, rue du Guinefort
LÉHON-DINAN
02 96 39 11 85
auberge-leguinefort.com

Italie sur Rance

CUISINE ITALIENNE

Restaurant/trattoria. Cuisine familiale italienne (pâtes fraîches, lasagnes, raviolis, pinsas romaines...). Apéritifs dinatoires : planches fromages et charcuterie, antipasti et produits typiques (suppli, panzerotti, lait sucré frit...) dessert. Vins et cocktails typiques de l'Italie.

Ouvert toute l'année, le midi du mardi au samedi. Apéros dinatoires vendredi et samedi soir. Et en saison, du mercredi au samedi soir.

15 place de l'Église
PLEUDIHEN-SUR-RANCE
02 22 13 60 02
italiesurrance.fr



L'Osmose

CUISINE GASTRONOMIQUE

Sur l'axe principal entre Dinan et Saint-Malo, vous êtes accueillis dans un cadre chaleureux et intimiste. Maître-restaureur, le chef vous propose une cuisine intuitive et créative au fil du marché et des saisons. Pour votre confort, il est recommandé de réserver.

Ouvert toute l'année. Fermé : le mercredi et le jeudi.

7 place de l'Église
PLEUDIHEN-SUR-RANCE
02 96 83 38 75
restaurant-losmose.com



Auberge de la Chesnaie

CUISINE TRADITIONNELLE

À deux pas des bords de Rance, Julie et Sébastien vous accueillent à l'Auberge de la Chesnaie, pour un moment culinaire d'exception. Grillades au feu de bois, cuisine traditionnelle faite de produits frais et de saison sont proposées toute l'année. Terrasse côté jardin.

Ouvert toute l'année, du mardi au dimanche midi.

La Chesnaie
PLEUDDIHEN-SUR-RANCE
02 23 15 26 65



Auberge du Val de Rance

CUISINE TRADITIONNELLE

Charmante auberge située à 500 m des bords de Rance. Cuisine traditionnelle créative et de saison. Des plats de saison sont proposés : en hiver, le pot-au-feu, et en été, de la friture de sardines. Terrasse sous pergola. Vente à emporter.

Ouvert toute l'année, du mardi au dimanche midi.

1 rue du Port
La Hisse
SAINT-SAMSON-SUR-RANCE
02 96 84 95 78
aubergeduvalderance.eatbu.com



La Cabane aux Fées

CRÊPERIE, VENTE À EMPORTER

Cette tiny-house vous accueille pour une halte gourmande (sur place ou à emporter) au bord du canal d'Ille et Rance. Profitez de crêpes et galettes élaborées avec des produits locaux. Possibilité de réserver des paniers de pique-niques et de se déplacer pour les événements.

Ouvert toute l'année selon planning sur la page Facebook et Instagram.

Plaine de Taden
TADEN
06 84 12 18 95



Spoon, le restaurant by Armor Park

CUISINE TRADITIONNELLE

Cuisine traditionnelle de saison à base de produits frais! Le restaurant vous accueille également pour vos repas de groupe, déjeuner d'affaires... et vous propose un espace lounge jusqu'à 1 h du matin pour venir vous détendre et boire un verre.

Hors-saison : fermé le dimanche et samedi. En saison : ouvert 7j/7.

1 La Billardais des Alleux
Route de Ploubalay
TADEN
02 96 85 16 10
armorparkdinan.bzh



Le Relais Breton

RESTAURATION, CRÊPERIE, BAR, PIZZERIA

Une restauration Made'n Breizh sur place ou à emporter, lieu de vie à la bretonne. Une cave riche et régionale : cidres et dérivés/bières/whiskys... des produits bretons à emporter et à déguster chez soi : gateaux secs, confitures et miels. Nouveau : Remorque à pizza

Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 11h à 1h. Le dimanche de 18h à 23h.

4 route de Ploubalay
TADEN
02 96 86 44 52
lerelaisbreton.com



L'Hibiscus

CUISINE TRADITIONNELLE

Le Restaurant est situé à la périphérie de Dinan. Sa grande salle se prête aux repas de groupe, d'affaires ou pour les événements familiaux..

Ouvert toute l'année, du lundi au samedi soir.

Route de Ploubalay
TADEN
02 96 39 75 65





AUX ALENTOURS

Auberge de la Hardouinais

CUISINE BISTRONOMIQUE

Le Chef Maxime Crouzil élabore au fil des saisons des menus à l'ardoise la semaine, et à la carte le week-end. Les produits proviennent du potager et de producteurs locaux. Un temps suspendu pour les gastronomes au cœur de la Bretagne.

Ouvert toute l'année,
7j/7 midis et soirs.

Le Bourg
SAINT-LAUNEUC
02 96 56 14 59
arden.com



La Crêperie Ârduen

CRÊPERIE

Dans une ambiance lounge et feutrée version « Breizh », c'est devant vous que sarrazin et froment se marient aux produits frais de producteurs locaux. Une pause bretonne après une journée au potager, à la rose-raie ou au bord du grand étang de La Hardouinais.

Ouvert toute l'année,
les soirs du vendredi au
mardi.

Auberge de la Hardouinais
Le Bourg
SAINT-LAUNEUC
02 96 56 14 59
arden.com



Restaurant du golf de Trémereuc

CUISINE TRADITIONNELLE

Cuisine traditionnelle de viandes et de poissons. La carte change chaque jour, selon les achats du matin. Ardoise avec plat du jour, formule 2 ou 3 plats. Ouvert à tous.

Ouvert toute l'année le midi
(sauf le mardi). Fermeture
annuelle en janvier.

14 rue de Dinan
TRÉMEREUC
02 96 27 10 40
golfbretagne.com



Plancoët Vallée de l'Arguenon



CORSEUL

La Grange

GRILL, PIZZERIA

Sur la place du centre de l'ancienne cité romaine, le restaurant La Grange vous accueille dans une salle au style rustique et contemporain ou en terrasse à l'ombre d'un parasol. Spécialités à la carte de pizzas, fromages gratinés et grills.

Ouvert toute l'année.
Fermé : le mardi et mercredi.

6 place de l'Église
CORSEUL
02 96 82 70 63



Le salon de thé de Rémi

SALON DE THÉ

Le salon de thé de Rémi vous accueille chaleureusement, dans une ambiance cosy et une décoration de saison. Pour organiser un goûter familial ou partager un bon moment entre amis autour de thés, chocolats, cafés, pâtisseries maison et confiseries.

Ouvert toute l'année, les
mercredis, jeudis et samedis
de 15 h à 19 h

36 rue de l'Arguenon
CORSEUL
02 56 11 00 90



PLANCOËT /PLUDUNO /SAINT-LORMEL

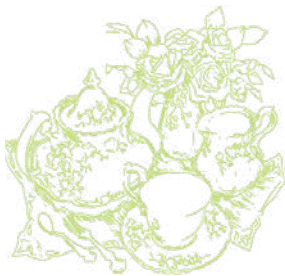
Le Chateaubriand

PIZZERIA, CUISINE TRADITIONNELLE

C'est l'esprit de famille qui anime cette institution plancoëtine. Tout est fait pour que vous passiez le meilleur moment possible. La carte ravira petits et grands avec un choix varié : pizzas, burger maison, menu du jour, sans compter les menus événementiels.

Ouvert toute l'année, du
mardi au vendredi midi et
soir + samedi et dimanche
soir.

6 rue de l'Abbaye
PLANCOËT
09 73 50 67 00
lechateaubriand.eatbu.com



La Passerelle

BRASSERIE, GRILL

Un joli café restaurant au bord de l'Arguenon. En journée, la terrasse, bien exposée, est parfaite pour prendre le soleil. Le lieu se mût en brasserie aux heures de repas avec des spécialités « fait maison » à choisir sur l'ardoise du jour.

Ouvert toute l'année. D'avril
à octobre, midi et soir du
mardi au dimanche midi.
Hors-saison, les midis du
mardi au dimanche.

1 rue de Dinard
PLANCOËT
02 96 85 25 53



Restaurant Le Verger

CUISINE TRADITIONNELLE

Un nouveau resto chic à Plancoët ! Dans une salle à la déco chaleureuse, Thomas vous concocte une cuisine élaborée qui réjouira les gourmets et Angélique apporte un service soigné. Choix à l'ardoise renouvelée quotidiennement, vins rigoureusement sélectionnés.

Ouvert toute l'année, du
lundi au vendredi midi et
le vendredi soir. Fermé :
samedi et dimanche.

ZA du Bois Rolland
Route de Dinan
PLANCOËT
02 56 38 11 87



La Pâte à Crêpes

CRÊPERIE

Cette crêperie artisanale de la cité fleurie de Plancoët est un lieu prisé et bon marché pour déguster crêpes et galettes, nature ou cuisinées, sur place ou à emporter. Pour vos fêtes et repas de famille, vous pouvez commander crêpes et galettes nature.

Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 9 h 30 à 14 h et le vendredi de 17 h 30 à 19 h (à emporter seulement). Fermé : le dimanche et lundi.

41 rue du Pont
PLANCOËT
02 96 84 12 61
lapateacrepes.fr



Cafétéria Croc'Us

CAFÉTÉRIA

Votre hypermarché vous accueille dans son espace restauration avec un large choix de plats chauds dans la cafétéria et de snackings chauds et froids au bar. 3 salles et une terrasse pour vos grandes et petites faims.

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche.

Centre commercial Hyper U
Rue du Connétable de Clisson
PLANCOËT
02 96 89 40 10
coursesu.com



Saveurs d'Asie

SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES

Offrez un beau voyage à vos papilles et dégustez des spécialités cambodgiennes cuisinées au wok avec des produits frais. De nombreux plats sont sans gluten et sans lactose pour les estomacs les plus délicats.

Ouvert toute l'année.
Fermé le lundi, mercredi et dimanche soir.

76 rue de l'Abbaye
PLANCOËT
09 81 95 65 59
06 95 50 35 77



B@r de la Mairie

CAFÉ - BAR

Ce café de la place de la mairie vous accueille toute l'année en intérieur ou en terrasse. Vous pouvez vous restaurer de snacks et quelques plats chauds, échanger autour d'un café ou d'un apéro, faire une partie de fléchettes...

Ouvert toute l'année. Fermé le lundi.

8 Place de la Mairie
PLANCOËT
02 96 84 21 95
bardelamairieplancoet.metro.bar

La Forge d'Élie

CUISINE TRADITIONNELLE

Grand restaurant pour les habitués et les familles à la déco chinée, à 2 pas de Plancoët sur la route du Cap Fréhel. Tout est fait maison du menu du jour à 14,90€ aux plats à la carte. Quelques soirées événementielles.

Ouvert toute l'année, tous les midis, du lundi au vendredi.

Route de Lamballe
Les Tertres
PLUDUNO
09 54 67 46 37



Maison Jouffe

CUISINE TRADITIONNELLE
BRASSERIE, BAR

Maison Jouffe est aussi une cave (350 références), un restaurant bistronomique où tout est fait maison et un bar pour découvrir les spiritueux Jouffe et la bière Argwen. Glaces et bar en continu l'après-midi, tapas et pizzas en soirée.

Ouvert toute l'année, midi et soir du mardi au samedi. Fermé : le dimanche et lundi.

6/8 ZA des Vergers d
SAINT-LORMEL
02 57 69 02 11
jouffe.fr



PLEVEN /SAINT-MÉLOIR -DES-BOIS

Auberge La Romparlais

CUISINE TRADITIONNELLE

Accueil familial, cuisine maison authentique et généreuse. Spécialités : terrine, tempes de porc, andouille pays fumée à la moutarde, gratinade bretonne, volaille au Muscadet, et far breton. Ardoise éphémère de produits frais, de saison et locaux.

Ouvert toute l'année. Sur réservation. Fermé : le mardi et jours fériés.

10 La Romparlais
PLÉVEN
02 56 11 97 26
chambresdhotelaromparlais.com



Crêperie Sucré-Salé

CRÊPERIE

Crêperie familiale lovée dans une petite cité du patrimoine de Bretagne, Sucré-Salé se distingue par la cuisine authentique, exclusivement réalisée à base de produits frais, par la maîtresse des lieux, artisan crêpier.

Ouvert toute l'année, du jeudi midi au dimanche midi. Fermé : le lundi, mardi et mercredi.

Le Bourg
SAINT-MÉLOIR-DES-BOIS
02 96 82 17 25



AUX ALENTOURS

Snack - BZH Wake Park

PETITE RESTAURATION

Le restaurant / snack est ouvert tous les midis en même temps que le Wake Park. Recettes et plats faits maison à base de produits locaux en circuits courts. Terrasse vue sur lac, au calme. Spectacle sur le Wake Park.

Ouvert d'avril à octobre. Ouvert tous les jours en juillet-août. Horaires sur le site internet. En avril et octobre : fermé le mardi et jeudi. En mai, juin et septembre : fermé le mardi.

Étang du Lou
JUGON-LES-LACS
09 72 86 25 59
bzhwakepark.com



Adresses Gourmandes Sucrées & Salées



BISCUITERIE MAISON JOYEUX

LA MAISON JOYEUX FABRIQUE DEPUIS
1934 DE BONS GÂTEAUX ET BISCUITS
BRETONS ET LES VEND SUR LES
MARCHÉS DE LA CÔTE D'ÉMERAUDE.



INCONTOURNABLE

À LA RICHARDAIS, JUSTE
À L'ENTRÉE DE DINARD,
VISITEZ L'ATELIER JOYEUX,
QUI COMPREND AUSSI
UN GRAND ESPACE DE
DÉGUSTATION POUR
PARTAGER SUR PLACE UN
MOMENT CONVIVIAL ET SE
RÉGALER ENTRE AMIS OU EN
FAMILLE.

Mhhh !!! Quel plaisir de redécouvrir la saveur des goûters au bon blé, le craquant de la bonne pâte cuite à point, le feuilleté délicat, le petit geste « puffy » du gâteau bien levé et autres douceurs sucrées-salées.
Des créations uniques et 100% JOYEUX.

Présentés dans de belles boîtes en métal, on rapporte dans sa valise les **Biscuits Joyeux®** traditionnels fabriqués à la main comme les **palets**, sablés au sarrasin, au caramel et beurre salé, **les palmiers** ou **rochers coco...** Forcément pendant son séjour, on ne passe pas à côté de l'inimitable **kouign-amann** Joyeux, excellentement beurré et moelleux, à déguster tiède, ou encore **Le Pommard**, quatre-quarts aux pommes... et le **far breton** ou autres gâteaux inspirés par la Bretagne et les saisons. Quant aux **glaces maison** et **chocolats Balthazar**, ils ravissent tous les spécialistes !

Vous trouverez également des **pains bio au levain** naturel et des **plats du jour** variés réalisés sur place par des cuisiniers passionnés.

Bonne nouvelle ! Les incontournables gourmandises de nos paniers sont désormais aussi **à découvrir et à savourer à l'ATELIER JOYEUX même !**

Vous pouvez les retrouver **toute l'année sur les plus beaux marchés de la côte d'Émeraude** : à Saint-Malo, Dinard, Matignon (le mercredi), Saint-Jacut (le vendredi) et l'été à Saint-Cast au marché des Mielles (le lundi) et celui de l'Isle (le vendredi).

L'ATELIER À LA RICHARDAIS : 23 rue des Artisans - Tél : 02 30 03 99 22
DINARD : 52 rue de la Gare - Tél : 02 99 16 04 71
SAINT-MALO : Centre commercial La Madeleine - Tél : 02 99 82 42 05
SAINT-LUNAIRE : 43 Place de Ponthual - Tél : 02 99 46 02 78

www.maisonjoyeux.fr



BISCUITS



L'Atelier Joyeux

Renommée sur la Côte d'Émeraude depuis 1934, la Maison Joyeux ouvre son atelier de fabrication au public et une grande boulangerie-café-restaurant. Retrouvez les Biscuits, kouigns-amanns et pains bio, sur place ou sur les marchés de Saint-Cast, Matignon, Saint-Jacut, Dinard...

Ouvert toute l'année.

23 rue des Artisans
LA RICHARDAIS
02 30 03 99 22
maisonjoyeux.fr



Biscuiterie de la Côte d'Émeraude

Retrouvez dans nos différentes boutiques, notre large gamme de produits régionaux : bis-

cuits, caramels au beurre salé, kouign-amann, paniers gourmands, bols bretons, cosmétiques, vêtements Armor Lux.

*Ouvert toute l'année.
Plus d'informations sur notre site internet.*

SAINT-CAST-LE-GUILDLO,
DINAN ET
BEAUSSAIS-SUR-MER
02 96 72 05 06
bretagne-specialites.fr



Gavottes®

Fabriquées à Dinan, avec des ingrédients 100 % français et grâce à un savoir-faire unique au monde, les Crêpes Dentelle Gavottes, font croustiller des générations entières. Natures ou enrobées de chocolat, pour soi ou à partager, elles enchantent vos pauses gourmandes.

*Ouvert du lundi au mercredi
de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Le jeudi et vendredi de
9h30 à 18h30. Le samedi de
10h à 12h30 et de 14h à 17h30.*

Route de Dinard
TADEN / DINAN
02 96 87 42 55
biscuiterie-loc-maria.fr



La Trinitaine

La biscuiterie familiale La Trinitaine est le rendez-vous des gourmands !



Aux côtés de nos biscuits bretons, de nombreux produits régionaux (cidres, terrines, caramels etc.) en provenance directe de producteurs locaux pour confectionner de beaux paniers pour vos occasions.

*Boutique de Dinan ouverte
du mardi au samedi de 10 h à
12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h.*

12 Place des Cordeliers
DINAN
02 96 85 17 17
latrinitaine.com



Les Craquelins Margely

Produit emblématique de la vallée de la Rance, ce pain en forme de coquille est riche en protéines, sans apport de sel ni de matières grasses. D'abord craquant puis fondant, il se mange sucré ou salé, chaud ou froid. Vente à l'entreprise ou les commerces de la région.

*Ouvert toute l'année, du lundi
au vendredi midi.*

6 La Ventouzerie
PLUMAUDAN
02 96 86 00 65
craquelins-margely.fr



BOULANGERS & PÂTISSIERS



Boulangerie Oisel

La Maison Oisel perpétue la tradition dans le domaine de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. « Fabrication maison » est le slogan de la maison. Nous proposons aussi des sandwiches et des glaces artisanales.

Ouvert de février à octobre.

Allée des Acacias
Sables-d'Or-les -Pins
FRÉHEL
02 96 41 58 10
oisel.com



Maison Oisel - Le Fournil d'Alain et de Christine

La Maison Oisel perpétue la tradition dans le domaine de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. "Fabrication maison" est le slogan de la maison. Nous proposons aussi des sandwiches et des glaces artisanales.

Ouvert toute l'année.

18 rue de Montangué
PLURIEN
02 96 72 17 36
oisel.com

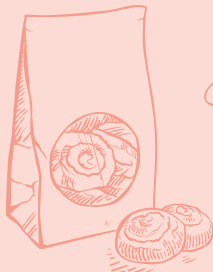
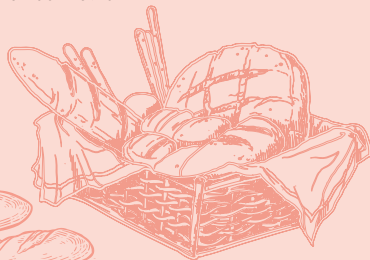


Boulangerie- Pâtisserie Les Gourmandises

Cette boulangerie - pâtisserie du centre propose une grande variété de pains, des viennoiseries toutes plus appétissantes les unes que les autres et 3 gammes de pâtisseries : tartes, traditionnelles et plus élaborées. Spécialités : la "brioche du père Claude" et le "Monaco 3 trois chocolats".

Ouvert toute l'année du mardi au dimanche de 7 h à 19 h (13 h le dimanche).

18 place de la Mairie
PLANCOËT
02 56 11 09 62



CAFÉ TORRÉ- FACTEUR



La Fumisterie Micro Torrification

Notre torréfaction vous accueille sur rdv pour faire le plein de café. Vous pourrez aussi explorer l'univers aromatique du café de spécialité, de la sélection des grains à la torréfaction en passant par des méthodes de dégustations lors de l'un de nos ateliers.

Ouvert toute l'année.

5 rue de la Noé
SAINT-CAST-LE GUILDO
06 89 37 10 54
la-fumisterie.com



CHOCOLATS



Johann Dubois -Chocolatier breton

Johann Dubois exigeant la meilleure qualité, utilise des produits d'exception et des matières premières remarquables. Ses chocolats sont inspirés de ses rencontres avec ses producteurs et fournisseurs passionnés. Découvrez sa gamme de chocolats, pâtes à tartiner et snacking.

Ouvert toute l'année.

20 place Duclos
DINAN
02 96 84 15 41
duboischocolatier.com

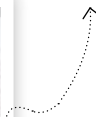


Maison Bazille - Maître chocolatier

Chocolats, Les Pavés de Dinan (notre spécialité), Pâtisseries (vendredi et samedi), Glaces et Entremets Glacés, Gâteaux de Voyage, Tartinables Sucrés... Découvrez notre univers dédié à la Gourmandise au cœur du Centre Historique de Dinan. Fabrication Artisanale et sur Place.

Ouvert en continu de 10 h à 19 h. Fermé dimanche et lundi (à l'exception des fêtes et saison estivale).

10 rue de l'Apport
DINAN
02 56 38 67 43



ÉPICERIE FINE CONSERVERIE



Maison Yannick - Épicerie fine

Maison Yannick est un véritable temple dédié au bon et au bien manger. Cette épicerie fine abrite une impressionnante sélection de produits, en provenance de producteurs français ou italiens. Pour toutes vos occasions...

Ouvert toute l'année du lundi midi au samedi. + 7/7 en été.

2 rue du Général de Gaulle
Ploubalay
BEAUSSAIS-SUR-MER
02 96 86 85 12



La Fromagerie Clandestine

Bienvenue dans un repère d'épcuriens. Que de beaux produits : fromages, charcuterie, épicerie fine, vins sélectionnés. Le lieu idéal pour vos repas, vos apéros, un panier pique-nique, un sandwich sur place ou à emporter, mais toujours avec le sourire de Sami.

Ouvert toute l'année du mardi au dimanche midi hors saison et 7J/7 en été.

13 rue du Général de Gaulle
Ploubalay
BEAUSSAIS-SUR-MER
07 88 75 53 61



Épicerie fine Saint-Yves

Accueil chaleureux dans cette épicerie fine dans le centre historique de Dinan. Produits emblématiques de la gastronomie française et produits locaux : caviar, foie gras, fromages, sa-

laisons, caramels, chocolats, cidres, thés, épices, vins et spiritueux. On y trouve tout !

Ouvert toute l'année 7/7 de 10h à 19h30.

6 rue de l'Apport
DINAN
02 96 54 64 61



Italic sur Rance

Épicerie fine italienne. Produits d'excellence, artisanaux, à l'ancienne, sains et durables. Fromages, charcuteries, huile d'olive, pâtes, sauces, vins, chocolat, vinaigres balsamiques... Conseils pour des recettes authentiques, savoureuses et naturellement italiennes.

Ouvert toute l'année du mardi au samedi.

15 place de l'Église
PLEUDIHEN-SUR-RANCE
02 22 13 60 02
italiesurrance.fr



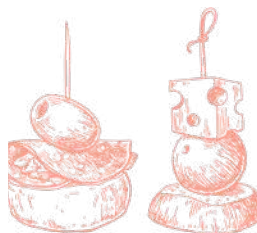


Les Différents

Conserves artisanales 100% bio: tartare aux algues bretonnes, confit de figes, tartinables divers, caramel beurre salé. NOUVEAUTÉ 2024 : la Caravane DY'AN qui propose une petite cuisine avec des produits locaux, glaces et boissons artisanales Présence sur les marchés et festivals bretons de mars à novembre !

Vente sur la boutique en ligne et sur place sur RDV téléphonique.

7 rue de la Damiette
LANGUÉDIAS
02 22 13 16 17
lesdifférents.fr



BOISSONS SANS ALCOOL



Les Sirops du Barbu

Patrice (le Barbu) a créé en 2014 une gamme de produits atypiques et authentiques à partir de plantes sauvages et d'épices, à utiliser dans vos boissons et en cuisine. Fabrication artisanale, mention Nature et Progrès.

Dégustation, vente directe à l'atelier, sur rdv.

ZA des Landes
PLOUËR-SUR-RANCE
06 79 83 02 94
sirops-du-barbu.com



Médithévin

Cette Limonaderie, créée par Léo Longpré, propose des boissons fermentées, rafraîchissantes et sans alcool, issues d'ingrédients naturels. Découvrez les Pétillants, le Kombucha, la Ginger Beer, ou la Sarrazette... Sur demande : cours d'œnologie, sorties découverte des algues...

Ouvert toute l'année, sur RDV.

La Fardelais, Ploubalay
BEAUSSAIS-SUR-MER
06 68 13 78 61



Eau Minérale Naturelle de Plancoët

C'est à Plancoët que jaillit l'eau reconnue eau minérale naturelle depuis 1928. Les 96 ha de nature qui entourent la source garantissent une eau sans nitrate, au goût équilibré. La gamme : eau minérale de Plancoët plate, fines bulles et intense, limonade, eau de source Sainte-Alix...

Retrouvez et ressourcez-vous à l'eau de Plancoët dans tous les commerces de Bretagne et les cafés.

Rue de Sassy
PLANCOËT
eau-plancoet.com



CAVISTES



La Cave des Jacobins

La Cave des Jacobins est une histoire familiale depuis 1945. C'est le lieu privilégié qui présente 2000 références aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels. Conseils, livraison, événements... et maintenant une 2^e boutique, rue de Brest.

Ouvert toute l'année du mardi au samedi (et le lundi après-midi en saison).

3 Rue Sainte-Claire
et 80 Rue de Brest
DINAN
02 96 41 88 16
cavejacobinsdinan.fr



La Cave des Oiseaux

Nous vous proposons une sélection de plus de 200 références de bières artisanales et indépendantes. Au cœur du centre historique, retrouvez des bières pour tous les goûts et tous les budgets. Des bières bretonnes, mais pas que ! Des conseils de deux passionnés, amoureux du houblon !

Ouvert toute l'année.

9 Place des Merciers
DINAN
02 56 11 96 10



Le 20 Cave

La cave propose des vins de toutes les régions de France pour tous les budgets et d'autres alcools. Conseils pour vos accords mets/vins. Cubis en 3.5 et 10L. Tarifs préférentiels pour vos

événements et livraison gratuite de votre commande à domicile. Location de tireuses à bière.

Ouvert toute l'année.

Route de Saint-Cast
Le Houët
MATIGNON
02 96 85 80 84
06 82 41 27 64
caviste-matignon.fr



Les Vins de l'Isa

Vins de toutes les régions françaises pour tous les budgets et d'autres alcools. Épicerie fine. Les Vins de l'Isa vous conseille pour vos accords mets/vins. Tarifs préférentiels pour vos événements. Location de tireuses à bière. Livraison gratuite de votre commande à domicile.

Ouvert toute l'année. Fermé le lundi

1 Place de la Mairie
PLANCOËT
02 96 82 72 56



À LA CAVE DES JACOBINS

**PLACE À LA PASSION
ET À L'ATTENTION
DANS LE CHOIX DE VOS
VINS, BIÈRES
ET SPIRITUEUX**



Depuis 1945, la famille Rucay et toute son équipe vous conseillent parmi plus de 2000 **références sélectionnées avec le plus grand soin**, dont environ **1200 vins !**

La motivation de Vincent Rucay, Céline Morant, Lisa, Nicolas, Sylvain et Kélig ? L'envie de vous partager une passion sincère et de vous proposer des **breuvages inédits, authentiques, vivants portant les valeurs du terroir** : grands châteaux et appellations, vigneron bio et demeter, distilleries et autres producteurs indépendants... et un large choix en spiritueux bretons : pas moins de **4 gins et 20 whiskies made in d'ici ! Intrigués ?**

En plus des conseils pertinents, environ deux fois par mois, **des séances de dégustation** sont organisées en boutique.



LES ATELIERS

Adaptés aux novices comme aux connaisseurs, ils gravitent autour de thèmes variés, comme les vins d'une région spécifique, les whiskies, les champagnes... L'occasion de voyager et de découvrir des pépites, des nectars rares et étonnants comme de nouveaux goûts.



2 ADRESSES POUR VOUS ACCUEILLIR :

CAVE DU CENTRE-VILLE HISTORIQUE 3 rue Sainte-Claire à Dinan Tél : 02 96 39 03 82

NOUVEAU ! 180 m² pour vous recevoir 80 rue de Brest à Dinan (parking gratuit) Tél : 02 96 41 88 16
cavejacobinsdinan.fr

À LA FOIS BOUTIQUE ET GROSSISTE, LA CAVE S'ADRESSE AUSSI BIEN AUX PARTICULIERS QU' AUX PROFESSIONNELS, RESTAURANTS ET HÔTELS.



Biscornus La Petite Cave de Saint-Jacut

Une sélection de vins bio et dynamiques dans la plus petite cave de St-Jacut ! Installée depuis 2022 sur la presqu'île, les vins proposés sont les fruits de voyages à la rencontre de vigneron.ne.s passionné.e.s.

Ouvert toute l'année.

4 bis rue du Château
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
06 12 25 15 85



Caviste Le Port Jacquet

Au sein de l'hôtel Port-Jacquet, cave à vin ouverte à tous. Choix de vins et spiritueux avec les conseils d'un professionnel. Sélection pour vos événements et coffrets cadeaux.

Ouvert toute l'année.

30 rue du port Jacquet
SAINT-CAST-LE-GUILDON
06 14 17 49 57
cavisteportjacquet.com



Chez Louis - Cave et Épicerie fine

Avec plus de 900 références, la boutique vous propose des produits respectueux des Hommes et de la Nature. Des bières locales, du cidre et une large gamme de spiritueux : whiskies bretons et écossais, rhums, gins etc. Des produits locaux et de qualité dans la partie épicerie fine de la boutique Chez Louis.

Ouvert à l'année du mardi au dimanche midi. En juillet et août, ouvert tous les jours jusqu'à 20 h.

22 rue de Châteaubriand
SAINT-CAST-LE-GUILDON
02 56 11 06 69
chezlouis.bzh



BRASSEURS



La Brasserie de Dinan

Fondée en 2019, la Brasserie et Distillerie de Dinan propose des bières et spiritueux issus de productions locales. Dans une démarche écoresponsable, nous fabriquons des produits qualitatifs pour vos papilles. Visite et dégustation individuels/groupes sur réservation.

Pépinières d'entreprises Ecodia
Hangar H
33 avenue René Cassin
DINAN
02 96 89 87 56
labrasserieadedinan.com



Brasserie La Fréheloise

Microbrasserie avec un espace boutique pour la vente des bières en bouteilles certifiées BIO et non bio, brassées et embouteillées sur place, et d'un espace Bar. Possibilité de location tireuse avec fût de 20 L. Visites guidées pendant les vacances scolaires.

Ouvert toute l'année sauf dimanche et lundi. Horaires consultables sur le site internet.

Domaine de la Grande Abbaye
Rue de la Pièce Monsieur
FRÉHEL
02 96 86 36 28
lafreheloise.bzh



Brasserie "Cul de Paumelle"

Les bières « Cul de Paumelle » sont fabriquées avec des ingrédients biologiques et essentiellement de malt breton. Variétés de bières blondes, ambrées et

blanches, non pasteurisées, non filtrées et refermentées en bouteille pour conserver tous leurs arômes.

Ouvert toute l'année. Vente directe le vendredi de 17 h 30 à 19 h et le samedi de 10 h à 12 h 30. Et sur RDV

11 Loumel
PLEUDIHEN-SUR-RANCE
06 45 72 35 93
brasserieculdepaumelle.com



Brasserie L'Écume Sauvage

Cyrielle et Romain vous invitent à découvrir leur brasserie familiale et déguster leurs bières biologiques. À ne pas manquer : La bière à la galette de sarrasin ! Nous dispensons également des ateliers de brassage amateur pour réaliser votre propre bière.

Ouvert les jeudis et vendredis de 16 h à 19 h.

401 rue de la Tramontane
Zone des Alleux
TADEN
06 83 16 79 04
lecumesauvage.fr



Brasserie d'Émeraude

Entreprise Bretonne à taille humaine, notre Brasserie s'est installée à La Richardais en 2015. Toute notre production se fait sur place, du brassage à l'éti-quetage sans intermédiaires ni sous-traitants.

Ouvert toute l'année, du lundi au vendredi de 8 h 30 à 19 h et de 8 h 30 à 13 h le samedi.

20 rue des Artisans
LA RICHARDAIS
09 51 91 72 13
brasserie-emeraude.com



CIDRERIES & DISTILLERIES



Ti-lô

C'est l'histoire de frères jumeaux, amoureux du cidre et de la Bretagne, avec un esprit tourné vers la créativité, l'innovation et l'envie d'animer. Projet Tiers-Lieu : espace de brassage de nos craft-cidres bio, taproom et mise à disposition d'un espace ouvert à tous.

Ouverture programmée du Tiers-Lieu fin 2024 !

Ancienne Halle à Marchandises SNCF
DINAN



Cidrerie Val de Rance

Depuis 70 ans, la coopérative développe un savoir-faire cidricole qui allie tradition et innovation. Producteurs de pommes, maître de chai et salariés élaborent avec passion, cidres et jus régulièrement récompensés. Dégustation et vente directe à la coopérative

*Ouvert les mardis et jeudis de 14 h à 18 h toute l'année.
Du lundi au vendredi de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h 30 pendant les vacances de printemps et d'été.*

Coopérative "Les Celliers Associés"
24 rue de Dinan
PLEUDIHEN-SUR-RANCE
02 96 83 20 02
valderance.com



Ferme de Beausoleil

Un lieu où la nature a toute sa place. Les produits "Label AB" de Thomas : cidre, Poiré, jus de pommes (pétillant), nectars

de fruits, vinaigre et eau-de-vie de cidre et apéritif breton. Laissez-vous tenter... avec modération pour certaines bouteilles !

Ouvert toute l'année.

Beausoleil
MATIGNON
06 62 78 95 07
fermebeausoleil.com



Ferme des Landes

Cidrerie : cidres, jus de pommes, vinaigre de cidre, gelée de cidre, gelée de pommes, eau-de-vie de cidre, apéritif breton. Brasserie artisanale Diaoulig : bières, vinaigre de bière et eau-de-vie de bière. Depuis 1997, l'exploitation est conduite en Agriculture Biologique. En juillet et août "marché concert" tous les vendredis à partir de 17 h.

Ouvert à l'année, horaires à consulter sur le site internet.

3 allée des Landes
Notre-Dame-du-Guildo
SAINT-CAST-LE-GUILDLO
02 96 41 12 48
06 83 22 00 09
fermedeslandes.com





Maison Kerloïck

Producteur Récoltant, la famille Gouret vous accueille dans sa boutique où vous trouverez les produits fermiers issus de l'exploitation (cidre, Jus, spiritueux) ainsi que de nombreux autres produits locaux.

Ouvert toute l'année, du lundi au vendredi. Ainsi que le samedi en juillet et août.

*La Touche Cadieu
PLESTAN
02 96 34 80 14
kerloick.bzh*



Maison Joffe

On ne présente plus la Maison Joffe, célèbre pour son Brastis, ses spiritueux d'excellence et maintenant la bière Argwen. Nouveau en 2023 : La brasserie-distillerie s'ouvre aux visiteurs pour des visites suivies de dégustation.

Toute l'année. Sur réservation.

*Plancoët
ZA des Vergers
SAINT-LORMEL
02 96 87 03 51
joffe.fr*



Naguelann

Naguelann fête ses 10 ans... des surprises à venir tout au long de l'année 2024 ! Né de l'imagination de Lénaïck Lemaître, c'est une sorte de « grande cuisine » où se croisent whiskies de céréales variées et fûts de plusieurs origines. Une distillerie, authentique et à taille humaine à découvrir.

*Visite uniquement sur RDV.
Réservation en ligne.*

*Le Haut Callouët
LANGUENAN
naguelann.bzh*



Distillerie Warengem

Venez découvrir les secrets de la plus ancienne distillerie de whisky de France en suivant l'élaboration du whisky breton Armorik Single Malt, depuis les alambics jusqu'aux chais de vieillissement.

Visites guidées de la distillerie Warengem sur réservation.

Ouvert à l'année. Visites guidées sur réservation (consultez le site internet).

*Boutil
Route de Guingamp
LANNION
02 96 37 00 08
armorik.bzh*



BOUCHERIE - TRAITEUR



Boucherie- Charcuterie- Traiteur Camille Séville

Camille vous propose des volailles et viandes de qualité, une charcuterie maison et chaque jour des plats cuisinés. Découvrez ses conseils avisés sur les produits de tradition locale comme l'andouille à cuire ou la potée bretonne...

Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 15 h à 19 h.

1 rue du Pont
PLANCOËT
02 96 84 11 49

CHEFS À DOMICILE - TRAITEUR



L'Atelier Romarin

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. Nos 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.

7bis rue FrançoisTanguy-Prigent
TRÉGUEUX
02 57 57 84 34
latelier-romarin.fr



DISTRIBUTEUR DE PIZZAS



Distributeurs de Pizzas La Pladza

Pizzas artisanales fabriquées dans notre laboratoire à St-Cast-le-Guildo, desservies chaque jour, dans les distributeurs de Saint-Cast, Plélan-le-Petit, Taden, Pluduno, Languenan, Hénanbihen et Créhen. Possibilité de commandes pour vos événements

Ouvert à l'année. Lieux des distributeurs à consulter sur internet. Paiement en CB uniquement.

SAINT-CAST-LE GUILD0,
PLÉLAN-LE-PETIT, TADEN,
PLUDUNO, LANGUENAN,
HÉNANBIHEN ET CRÉHEN
07 49 74 00 89





Caviste

LE PORT-JACQUET



SAINT-CAST LE GUILDO

ENTRE LA GRANDE PLAGE ET LE PORT

thomas.pavy@port-jacquet.com

tél : 06.14.17.49.57

Maison familiale

biscuiterie

la trinitaine

fondée en 1955

**LE MEILLEUR DU
BISCUIT BRETON**

et des Spécialités de nos Régions



12 place des Cordeliers / 22100 **DINAN** / 02 96 85 17 17

www.latrinitaine.com

Pour votre santé : pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

POISSONNERIES



Ma Pêche direct pêcheur

Vente de poissons et de Saint-Jacques. Retrouvez-nous à Saint-Cast le mardi (mai à septembre), le jeudi & samedi : 7h30/12h. Présence sur le marché de la coquille Saint-Jacques : le lundi de 16h/17h30 de fin octobre à fin mars sur le Terre-Plein de Canevez au Port de Saint-Cast. Vente en ligne.

12 rue Jacques Cartier
SAINT-CAST-LE-GUILDON
06 17 76 68 58
mapechedirectpecheur.com



Poissonnerie Le Moulin de La Mer

Artisan poissonnier, traiteur de la mer et plateaux de fruits de mer. Épicerie fine japonaise. Chaque semaine, le menu de la semaine est disponible en ligne. Distributeur libre-service 7J/7 -24/24. Possibilité de retrait de commandes d'huîtres et moules.

Ouvert toute l'année. Horaires et menus à consulter sur le site internet.

16 B place du Général de Gaulle
MATIGNON
07 72 42 14 14



La Saint-Cast

Sur l'axe Matignon/Saint-Cast, vente de coquillages de notre production : huîtres et moules des baies de l'Arguon et de la Fresnaye. Viviers avec crustacés vivants, vitrine avec coquillages et crustacés cuits. Plateaux sur commande.

Traiteur de la mer, vins et accessoires.

Ouvert 7j/7 pendant les vacances scolaires. Hors périodes scolaires, fermé le lundi. Vente en ligne et retrait en boutique.

35 rue de la Résistance
SAINT-CAST-LE-GUILDON
02 96 80 07 21
lasaintcast.toctok.fr



PRODUITS DE LA MER

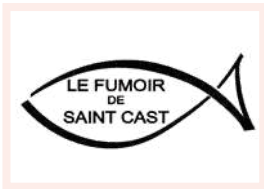


Nicolas Nonnet Le Bistrot Z'à Huîtres

Nicolas Nonnet, producteur d'huîtres dans la baie de la Fresnaye à Fréhel. Bar à huîtres et dégustation de fruits de mer sur place d'avril à septembre

Ouvert toute l'année, il vous propose également divers fruits de mer et plateaux.

20 rue du Marais
Port à la Duc
FRÉHEL
02 96 4 06 68



Le Fumoir de Saint-Cast

Nous prendrons le temps de partager avec vous quelques secrets de fabrication et vous ferons déguster les poissons fumés du moment, noix de Saint-Jacques, saumon de France ou d'Écosse, lieu jaune, haddock, épicerie fine...

Ouvert toute l'année.

4 rue Jacques Cartier
SAINT-CAST-LE-GUILDON
06 62 56 94 21
02 96 84 88 92
lefumoirdesaintcast.com



Entreprise conchylicole ROY

L'entreprise Roy vend en direct sa production de coquillages : les huîtres de la baie de l'Arguenon toute l'année et les moules de bouchot en saison (à partir de juin).

Ouvert toute l'année du lundi au dimanche

ZA Les Basses Terres
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
02 96 27 72 86
roysarl.fr



EARL mytilicole François Batard

François est mytiliculteur. Il s'active toute l'année dans la baie de l'Arguenon pour élever des moules de bouchot et apporter dans votre assiette un produit d'une qualité et d'un goût incomparable.

Visites guidées sur demande de l'entreprise et des parcs.

SAINT-JACUT-DE-LA-MER
02 96 27 75 11



Les Merveilles du Cap

Producteur depuis 4 générations de moules de bouchot prêtes à cuire et d'huîtres creuses traditionnelles du Cap Fréhel. Vente de produits locaux et régionaux.

Vente directe : toute l'année du lundi au vendredi de 9 h 15 à 12 h 15. Vacances scolaires (hors jours fériés) : du lundi au samedi de 9 h 15 à 12 h 15.

La Saudraie
PLÉVENON
02 96 41 48 11



Le Saumonier Dinard

Claude est artisan saurisseur. Il fume poissons et coquillages selon des méthodes traditionnelles et ancestrales. Tout est fait à la main. Depuis l'espace de vente, découvrez l'atelier de production. Visites commentées les jeudis à 17 h pendant les vacances scolaires.

Ouvert du mardi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30.

PA 1 rue de La Ville Ès
Passants
DINARD
02 99 56 02 13
lesaumonier.fr



VENTE À LA FERME



La Ferme de Ty'Roche

Sébastien propose toute l'année des légumes de saison, cultivés sous serre et en plein champ, dans le respect de l'environnement. Il vous accueille avec le sourire chaque semaine pour vendre en direct ses produits.

Ouvert les samedis de 9 h à 12 h (et les mardis de 16 h à 19 h d'avril à octobre).

Lieu-dit La Ville Ès Comtes
Trégon
BEAUSSAIS-SUR-MER
07 69 49 02 49
lafermedetyroch.fr



La Ferme bio de la Cour

Nadia, Patrice et Paul élèvent leurs vaches et s'ouvrent aux visiteurs : Vente de lait tous les jours aux heures de la traite. Visite et découverte de la traite sur RDV, 16h30 en été et 17h en hiver.

Ouvert toute l'année.

La Cour
CRÉHEN
06 19 04 38 36



Le Domaine du Triskell Rouge

La ferme "à l'ancienne", avec ses animaux en liberté (cochons, vaches, chèvres et volailles), des cultures naturelles, surprenantes, comme le prestigieux safran, les rosiers à parfum, les poivres, les agrumes ou inédites tels que le riz breton, la vanille et d'autres...

Visite gratuite sur RDV et

ventes des produits sur place dans le point de vente du Domaine et sur le site Internet.

7 La Roseraie
ÉVRAN
02 96 88 20 81
domainedutriskellrouge.fr



Ferme pédagogique Harrouard

Micro-ferme pédagogique axée sur la production d'œufs biologiques et sur la production de miel. Chaque mercredi, ateliers pédagogiques pour les familles: poules pondeuses, apiculture et plantes utiles à la ferme. Sur inscription, nombre limité. Présence sur le marché de Dinan le jeudi matin.

Rue de la Ville Es Oliviers
LANVALLAY
06 72 48 42 40
miel-morel.square.site





Ferme de la Salamandre

Benjamin et Caroline élèvent des chèvres et des brebis au Quiou. Ils produisent des fromages en agriculture biologique. Crottins, bûches, tommes, feta et faïsselle vous sont proposés en vente à la ferme les mercredis et vendredis et sur les marchés de Dinan et Dinard.

Vente à la ferme les mercredis et vendredis de 17h à 19h. Marché de Dinan le jeudi matin et Dinard le samedi matin.

18 La Cour Neuve
LE QUIOU
02 96 88 10 60



Ferme de la Raudais

Bienvenue dans une ferme paysanne bretonne, conduite en agriculture biologique. Remi, Irène et Aymeric y organisent un marché où vous retrouverez les pains, légumes, viandes produits sur place et une centaine

d'autres références de producteurs bio du Pays de Dinan.

Tous les mardis et vendredis de 16h30 à 19h. Pré-commande en ligne sur le site.

8 rue de la Rabine

Trélat
TADEN
06 28 06 10 92
fermedelaraudais.fr



Les Jardins de l'Aubénère

Vente directe de légumes frais certifiés bio produits par Nina et Matthieu : Sur place le mardi de 16h à 19h l'été. Marché de Matignon le mercredi toute l'année. Paniers AMAP de Saint-Jacut le mercredi soir, Plancoët le vendredi soir, Saint-Cast-le-Guildo le vendredi soir..

Toute l'année, paniers à commander sur notre site.

L'Aubénère,
18 rue de Galinée
SAINT-CAST-LE-GUILDLO
06 59 12 69 69
lesjardinsdelaubeniere.fr



Verger Croc'fruits

Anaïs et Landry cultivent en bio plusieurs variétés de pommes et poires, vendues directement à l'exploitation ainsi que des fraises et fruits rouges (framboises, cassis...) à cueillir en saison. Ils proposent aussi quelques produits transformés comme des confitures, jus, compotes.

Ouvert toute l'année selon la production (infos sur site)

115 Lieu-dit Le Bouillon
SAINT-LORMEL
06 48 60 28 79
croc-fruits.fr



La petite ferme d'Émeraude

Cette ferme certifiée Bio vous propose des produits locaux tels que la galette de blé noir, du caramel au beurre salé. Réservation obligatoire par sms ou par téléphone le mardi 18 h. Produits à retirer le mercredi à l'heure de votre convenance.

Ouvert toute l'année.

7 rue du Combat des 5 Chemins
SAINT-CAST-LE-GUILDLO
06 82 20 53 88
la-petite-ferme.fr





La Binée Paysanne

La Binée Paysanne est une association de 25 producteurs bio locaux proposant une large gamme alimentaire selon vos envies et vos besoins. Composez et commandez en ligne votre panier bio et local. Celui-ci sera à récupérer dans votre dépôt présélectionné.

Toute l'année. Paniers à commander avant le mercredi 15 h et à retirer le vendredi de 17 h 30 à 19h. Lieux de dépôts à consulter sur notre site.

Quinrouet
PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ
02 96 72 83 48
labineepaysanne.com



MAGASINS BIO



ESAT Quatre Vaulx-Jardin

L'ESAT 4 Vaulx-Jardin permet l'inclusion professionnelle de plus de 110 adultes en situation de handicap. L'établissement propose des composts, terreaux, paillages utilisables en agriculture biologique et des légumes biologiques, ainsi que l'entretien d'espaces verts.

Boutique sur site : ouvert toute l'année, du lundi au vendredi.

Coëtfinet
CORSEUL
02 96 82 73 83
4vaulx-jardin.com



La Fée Bio

L'équipe de la Fée bio vous accueille et conseille sur un large choix de produits bio : produits locaux, fruits et légumes, frais, vrac, pain, épices, compléments alimentaires, cosmétiques, produits pour le bien-être, éco-produits. Idées cadeaux au naturel pour toutes les occasions.

Ouvert toute l'année.

Zone commerciale
des Promenades
MATIGNON
02 96 85 47 51



Les Comptoirs de la Bio

Les Comptoirs de la Bio, 1^{ER} magasin D'ALIMENTATION biologique de Dinan, agit avec souci de l'environnement, indépendance, qualité, respect de la saisonnalité, des circuits courts, conseils et propose un accompagnement personnalisé en santé naturelle.

Ouvert toute l'année, du lundi au samedi.

Rue du Miroir du Temps
ZA des Landes Fleuries
QUÉVERT
02 96 87 00 72
din-en-bio.fr





Origin'Bio

Magasin bio indépendant proposant plus de 5000 produits de qualité, privilégiant le local avec un large choix de compléments alimentaires. Droguerie, cosmétiques, compléments alimentaires. Conseil en Naturopathie.

Ouvert toute l'année, du lundi au samedi et le dimanche matin en juillet et août.

1 rue des Artisans
PLURIEN
02 96 42 31 83
originbio.fr



liste des courses

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 



VENTE DIRECTE

MARAÎCHAGE ET BOUTIQUE BIO

FERTILISANTS, TERREAUX ET PAILLAGE

ENTRETIEN & CRÉATION DE JARDIN

TRAVAUX DE SOUS-TRAITANCE

CORSEUL - AXE DINAN - PLANCOËT

02 96 82 73 83

WWW.4VAULX-JARDIN.COM



SUPER MARCHÉS



Carrefour express

Au cœur des commerces, votre magasin est ouvert 7J/7 et propose l'essentiel de vos courses au quotidien : large gamme de produits, fruits et légumes, boucherie-traiteur traditionnelle, et une panoplie de services : Relais colis, gaz, livraison.

Ouvert toute l'année, 7J sur 7 du lundi au samedi de 8h à 20h et le dimanche de 9h à 13h.

6 rue du Colonel Pleven
Ploubalay
BEAUSSAIS-SUR-MER
02 96 80 75 54



Carrefour Market

Votre supermarché à proximité des plages ! Vous y trouverez de nombreux produits, un rayon charcuterie-boucherie traditionnelle, une poissonnerie et de nombreux services : station auto, gaz, laverie...

Ouvert toute l'année, du lundi au samedi de 8h30 à 19h30.

Route de Plancoët
Ploubalay
BEAUSSAIS-SUR-MER
02 96 82 69 69



Carrefour City

Carrefour City en plein cœur de Dinan, ouvert tous les jours de la semaine, même le dimanche. Carrefour City vous propose de faire vos courses en magasin, de régler vos achats en caisse et de vous faire livrer chez vous ! Retrouvez-nous sur l'application Too good to go.

Du lundi au samedi de 7 h à 21 h. Le dimanche de 8 h à 13 h.

28 Place Duclos
DINAN
02 96 87 50 51
carrefour.fr



Supermarché Coccinelle

Commerce de proximité où vous trouverez tous les produits du quotidien en conventionnel et en bio, des produits saisonniers, des services : click&collect, gaz, service clés et en 24/24 : station-service, station lavage, laverie automatique. Distributeur de pizzas.

Ouvert toute l'année sauf le dimanche d'octobre à avril.

Rue de la Pièce Monsieur
FRÉHEL
02 96 83 41 64



Hyper U et U-Drive

Hypermarché offrant de nombreux services : Drive, location de véhicules, carburant, station de lavage, laverie automatique, espace culturel, pharmacie, aire camping-car et cafétéria. Un peu comme dans un marché, les commerces de bouche sont tenus par des professionnels.

Ouvert toute l'année du lundi au samedi.

Rue du Connétable de Clisson
PLANCOËT
02 96 89 40 10
hyperu-plancoet.com



8 à Huit

C'est LE commerce multi-services du centre de la presqu'île.
On y trouve de tout :
supérette, four à pain, rayon boucherie et plats traiteur...
le service et le sourire en +.

Ouvert toute l'année, 7/7 en saison de 8 h à 20 h.

Hors-saison, du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et 15h30 à 19h + dimanche de 8h30 à 12h30.

52 Grande Rue
SAINT-JACUT-DE-LA-MER
02 96 27 73 59



Supermarché E.Leclerc

Chez E.Leclerc, vous savez que vous achetez moins cher.
Retrouvez une grande diversité de produits, des rayons charcuterie-boucherie et poissonnerie, un Drive, une station-service...

Ouvert toute l'année, du lundi au samedi de 8h30 à 19h30 (20h00 le vendredi).

ZA la Millière II
Pluduno
PLANCOËT
09 70 72 75 00



NOS MARCHÉS

On les aime pour leur ambiance conviviale et leurs stands colorés...
c'est LE lieu de rendez-vous des gourmands !



Et si vous brunchiez !?

Voici notre sélection pour un moment convivial en famille et entre amis ! Le brunch est le repas idéal pour les gourmands qui veulent se faire plaisir, le samedi ou le dimanche matin. Et sur la destination Dinan - Cap Fréhel, vous aurez l'embaras du choix ! Que vous soyez à la recherche d'un brunch "so british", d'un brunch à volonté, d'un brunch gourmand, plutôt végétarien, ou d'un brunch gastronomique, nous vous donnons les meilleures adresses pour bien démarrer votre week-end !

salon de thé

Les Bonheurs d'Éléonore



ATOUT CHARME

**C'EST LE BONHEUR CHEZ ÉLÉONORE
À SAINT-CAST-LE GUILDO**

Attention : endroit magique ! Lumières douces, déco lifestyle, poutres apparentes, le temps semble se suspendre dans ce petit paradis des yeux et des papilles. Situé près du Château du Guildo, le salon de thé d'Éléonore vous réglera avec des scones salés, un chocolat chaud ou du thé, des œufs brouillés, et des pâtisseries anglaises maison. Installez-vous dans le jardin pour une vue sur le charmant port du Guildo, ou dans l'un des canapés douillet à l'intérieur. Voilà, LA belle adresse si vous recherchez une ambiance chaleureuse, du « comme-à-la-maison » où il fait bon se retrouver. P.12

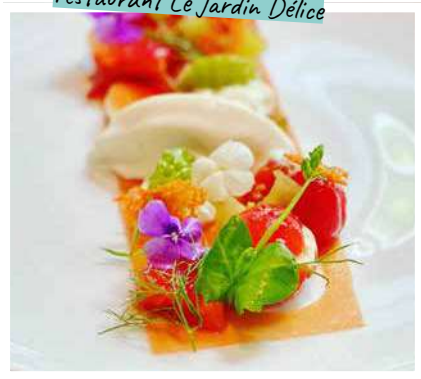
PREMIUM

UN JARDIN DE DÉLICES

À SAINT-CAST-LE GUILDO

Envie d'un brunch d'exception, en bord de mer ? Avec sa formule brunch, le restaurant gastronomique du chef Julien Gourmelen, propose un buffet qui allie fraîcheur, saveurs, finesse et gourmandise, pour un brunch du dimanche en famille ou entre amis. Savourez verrines, viennoiseries, pains, confitures, huîtres, homard, charcuterie, fromage, saumon ou encore crustacés. Un endroit comme on les aime, où les produits sont sublimes et où l'on adore se régaler ! Une adresse incontournable de Saint-Cast à tester illico. P.8

restaurant Le Jardin Délice



GOURMAND

"FAIT MAISON" CHEZ MESKAD À DINAN

Les Cheffes vous proposent un brunch sous forme de buffet à volonté avec des recettes variées, honorant les produits et artisans bretons. Vous trouverez assurément votre bonheur parmi la vingtaine de recettes sucrées et salées. Découvrez sans plus attendre un brunch savoureux et ultra copieux, où tout est fait maison, avec amour et renouvelé au fil des saisons. P.20

IRRÉSISTIBLE

AU PALAIS... D'OR À DINAN

Tous les dimanches de l'année et les jours fériés, venez bruncher au Palais d'Or, qui vous accueillera chaleureusement avec 3 plats salés et sucrés ! Au menu : œufs brouillés, avocat au saumon, cornets et gaufres salées. Toutes les recettes sont élaborées à base de produits locaux. En dessert, laissez-vous tenter par la fameuse brioche façon pain perdue, la crêpe suzette ou le banana bread ! Un délice ! P.23

REVIVAL

ANCIEN RESTAURANT DE LA GARE À DINAN *brasserie Zai Zai*

On aime l'ambiance unique de cette brasserie où le passé rencontre le présent. Après des mois de travaux, l'ancien buffet gare de Dinan, classé monument historique, reprend vie ! Venez en famille découvrir ce nouveau lieu, et régalez-vous avec un buffet sucré-salé ! Petits plats réconfortants, cakes gourmands, viennoiseries, œufs mayo, huîtres, salades composées, fromages affinés, fruits frais... Tout y est. Et on vous l'assure c'est aussi beau que bon ! P.20

Perlépampille



Si vous rêvez d'un brunch gourmand, dans le centre historique de Dinan, c'est ICI que ça se passe ! Dans ce restaurant/cantine, la team **Miette** vous propose: burger et salade, assiette composée, avocat toast, pancake sucré et salé, brioche perdue, et bowl de saison. Une chose est sûre, vous n'en perdrez pas une miette ! Pssst, gardez un peu de place pour leur œuf mayonnaise, qui a remporté le championnat de Bretagne ! P.21



GARGANTUESQUE

PAMPILLES ET CHALEUR À DINAN

Si vous recherchez un brunch à volonté, dans un cadre cosy et raffiné, au cœur de la cité médiévale de Dinan, Perlépampille est l'endroit idéal. Dans une demeure historique, une formule sucré / salé vous attend sous forme de buffet. Servez-vous parmi viennoiseries, brioches, charcuteries, verrines, et autres délices faits maison. Un festin où vous aurez l'embaras du choix ! Pour déguster votre repas, installez-vous confortablement dans le jardin, sur la terrasse, ou bien au chaud à l'intérieur. P.23



CHAMPION

DE L'OEUF MAYO...MHMH À DINAN

Réalisation AGENCE CRÉATIVE L'OURS
EN PLUS :

06 86 87 12 33

Direction de projet : Stéphanie Lechat •

Conception graphique : Pascal Maurand -

Stéphanie Lechat • Impression : Calligraphy •

Illustrations : Adobe Stock • Photos : L'Ours

en Plus, Alexandre Lamoureux, Les Conteurs,

Studio Jezequel, nos partenaires.

Direction de la publication : Dominique

Le Thérisien, DINAN-CAP FRÉHEL

TOURISME

Coordination-rédaction : Maud Puissant.

Imprimé en mai 2023. Document non

contractuel. L'Office de Tourisme ne pourra

être tenu pour responsable des informations

proposées dans cette brochure. N'oubliez pas

de manger 5 fruits et légumes par jour et que

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé !



Plaisir Intense

33CL en VERRE CONSIGNÉ



eau-plancoet.com