

2024

GOLFE  
DU MORBIHAN  
VANNES...

LA RENCONTRE AVEC  
l'exceptionnel

BRETAGNE 

# GUIDE GOURMAND

## RESTAURANTS & BARS

Dégustations d'huîtres

Produits régionaux

Commerces gourmands

Marchés

GOLFE DU  
MORBIHAN  
VANNES AGGLOMERATION 



#RE DONNE 

#RE CYCLE

Offrez une seconde  
vie à ce guide !

# Bienvenue huître

## à Ostréapolis



L'huître  
la perle du Golfe  
du Morbihan  
**méritait** bien  
sa **maison**...



 Le Tour-du-Parc



Janvier à mars, mi-novembre à décembre

Mercredi au dimanche, 14h à 18h  
Fermé les jours fériés

Avril à juin, septembre à mi-novembre

Mercredi au dimanche, 10h à 13h et 14h à 18h  
Fermé les jours fériés

Juillet et août

7 jours sur 7, 10h à 18h en continu

 [ostreapolis.bzh](http://ostreapolis.bzh)



[golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)





# Sommaire



3  
CUISINE  
GASTRONOMIQUE



10  
CUISINE  
TRADITIONNELLE



19  
CRÊPERIES



23  
BISTRONOMIE/BARS/  
BRASSERIES



28  
CUISINE DU MONDE &  
PIZZÉRIAS



30  
RESTAURATION DE PLAGE



32  
RESTAURATION RAPIDE



33  
SALON DE THÉ / TRAITEUR



34  
CONSEILS DE PROS  
CUISSON DES FRUITS DE MER



35  
DÉGUSTER DES HŪÎTRES



43  
PRODUITS RÉGIONAUX &  
COMMERCES GOURMANDS



58  
LES MARCHÉS

# Légende



Étoile Michelin



Étoile verte Michelin



Bib Gourmand



Guide du Routard



Qualité Tourisme



Maître restaurateur



Tables & saveurs Bretagne



Crêperie gourmande de Bretagne



Restaurant du terroir



Pudlo

**Gault:Millau**

Gault & Millau



Écotable



Appellation d'origine contrôlée



Agriculture biologique



Bienvenue à la ferme



Valeurs Parc Naturel Régional



Médaille concours général Agricole



Fait maison

Ce guide touristique reprend l'ensemble des partenaires qui participe à l'activité de l'office de tourisme. Une liste exhaustive des restaurants, bars et producteurs est disponible à l'accueil sur demande. Toutes les informations de ce guide ont été collectées avec soin mais peuvent faire l'objet d'erreurs ou de variations dans le temps et n'engagent pas la responsabilité de l'office de tourisme.

# CUISINE GASTRONOMIQUE

GOURMET COOKING / GEHOBENE GASTRONOMIE / COCINA GASTRONÓMICA

GOLFE DU MORBIHAN  
VARIES...  
LA RESTAURANT...  
L'exceptionnel



## CUISINE GASTRONOMIQUE



### LE PRESOIR

Le Pressoir, institution dans le pays vannetais depuis plus de 40 ans, vous accueille en toute simplicité pour découvrir la cuisine raffinée de son chef Vincent DAVID, où les produits régionaux de la terre et de la mer se marient parfaitement.

Salle cosy et chaleureuse, équipe accueillante et souriante, salle privative pour vos repas de famille ou professionnels, tout sera mis en œuvre pour que vous passiez un bon moment. Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi.



Gault-Millau

📍 17 rue de l'Hôpital  
56890 SAINT-AVÉ  
☎ +33 (0)2 97 60 87 63  
✉ info@le-pressoir.fr  
🌐 www.le-pressoir.fr



## LA TÊTE EN L'AIR

Situé dans le quartier historique de Saint-Patern à Vannes. Clément, Estelle et leur équipe vous accueillent dans un cadre contemporain et chaleureux, aux couleurs douces et aux tons naturels de bois. Le concept de la maison est unique : les Menus à l'Aveugle. Le restaurant vous embarque dans son

univers au travers de menus dégustation tout en surprises. Indiquez vos éventuelles restrictions alimentaires puis laissez-vous porter pour un joli moment de lâcher-prise. Une façon unique de déguster une cuisine gastronomique en pleine conscience puisque les mets ne sont décrits qu'après la dégustation, pour laisser la part belle à la découverte.

Ouvert toute l'année.



📍 43 rue de la Fontaine  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 67 31 13  
✉ [contact@lateteenlair-vannes.com](mailto:contact@lateteenlair-vannes.com)  
🌐 [www.lateteenlair-vannes.com](http://www.lateteenlair-vannes.com)

## LE GAVRINIS



Le Gavrinis vous accueille toute l'année dans son restaurant étoilé, où le chef Luca Marteddu marie finement gastronomie et produits du terroir. Réservation obligatoire. Ouvert du mercredi au samedi.  
Ouvert du 7 février au 6 juillet, du 17 juillet au 16 novembre, et du 5 décembre au 31 décembre.



TABLES D'ÉTOILES  
BRETAGNE  
Gault.Millau

📍 1 rue de l'île Gavrinis  
56870 BADEN  
☎ +33 (0)2 97 57 00 82  
✉ [contact@gavrinis.com](mailto:contact@gavrinis.com)  
🌐 [www.gavrinis.fr](http://www.gavrinis.fr)

## À offrir ou à s'offrir

*Un repas unique et gourmand à l'une des tables gastronomiques du Golfe pour partager un bon moment.*



### + D'INFOS

**Sélectionnez et réservez votre repas de fête sur [www.golfedumorbihan.bzh](http://www.golfedumorbihan.bzh)**

## EMPREINTE

CUISINE MINUTIEUSEMENT ANIMÉE





Empreinte est un restaurant chaleureux, minutieusement animé par la passion de Marine et Baptiste, restaurateurs prévenants et amoureux des produits, circuits courts, locavores et vins biodynamiques. Ouvert toute l'année.




Gault.Millau



 15 place Valencia  
56000 VANNES

 +33 (0)2 97 46 06 42

 [www.empreinte-restaurant.fr](http://www.empreinte-restaurant.fr)



## LE ROSCANVEC RESTAURANT, CHAMBRES & SÉMINAIRES


Dans une bâtisse de caractère, Le Roscanvec vous accueille au cœur de la vieille ville, à deux pas du port de Vannes. Restaurant gastronomique breton atypique, le Roscanvec marie subtilement, en cuisine comme en salle, l'exigence professionnelle à la pétillance.


Dans un décor chaleureux, lumineux et une ambiance décontractée, Thierry Seychelles et son équipe vous proposent une cuisine gastronomique alliant tradition & modernité. « Ma cuisine est le fruit d'un parcours, d'une personnalité et d'un terroir. L'enseignement de maîtres comme les bretons Georges Paineau et Alain Passard a été un révélateur. Ils m'ont inculqué


la rigueur et les techniques nécessaires à l'assise d'une cuisine gastronomique. Venez découvrir mon univers ». Ouvert toute l'année.



Gault.Millau

 19 rue des Halles  
56000 VANNES

 +33 (0)2 97 47 15 96

 [www.roscanvec.com](http://www.roscanvec.com)

# CUISINE GASTRONOMIQUE

GOURMET COOKING / GEHOBENE GASTRONOMIE / COCINA GASTRONÓMICA

## L'ANNEXE RESTAURANT



Au cœur de Vannes, entre l'Hôtel de ville et la cathédrale, une adresse intimiste et gastronomique. Ici, l'essentiel est dans la simplicité, une cuisine de saison, des produits frais et locaux.

Ouvert toute l'année sauf congés annuels (6 semaines pendant les vacances scolaires de février + fin juin/début juillet + vacances scolaires de la Toussaint).



Gault & Millau



18 rue Émile Burgault  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 42 58 85  
l-annexe.56@orange.fr  
www.restaurantlannexe.  
eatbu.com

## LE SOUS-SOL



Une structure atypique pour ce restaurant qui promeut des produits en circuits courts. La cuisine gourmande du chef Thibaud Schouten souligne les belles ressources du terroir breton. Vins bios et biodynamiques. Ouvert toute l'année.



Gault & Millau



15 place Maurice Marchais  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 47 69 82  
contactlesous.sol@gmail.  
com  
www.restaurantlesous-sol.  
com

## INSPIRATIONS



Poussez les portes de notre restaurant pour un moment de découverte culinaire gastronomique et de convivialité. Revenons à l'essentiel. Chaque moment est unique et celui-ci est le votre. Ouvert toute l'année.

22 rue de la fontaine  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 47 57 52  
jutonalexandre@restaurant-  
inspirations.fr  
www.restaurant-inspirations.fr



La tête dans les étoiles

+ D'INFOS

Retrouvez les restaurants étoilés  
sur [golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)







### LE GRAND LARGUE

Restaurant familial situé à l'entrée du Golfe du Morbihan, vous serez aux premières loges pour observer le spectacle du défilé perpétuel de bateaux tout au long de l'année. Vous



pourrez lâcher prise face à la baie avec ces couleurs vivantes et ces couchés de soleil. Depuis 2015, le Chef Baptiste Moisson, son épouse Virginie Adam Moisson et Cyril Gaudron travaillent tous les trois avec passion, en équipage

pour vous offrir, chaque jour, une cuisine gastronomique inspiré de leur voyage. Un harmonieux mariage « terre mer » des meilleurs produits de notre région. Ici le homard est l'emblème de la maison, et le soufflé au Grand Marnier une tradition ! Réceptions, séminaires, banquets, mariages : ils réaliseront vos menus sur mesure pour que vos événements restent inoubliables.

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



Gault-Millau

- 📍 1 rue du Phare  
56640 ARZON
- ☎ +33 (0)2 97 53 71 58
- ✉ [legrandlargue@gmail.com](mailto:legrandlargue@gmail.com)
- 🌐 [www.legrandlargue.fr](http://www.legrandlargue.fr)



### LE VIEUX COLOMBIER RESTAURANT

Dans le bourg de Saint-Colombier entre Sarzeau et Saint Armel retrouvez Thibault, Mathieu et Gentiane au restaurant Le Vieux Colombier. Nos menus changent tous les 3 mois afin de suivre les



saisons. Le midi en semaine nous proposons un menu, du marché qui change toutes les semaines en vous laissant toujours le choix d'un poisson ou d'une viande. Notre philosophie : «faire plaisir à nos clients tout en se faisant plaisir».



Ouvert toute l'année.



- 📍 1 rue du stang  
56370 SAINT COLOMBIER
- ☎ +33 (0)2 97 43 94 40
- 🌐 [www.restaurant-levieuxcolombier.com](http://www.restaurant-levieuxcolombier.com)

## HÔTEL RESTAURANT LESAGE



Véritable institution, le restaurant vous propose une cuisine française ultra marine. Ici le chef travaille des produits bruts, frais, et de saison auprès des producteurs locaux. Ouvert toute l'année.



3 place de la Duchesse  
Anne

56370 SARZEAU

+33 (0)2 97 41 77 29

✉ [hotelrestaurantlesage@orange.fr](mailto:hotelrestaurantlesage@orange.fr)

🌐 [www.hotelrestaurantlesage.com](http://www.hotelrestaurantlesage.com)

## LES JARDINS DE KERSTÉPHANIE



Dans un cadre verdoyant, au coin du feu en hiver, ou à l'ombre du pin aux beaux jours, le Chef Emmanuel Kouri et son équipe vous invitent à déguster une cuisine raffinée et élégante. Ouvert toute l'année.



Lieu-dit Kerstephanie

56370 SARZEAU



+33 (0)2 97 41 72 41



✉ [lesjardinsdekerstephanie@gmail.com](mailto:lesjardinsdekerstephanie@gmail.com)



www.

[lesjardinsdekerstephanie.com](http://www.lesjardinsdekerstephanie.com)

## LE MANOIR DE KERBOT

HÔTEL \*\*\*\* - RESTAURANT - SPA EN PLEIN CŒUR DE LA PRESQU'ÎLE



Dans une demeure de caractère chargée d'histoire, Martial Berge et son équipe, accommodent avec talent et passion, les produits frais de région, de saison et de premier choix.

Ouvert toute l'année.



Gault-Millau



Kerbot

56370 SARZEAU



+33 (0)2 97 26 40 38



✉ [contact@kerbot.com](mailto:contact@kerbot.com)



[www.kerbot.com](http://www.kerbot.com)

## L'HORTENSIA



À l'entrée de la Presqu'île de Rhuys, à Noyal, le chef Philippe Bonne vous propose des menus qui évoluent au fil des saisons, vous y trouverez une cuisine gastronomique. Ouvert toute l'année.



18 rue Sainte Brigitte

56450 THEIX-NOYALO



+33 (0)2 97 43 02 00



✉ [lhortensia@orange.fr](mailto:lhortensia@orange.fr)



[www.restaurantlhortensia.com](http://www.restaurantlhortensia.com)

# Idées recettes HÙITRES CHAUDES



## HÙITRES CHAUDES TOUTES SIMPLES À LA CRÈME

Cette recette est la plus facile à réaliser. Faire revenir des échalotes finement hachées avec du beurre. Ajouter de la crème fraîche et du poivre puis laisser mijoter quelques minutes. Une fois la préparation refroidie, ajouter du jus de citron et de la ciboulette ciselée. Ouvrir vos huîtres de Bretagne et les recouvrir d'une cuillère de la préparation avant de les enfourner. Laisser cuire 2 à 3 minutes à four chaud sans les mettre trop près du grill.

## HÙITRES GRATINÉES À LA TOME DE RHUYS

Rien de plus simple que de cuisiner des huîtres chaudes avec du fromage. Préparer une base d'huîtres chaudes à la crème fraîche avec des échalotes fondues. Ajouter de la Tome de Rhuy à parsemer en copeaux sur les huîtres. Terminer par un tour de poivre ou de baies roses puis enfourner les huîtres quelques minutes à four chaud pour les faire dorer.

## HÙITRES CHAUDES AU CHAMPAGNE

La recette la plus simple consiste à écraser du beurre demi-sel de Bretagne à la fourchette avec du persil ciselé que l'on arrose ensuite de champagne. Garnir les huîtres de votre beurre au champagne, les recouvrir de chapelure puis les enfourner 2 minutes sous le grill du four.

**+ D'INFOS**

Retrouvez toutes les recettes d'huîtres chaudes  
sur [www.golfedumorbihan.bzh](http://www.golfedumorbihan.bzh)

**ASTUCE**

Comment ouvrir une huître facilement ?!





## CUISINE **TRADITIONNELLE**



### **LA VILLA VALENCIA**

Au cœur du centre historique de Vannes, la Villa Valencia se situe dans une superbe maison à pans de bois.

Spécialités : poissons, pizzas et pâtes, moules en saison.  
Ouvert toute l'année. Fermé le 25 décembre et du 2 au 16 janvier. Menu enfant : 11,90 €. Menu groupes à partir de 20 €.

📍 3 rue du Bienheureux Pierre René Rogue  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 54 96 54  
✉ [lavillavalencia@gmail.com](mailto:lavillavalencia@gmail.com)

## BRASSERIE DES HALLES



Dans cette demeure historique, découvrez ses spécialités bien connues : le homard rôti façon Brasserie des Halles, la choucroute de la mer, son tartare de bœuf, fruits de mer et pizzas.  
Ouvert toute l'année.

-  9 rue des Halles  
56000 VANNES
-  +33 (0)2 97 54 08 34
-  [brasserieleshalles@wanadoo.fr](mailto:brasserieleshalles@wanadoo.fr)
-  [www.brasserieleshallesvannes.com](http://www.brasserieleshallesvannes.com)

## LE MOI DE METS



Situé à côté de l'hôtel de ville, venez découvrir notre cuisine traditionnelle soignée faite maison avec des touches bretonnes. Un cadre chaleureux alliant moderne et ancien pour passer un bon moment.  
Ouvert toute l'année.



-  19 place Maurice Marchais  
56000 VANNES
-  +33 (0)2 97 47 17 29

## À L'IMAGE SAINTE-ANNE RESTAURANT BISTRONOMIQUE



Cette table renommée depuis 1948 est labellisée Maître Restaurateur. À l'Image Sainte-Anne vous propose une cuisine inventive et de saison dans une ambiance Vannes 1900, décontractée et chaleureuse.  
Ouvert toute l'année du lundi au vendredi et le dimanche midi.



-  8 place de la Libération  
56000 VANNES
-  +33 (0)2 97 63 27 36
-  [info@kyriad-vannescentre.com](mailto:info@kyriad-vannescentre.com)
-  [www.kyriad-vannes.fr/restaurant-vannes.html](http://www.kyriad-vannes.fr/restaurant-vannes.html)



### + D'INFOS

Retrouvez les ateliers et animations culinaires dans le Guide de Voyage 2024, dans le journal "Golfe & Vous" et sur [www.golfedumorbihan.bzh](http://www.golfedumorbihan.bzh)

# CUISINE TRADITIONNELLE

TRADITIONAL DISHES / TRADITIONELLE KÜCHE / COCINA TRADICIONAL

## LA P'TITE SOURIS



Cuisine traditionnelle de passionnés. Produits frais et locaux.

Ouvert toute l'année.



📍 36 rue du Port  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 47 15 90

## LE VIEUX PORT



Sur le port, restaurant traditionnel de plain pied avec une grande capacité (150 personnes).

Uniquement sur réservation.

Espace cafétéria self-service et espace restaurant traditionnel service à table.

Ouvert toute l'année.

📍 26 rue du port  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 47 93 93  
✉ [levieuxportrestaurant@orange.fr](mailto:levieuxportrestaurant@orange.fr)  
🌐 [www.levieuxportvannes.com](http://www.levieuxportvannes.com)

## SIGNÉ LECOQC



Une belle brasserie alliant tradition et modernité. De la carte de cocktails au chariot de desserts, toute l'équipe s'appliquera à vous faire passer un agréable moment.

Ouvert toute l'année.

📍 5 rue Saint-Vincent  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 54 19 17  
✉ [contact@signelecocq.fr](mailto:contact@signelecocq.fr)  
🌐 [www.signelecocq.fr](http://www.signelecocq.fr)

## Un repas face à la mer

*Profitez des superbes panoramas qui offre le Golfe du Morbihan le temps d'un déjeuner ou d'un diner au restaurant.*





### NAVIX BATEAU RESTAURANT

Déjeuner et dîner croisière sur le Golfe du Morbihan. Découvrez l'une des plus belles baies du monde en savourant votre menu. Associez le plaisir des yeux et des papilles pour une expérience incontournable et inoubliable. Vous sillonnerez

entre les nombreuses îles du Golfe au rythme de votre repas composé avec soin par l'un des meilleurs traiteurs du Morbihan. Plus qu'un restaurant vue sur mer, la mer autour de votre assiette !  
Ouvert toute l'année le samedi soir et le dimanche midi en juillet/août, sur programmation le reste de l'année.



📍 9 allée Loïc Caradec  
Gare maritime  
56600 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 46 60 00  
✉ info@navix.fr  
🌐 www.navix.fr

### LE ROOF



Le Roof vous propose une cuisine savoureuse privilégiant des produits frais ainsi que des spécialités de fruits de mer et de poissons. Idéal pour un moment agréable et gourmand face à la mer.  
Ouvert à partir d'avril, 7j/7j.



📍 10 allée des frères Cadoret  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 63 47 47  
✉ reception@le-roof.com  
🌐 www.le-roof.com

### LE CAFÉ DE CONLEAU



Le Café de Conleau vous propose de déguster ses spécialités de fruits de mer et poissons. Aux beaux jours, vous pourrez profiter de la terrasse les pieds dans l'eau face au golfe du Morbihan.  
Ouvert à partir d'avril, 7j/7j.



📍 10 allée des frères Cadoret  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 63 47 47  
✉ reception@le-roof.com  
🌐 www.le-roof.com

# CUISINE TRADITIONNELLE

TRADITIONAL DISHES / TRADITIONELLE KÜCHE / COCINA TRADICIONAL



## KASINO DE VANNES

Le Kasino de Vannes vous accueille 7j/7j, dès 10h le matin, dans un univers à la fois baroque et moderne. Le Chef Richard Naël vous propose une cuisine raffinée entre terre et mer. Installez-vous confortablement dans le **Restaurant panoramique** ou profitez de la terrasse : **vue imprenable sur le Golfe**. **Ouvert tous les jours (sauf le mercredi), midi et soir jusqu'à 22h30.**

Menu Kasino à 28 €, Menu du Golfe à 41 € et formule déjeuner à 21,50 €.

**Le Bar est ouvert dès 10h le matin et vous invite à une soirée musicale tous les vendredis et samedis à partir de 21h30.**

Une petite faim ? Le Bar à manger vous suggère quelques spécialités (carpaccios, planchas, sandwichs divers...). Ouvert tous les jours, à toutes heures. Toute l'équipe se tient à votre écoute pour vous offrir

un agréable moment de divertissement dans une ambiance festive et conviviale. Pièce d'identité requise pour accéder au bar restaurant. Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi.

Menus : 28 € et 41 €. Formule déjeuner : 21,50 €.

 3 rue Gilles Gahinet  
Parc du Golfe  
56000 VANNES  
 +33 (0)2 97 67 57 77  
 [www.vannes.kasino.bzh](http://www.vannes.kasino.bzh)



## LE KRAKEN - BONOLOCO



Halte gourmande à deux pas du port et des sentiers littoraux, le Kraken vous accueille pour un moment de détente et de plaisir gustatif ! Le Kraken, c'est aussi une épicerie fine et un bistrot-pub.

Ouvert toute l'année.

 2 place de la République  
56400 LE BONO  
 +33 (0)2 97 57 11 15  
 [www.kraken.bzh](http://www.kraken.bzh)

## L'ESCALE EN ARZ



L'Escale en Arz, restaurant, crêperie en service continu, bar dispose d'une terrasse avec une vue imprenable sur le Golfe du Morbihan. Salle de restaurant modulable d'une capacité de 120 personnes. Ouvert à partir du 16 mars 2024.

 Cale de Bêluré  
56840 L'ÎLE D'ARZ  
 +33 (0)2 97 44 32 15  
 [contact@restaurant-escale.com](mailto:contact@restaurant-escale.com)  
 [escale-en-arz.com](http://escale-en-arz.com)

## LE CARGO



Avec une vue exceptionnelle sur la mer, Le Cargo vous propose une cuisine terre et mer «faite maison» et un bar festif et convivial pour terminer vos soirées en beauté ! Ouvert de février à novembre.

 Port du Crouesty - Au  
dessus de la Capitainerie  
56640 ARZON  
 +33 (0)2 97 44 53 85  
 [lecargocrouesty@gmail.com](mailto:lecargocrouesty@gmail.com)



## LE P'TIT ZEPH BAR À HUITRES

Terrasse les pieds dans l'eau, vue sur la rade de Port Navalo et sur l'entrée du Golfe du Morbihan, le P'tit Zeph vous accueille toute l'année pour un moment familial et convivial. Le P'tit Zeph vous propose des produits frais et de saisons, les



plats sont présentés à l'ardoise, Le P'tit Zeph est aussi spécialisé dans les plateaux de fruits de mer et le homard de nos viviers. Venez déguster une cuisine bistrannique mettant l'accent sur les produits de la mer. Ouvert de mi février à mi novembre et les vacances de Noël.



Gault & Millau

 Le Port - Port Navalo  
56640 ARZON  
 +33 (0)2 97 49 40 34  
 [legrandlague@gmail.com](mailto:legrandlague@gmail.com)  
 [bar-ptitzeph.fr](http://bar-ptitzeph.fr)

# CUISINE TRADITIONNELLE

TRADITIONAL DISHES / TRADITIONELLE KÜCHE / COCINA TRADICIONAL



## LE MARIN

Sur la rade du vieux port, à l'entrée du Golfe du Morbihan, le Marin compte parmi les tables les plus accueillantes de Port Navalo.

Depuis 1987, Armelle et Pierrick tiennent la barre d'une cuisine authentique et fait maison aux saveurs tournées vers la mer. Attendez-vous et profitez de la

vue imprenable sur le port !  
Ouvert de mars à novembre.



 10/12 boulevard de la Rade  
Port Navalo  
56640 ARZON  
 +33 (0)2 97 53 87 99



## COMPTOIR JOA CASINO

Ambiance moderne et chaleureuse au restaurant du Casino JOA d'Arzon. Découvrez nos offres All inclusive avec les JOABOX, pour allier gastronomie et loisirs. Le bar des sports vous accueille

tous les soirs (jusqu'à 3h en juillet et août) : se détendre, boire un verre, jouer au billard ou aux fléchettes.

Ouvert le midi du dimanche au jeudi en hors saison. Ouvert le midi et soir le vendredi et le samedi en hors saison. Ouvert

tous les jours le midi et soir en juillet et août.

 2 rue du Rédo  
56640 ARZON  
 +33 (0)2 53 99 44  
 [contact-arzon@joa.fr](mailto:contact-arzon@joa.fr)  
 [www.joa.fr](http://www.joa.fr)

## CÔTÉ PLAGE

RESTAURANT BAR



Les pieds dans l'eau sur la plage du Roaliguen. Nous proposons une cuisine de caractère, inventive à base de produits de saison. Tout cela dans une ambiance conviviale. Nouveau : Terrasse Lounge pour vos moments apéritif. Ouvert d'avril à novembre.

 1 rue Koz Ker  
56730 SARZEAU  
 +33 (0)2 97 41 32 46

## LE MUR DU ROY

HÔTEL RESTAURANT



Venez découvrir notre restaurant vue mer. Nous proposons une cuisine franco espagnole à base de poissons et de fruits de mer frais et locaux. Profitez d'un déjeuner, d'un dîner ou d'une boisson vue mer.

Ouvert de mars à novembre.



 43 Chemin du Mur du Roy  
56370 PENVINS - SARZEAU  
 +33 (0)2 97 67 34 08  
 [contact@lemurduroy.com](mailto:contact@lemurduroy.com)  
 [www.lemurduroy.com](http://www.lemurduroy.com)



## PIE NOIR CAFÉ

FERME FROMAGERE DE  
SUSCINIO - TOME DE RHUYS

Le pie noir café qui se trouve sur la ferme familiale, est un lieu unique de la Presqu'île de Rhuys. La table à la ferme vous accueille en famille ou entre amis pour un moment unique de partage pour les repas ou juste boire un chocolat chaud. Pour les repas, dégustez une



planche de fromage, une tartine chaude avec de la tome de Rhuys gratinée ou un bon plat mijoté de porc ou de bœuf de la ferme. Pour finir sur une note sucrée avec les fromages blancs de la ferme et autres desserts gourmands du jour. Réservation vivement conseillée. Ouvert du mercredi au dimanche midi ainsi que le vendredi et samedi soir. Fermé le lundi et mardi.



Ouvert du 1<sup>er</sup> février au 31 décembre.



 Rue Duchesse Isabeau  
d'Écosse  
56370 SARZEAU  
 +33 (0)2 97 41 85 68  
 [boutiquetomederhuys@  
gmail.com](mailto:boutiquetomederhuys@gmail.com)  
 [www.tomederhuys.fr](http://www.tomederhuys.fr)

# CUISINE TRADITIONNELLE

TRADITIONAL DISHES / TRADITIONELLE KÜCHE / COCINA TRADICIONAL



## LE PETIT PORT

Authentique sur le Golfe du Morbihan, le restaurant Le Petit Port, véritable paillette bretonne, vous propose ses poissons frais, coquillages, huîtres, rillettes de poisson maison, poissons fumés, plateaux de fruits de mer, homards bretons grillés

selon arrivage et tartare de viande. Plats uniquement à l'ardoise selon arrivage. Ouvert du 20 février au 4 novembre.



 *Port du Logeo*  
*9 quai des Voileries*  
*56370 SARZEAU*  
 *+33 (0)2 97 26 89 87*  
 *www.restaurant-lepetitport.com*



# LES CRÊPERIES

CREPE RESTAURANTS / CRÊPERIEN / CREPERÍAS



## LES CRÊPERIES

### BALADE EN CRÊPANIE



Galettes 100 % blé noir, spécialité de Saint-Jacques et crevettes, burger de blé noir... Nous proposons également salades repas, omelettes ou tartines garnies, saucisse ou andouille frites.

Crêpes classiques ou originales (frangipane, praliné ...). Préparations maison, fabriquées majoritairement à base de produits locaux. Terrasse côté jardin, table à langer, chaises hautes. Réservation conseillée. Ouvert toute l'année.



📍 21 rue de la fontaine  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 54 19 64  
✉ crepanie56@free.fr  
🌐 www.baladeencrepanie.com

### CRÊPERIE SAINT-GUENHAËL



Cette crêperie familiale est placée dans le centre historique de Vannes. Vous y dégusterez des produits frais et locaux. Réservation conseillée en période de vacances. Ouvert toute l'année.

📍 23 rue Saint Guenhaël  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 47 47 94  
🌐 creperiesaintguenhael.fr

### CRÊPERIE DAN EWEN



À 5 minutes du port de Vannes, entrez dans une maison à colombage du XVII<sup>e</sup> siècle. Vos papilles seront émerveillées par l'art culinaire et les saveurs du terroir, crêpes et galettes faites devant vous. Ouvert toute l'année.



Gault-Millau

📍 3 place du Général de Gaulle  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 42 44 34  
✉ creperiedanewen@orange.fr  
🌐 www.creperie-danewen.fr

# LES CRÊPERIES

CRÊPE RESTAURANTS / CRÊPERIEN / CREPERÍAS

## CRÊPERIE MOULIN DU ROY



Crêperie et brasserie avec terrasse sur le port de Vannes. Découvrez nos galettes gourmandes à base de farine de froment et de blé noir bio et notre carte à base de produits frais et locaux. Ouvert toute l'année.

📍 14 place gambetta  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 61 52 78  
🌐 [www.lemoulinduroy.fr](http://www.lemoulinduroy.fr)

## LE TEMPS D'UNE CRÊPE CRÊPERIE



Meilleure crêperie du Morbihan 2016/2017/2018. Véritable pause gourmande aux saveurs bretonnes dans un cadre chaleureux, convivial d'une longère bretonne avec une belle terrasse au jardin bucolique. Ouvert toute l'année.



📍 9 lieu-dit Béléan  
56880 PLOEREN  
☎ +33 (0)2 97 46 02 71  
🌐 [www.le-temps-dune-crepe-ploeren.eatbu.com](http://www.le-temps-dune-crepe-ploeren.eatbu.com)

## CRÊPERIE CHEZ LUDINE



La crêperie Chez Ludine est un endroit convivial et familial. Crêpes 100 % blé noir et farine de froment biologique, composées de produits locaux, frais et bio. Terrasse sud avec accès aux jeux. Ouvert toute l'année.

📍 5 rue de Kerentrec'h  
56250 MONTERBLANC  
☎ +33 (0)9 81 45 54 32  
✉ [chezludine.monterblanc@gmail.com](mailto:chezludine.monterblanc@gmail.com)  
🌐 Facebook : Crêperie Chez Ludine

## Crêpe ou galette ?

*Comment imaginer des vacances en Bretagne sans déguster des crêpes ? Si les enfants se régalaient des crêpes sucrées, les plus grands apprécient tout autant les galettes salées.*





### CRÊPERIE TY MOUSSE

Crêperie familiale, située entre la plage de Port-Navalo et l'embarcadère.




Notre jolie terrasse fleurie et ombragée vous accueillera



pour déguster nos galettes croustillantes et généreuses ou nos crêpes avec spécialités maison, marmelade d'orange, et caramel au beurre salé. Viandes grillées, salades complètent la carte. Moules en saison.



Périodes d'ouverture sur le site ou sur notre facebook pour les fermetures annuelles.

 25 rue du Général de Gaulle  
56640 ARZON  
 +33 (0)2 97 53 95 96  
 [www.creperie-tymousse.fr](http://www.creperie-tymousse.fr)

### CRÊPERIE LA SORCIÈRE



Dans une ancienne bâtisse bretonne, face à la mer et aux pieds de la plage de Port-Lenn, nous vous proposons nos spécialités de galettes fines et croustillantes au sarrasin, et nos crêpes généreuses. Période et horaires d'ouverture : voir sur le site internet.

Gault.Millau



 Place du Taveno  
56640 ARZON  
 +33 (0)2 97 53 87 25  
 [www.creperie-la-sorciere.fr](http://www.creperie-la-sorciere.fr)

# LES CRÊPERIES

CREPE RESTAURANTS / CRÊPERIEN / CREPERÍAS

## LES PIEDS DANS L'PLAT



Spécialité galette aux poissons, bar, noix de Saint-Jacques, poulpe, daurade, tartare de poissons selon la saison et la pêche locale ! Mais aussi galette à l'andouille, Tome de la Ferme de Bellevue. Terrasse ombragée à l'arrière sous les kiwis. Ouvert toute l'année.



📍 3 rue Poulmenach  
56370 SARZEAU  
☎ +33 (0)2 97 48 22 28  
✉ [lespiedsdanslplat@live.fr](mailto:lespiedsdanslplat@live.fr)  
🌐 [www.lespiedsdanslplatsarzeau.fr](http://www.lespiedsdanslplatsarzeau.fr)

## CRÊPERIE L'ENTRE-TEMPS



Crêperie au centre de Sarzeau. Vous dégusterez des galettes et des crêpes avec des produits locaux et de saison. Une salle climatisée, qui sera idéale pour les repas de groupes ou séminaires. Ouvert toute l'année.



📍 3 impasse Poulmenac'h  
56370 SARZEAU  
☎ +33 (0)2 97 48 25 72  
✉ [michel.bailly373@gmail.com](mailto:michel.bailly373@gmail.com)

## LES SALINES

CRÊPERIE - RESTAURANT



Crêperie à la décoration moderne où vous dégusterez des produits frais, locaux et garniture maison. Crêpes, galettes, salades, burgers, poissons et viandes du jour. Terrasse ensoleillée. Ouvert de février à la Toussaint.



📍 11 rue de Ker An Poul  
56370 SARZEAU  
☎ +33 (0)2 97 67 44 61  
✉ [salinespenvins@gmail.com](mailto:salinespenvins@gmail.com)  
🌐 [www.lessalines.bzh](http://www.lessalines.bzh)

## BARA-BREIZH



La crêperie Bara-Breizh propose une cuisine élaborée avec des produits locaux comme la tome de Rhuy, les cidres de chez Nicol, et le café de Rhuy qui accompagnent nos galettes et crêpes. Ouvert toute l'année.



📍 35 route de Penvins  
56450 SAINT-ARMEL  
☎ +33 (0)2 97 26 45 52  
✉ [sarlbarabreizh56@orange.fr](mailto:sarlbarabreizh56@orange.fr)  
🌐 [www.creperiebara-breizh.com](http://www.creperiebara-breizh.com)



# BISTRONOMIE/BARS/BRASSERIES

BARS/BRASSERIES / BARS/BRASSERIEN / BARES / BRASERÍAS

GOLFE  
DU MORBIHAN  
VANNES...  
LA BIÈRE EN  
L'EXCEPTIONNEL



## BISTRONOMIE/BARS/BRASSERIES

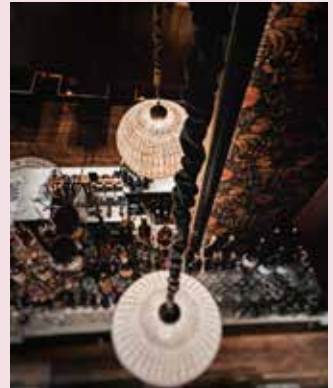


### LE CARDINAL

Face à la cathédrale, en terrasse de notre bar-brasserie, savourez votre petit déjeuner ou venez siroter un cocktail accompagné de nos tapas. Décoration exceptionnelle. Tous les jeudis profitez des soirées



piano Jazz de 19h à 21h. Nous vous proposons une cuisine travaillée et raffinée à base de produits frais. Plat du jour, suggestion de poisson, fruits de mer, viandes mûrées, plats végétariens. Ouvert toute l'année.



📍 7 place Saint-Pierre  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 68 24 23  
✉ [cardinalvannes@gmail.com](mailto:cardinalvannes@gmail.com)  
🌐 [www.lecardinalvannes.fr](http://www.lecardinalvannes.fr)

# BISTRONOMIE/BARS/BRASSERIES

BARS/BRASSERIES / BARS/BRASSERIEN / BARES / BRASERÍAS

## CHEZ MARCELLE



Chez Marcelle, on papote, on rit et on déguste de bons produits du terroir. Au pied de la cathédrale, venez découvrir différentes huîtres du Morbihan, mais pas que ! À bientôt ! Ouvert toute l'année.

📍 13 rue Saint Guenhaël  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 49 70 95  
✉ [chezmarcelle.vannes@gmail.com](mailto:chezmarcelle.vannes@gmail.com)  
🌐 [www.chezmarcelle.com](http://www.chezmarcelle.com)

## PIANO BARGE

RESTAURANT, CAFÉ CONCERT, RÉCEPTION



Une cuisine raffinée, un restaurant chaleureux, idéal pour «s'évader» le temps d'un repas. Un lieu unique également pour tous vos événements. Animations le mardi soir et le vendredi soir hors saison. Ouvert toute l'année.



📍 Parc du Golfe  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 47 76 05  
✉ [pianobarge@gmail.com](mailto:pianobarge@gmail.com)  
🌐 [www.pianobarge.com](http://www.pianobarge.com)

## L'Océan



Depuis bientôt 50 ans, la brasserie familiale du port de Vannes et son équipe vous accueillent, toute l'année, service continu de 12h à 23h30. Le bar ouvre à partir de 7h, jusqu'à 1h. Ouvert tous les jours toute l'année.



📍 4 place Gambetta  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 47 00 10  
✉ [contact.locean56@gmail.com](mailto:contact.locean56@gmail.com)  
🌐 [www.hotel-locean-vannes.fr](http://www.hotel-locean-vannes.fr)

## BRASSERIE BLEUE



Découvrez notre carte à base de produits frais et de saison, faisant la part belle aux produits de la mer et aux fabuleux vins de Loire. Ouvert toute l'année.

📍 91 rue Winston Churchill  
Route de Conleau  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 46 40 39  
✉ [contact@brasserie-bleue.fr](mailto:contact@brasserie-bleue.fr)  
🌐 [www.brasserie-bleue.fr](http://www.brasserie-bleue.fr)

## LE BISTROT DE LA GARE



Le Bistrot de la Gare c'est une ambiance conviviale face à la gare de Vannes pour un déjeuner entre collègues de bureau, un snack rapide en terrasse ou un repas d'affaires. Ouvert toute l'année.

📍 28 avenue Favrel et Lincy  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 62 03 08  
🌐 Facebook : [www.facebook.com/BistrotdeLaGareVannes/](http://www.facebook.com/BistrotdeLaGareVannes/)  
Instagram : [@bistrotdelagarevannes](https://www.instagram.com/bistrotdelagarevannes)

## L'ATLANTIQUE



La Brasserie l'Atlantique, située face au port de Vannes, vous propose ses fruits de mer, sa carte de produits frais et sa terrasse ombragée. Ouvert toute l'année.

📍 16 place Gambetta  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 54 01 48  
🌐 [www.atlantique-vannes.fr](http://www.atlantique-vannes.fr)



### AWEN BREW PUB

Une micro-brasserie, un rooftop et une terrasse avec vue sur le Golfe du Morbihan, une salle design : Awen c'est le lieu pour déguster une bière artisanale ou partager un repas convivial ! Ici la cuisine maison est



savoureuse et préparée avec des produits frais et locaux. Entrecôte bzh, fish & chips, burgers, salades ou planches apéro gourmandes au menu. Mais l'Awen c'est surtout un brew pub : on y brasse des bières artisanales disponibles à la pression, à côté d'une



sélection de plus de 12 bières bretonnes. Les groupes sont les bienvenus. Suivez nos actualités sur les réseaux sociaux. Ouvert toute l'année de 11h à 1h (de 9h à 1h l'été).

-  1 rue Gilles Gahinet  
56000 VANNES
-  +33 (0)2 97 47 60 22
-  [contact@brasserie-awen.bzh](mailto:contact@brasserie-awen.bzh)
-  [www.brasserie-awen.bzh](http://www.brasserie-awen.bzh)





### LA BELLEVUE BISTROT ET CHAMBRES D'HÔTES



Dans un cadre exceptionnel par sa vue sur le Golfe du Morbihan, vous découvrirez un lieu hybride proposant une table bistrannique mettant à l'honneur produits locaux et de saison. Terrasse et jardin vue mer.

Ouvert toute l'année.



-  57 rue de Bellevue  
56860 SÉNÉ
-  +33 (0)2 97 13 03 00
-  [labellevuesene@gmail.com](mailto:labellevuesene@gmail.com)
-  [www.labellevue.bzh](http://www.labellevue.bzh)

# BISTRONOMIE/BARS/BRASSERIES

BARS/BRASSERIES / BARS/BRASSERIEN / BARES/BRASERÍAS



## LE BAR DES SPORTS

Le bar des sports, un lieu unique sur la presqu'île de Rhuys. Foot, rugby, tennis, golf, etc... avec pour seules passions le sport et le jeu. Retransmissions sportives sur écran géant toute



l'année. Une offre de snacking disponible toute la nuit et une offre de restauration assurée jusqu'à 23h. Billard, baby-foot et fléchettes.

Ouvert tous les jours. À partir de 18h jusqu'à 1h en semaine, 2h le vendredi, le samedi et



veille de jour férié. Jusqu'à 3h en juillet et août.

 2 rue du Rédo  
56640 ARZON  
 +33 (0)2 53 99 44  
 [contact-arzon@joa.fr](mailto:contact-arzon@joa.fr)  
 [www.joa.fr](http://www.joa.fr)

## Se restaurer sur le GR® 34

*Marcher en bord de mer  
le long du chemin  
des douaniers, ça ouvre l'appétit !  
Pour reprendre des forces au cours  
de votre randonnée, rien de mieux qu'un  
bon petit plat aux saveurs bretonnes.  
Découvrez la liste des spots de  
restauration à proximité du GR® 34  
dans le Golfe du Morbihan.*





## LA POINTE

Découvrez La Pointe à Penvins, nichée dans un cadre remarquable. Spécialisé dans les produits locaux et les fruits de mer, notre restaurant offre une vue à presque 360° sur la mer et des couchers de soleil inoubliables. Plongez dans une ambiance chaleureuse et décontractée, parfaite pour savourer les spécialités. La grée,

récemment aménagée, ajoute une touche conviviale et en fait un lieu unique. Situé à proximité immédiate du club de voile, le restaurant Club-House La Pointe est l'endroit idéal pour se détendre après une journée nautique. Explorez notre menu et en savoir plus sur [www.lapointe-penvins.com](http://www.lapointe-penvins.com). Vivez une expérience exceptionnelle, là où chaque repas devient un moment mémorable.

Ouvert de février à la Toussaint.  
Horaires sur le site web.



- 📍 Centre nautique de Sarzeau  
12 route de la chapelle  
56370 SARZEAU
- ☎ +33 (0)2 97 62 26 84
- ✉ [lapointe.rooftop@gmail.com](mailto:lapointe.rooftop@gmail.com)
- 🌐 [www.lapointe-penvins.com](http://www.lapointe-penvins.com)

## LE KERMER



Le Kermar vous propose une cuisine bistrot revisitée et de qualité, dans un cadre chaleureux, mélangeant un style marin et moderne à la fois. Ouvert toute l'année.



- 📍 5 rue St Vincent  
56370 SARZEAU
- ☎ +33 (0)2 97 44 05 77
- ✉ [bonjour@lekermer.com](mailto:bonjour@lekermer.com)
- 🌐 [www.lekermer.com](http://www.lekermer.com)

## LE BISTROT DE CARO



Entrée - huîtres - praires ou palourdes farcies - plat du jour - poisson du jour - desserts. Fait maison. Les soirs et week-end planches apéritives charcuteries fromage. Bar à vins, café, thé. Ouvert toute l'année.

- 📍 4 place Marie Le Franc  
56370 SARZEAU
- ☎ +33 (0)9 82 52 54 44
- ✉ [contact@lepassagehezo.fr](mailto:contact@lepassagehezo.fr)
- 🌐 [www.lepassagehezo.fr](http://www.lepassagehezo.fr)

## LE PAS SAGE



Restaurant bar pizzeria, situé idéalement à l'entrée de la Presqu'île, vous accueille toute l'année avec une cuisine fait maison. Plats à emporter et possibilité de livraison. Séminaires, groupes. Ouvert toute l'année.

- 📍 2 rue Er Vreneguy  
56450 LE HÉZO
- ☎ +33 (0)2 97 43 90 44
- ✉ [contact@lepassagehezo.fr](mailto:contact@lepassagehezo.fr)
- 🌐 [www.lepassagehezo.fr](http://www.lepassagehezo.fr)

# CUISINE DU MONDE & PIZZÉRIAS

INTERNATIONAL FOOD & PIZZERIAS / INTERNATIONALE KÜCHE PIZZERIEN / COCINA DEL MUNDO PIZZERÍAS



## CUISINE DU MONDE & PIZZÉRIAS

### L'INDUS

RESTAURANT INDO-PAKISTANAIS



Laissez-vous séduire par un large choix de plats de la cuisine indienne et pakistanaise, riches en tradition au goût authentique, le temps d'une pause.

La vente à emporter est également proposée.  
Ouvert toute l'année.

 49 rue de la Fontaine  
56000 VANNES  
 +33 (0)2 97 47 67 86  
 [indus56000@gmail.com](mailto:indus56000@gmail.com)  
 [www.indus56.fr](http://www.indus56.fr)

### RYOKO, COMPTOIR À RAMEN



Ryoko-comptoir à ramen, vous propose une interprétation d'un plat emblématique de la street food japonaise, le ramen. Un voyage culinaire vers l'umami et le goût.  
Ouvert toute l'année.

 14 rue de la Fontaine  
56000 VANNES  
 +33 (0)2 97 47 54 80  
 [contact@ryoko.fr](mailto:contact@ryoko.fr)  
 [www.ryoko.fr](http://www.ryoko.fr)



**PIZZA RHUYS**  
**PIZZAS À EMPORTER -**  
**PRODUITS LOCAUX -**  
**BIO - ITALIENS**

Bienvenue chez Pizza Rhuys, où la passion pour la pizza se marie parfaitement avec une approche de qualité et d'authenticité. Découvrez notre cuisine qui combine tradition et innovation avec nos pizzas cuites au feu de bois, offrant une saveur incomparable. Choisissez parmi notre sélection de pizzas classiques et hors-série, confectionnées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, majoritairement locaux et biologiques. Certifiée Biologique par Ecocert, notre pâte est composée exclusivement de farine, d'eau osmosée, d'huile d'olive, de gros sel de Guérande et de levain. Nous la préparons selon un savoir-faire acquis au fil de 17 années de recherche pour qu'elle soit digeste, croustillante et moelleuse à la fois. Et parce que nous croyons en la diversité des choix alimentaires, nous

proposons une gamme variée de pizzas végétariennes, véganes et sans gluten. Ouverts toute l'année le soir : Sarzeau, Séné (midi et soir), Arzon, Surzur, Muzillac, Theix-Noyal, Saint-Avé, Plescop. Distributeurs automatiques de pizzas fraîches 24h/24 : Sarzeau, Arzon, Le Tour-du-Parc, Saint-Avé, Plescop. Tournée camion : voir site internet.

Ouvertures supplémentaires en juillet/ août : Penvins, Saint-Gildas, Le Logeo, Le Rodiguen, Saint-Jacques + tournée camping (voir site internet). Adresses et numéros de téléphone : rendez-vous sur notre site internet ou sur notre appli !

Ouvert toute l'année.



**SARZEAU, ARZON, SURZUR**  
**THEIX NOYAL, MUZILLAC**  
**SÉNÉ, SAINT-AVÉ, PLESCOP**  
✉ [contact@pizza-rhuys.com](mailto:contact@pizza-rhuys.com)  
📱 [www.pizza-rhuys.com/](http://www.pizza-rhuys.com/)





## RESTAURATION DE PLAGE

BEACH RESTAURANT / STRANDRESTAURANT / RESTAURANTE DE PLAYA



## RESTAURATION DE PLAGE



### LE PETIT PORT'NA RESTO BAR

Le Petit Port'Na est un resto bar de plage situé sur la petite plage de Port Lenn à Port-



Navalo côté rade. Exposé plein ouest, nous sommes le lieu incontournable pour admirer le coucher du soleil face à l'entrée du Golfe du Morbihan, les pieds dans le sable. Le soir, nous vous

proposons des planches apéro accompagnées de cocktails, vins, bières et boissons fraîches. Le midi nous proposons une cuisine variée, selon l'ardoise, sur des produits locaux. Nous sommes ouverts en continu du matin au soir, vous pouvez donc prendre votre petit déjeuner avec viennoiseries cuites sur place, jus pressés, chocolat chaud, café etc... ainsi que votre goûter, croques sucrés et glaces artisanales Jampi. Notre établissement propose régulièrement des concerts et animations le vendredi soir. Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre.

-  6 place du Taveno  
56640 ARZON
-  +33 (0)6 66 38 21 11
-  [contact@lepetitportna.fr](mailto:contact@lepetitportna.fr)
-  [www.lepetitportna.fr](http://www.lepetitportna.fr)

### KONTAINER LA KAMBUSE



Des produits de qualité cuisinés sur place, à emporter ou servis sur la terrasse éphémère : l'immanquable Burger et sa version de la semaine, saucisses bretonnes, crêpes,

glaces, sodas et bières locales. Ouvert l'été, tous les jours en juillet et août.



-  Chemin du Kerver (face au camping municipal)  
56730 SAINT-GILDAS-DE-RHUYS
-  +33 (0)6 59 18 76 23
-  [contact@lakambuse.fr](mailto:contact@lakambuse.fr)





## LES ENFANTS DE LA PLAGE

Tous les jeudis soirs soirée concert.

Le « Coup de Cœur » de la Presqu'île.

Une cuisine conviviale et locale.

Les pieds dans l'eau.

Planches Apéro - Frites 100%

maison - Burger.

Crêpes bretonnes.

Jus de fruits frais - Cocktails -

Glaces.

Ambiance Guinguette.

Sourire et bonne humeur assurés.

Grand parking gratuit à proximité.

École de Kitesurf / Location

Paddle sur place : ekokite.fr

Ouvert d'avril à septembre. En

juillet et en août, tous les jours de 12h à 22h.

📍 10 rue les frères Le Boulicaut  
- Landrezac  
56370 SARZEAU

☎ +33 (0)2 97 41 73 56

✉ [lesenfantsdelaplage@orange.fr](mailto:lesenfantsdelaplage@orange.fr)





## RESTAURATION RAPIDE

### KINOA

BIO GOLFE BIOCOOP  
LUSCANEN



Le Kinoa vous propose chaque jour une cuisine bio-végétarienne gourmande et créative, de l'entrée au dessert. Ouvert toute l'année, du lundi au vendredi - 12h-14h.



📍 7 avenue Louis de Cadoudal  
56880 PLOEREN  
☎ +33 (0)2 97 62 20 86  
✉ restaurantkinoa.biogolfe@gmail.com  
🌐 www.biogolfe-biocoop.fr

### AU RIGAD'EAU

PIZZÉRIA - CAFÉ - CONCERT



Pizzéria de style guinguette proposant également une cuisine familiale à base de produits frais, à emporter ou à déguster en terrasse les pieds dans l'eau. Concert en été. Ouvert toute l'année.



📍 Le moulin de Pomper  
56870 BADEN  
☎ +33 (0)2 97 57 25 00  
✉ maxime.legallo@gmail.com  
🌐 aurigadeau.fr



## SALON DE THÉ - TRAITEUR

TEA ROOM / TEE RAUM / SALON DE TÉ - CATERER / CATERER / SERVICIO DE CATERING



### SALON DE THÉ

#### LE SIXTINE



Dans la plus vieille maison de Vannes, au pied de la cathédrale, venez découvrir ce lieu atypique avec ses 4 salles et sa terrasse. Cuisine locale, faite maison et salon de thé / pâtisseries. Ouvert toute l'année, de 10h30 à 18h30 en continu.



📍 17-19 rue Saint Guenhaël  
56000 VANNES

☎ +33 (0)2 90 79 09 34

✉ [lesixtine@gmail.com](mailto:lesixtine@gmail.com)



### TRAITEUR

#### POULAIN & FILS TRAITEUR VOTRE PARTENAIRE GOURMAND



De la cuisine au service, toutes nos équipes sont guidées par la seule volonté de vous apporter prestige et gourmandise pour faire de votre évènement un moment magique et inoubliable. Ouvert toute l'année.



ZI de Kerandré,  
rue de Gutenberg  
56700 HENNEBONT

☎ +33 (0)2 97 36 53 37

✉ [accueil@poulain-traiteur.com](mailto:accueil@poulain-traiteur.com)

🌐 [www.poulain-traiteur.com](http://www.poulain-traiteur.com)

# Conseils de pro

pour la préparation  
d'un bon plateau de fruits de mer



## Les tourteaux

Plongez les tourteaux dans l'eau froide, bien salée. Après l'ébullition, comptez 15 à 20 minutes, puis égouttez et laissez refroidir.

## Les langoustines

Plongez les langoustines dans l'eau bouillante bien salée et égouttez-les dès le premier bouillon.

## Les bulots

Plongez les bulots dans l'eau bouillante et bien salée, parfumez à votre convenance (poivre, aromates de la mer, herbes de Provence, etc...). Comptez 30 minutes à partir de l'ébullition, laissez refroidir dans le bouillon. Égouttez avant de servir et dégustez.

## Les bigorneaux

Plongez les bigorneaux dans l'eau bouillante bien salée et poivrée. Comptez 3 minutes à partir de l'ébullition. Versez-les dans une passoire pour bien égoutter.

## Les araignées

Plongez les araignées dans l'eau froide, bien salée. Après l'ébullition comptez 15 à 20 minutes, puis égouttez et laissez refroidir.

## Les homards

Plongez les homards dans l'eau bouillante, bien salée. Après l'ébullition comptez 15 à 20 minutes, puis égouttez et laissez refroidir.

## Le bouquet vivant

Plongez le bouquet vivant dans l'eau bouillante bien salée. Dès le premier bouillon égouttez-le. N'hésitez pas à saler avec de la fleur de sel dans la passoire.

## + D'INFOS

**Demandez conseil à votre poissonnier  
ou auprès de votre producteur.**

# DÉGUSTER DES HÙÎTRES CHEZ UN PRODUCTEUR

TASTE OYSTERS IN AN OYSTER FARM / PROBIEREN SIE AUSTERN BEI EINEM AUSTERZÜCHTER  
/ DEGUSTAS OSTRAS CON UN OSTRICULTO

GOLFE  
DU MORBIHAN  
VARIÉES...  
LA MER EST LE  
L'EXCEPTIONNEL



## DÉGUSTER **DES HÙÎTRES** CHEZ UN PRODUCTEUR



### LA CABANE DU TREC'H

Au bout de la pointe du Trec'h à l'île-aux-moines, la Cabane du Trec'h vous accueille dans un endroit d'exception, les pieds dans l'eau.

Nous vous ferons déguster notre production d'huîtres, coquillages et fruits de mer, le tout accompagné d'une belle carte des vins !

Ouvert tous les jours d'avril à novembre.



📍 **Pointe du Trec'h**  
56780 ÎLE AUX MOINES  
☎ +33 (0)6 75 37 02 66  
✉ [cabanedutrech@gmail.com](mailto:cabanedutrech@gmail.com)



# DÉGUSTER DES HÛÎTRES CHEZ UN PRODUCTEUR

TASTE OYSTERS IN AN OYSTER FARM / PROBIEREN SIE AUSTERN BEI EINEM AUSTRERZÜCHTER / DEGUSTAS OSTRAS CON UN OSTRICULTO



## HÛÎTRES JÉGAT

Maison fondée en 1925, la Maison Jégat continue l'élevage des huîtres à l'ancienne, sur le sol, pour une qualité optimale. Ses huîtres creuses et ses huîtres plates sont reconnues : 5 médailles d'or et 5 médailles d'argent obtenues depuis 2012

au Concours Général Agricole. Vente d'huîtres du lundi au samedi de 8h30 à 18h, à l'établissement. Le dimanche de 9h à 13h dans le bourg d'Arradon. De mai à septembre, une terrasse de dégustation est ouverte de 12h à 15h et de 18h à 22h.



📍 18 allée de la Pointe  
56610 ARRADON  
☎ +33 (0)2 97 44 02 45  
✉ huitres-jegat@orange.fr

## ETS MARTIN



Nous vous accueillons face à la mer d'avril à fin septembre. Dégustation d'huîtres de notre production et de palourdes. Marché le vendredi et du mardi au dimanche en juillet et août. Ouvert toute l'année.



📍 Beg Moussir  
56780 ÎLE AUX MOINES  
☎ +33 (0)2 97 26 31 56  
✉ huitres.ileauxmoines@gmail.com  
🌐 www.huitres-ileauxmoines.fr

## MAISON MATHIEU D'ARC



Chez deux jeunes frères passionnés et anciens officiers de marine marchande, devenus ostréiculteurs par amour de la mer. Venez découvrir ce lieu privilégié qui combine authenticité et raffinement. Ouvert en juillet et août.

📍 20 bis rue du Périck  
56870 Larmor Baden  
☎ +33 (0)7 67 79 48 64  
✉ contact@maisonmathieudarc.fr  
🌐 www.maisonmathieudarc.fr

## LES BELLES D'IRUS



Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, Marie et Paul vous reçoivent pour déguster des produits de la mer : huîtres, palourdes, bigorneaux... Avec une vue panoramique imprenable. Ouvert d'avril à octobre.

📍 Pen er men - chemin de lande  
56610 ARRADON  
☎ +33 (0)9 73 23 11 97  
✉ lesbellesdirus@gmail.com



### L'HUÎTRE LA TOULVERNE ET LA CABANE À HUÎTRES

La Cabane à huîtres vous accueille sur sa terrasse et vous permet de passer un agréable moment tout en profitant d'un panorama exceptionnel ! Venez déguster huîtres creuses et plates, palourdes, crevettes, bigorneaux, langoustines, araignées, tourteaux et



homards. La Cabane à huîtres de Toulvern propose également huîtres, coquillages et plateaux de fruits de mer à emporter. Nous organisons également des visites de notre chantier en vue de vous expliquer le travail de l'ostréiculteur. Une vue unique sur la rivière d'Auray, les sept îles, la Pointe du Blaire, l'anse et l'étang de Toulvern mais aussi l'entrée du Golfe du



Morbihan balisé par le phare de Port Navalo. L'île aux Moines et l'île d'Arz se trouvent à proximité. Ouvert d'avril à septembre.

- 📍 *Pointe de Toulvern*  
56870 BADEN
- ☎ +33 (0)2 97 57 00 19  
+33 (0)6 04 59 68 28
- ✉ *contact@*  
*aurythmedesmarees.fr*
- 🌐 *www.huitrelatoulverne.fr*



### LES HUÎTRES DE L'ARZ DÉGUSTATION D'HUÎTRES

Le chantier ostréicole « Les Huîtres de l'Arz » est un véritable paradis pour les amateurs de fruits de mer. Situé au bord de la mer, cet établissement offre une expérience unique, où la fraîcheur des produits et la beauté du paysage se marient harmonieusement. Dès votre arrivée, vous serez accueilli par



une atmosphère chaleureuse et conviviale. Le chantier est doté d'une terrasse spacieuse qui offre une vue imprenable sur la mer. Le secret de la renommée des Huîtres de l'Arz réside dans la qualité exceptionnelle de leurs produits. Vous pourrez également déguster les huîtres sur un chaland historique qui naviguera dans la rivière d'Auray. Vous pourrez déguster ces délicieuses spécialités



marines accompagnées d'un verre de vin blanc ou de cidre local, subliment ainsi les saveurs de l'océan. Ouvert de début avril à fin octobre.

- 📍 *46 route de Toulvern*  
56870 BADEN
- ☎ +33 (0)6 73 51 55 86
- ✉ *les.huitres.de.larz@gmail.com*
- 🌐 *www.leshuitresdelarz.fr*

# DÉGUSTER DES HÙITRES CHEZ UN PRODUCTEUR

TASTE OYSTERS IN AN OYSTER FARM / PROBIEREN SIE AUSTERN BEI EINEM AUSTERZÜCHTER / DEGUSTAS OSTRAS CON UN OSTRICULTO



## CHEZ LUCIEN-HÙITRES CRÉNÉGUY

Nicolas, 5<sup>e</sup> génération d'ostréiculteurs, vous invite à savourer sa sélection de fruits de mer :

- Hùitres multimédailles
  - Coquillages & crustacés issus de la pêche locale
  - Tartares d'algues bio et autres préparations de la mer.
- Le tout marié à une carte des vins originale : petits

producteurs, grandes saveurs !

Sur la terrasse ou dans notre chantier relooké, profitez au bord de l'eau des gourmandises du Golfe du Morbihan, d'une vue panoramique d'exception et d'un coucher de soleil inoubliable.

Vente à emporter à la Boutique de coquillages, crustacés et produits locaux. Hors saison, vente directe au chantier.

Ouvert de fin avril à mi-septembre.



📍 24 rue de Pen Lannic  
56870 LARMOR-BADEN  
☎ +33 (0)2 97 52 38 47  
(Dégustation CHEZ LUCIEN)  
+33 (0)2 97 57 16 48  
(Chantier ostréicole)

✉ [contact@huitres-creneguy.fr](mailto:contact@huitres-creneguy.fr)  
🌐 [www.huitres-creneguy.fr](http://www.huitres-creneguy.fr)



## LA BELLE D'ILUR DÉGUSTATION D'HÙITRES

Au cœur de notre chantier ostréicole, dans un cadre exceptionnel, vous dégusterez sur notre terrasse vue sur les îles du Golfe du Morbihan, notre production d'hùitres ainsi que les produits de la mer de notre territoire (hùitres creuses, hùitres plates, palourdes,

tourteaux, homards). Nos hùitres issues du captage naturel, élevées dans le Golfe du Morbihan, sont labellisées « Nature et progrès » (non triploïde). Visite du chantier ostréicole, hùitres à emporter ou à déguster sur place, nous vous attendons sur notre site naturel et familial pour passer un moment authentique et chaleureux ! Route du Badel,

Séné, direction Port Anna, à 5 minutes de Vannes.  
Ouvert de février à décembre.



📍 Route du Badel  
56860 SÉNÉ  
☎ +33 (0)6 37 29 86 20  
✉ [native.ostrea@sfr.fr](mailto:native.ostrea@sfr.fr)  
🌐 [www.labelledilur56.fr](http://www.labelledilur56.fr)





## EQUINOXE

À quelques encablures du port, sur le GR® 34 qui contourne la pointe du Logeo, François, Thierry, Yves et toute l'équipe d'Equinoxe seront ravis de vous recevoir sur leur terrasse avec vue imprenable sur l'Île-aux-Moines, l'Île d'Arz, Berder, Govihan, Stibiden et le chenal avec son animation maritime, ses voiles, ses pêcheurs... Dans une ambiance simple, chaleureuse et détendue, vous

serrez accueilli avec le sourire et pourrez déguster les huîtres de leur production, les palourdes de leur pêche ainsi que quelques produits locaux, accompagnés de leur sélection de vins. En venant tranquillement à pied des parkings en haut du village et ses jolies maisons, descendez au port, vous êtes presque arrivés. N'hésitez pas à venir nous rejoindre par la mer, vous pouvez vous amarrer à notre quai.

Vente au détail toute l'année. Tous les samedis de 10h à 13h. Dégustation en terrasse ouverte d'avril à juin les jeudis, vendredis et samedis de 10h à 21h et le dimanche midi. De juillet à septembre du mardi au dimanche de 10h à 21h.

📍 57 impasse de la Pointe Le Logeo  
56370 SARZEAU  
☎ +33 (0)6 72 92 17 47  
✉ [contact@huitres-equinoxe.fr](mailto:contact@huitres-equinoxe.fr)  
🌐 [www.huitres-equinoxe.fr](http://www.huitres-equinoxe.fr)

# DÉGUSTER DES HÛÎTRES CHEZ UN PRODUCTEUR

TASTE OYSTERS IN AN OYSTER FARM / PROBIEREN SIE AUSTERN BEI EINEM AUSTERZÜCHTER / DEGUSTAS OSTRAS CON UN OSTRICULTO



## LES VIVIERS DU LOGEO

Philippe et Julien Neveu, producteurs et ostréiculteurs, passionnés de père en fils, vous proposent leurs huîtres captées de manière traditionnelle à Oléron puis élevées et affinées dans le Golfe du Morbihan. C'est dans ce cadre idyllique que vous pourrez y déguster ces magnifiques huîtres fines ou spéciales tout au long de

l'année sur notre terrasse ou pour de la vente à emporter. Du mercredi au samedi de 9h à 13h et de 16h30 à 18h30. Le dimanche de 10h à 13h30 - Ouvert en continu le 24 et le 31 décembre. En juillet-août, de 10h à 21h. Vous pouvez nous retrouver sur notre page facebook, instagram ou en nous appelant directement au 06 13 19 48 84. (Possibilités de réserver pour vos événements

mariage, baptême, anniversaire...). N'hésitez pas à nous contacter par mail. Ouvert toute l'année.



 **Le Logeo**  
56370 SARZEAU  
 +33 (0)9 66 84 80 90  
 [www.lesviviersondulogeo.fr](http://www.lesviviersondulogeo.fr)



## LES PARCS DU SCLUZE / LA CABANE À MILO

Ostréiculteur de père en fils depuis 1957. Vente au détail d'huîtres, coquillages et crustacés sur tous les marchés de la Presqu'île de Rhuy : Sarzeau, Arzon, Port Navalo et à l'exploitation. Venez profiter d'un

cadre exceptionnel et reposant d'avril à fin octobre sur notre terrasse «les pieds dans l'eau» afin d'y déguster nos produits. Vente au détail toute l'année. Dégustation d'avril à fin octobre.



 **Le Scluze - Brillac**  
56370 SARZEAU  
 +33 (0)6 85 14 51 90  
 [lesparcsduscluze@gmail.com](mailto:lesparcsduscluze@gmail.com)  
 [www.lesparcsduscluze.fr](http://www.lesparcsduscluze.fr)



## LES VIVIERS DU RUAULT DÉGUSTATION D'HUÎTRES

Une envie d'huîtres ? Venez passer un moment inoubliable en terrasse les pieds dans l'eau. Producteur depuis plus de 20 ans, Pierrick bichonne ses perles avec passion. Multiples médailles au salon de Paris, c'est une 4<sup>e</sup> médaille d'or qu'il obtient en 2023. Aux viviers, Marina vous propose à la vente à emporter leurs huîtres, divers coquillages et crustacés... Nouveau ! Repartez avec un plateau de fruits de mer réalisés selon vos envies ! Pensez à

commander, merci. Sur place, en terrasse ou à emporter, venez découvrir le paradis. Ouvert toute l'année pour la vente au détail. Réouverture de la terrasse dégustation à partir de Pâques jusque fin septembre. En juillet et août 7/7 service non stop de 9h30 à 20h30.

📍 117 route de la pointe du Ruault  
56370 SARZEAU  
☎ +33 (0)6 62 80 51 36  
✉ [lesviviersduruault@laposte.net](mailto:lesviviersduruault@laposte.net)



# DÉGUSTER DES HŪÎTRES CHEZ UN PRODUCTEUR

TASTE OYSTERS IN AN OYSTER FARM / PROBIEREN SIE AUSTERN BEI EINEM AUSTERZÜCHTER / DEGUSTAS OSTRAS CON UN OSTRICULTO

## AUX FILLES DES MARÉES

VISITES GROUPES ET VENTE EN COMMANDE



Prestations, mariages, séminaires, privatisation des lieux, venez découvrir les huîtres de la production familiale et raisonnée de Marine et Nathalie. Ouvert toute l'année sur réservation uniquement.

📍 108 route de la pointe du Ruault  
56370 SARZEAU  
☎ +33 (0)2 97 41 73 11

## LA BELLE DE PÉNERF

TERRASSE DÉGUSTATION D'HŪÎTRES ET COQUILLAGES



Laurent et Sylvie, ostréiculteur traditionnel, proposent leurs huîtres issues du captage naturel ainsi que divers coquillages en vente directe ou pour une dégustation sur leur terrasse « La Paillote ». Vente au détail toute l'année. Terrasse de dégustation ouverte les week-ends en mai et juin et 7/7j en juillet et août.



📍 42 ter rue de Beguero - Penedéc  
56370 LE TOUR DU PARC  
☎ +33 (0)6 79 10 07 90  
✉ [labelledepenerf@orange.fr](mailto:labelledepenerf@orange.fr)  
🌐 [www.labelledepenerf.fr](http://www.labelledepenerf.fr)

## KER OYSTERS



C'est au bout du bout à la cale de Penedéc que la fratrie Amélie et Titouan vous accueillent pour déguster les produits frais de la mer ainsi que les huîtres issues de leur production. Petite guinguette paisible avec vue imprenable sur la chapelle de Penvins et l'entrée de la rivière de Pénerf. Ouvert de mai à septembre.

📍 42 rue de la cale  
56370 LE TOUR DU PARC  
☎ +33 (0)6 48 65 13 10  
✉ [ker.oysters@gmail.com](mailto:ker.oysters@gmail.com)

## Visiter OSTRÉAPOLIS

Le Tour du Parc

*L'huître, véritable perle locale, méritait bien sa maison... Avec Ostréapolis, c'est chose faite !*



© Atelier Madec

# PRODUITS RÉGIONAUX & COMMERCE GOURMANDS

LOCAL PRODUCTS & GOURMET SHOPS / LOKALE PRODUKTE, LEBENSMITTEL UND FEINKOST  
UNTERNEHMEN / PRODUCTOS LOCALES Y TIENDAS ALIMENTICIAS

GOLFE  
DU MORBIHAN  
VANNES...  
LA BIÈRE EN  
L'EXCEPTIONNEL



## PRODUITS RÉGIONAUX & COMMERCE GOURMANDS



### WHISKY ET RHUM LE CAVISTE SPÉCIALISTE

Située en plein cœur de Vannes, WHISKY & RHUM : le Caviste Spécialiste, fondée en 2007, est la première boutique bretonne consacrée à ces deux



spiritueux. Les whiskies viennent d'Écosse, d'Irlande, du Pays de Galles, du Japon, de France et surtout de Bretagne en particulier, pour lesquels Tristan, le gérant, voue une grande passion. Quant aux rhums, ils viennent naturellement

des Antilles Françaises, des Caraïbes Britanniques et d'Amérique Latine. De superbes rhums arrangés sont aussi disponibles en vrac, dans des flacons de 10, 20, 50 et 70cl, remplissables à volonté. Vous y trouverez également de nombreuses références exclusives, car la maison sélectionne aussi ses propres fûts de whisky et de rhum dans les collections L'Esprit, Le Liquoriste et The Golden Barley. Dégustation possible en boutique.

Ouvert toute l'année.



📍 9 rue Émile Burgault  
56000 VANNES

☎ +33 (0)2 97 62 14 96

✉ info@whisky-rhum.com

🌐 www.whisky-rhum.com



## DISTILLERIE DU GORVELLO

Située au village du Gorvello, à proximité immédiate de Vannes et du Golfe du Morbihan, la Distillerie du Gorvello est une petite exploitation agricole familiale conduite en agriculture biologique et spécialisée dans la culture du pommier à cidre. Dans le prolongement de cette activité de production, grâce à son atelier de transformation implanté au sein même d'un de ses vergers, Nicolas Poirier élabore avec soin et selon des méthodes artisanales des produits de qualité dont : des eaux-de-vie de cidre et pommeaux de Bretagne AOC ; des apéritifs et liqueurs maison comme le Petit Prince Guillevic ; des cidres pur jus labellisés IGP Bretagne ; un poiré de Bretagne, rare pétillant de poire ; des jus de pomme et vinaigres ; le

gin Heol an Oriant et les tonics Pondichéry. Des visites gratuites du domaine sont organisées pour les particuliers en juillet et août les vendredis à 11h00. Durée : 1h30, dégustation comprise (réservation conseillée). Visite à l'année sur réservation pour les groupes (20 personnes minimum). Dégustation et vente directe au chai du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h hors-saison et du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h en juillet et août. Ouvert de janvier à décembre.



- 📍 Route de Pébéyec  
56250 SULNIAC  
☎ +33 (0)2 97 54 04 11  
✉ contact@  
distilleriedugorvello.bzh  
🌐 www.distilleriedugorvello.bzh





### LA MAISON DU CIDRE

Nous sommes la 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> génération de producteurs de cidre et de jus de pomme fermier issu de nos treize hectares de verger. Venez découvrir à travers notre musée le savoir faire de fabrication du délicieux nectar de pomme breton. Notre bar à cidre et jus de pomme vous accueille toute l'année (cidre brut et bière

blonde VENETE'S à la pression), à déguster avec nos crêpes maison ou nos samoussas au blé noir, il y en a pour tous les goûts.  
Ouvert toute l'année. Hors saison du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. En juillet et août du lundi au samedi de 9h30 à 20h et le dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h.



📍 Rue Lann Vrihan  
56450 LE HEZO  
☎ +33 (0)2 97 26 47 40  
✉ lamaisonducidre@orange.fr  
🌐 www.museeducidre.fr



### CIDRIERIE NICOL / BRASSERIE VENETE'S PRODUCTION ARTISANALE DE CIDRE ET BIÈRE

Cidrierie familiale, créée en 1928, depuis trois générations, dans le respect de la tradition et du

savoir-faire : production de cidre bouché breton artisanal (brut, fruité et doux), jus de pomme pasteurisé, le cidre prestige "Royal Guillevic" estampillé "Label rouge".  
Entreprise située à Surzur aux portes de la presqu'île de Rhuys



📍 Kergenet  
56450 SURZUR  
☎ +33 (0)2 97 42 15 41  
✉ cidres.nicol@wanadoo.fr  
🌐 www.cidres-nicol.bzh

# PRODUITS RÉGIONAUX & COMMERCE GOURMANDS

LOCAL PRODUCTS & GOURMET SHOPS / LOKALE PRODUKTE, LEBENSMITTEL UND FEINKOST UNTERNEHMEN / PRODUCTOS LOCALES Y TIENDAS ALIMENTICIAS

## BRASSERIE DE RHUYS

LA P'TITE MAMM



Production de la P'tite Mamm, bière bio et locale à base d'orge et de houblons cultivés dans le Morbihan. Bière blanche, blonde, rousse, triple et IPA et rouge. Atelier brassage. Ouvert le jeudi de 17h à 19h et le vendredi de 10h à 12h30 et de 17h à 19h. Le mercredi (juillet/août) de 11h à 15h. Sur les marchés : Sarzeau le samedi toute l'année. En été, Arzon le lundi, St Gildas le mercredi et le dimanche et Port Navalo le vendredi.



📍 ZA de Lann Borne  
56450 SURZUR  
☎ +33 (0)6 08 84 53 06  
✉ [contact@brassiederhuys.com](mailto:contact@brassiederhuys.com)  
🌐 [www.brassiederhuys.com](http://www.brassiederhuys.com)

## BRASSERIE DE L'ÉCLAIRCIE

FABRICATION DE BIÈRES  
LOCALES ET ORIGINALES



La Brasserie de l'Éclaircie propose des bières biologiques originales et locales dans une démarche durable. Venez découvrir notre bière de blé à l'eucalyptus ou notre blonde à l'ortie !

Ouvert toute l'année. Consultez le site web.



📍 Impasse du 8 mai 1945  
56390 GRAND-CHAMP  
☎ +33 (0)6 16 62 99 01  
✉ [contact@brasserieleclaircie.fr](mailto:contact@brasserieleclaircie.fr)  
🌐 [www.brasserieleclaircie.fr](http://www.brasserieleclaircie.fr)

## LES P'TITS FRUITS ET COMPAGNIE



« Des produits de saison cultivés près de chez vous ». Le magasin regroupe une cinquantaine de producteurs et d'artisans et propose à l'année : fruits, légumes, viandes, crêpes, glaces, cidre, bière. Ouvert tous les jours d'avril à septembre sauf le dimanche.

📍 2 rue des artisans  
56870 BADEN  
☎ +33 (0)2 97 57 16 63  
✉ [lespetitsfruits@wanadoo.fr](mailto:lespetitsfruits@wanadoo.fr)  
🌐 [www.facebook.com/ptitsfruitsdumaneguen](https://www.facebook.com/ptitsfruitsdumaneguen)

## LES BOCAUX GARNIS

ÉPICERIE VRAC, LOCAL & BIO



Consommez bio, gourmand et en vrac ! Retrouvez un large choix en épicerie, droguerie, accs. zéro déchet et de nombreux produits locaux de qualité (légumes de saison, cidres, bières, biscuits, crèmerie, cosmétiques ...). Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 10h à 19h30 non stop (9h30 le samedi).



📍 13 rue Saint Nicolas  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)9 86 31 84 52  
✉ [contact@lesbocauxgarnis.com](mailto:contact@lesbocauxgarnis.com)  
🌐 [www.lesbocauxgarnis.com](http://www.lesbocauxgarnis.com)



## Pique-niquer zéro déchet

Gourde, vaisselle en bambou, kit de couverts nomades Bini (une marque vannetaise), sac à tarte et emballage en cire d'abeille, fabriqués par des créateurs locaux... Vous trouverez, dans les épicerie vrac du golfe, tous les accessoires indispensables pour un pique-nique sans déchets. Pensez-y avant de partir sur le GK® 34 !



### + D'INFOS

sur [www.golfedumorbihan.bzh](http://www.golfedumorbihan.bzh)

## COURT CIRCUIT MAGASIN DE PRODUCTEURS



Résultat d'une démarche collective regroupant une soixantaine de producteurs et artisans du territoire, le magasin Court Circuit propose toute l'année des produits frais, locaux et bios, en vente directe : légumes, fromages, viandes, pains, crêpes, glaces, cidres, bières, tisanes ...

Ouvert toute l'année mercredi et vendredi de 14h30 à 18h30 et samedi de 9h30 à 12h30.



 3 impasse de l'île aux œufs  
Zone de Kerollaire  
56370 SARZEAU  
 +33 (0)2 97 47 56 82  
 [courtccircuit.asso@gmail.com](mailto:courtccircuit.asso@gmail.com)  
 [www.magasincourtccircuit.com](http://www.magasincourtccircuit.com)

## biocoop BIO GOLFE



### BIO GOLFE BIOCOOP

Bio Golfe Biocoop, ce sont 4 magasins bio et 2 espaces de restauration sur la région vannetaise : Boucheries traditionnelles,

fruits et légumes, épicerie, vrac, fromages à la coupe, pains, cave, cosmétiques et espace bébé... Un large choix de produits bio, équitables et évidemment locaux. Bio Golfe est une coopérative de

consommateurs depuis plus de 30 ans qui soutient une agriculture bio, paysanne, locale et exigeante. C'est aussi, un tiers-lieu à l'étage du magasin de Vannes centre. Ouvert toute l'année du lundi au samedi.



 - Bio Golfe Theix (9h-19h)  
4 rue Jacques Cartier  
56450 Theix Noyal  
- Bio Golfe Luscanen (9h-19h)  
7 avenue Louis de Cadoudal  
56880 Ploeren  
- Bio Golfe Saint-Avé (9h30-19h)  
5 rue Marcel Dassault  
56890 Saint-Avé  
- Bio Golfe Vannes (9h-19h30)  
6 rue Joseph Le Brix  
56000 Vannes  
 +33 (0)2 97 47 02 01  
 [www.biogolfe-biocoop.fr](http://www.biogolfe-biocoop.fr)

# PRODUITS RÉGIONAUX & COMMERCE GOURMANDS

LOCAL PRODUCTS & GOURMET SHOPS / LOKALE PRODUKTE, LEBENSMITTEL UND FEINKOST UNTERNEHMEN / PRODUCTOS LOCALES Y TIENDAS ALIMENTICIAS

## BOUCHERIE DRÉAN



Coupe d'Europe 2019 pour la saucisse à la tome de Rhuys, Coupe de France 2019 du fromage de tête. Blason d'or 2017 au Salon de l'Agriculture de Paris. Venez découvrir nos conserves K'iled'Arzon. Ouvert toute l'année.

📍 4 place de l'Église  
56640 ARZON  
☎ +33 (0)2 97 53 70 01  
✉ [boucheriedrean@orange.fr](mailto:boucheriedrean@orange.fr)

## LA MAISON DE LA SARDINE

POINTE DE PENMARC'H



Notre boutique La Maison de la Sardine vous invite à une balade bretonne via une sélection de produits liés à la richesse du patrimoine local : conserves de la mer de la marque premium POINTE DE PENMARC'H, produits apéritifs et d'épicerie bretons, objets déco et souvenirs.

Ouvert d'avril à début novembre et pendant les vacances scolaires de Noël.

📍 9 place des Timoniers  
56640 ARZON  
☎ +33 (0)9 83 43 25 44  
✉ [boutique.arzon@pointedepenmarch.com](mailto:boutique.arzon@pointedepenmarch.com)  
🌐 [www.pointedepenmarch.com](http://www.pointedepenmarch.com)



## FUMAGE ARTISANAL D'ARZON

Déjà plus de 30 ans qu'Anne et Patrick CHAUCHARD régalaient leurs clients avec leur saumon fumé d'origine Ecosse Label

Rouge, fumé à la sciure de hêtre vert et salé au sel de Guérande. Nombreuses spécialités à base de saumon fumé : les fameuses rillettes, les taramas et autres poissons fumés. Une gamme de

conserves et produits de la mer complète cette production dont la fameuse Morgate du Golfe. Boutique en ligne et expéditions sur toute la France. Vente sur les marchés de la Presqu'île de Rhuys et de Quiberon et sur les salons gastronomiques. Retrouvez-nous dans nos 3 boutiques : Arzon, Sarzeau et Nantes. Nombreuses nouveautés à découvrir. Ouvert de février à décembre.



📍 23 rue centrale à Arzon  
+33 (0)2 97 53 80 18  
9 rue du Général de Gaulle à Sarzeau  
+33 (0)2 97 41 86 76  
4 rue Cassini à Nantes  
+33 (0)2 4 80 73 72  
✉ [fumagearzon@gmail.com](mailto:fumagearzon@gmail.com)  
🌐 [www.fumage-arzon.fr](http://www.fumage-arzon.fr)

## LA BELLE-ILOISE

Un savoir-faire français. Le plaisir de bien manger depuis plus de 90 ans. Des boîtes aux designs intemporels. C'est tout ça à la fois la belle-iloise. Une histoire de famille qui débute en 1932 sur le port de Quiberon et qui continue de s'écrire. Venez découvrir nos conserves gastronomiques de poissons dans nos magasins de vente directe de Vannes (Place des Lices et Place du poids public), Sarzeau et Arzon (Port Crouesty). Chaque jour, une dégustation vous y est offerte. Ouvert toute l'année.

📍 31 place des Lices  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 47 85 98  
21 place du Poids Public  
56000 VANNES  
+33 (0)2 57 62 04 59

22 rue du général De Gaulle  
56370 SARZEAU  
+33 (0)2 97 41 84 26  
20 quai des Voiliers  
56640 ARZON  
+33 (0)2 97 53 80 88

✉ contact@labelleiloise.fr  
🌐 www.labelleiloise.fr



## LA COMPAGNIE BRETONNE CONSERVES FINES DE LA MER



Retrouvez tout le savoir-faire de la conserverie familiale Jean-François Furic au cœur de Vannes. Sardines bretonnes, thon blanc germon, filets de maquereaux, dégustation offerte. Ouvert toute l'année.

📍 26 rue Saint Vincent  
56000 VANNES  
📞 +33 (0)2 97 63 36 02  
✉ info@lacompaniebrettonne.fr  
🌐 www.lacompaniebrettonne.fr

## TI BEZHIN L'ATELIER DE L'ALGUE

PÊCHEUR AFFINEUR D'ALGUES  
MARINES SAUVAGES



Pêcheur affineur d'algues marines sauvages, Ti Bezhin vous propose de découvrir les algues fraîches, leur tartare et les algues sèches, au gré des saisons et des marées. Osez la portion découverte.

Ouvert les mercredis et samedis matin.

📍 Halle aux poissons  
56000 VANNES  
📞 +33 (0)6 70 37 47 18  
✉ lucie.corgne@yahoo.fr  
🌐 https://tibezhin.fr

# PRODUITS RÉGIONAUX & COMMERCE GOURMANDS

LOCAL PRODUCTS & GOURMET SHOPS / LOKALE PRODUKTE, LEBENSMITTEL UND FEINKOST UNTERNEHMEN / PRODUCTOS LOCALES Y TIENDAS ALIMENTICIAS



## FROMAGERIE DE LA MER FABRICATIONS DE FROMAGES BRETONS

Nous fabriquons nos fromages bretons avec le lait de la ferme biologique du Golfe à Arradon de Ronan et Xavier. Leur troupeau est constitué de belles vaches Holstein Pie noir et blanc et de petites jersiaises couleur café. Le lait bio est récolté juste après la traite. Encore chaud, il est transformé directement

avec tous les bienfaits du lait cru bio naturel, riche de la faune et de la flore de cette terre iodée, terroir de nos fabrications. Vous trouverez dans notre boutique ou sur les marchés nos tommes bretonnes, tommes de la mer aux algues, badennois lavés à l'eau salée et des nouveautés comme la tomme au sarrasin torréfié, au piment de Cayenne ou au poivre marin. Nous fabriquons aussi de la bonne crème fraîche crue avec

laquelle nous réalisons un excellent beurre de baratte salé au gros sel local. Ouvert toute l'année.



- 📍 1 Trever  
56870 BADEN  
☎ +33 (0)6 62 74 55 99  
✉ [fromageriedelamer@gmail.com](mailto:fromageriedelamer@gmail.com)  
🌐 [fromage-breton.com](http://fromage-breton.com)



## FERME FROMAGÈRE DE SUSCINIO LA TOME DE RHUYS VISITE ET BOUTIQUE

Située à deux pas du château de Suscinio, la ferme fromagère fabrique la fameuse et unique Tome de Rhuys. Une tome de vache au lait cru. Un fromage Breton par excellence aux notes sucrées et gourmandes,

fabriqué avec le lait des bretonnes pies noirs et ses grandes copines normandes et montbéliardes. Venez le matin à 10h45 regarder en accès libre, les fromagers fabriquer la Tome de Rhuys et en fin d'après midi à 16h30 pour la traite des petites bretonnes pies noirs. Sur place un magasin vous propose un large choix de produits d'épicerie, tous nos produits laitiers : beurre

1/2 sel, fromage blanc, crème fraîche et le fameux gwell (yaourt Breton) ainsi que la viande de porc et bœuf de la ferme selon arrivage. Ouvert du 1<sup>er</sup> février au 31 mars du mercredi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 11h30 à 18h30. Du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin du mardi au samedi de 9h00 à 19h et le dimanche de 11h00 à 18h30. Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 septembre du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 11h30 à 19h.



- 📍 Rue Duchesse Isabeau  
d'Écosses  
56370 SARZEAU  
☎ +33 (0)2 97 41 85 68  
✉ [boutiquetomederhuys@gmail.com](mailto:boutiquetomederhuys@gmail.com)  
🌐 [www.tomederhuys.fr](http://www.tomederhuys.fr)

## PÂTISSERIE CARTRON

L'ÉMOTION GOURMANDE



Meilleur dessert de France, meilleur spécialité régionale la Pâtisserie Cartron vous propose ses pâtisseries et chocolats à emporter, au salon de thé et en terrasse.

Ouvert toute l'année.



📍 15 rue Saint Vincent  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 47 30 34  
🌐 [www.cartron-gourmandises.com](http://www.cartron-gourmandises.com)

## PIÈR-MARIE

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE



Vous n'êtes qu'à un pas du plaisir... Au détour d'une escapade dans le centre-ville, découvrez nos spécialités locales mais aussi nos chocolats et pâtisseries de saison élaborés par nos soins. Ouvert toute l'année.

📍 9 rue Le Hellec  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 54 18 99  
🌐 [www.patisserie-piermarie.com](http://www.patisserie-piermarie.com)

## TERRE DE FÈVES

MANUFACTURE DE CHOCOLAT



Terre de Fèves est une manufacture de chocolat qui réunit des cacaos bio du monde entier. Tout est fabriqué sur place de la fève à la tablette pour créer un chocolat unique. Venez découvrir l'atelier !

Ouvert toute l'année.



📍 26 Place des Lices  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)9 87 02 22 29  
✉ [contact@terredefeves.com](mailto:contact@terredefeves.com)  
🌐 [www.terredefeves.com](http://www.terredefeves.com)

## LA MAISON DE L'ABEILLE

MAGASIN-EXPOSITION



La Maison de l'Abeille, magasin et exposition sur la vie de l'abeille (ruche vitrée). L'apiculteur Rémy Lucas vend miels et produits de la ruche. Dégustation. Bougies en cire d'abeille artisanales.

Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 15h à 18h et le samedi de 10h30 à 12h et de 14h30 à 18h sauf le dimanche

📍 8 rue du passage  
56130 LA ROCHE-BERNARD  
☎ +33 (0)2 99 90 79 50  
✉ [lamaisondelabeillelucas@wanadoo.fr](mailto:lamaisondelabeillelucas@wanadoo.fr)  
🌐 [lamaisondelabeillelucas.fr](http://lamaisondelabeillelucas.fr)

# PRODUITS RÉGIONAUX & COMMERCE GOURMANDS

LOCAL PRODUCTS & GOURMET SHOPS / LOKALE PRODUKTE, LEBENSMITTEL UND FEINKOST UNTERNEHMEN / PRODUCTOS LOCALES Y TIENDAS ALIMENTICIAS



## ALAIN CHARTIER

Alain et Sylvie CHARTIER vous proposent de partager des moments gourmands avec des glaces artisanales de premier choix, des pâtisseries fraîches, des chocolats en tablettes ou avec du caramel, des ganaches pures origines, des créations en chocolat unique. Sans oublier la collection modèle déposé de « macarons de Bretagne ». En chocolat, deux créations exclusives Tendence Breizh : La tablette du golfe en chocolat et Chocolat le 1er chocolat au lait breton. Découvrez une collection de desserts basses calories alliant gourmandise raisonnée et respect du goût.

Vainqueur du Prix National GOÛT et SANTÉ 2017.

Alain Chartier, fort de 25 ans d'expérience et titré des plus belles récompenses de ce métier, Meilleur Ouvrier de France GLACIER 2000, Champion du monde des desserts glacés 2003 à Turin, Membre des Relais Desserts, Top 5 des glaciers français selon Gault et Millau. Labellisé « Glaces artisanales de France » un label de qualité et de confiance gastronomique d'artisan fabricant des glaces. Nouveauté : le laboratoire de CHOCOLATERIE, ZA du LANDY à Theix, où vous pouvez visiter la production du chocolat, de la fève de cacao à la tablette de chocolat, avec des fèves issues

de l'agriculture biologique et équitable et surtout goûter CHOCOLAIT le premier chocolat au lait breton. Unique en Bretagne.

École des desserts : +33 (0)2 97 43 27 37.

Ouvert toute l'année.



Gault & Millau

📍 Vannes - Place des Lices,  
Vannes - Halle des Lices,  
Vannes - Parc Lann, Arzon -  
Port du Couesty, Theix - rue  
Ampère, Sarzeau - 5 avenue  
du Général de Gaulle

✉ [fmrchartier@wanadoo.fr](mailto:fmrchartier@wanadoo.fr)  
🌐 [www.alainchartier.fr](http://www.alainchartier.fr)



### LA PETITE BISCUITERIE DE SAINT GILDAS

BISCUITERIE PÂTISSERIE

À l'entrée de Saint-Gildas-de-Rhuys, Laurent Guérin, collaborateur de Pierre Hermé chez Fauchon, vous accueille



dans sa Petite Biscuiterie. Il fabrique sur place, de façon artisanale, un grand choix de spécialités bretonnes, tel que le KOUIGN AMANN de Rhuys, décliné au blé noir, gâteaux bretons, far, Gochtial, ainsi que la création maison, le

KARA BREIZH (sablé breton au cœur de caramel tendre au beurre salé) au blé noir (sans gluten) et divers parfums. Il vous propose également ses délicieux chocolats et un large choix gourmand de pâtisseries individuelles, à partager, et en nouveauté ces glaces et sorbets en pots, verrines et vacherins.

Ouvert en saison de 7h30 à 13h00 et de 14h00 à 19h00. Hors saison de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h00.



📍 29 route de Sarzeau  
56730 SAINT-GILDAS-DE-RHUYS  
☎ +33 (0)2 97 45 35 23  
✉ lapetitebiscuiterie@gmail.com

Galettes - Kouign-Amann
BRETAGNE
Palets - Gâteaux bretons



**Démonstration de la fabrication**

**Vente directe**

**Dégustation gratuite**



**Ouvert tous les jours**  
y compris les dimanches et jours fériés

**SARZEAU**  
13 Zone de Kerollaire - 56370 Sarzeau  
02 97 41 99 61  
magasin@biscuiteriedelapresquile.com

**PORT DU CROUESTY**  
17 quai des Voiliers - 56460 Arzon  
02 97 43 19 19  
service-clients@biscuiterieducrouesty.com

[www.biscuiteriedelapresquile.com](http://www.biscuiteriedelapresquile.com)

### LA BISCUITERIE DE LA PRESQU'ÎLE

Palets au beurre frais, gâteaux bretons, Kouign-Amann, mais aussi mini-meringues aux fruits rouges ou caramels beurre-

salé... Véritable institution à Sarzeau, la Biscuiterie de la presqu'île hisse le pavillon des saveurs sucrées au bon goût d'enfance. Ici, tout est fait maison, dans la pure tradition bretonne, pour le plus grand

bonheur des papilles. Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, la petite entreprise familiale invite les gourmands à mettre la main à la pâte, en assistant à la fabrication du célèbre Kouign-Amann, travaillé en feuilletage avec du beurre frais extra-fin. Cerise sur le gâteau : petits et grands pourront déguster ce dessert breton emblématique, et bien d'autres spécialités gourmandes, réalisées sur place.

Ouvert toute l'année.

📍 Zone de Kerollaire  
56370 SARZEAU  
☎ +33 (0)2 97 41 99 61  
✉ [magasin@biscuiteriedelapresquile.com](mailto:magasin@biscuiteriedelapresquile.com)  
🌐 [www.biscuiteriedelapresquile.com](http://www.biscuiteriedelapresquile.com)



## BISCUITERIE DES VÉNÈTES

La Biscuiterie des Vénètes est un endroit maintenant bien connu des fins gourmets. Un passage obligé où vous pourrez déguster des produits artisanaux, tous fabriqués sur place préparés à la main pour conserver au maximum l'authenticité du produit. De la boutique, vous pourrez observer cette valse de va-et-vient où les maîtres biscuitiers confectionnent nos biscuits, nos chips de sarrasin, du Kouign Amann et bien d'autres gourmandises. L'odeur qui s'échappe de l'atelier vous donnera l'eau à la bouche ! Depuis maintenant 13 ans Mathilde et Xavier, les fondateurs des lieux accompagnés de leur équipe subliment le sarrasin et le beurre breton en inventant des saveurs sucrées et salées

toujours plus originales les unes que les autres. Leurs secrets ? Des produits faits maison, avec des matières premières de qualité, bios et locales, des recettes originales, une touche d'humour et beaucoup d'amour.

Vous y trouverez à coup sûr votre bonheur : le caramel au beurre salé et le kouign-amann sont à tomber. Le plus dur sera de faire votre choix entre plus de 80 références dont plusieurs produits médaillés ! Ouvert toute l'année, tous les jours en été et fermé le dimanche hors saison.



 Rue de Lann Vrihan  
56450 LE HÉZO  
 +33 (0)2 97 43 91 24  
 [www.biscuiteriedesvenetes.com](http://www.biscuiteriedesvenetes.com)







## MAISON LE DRÉAN

La Biscuiterie Le Dréan, l'une des plus anciennes biscuiteries du Morbihan, est spécialisée dans la confection des incontournables biscuits pur beurre bretons. Son secret de fabrication : de la farine, des œufs et du beurre de baratte provenant de producteurs locaux et relevés d'une pointe de sel de Guérande. Dans le Morbihan, la Biscuiterie Le Dréan est une véritable institution ! Elle est appréciée pour ses créations au bon goût de biscuits faits maison, à l'instar des emblématiques galettes, petit-beurre et palets bretons, qui régaleront tous les gourmands. La biscuiterie utilise majoritairement des ingrédients de la région qu'elle sélectionne soigneusement pour confectionner ses jolis biscuits dorés. Le savoir-faire de la maison permet d'obtenir des galettes fines et croustillantes

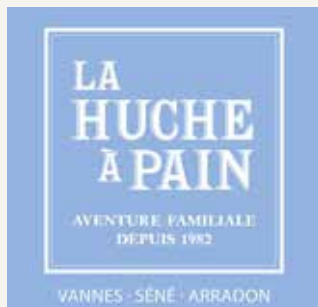
à souhait et des palets fermes sur le pourtour et fondants à cœur. Passez la porte St-Vincent face au port de Vannes et vous découvrirez nos biscuits en VENTE DIRECTE. Nous vous proposons également une large gamme de produits régionaux, provenant de producteurs locaux : caramels de Quiberon, véritable Kouign-amann, terrines bretonnes terre et mer, bières locales, cidres... C'est toute la Bretagne gourmande qui vous donne rendez-vous ! Autre adresse : la Croix Blanche 56120 GUEGON +33 (0)2 97 73 90 00 [info@ledrean.com](mailto:info@ledrean.com) Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche hors saison.

- 📍 8 rue Saint-Vincent  
56000 VANNES
- ☎ +33 (0)2 97 68 97 15
- ✉ [biscuiterie-le-drean@orange.fr](mailto:biscuiterie-le-drean@orange.fr)
- 🌐 [www.ledrean.com](http://www.ledrean.com)



# PRODUITS RÉGIONAUX & COMMERCE GOURMANDS

LOCAL PRODUCTS & GOURMET SHOPS / LOKALE PRODUKTE, LEBENSMITTEL UND FEINKOST UNTERNEHMEN / PRODUCTOS LOCALES Y TIENDAS ALIMENTICIAS



## LA HUCHE À PAIN

AVENTURE FAMILIALE DEPUIS 1982

Au travers de nos différentes boutiques, retrouvez notre gamme de produits confectionnés chaque jour par notre équipe constituée de 48 passionnés. Nous sélectionnons et travaillons avec soin nos matières premières afin de vous offrir le meilleur. N'hésitez

pas à venir nous rencontrer à Vannes Séné ou Arradon pour découvrir notre univers ou simplement échanger sur ce métier qui nous anime depuis 40 ans. Sur place ou à emporter. Salon de thé. Terrasse.  
Ouvert toute l'année de 6h30 à 20h30.

Gault-Millau

📍 **VANNES : Centre historique**  
23 place des Lices  
+33 (0)2 97 47 23 76.  
**Rond-point du Palais des Arts - 2 rue du capitaine Jude** +33 (0)2 97 47 89 05.  
**Rond point du Pargo**  
42 avenue de la Marne  
+33 (0)2 97 40 69 58. **SÉNÉ :**  
**ZAC du Pouffanc**  
1 place des Vosges  
+33 (0)2 97 54 17 73



## BISCUITERIE LA TRINITAINE

LE MEILLEUR DU BISCUIT BRETON ET DES SPÉCIALITÉS DE BRETAGNE

À Vannes, Sarzeau, Le Crouesty et Arradon, les boutiques La Trinitaine sont le rendez-

vous des gourmands !  
Marque emblématique de la Bretagne, La Trinitaine est une biscuiterie familiale depuis 1955. Elle est fière de perpétuer, de génération en génération, le précieux héritage gastronomique

📍 **19 place des Lices**  
56000 VANNES  
☎ +33 (0)2 97 42 53 18  
✉ [contact@grouperlaltrinitaine.com](mailto:contact@grouperlaltrinitaine.com)  
🌐 [www.laltrinitaine.com](http://www.laltrinitaine.com)



### LA BRÛLERIE D'ALRÉ

Découvrez l'univers de la Brûlerie d'Alré dans le centre

historique de Vannes. La Brûlerie d'Alré est née en 1971 d'une rencontre passionnelle entre Michel Noslier et Claudine

Hebert. Depuis plus de 50 ans, cette passion se transmet de génération en génération pour vous offrir un moment intense : celui du partage autour d'un café de qualité. De nombreuses variétés de café arabica vous y attendent, plus de 140 thés, rooibos et infusions aux parfums inattendus ainsi qu'une large gamme en épicerie fine.

Profitez de 10% de réduction sur notre gamme de thés et cafés sur présentation de ce guide en boutique et sur notre site avec le code TOURISME2024.

Ouvert toute l'année.

📍 11 rue de la Monnaie  
56000 VANNES

☎ +33 (0)2 97 68 31 24

✉ [contact@brulerie-dalre-shop.com](mailto:contact@brulerie-dalre-shop.com)

🌐 [www.brulerie-dalre-shop.com](http://www.brulerie-dalre-shop.com)

### Le miel et les abeilles

*Terre de prédilection de l'abeille noire, le Golfe du Morbihan compte de nombreux ruchers.*



### LA BOITE À THÉ COMPTOIR DE THÉ



Depuis 1999, la boutique propose un grand choix de Thés Mariage Frères, d'épices Roellinger et de chocolats Bonnat.

Ouvert toute l'année.

📍 7 rue Hoche  
56000 VANNES

☎ +33 (0)2 97 69 00 54

✉ [christiannouailles@gmail.com](mailto:christiannouailles@gmail.com)

🌐 [www.the-vannes.fr](http://www.the-vannes.fr)



## LES MARCHÉS

<b>LUNDI</b> MATIN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Arzon, Port du Crouesty</b> (d'avril à septembre)</li> <li>• <b>Sarzeau, Port St Jacques</b> (du dernier lundi de juin au premier de septembre) - Marché artisanal et alimentaire</li> </ul>
<b>MARDI</b> MATIN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Arradon, Place de l'église</b> (toute l'année)</li> <li>• <b>Arzon, Place de l'église</b> (toute l'année)</li> <li>• <b>île d'Arz, Grande Rue</b> (juillet et août)</li> <li>• <b>île aux Moines, dans le bourg</b> (juillet et août)</li> <li>• <b>Saint-Gildas-de-Rhuys, Place Monseigneur Ropert</b> (toute l'année) - Petit marché</li> <li>• <b>Vannes, Ménimur, centre commercial</b> (toute l'année)</li> </ul>
<b>MARDI</b> APRÈS-MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Saint-Avé, Place Notre-Dame du Loc</b> (de 16h à 19h) - Marché BIO</li> </ul>
<b>MERCREDI</b> MATIN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Larmor-Baden, Place de l'Église</b> (toute l'année) - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Ploeren, bourg</b> (toute l'année) - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Vannes, centre-ville</b> (toute l'année)</li> <li>• <b>Le Bono, Place de la République</b> (toute l'année) - Petit marché alimentaire</li> </ul>
<b>MERCREDI</b> APRÈS-MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Baden, embarcadère de Port Blanc</b> (juillet/août de 14h à 20h) - Marché artistique et gourmand</li> <li>• <b>Saint-Gildas-de-Rhuys, Place Monseigneur Ropert</b> (juillet/août de 16h à 21h) - Marché bio artisanal et animations musicales</li> </ul>

<b>JEUDI</b> MATIN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Île d'Arz, Grande Rue</b> (juillet et août) - Petit marché</li> <li>• <b>Le Bono, Place de la République</b> (toute l'année) - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Sarzeau, Place des Trinitaires</b> (toute l'année)</li> <li>• <b>Vannes, Kercado, nouvelle esplanade Jean Bertho devant le centre commercial</b> (de 8h à 13h) Marché de plein air</li> </ul>
<b>JEUDI</b> APRÈS-MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Larmor-Baden, Place de l'Église et route de Vannes</b> (2 derniers jeudis de juillet et 2 premiers jeudis d'août, de 18h30 à 23h) - Marché nocturne et animations musicales</li> <li>• <b>Locmaria-Grand-Champ, Place de la Voile</b> (toute l'année de 16h à 19h) - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Surzur, Place de l'Église en été / Parvis de l'ancienne gare de septembre à juin</b> (toute l'année de 16h à 20h) - Petit marché alimentaire, animations en été</li> <li>• <b>Sarzeau, place Richemont</b> - Marché artisanal avec concerts de 17h à 21h en juillet et août</li> </ul>
<b>VENDREDI</b> MATIN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Arradon, Place de l'Église</b> (toute l'année)</li> <li>• <b>Arzon, Rade de Port Navalo</b> (D'avril à la Toussaint)</li> <li>• <b>Elven, Place de l'Église</b> (toute l'année de 8h à 12h30) - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Île aux Moines, Place du Marché</b> (toute l'année) - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Saint-Armel, Place de l'Église</b> (toute l'année) - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Sulniac, Place de l'Église</b> (toute l'année de 8h à 13h) - Petit marché traditionnel et bio</li> <li>• <b>Vannes, Ménimur, centre commercial</b> (toute l'année)</li> </ul>
<b>VENDREDI</b> APRÈS-MIDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Arzon, Port du Crouesty</b> - Marché artisanal à partir de 17h en juillet et août</li> <li>• <b>Baden, Place du Marhallé</b> (toute l'année de 15h à 19h30) - Marché de pays</li> <li>• <b>Plescop, rue du Verger</b> (16h30 à 19h30) - Petit marché, producteurs locaux, bios et artisanat</li> <li>• <b>Saint-Armel, Place de l'Église</b> (toute l'année à partir de 16h30)</li> <li>• <b>Séné, Place de l'Église - centre bourg</b> (de 16h à 19h30) - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Ploeren, bourg</b> (fin d'après-midi) - Petit marché alimentaire</li> </ul>
<b>SAMEDI</b> MATIN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Grand-Champ, Ti Kreiz Ker</b> - Petit marché, produits locaux</li> <li>• <b>Le Bono, Place de la République</b> (toute l'année) - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Saint-Gildas-de-Rhuys, Place de l'Église</b> (d'avril à septembre uniquement) - Petit marché</li> <li>• <b>Saint-Nolff, Place du centre commercial</b> (toute l'année de 8h30 à 13h) Petit marché alimentaire et artisanal</li> <li>• <b>Sarzeau, Place Richemont</b> (toute l'année) - Marché alimentaire</li> <li>• <b>Vannes, centre-ville</b> (toute l'année)</li> <li>• <b>Île d'Arz, bourg</b> (toute l'année)</li> </ul>
<b>DIMANCHE</b> MATIN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Arradon</b> (toute l'année de 9h à 12h30) - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Arzon / Port Navalo, Place du Taveno</b> (d'avril à la Toussaint) - Petit marché</li> <li>• <b>Larmor-Baden, Place de l'église</b> (toute l'année)</li> <li>• <b>Le Tour-du-Parc, bourg</b> (toute l'année) - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Ploeren, bourg</b> (toute l'année) - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Saint-Avé, Place de l'Hôtel de Ville</b> - Petit marché alimentaire</li> <li>• <b>Saint-Gildas-de-Rhuys, parking du Puits David</b> (toute l'année) - Grand marché</li> <li>• <b>Séné, bourg</b> - Marché de l'art et de l'artisanat de 10h à 13 en juillet et août</li> <li>• <b>Theix-Noyal, Place de la Chapelle</b></li> <li>• <b>Vannes, Place Fareham, Cliscouët</b> (toute l'année)</li> <li>• <b>Treffléan, Place de la Mairie</b> (1<sup>er</sup> dimanche de chaque mois)</li> </ul>

À Vannes, la halle aux poissons est ouverte le mardi, mercredi, vendredi, samedi de 8h à 13h toute l'année et les halles des Lices du mardi au dimanche de septembre à juin et tous les jours en juillet-août de 8h à 14h.

À Saint-Gildas-de-Rhuys, place Monseigneur Ropert, petit marché alimentaire mardi et vendredi toute l'année. Mardi, vendredi et samedi d'avril à septembre et tous les jours en juillet et août.

À Sarzeau, place Richemont, petit marché alimentaire tous les jours, toute l'année.

Ostréapolis

# Ostréapolis

## Percer la coquille

Plus qu'une découverte, c'est une véritable expérience ostréicole que propose Ostréapolis, au Tour-du-Parc. Un centre d'interprétation entièrement dédié à l'huître, cette perle de la gastronomie du Golfe du Morbihan. Son terroir, le savoir-faire des hommes et des femmes qui la cultivent, son cycle de vie, son rôle de sentinelle de l'environnement, ses 1001 usages... Promis, vous n'êtes pas au bout de vos surprises !



Toits à deux pentes, bardage noir, naturel et blanc... Cela ne vous évoque rien ? Les hangars des chantiers ostréicoles, bien sûr. À peine la porte d'entrée franchie, une petite musique vous ramène subtilement au bord de la mer. Le chant du vent dans les haubans, les goélands... Approchez vos oreilles des haut-parleurs et entendez les ostréiculteurs au travail, le bruit des poches que l'on retourne. Vous voilà plongés dans le vif du sujet ! À l'entrée du Tour-du-Parc, le tout nouveau centre d'interprétation Ostréapolis vous donne à découvrir l'ostréiculture sous toutes ses coutures : l'huître, le paysage façonné par son élevage, les rudiments du métier, l'écosystème du Golfe du Morbihan... Pas une

simple visite non, mais une découverte par le biais de l'expérimentation. Au fil de 200 m<sup>2</sup> d'exposition permanente, on touche (des roches), on observe (des étoiles de mer, bars ou daurades sous un dôme sous-marin), on scrute (au microscope, la vie qui grouille dans une goutte d'eau), on suit le parcours de l'huître du stade de larve à naissain et même jusqu'à éco-matériau, on barre une barge au milieu des parcs ostréicoles et en pleine tempête (tant qu'à faire), on manipule des poches, on apprend à lire l'étiquette d'une bourriche... et même à ouvrir une huître. Par la charnière ou par le côté, à chacun sa technique



## La mer au sens large

En plus du parcours-découverte permanent, des expositions temporaires régulièrement renouvelées visent à présenter d'autres thématiques liées au monde maritime (ses produits, le cycle de l'eau, l'érosion du littoral...). Ostréapolis accueille également un laboratoire à destination des scientifiques, thésards, chercheurs dont les résultats des travaux seront rendus accessibles pour être partagés avec le public.

## Cook-it yourself !

Vous avez l'habitude de manger l'huître, froide. Testez-la dans sa version chaude. Mieux, apprenez à la cuisiner à la faveur d'un atelier-cuisine animé au sein du centre par un chef. Au menu : des recettes du monde comme l'huître pochée à la japonaise.

**+ D'INFOS**

[www.ostreapolis.bzh](http://www.ostreapolis.bzh)

**+ D'INFOS**

Retrouvez les détails du programme dans votre prochain Journal "Golfe et Vous" et sur [www.golfedumorbihan.bzh](http://www.golfedumorbihan.bzh)



## Une conception historique et éthique

Regardez de plus près... l'huître s'invite jusque dans l'architecture et l'aménagement paysager d'Ostréapolis ! La façade Est du centre est habillée de tuiles chaulées manuellement, selon une technique ancestrale utilisée par les ostréiculteurs locaux. Le process a été inventé au XIX<sup>e</sup> siècle pour mieux capter le naissain de l'huître plate, endémique de Bretagne. Le parvis, lui, est réalisé en béton coquillé expérimental. Constitué à 20 % de coquilles d'huîtres, issues du Golfe du Morbihan et notamment du Tour-du-Parc, ce béton présente des vertus drainantes, qui aident à lutter contre l'artificialisation des sols et le ruissellement de l'eau. Plus de coquilles dans le béton, c'est aussi moins de sable, un matériau non renouvelable.

**+ D'INFOS**

[www.ostreapolis.bzh](http://www.ostreapolis.bzh)

