

GOLFE DU MORBIHAN VANNES...

LA RENCONTRE AVEC
l'exceptionnel

BRETAGNE

GUIDE GOURMAND

RESTAURANTS & BARS

DÉGUSTATIONS D'HUÎTRES

PRODUITS RÉGIONAUX ET COMMERCE GOURMANDS

MARCHÉS

Golfe du
Morbihan
Vannes
TOURISME



dgc communication - Photo A.Laville

(OFFICE DE TOURISME)
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

- 6. CUISINE GASTRONOMIQUE
- 12. CUISINE TRADITIONNELLE /
POISSONS / FRUITS DE MER
- 24. CRÊPERIES
- 31. CUISINE BISTRONOMIQUE
- 37. BARS / BRASSERIES
- 41. CUISINE DU MONDE & PIZZERIAS
- 45. DÉGUSTER DES HŪÎTRES
CHEZ UN PRODUCTEUR
- 54. PRODUITS RÉGIONAUX
& COMMERCE GOURMANDS
- 74. TRAITEURS
- 76. INDEX
- 78. LES MARCHÉS

NOS ÉDITIONS À VOTRE SERVICE :



• **LE MAGAZINE DE VOYAGE :**
Découvrez le Golfe du Morbihan Vannes, une destination d'exception



• **LE GUIDE GOURMAND :**
Restaurants, bars, dégustations d'huîtres, produits régionaux, commerces gourmands, marchés

• **LE JOURNAL DES ANIMATIONS GOLFE & YOU :**
Trois éditions : printemps, été, automne-hiver



• **LE GUIDE HÉBERGEMENTS :**
Réservez votre hébergement parmi plus de 500 adresses



• **LE GUIDE LOISIRS & PRATIQUE :**
Mode d'emploi de la destination avec les activités de visites, loisirs, sports, commerces et services

• **LES PLANS TOURISTIQUES :**
Vannes, Nord de Vannes - Landes de Lanvaux, Presqu'île de Rhuys, Golfe du Morbihan



Réalisation : LOURS en PLUS L'Ours en Plus - 4 chemin des Douvets - Les Fossés - Saint-Florent-des-Bois - 85310 Rives de l'Yeu - www.loursenplus.fr • **Photo couverture :** Alexandre Lamoureux • **Crédits photos :** Alexandre Lamoureux, Ciel de Paco, Olivier Marie, AdobeStock • **Traduction :** Abaque Traduction • **Conception graphique :** Anne Racineux • **Impression :** Imprimerie Pollina • **Président :** Roland Tabart • **Directeur de la publication :** Arnaud Burel • **Responsable projet :** Aline Guiho • **Remerciements à :** toutes les personnes ayant témoigné dans cette édition, tous nos partenaires, toute l'équipe de l'Office de Tourisme : Annaick, Brendan, Cécile, Cédric, Charline, Elisabeth, Emmanuelle, Gaëlle, Marie-Odile, Marion, Mathilde, Maxime, Rozenn, Sandra, Sandrine, Sylvie, Swan, Valentine et Virginie.

COMMENT SE SERVIR DE CE GUIDE ?

HOW DO I USE THIS GUIDE ?
WIE NUTZT MAN DIESE BROSCHÜRE ?
¿CÓMO UTILIZAR ESTA GUÍA ?



Labels et guides



Légende des pictogrammes



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.

Guide Gourmand 2020 - 3

Parler gastronomie

AVEC TROIS CHEFS ÉTOILÉS DU GOLFE



Pour les chefs cuisiniers, le Golfe du Morbihan est un pays de Cocagne. Ici, tout pousse en abondance et les eaux du Golfe et de l'Atlantique fournissent des produits d'une fraîcheur hors pair. Nous avons réuni trois chefs étoilés*, trois noms de la cuisine gastronomique vannetaise, trois amoureux de leur terroir : Olivier Samson de La Gourmandière, Thierry Seychelles du Roscanvec et Vincent David du Pressoir.

Pouvez-vous raconter votre parcours en 3 mots...

Olivier Samson : Mon premier stage chez Patrick Jeffroy à Plounérin a été une vraie rencontre. Puis j'ai continué mon parcours de la Côte d'Azur, aux restaurants étoilés de la chaîne alpine, puis à la maison Pic à Valence avant de rentrer en Bretagne pour m'installer en 2011 à La Gourmandière à Vannes.

Thierry Seychelles : J'ai eu la chance de faire mon apprentissage chez Georges Paineau à Questembert puis chez différents chefs étoilés Michelin en France et à l'étranger. En 2016, j'ai ouvert l'établissement Le Roscanvec, à Vannes, avec Sarah et Karine Kaczorowski, mes associées.

Vincent David : Mon parcours peut se résumer à trente ans de cuisine, vingt ans en France avec des grands chefs deux ou trois étoiles Michelin et depuis dix ans au Pressoir à Saint-Avé.

Comment définissez-vous votre cuisine ?

O.S. : Ma cuisine est avant tout une cuisine de saison avec des produits frais. J'y mets toute mon identité qui est un peu comme le temps ici : toujours un peu chahutée !

T.S. : Ma cuisine est composée de produits de culture bretonne mais ouverte sur le monde, une cuisine sans frontière.

V.D. : Ma cuisine est gourmande et généreuse. Je ne dénature pas les produits, je les accompagne avec des mariages terre-mer.



➔ Retrouvez l'intégralité de l'interview des chefs étoilés sur le **Magazine de voyage 2020**

* Olivier Samson, Thierry Seychelles et Vincent David ont tous reçu une étoile au Guide Michelin en 2019.

**TABLES & SAVEURS
BRETAGNE**

L'association **Tables & Saveurs de Bretagne** a été fondée en 1990 dans le but de valoriser et promouvoir la qualité et la diversité de la gastronomie bretonne. Au travers d'actions grand public, l'association s'engage à défendre le métier de cuisinier et celui de restaurateur.

Les valeurs communes aux restaurants Tables & Saveurs sont : le respect de la terre qui nous accueille, l'amour du produit qui nous est proposé,

la passion de l'art de recevoir, le partage avec l'autre et la transmission de notre savoir-faire.

En 2019, Tables & Saveurs de Bretagne fédère **31 maisons en Bretagne** et autant de chefs étoilés ou toqués puisque la charte exige, pour y entrer, de posséder une étoile au guide Michelin et / ou 3 Toques au guide Gault & Millau. En 2019, Tables & Saveurs de Bretagne a souhaité parrainer 10 tables, qui pour le moment, ne possèdent pas les critères permettant d'intégrer l'association, mais qui tendent à les recevoir.



tablesetsaveursdebretagne.com



CUISINE GASTRONOMIQUE

GOURMET COOKING / GEHOBENE GASTRONOMIE / COCINA GASTRONÓMICA

Plan de Vannes p 75

VANNES




© Olivier Marie

LE ROSCANVEC

1

Dans le décor d'un ancien hôtel particulier du XV^e siècle, Le Roscanvec vous accueille au cœur de la vieille ville, à deux pas du port de Vannes. Dans un décor chaleureux et une ambiance décontractée, Thierry Seychelles et son équipe vous proposent une cuisine gastronomique moderne, de Bretagne et du monde à la fois, grâce à des associations de produits originales.

Elève de Georges Paineau, Thierry Seychelles a également travaillé aux côtés d'Alain Passard, Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, Patrice Caillaud ou encore avec les frères Pourcel à Shangai.

Ouvert toute l'année

Fermé le dimanche et le lundi

Menu déjeuner à partir de 27 €



17 rue des Halles
56000 VANNES
+33 (0)2 97 47 15 96
rosanvec@yahoo.fr
www.rosanvec.com



Gault & Millau




LA GOURMANDIÈRE 2

La Gourmandière, une longue plantée au vert en périphérie de Vannes, se situe à deux pas de la gare et 5 minutes du centre ville en voiture. La table d'olivier, 1 étoile Michelin depuis 2012 et 3 toques au Gault Millau, cette table vous propose une cuisine de saison à travers des menus qui changent toutes les trois semaines.

Ouvert toute l'année
Fermé les mardis soirs et mercredis en Juillet - Août
Menu à partir de 22€
Menu enfant à partir de 15€

Rue de Poignant
56000 VANNES
+33 (0)2 97 47 16 13
oliviersamson@orange.fr
www.la-gourmandiere.fr

TABLES & SAVEURS BRETAGNE

Gault & Millau

35

50

VANNES




LE PRESOIR

Situé à 5 minutes de Vannes, Le Pressoir, étoilé au guide Michelin, est une institution dans le pays vannetais depuis plus de 30 ans. Vincent DAVID, son chef, vous surprendra avec une cuisine de contrastes, qui sait unir terre et mer dans une même assiette (Ris de veau et homard / langoustine et foie gras...). Très belle carte des vins avec plus de 600 références. Service attentionné et chaleureux.

Ouvert toute l'année du mardi au dimanche midi
Menu à partir de 36 € - Menu enfant à partir de 18 €
Menu groupe à partir de 65 €

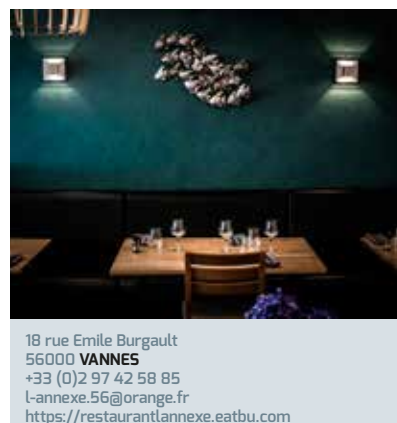
7 rue de l'Hôpital
56890 SAINT-AVÉ
+33 (0)2 97 60 87 63
info@le-pressoir.fr
www.le-pressoir.fr

TABLES & SAVEURS BRETAGNE

Gault & Millau

45

SAINT-AVÉ



L'ANNEXE 3

Produits frais et locaux, cuisine de saison, une adresse au cœur de Vannes pour découvrir toutes les saveurs de la cuisine au fil des mois, ambiance feutrée et sobre, ici on se concentre sur l'assiette.

Ouvert toute l'année (sauf dernière semaine de janvier, 1^{ère} de février, dernière de juin, 1^{ère} de juillet et 1 semaine à La Toussaint)
Fermé le dimanche et lundi

Menu à partir de 27 € - Menu enfant à partir de 15 €
Groupe à partir de 40 €

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

ancv

Gault & Millau

30

15

VANNES

ARRADON



LES VÉNÈTES

L'ensemble de l'équipe vous a concocté des plats avec un subtil mélange de saveurs. Nous avons obtenu le titre de Maîtres restaurateurs. Nous travaillons uniquement avec des produits frais, nos poissons sont sauvages et tout est fait "Maison".

Ouvert toute l'année

Fermé le dimanche soir et le lundi en hors saison

Menu à partir de 32 €



9 rue Carrière
56610 **ARRADON**
+33 (0)2 97 44 85 85
contact@lesvenetes.com
www.lesvenetes.com



VANNES



LE GAVRINIS

Situé à Baden dans un cadre calme et harmonieux, Le Gavrinis vous accueille toute l'année dans son restaurant et hôtel Logis ***. Serge Lignières au restaurant et Christopher Le Coq en cuisine marient finement gastronomie et produits du terroir, avec une association d'épices et de saveurs, aussi audacieuses que savoureuses. Le Gavrinis propose également une belle carte des vins, avec une large place accordée aux petits producteurs bio, ainsi qu'une sélection de thés de la Maison des Trois Thés. Réservation conseillée.

Ouvert du 18 janvier au 31 décembre

Fermé le samedi midi - Fermé le lundi midi en juillet et août - Fermé le dimanche soir et le lundi en hors saison

Menu à partir de 18,50 € - Menu enfant à partir de 16,50 € - Menu groupe à partir de 35 €



1 rue de l'île Gavrinis
56870 **BADEN**
+33 (0)2 97 57 00 82
contact@gavrinis.com
www.gavrinis.com



LE GRAND LAGUE

Depuis 2015, le Chef Baptiste Moisson, son épouse Virginie Adam Moisson et Cyril Gaudron ont repris la barre du restaurant gastronomique Le Grand Lague, une très belle maison trentenaire créée par leurs parents, dans un environnement paradisiaque, à l'entrée du Golfe du Morbihan.

Tous les trois travaillent avec passion, en équipage pour vous offrir, chaque jour, un joli mariage "terre mer" du meilleur de notre région.

Réceptions, séminaires, banquets, mariages : nous réalisons vos menus sur mesure pour que vos événements restent inoubliables.

Ouvert du 13 février au 11 novembre

Fermé le lundi en juillet et août

Fermé le lundi et mardi hors saison

Menu à partir de 29 €

Plat enfant à partir de 16 €

Menus traduits en anglais



Le Port - Port Navalo
56640 **ARZON**
+33 (0)2 97 53 71 58
legrandlague@gmail.com
www.grandlague.fr





MIRAMAR LA CIGALE

LE SAFRAN, LE BE ET BAR LE GOELAND

Le Safran propose une cuisine gastronomique. Au restaurant Le BE, vous découvrirez des saveurs bien-être riches en émotion où plaisir, équilibre et santé sont les maîtres mots.

Du 26 janvier 2020 au 2 janvier 2021 :

- Le Safran est ouvert tous les jours midi et soir
- Le BE est ouvert tous les soirs, sauf le jeudi et le dimanche

Menu à partir de 55 € - Menu enfant à partir de 19,50 €
Menu groupe à partir de 40 €



Port du Crouesty - Rue de Lenn Vihan
56640 **ARZON**
+33 (0)2 97 53 49 00
reservation@miramar-lacigale.com
www.miramar-lacigale.com



ARZON



LESAGE

Hôtel***Restaurant Lesage entre subtilité et proximité. Professionnels de la restauration, toute l'équipe vous accueille dans un édifice du XVIIIème siècle, salle à manger intimiste animée par le crépitemment du feu de cheminée. Cuisine fraîche et subtile réalisée autour des produits de saison acquis auprès des producteurs locaux. Spécialités de la mer, homard et fruits de mer sur commande.

Ouvert toute l'année

En juillet/août, fermé le lundi

Hors saison fermé le dimanche soir et lundi

Groupe sur réservation

Menu de 26 à 36 € - Menu enfant à partir de 14 €



3 Place de la Duchesse Anne
56370 **SARZEAU**
+33 (0)2 97 41 77 29 - +33(0)6 75 69 78 61
hotelrestaurantlesage@orange.fr
www.hotelrestaurantlesage.com



SARZEAU



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 beaucoup de passion, les produits frais de région, de saison et de premier choix. Terrasse sur le parc face à l'étang de Kerbot.

Ouvert toute l'année
Menu à partir de 24 €



Kerbot
56370 **SARZEAU**
+33 (0)2 97 26 40 38
contact@kerbot.com
www.kerbot.com



SARZEAU



LE KERSTEPHANIE

Situé dans un parc verdoyant, cette ferme rénovée est le théâtre d'une cuisine gourmande et raffinée. Vous pourrez vous installer sur la terrasse fleurie ou près de la cheminée pour découvrir la cuisine du chef : Arnaud Domette.

Ouvert toute l'année

En saison et hors saison fermé le mardi et le mercredi

Menu à partir de 25 €

Menu enfant à partir de 14 €

Menu groupe à partir de 60 € tout compris



Route de Roaliguen - Lieu-dit Kerstephanie
56370 **SARZEAU**
+33 (0)2 97 41 72 41
bonjour@lekerstephanie.fr
www.lekerstephanie.fr



SARZEAU



L'HORTENSIA

À l'entrée de la presqu'île de Rhuys, dans une longère rénovée, le chef Philippe Bonne vous propose des menus qui évoluent au fil des saisons.

Vous trouverez une cuisine gastronomique. Le restaurant est ouvert toute l'année. Menu homard.

Ouvert toute l'année

Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée

Groupe sur réservation

Tarif le midi du mardi au vendredi menu à partir de 25€

Le menu du soir à partir de 35€

Le menu de groupe à partir de 55 €



18 Rue Sainte Brigitte
56450 **THEIX - NOYALO**
+33 (0)2 97 43 02 00
lhortensia@orange.fr
www.restaurantlhortensia.com



THEIX-NOYALO

CUISINE TRADITIONNELLE / POISSONS / FRUITS DE MER

TRADITIONAL DISHES, FISH, SEAFOOD / TRADITIONELLE
KÜCHE, FISCH, MEERESFRÜCHTE / COCINA TRADICIONAL,
PESCADO, MARISCO

Plan de Vannes p 75

VANNES



VILLA VALENCIA

4

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

Spécialités : poissons et moules.

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 20 €
Menu enfant à partir de 8,90 €
Menu groupe à partir de 20 €



3 rue Bienheureux Pierre René Rogue
56000 VANNES
+33 (0)2 97 54 96 54
lavillavalencia@gmail.com



LA BRASSERIE DES HALLES

5

C'est dans cette demeure historique que se tenait le marché aux grains et aux moutons. Découvrez ses spécialités bien connues : la choucroute de la mer, son tartare de bœuf, fruits de mer et pizzas.

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 16 €
Menu enfant à partir de 9 €
Menu groupe à partir de 18 €



9 rue des Halles

56000 VANNES

+33 (0)2 97 54 08 34

brasseriehalles@wanadoo.fr

www.labrasseriehallesvannes.com



VANNES



L'ATLANTIQUE

6

Brasserie, fruits de mer, nouvelle terrasse.
Service bar fruits de mer glacier en continu 9h30-23h30 - Service restaurant 12h-15h et 19h-23h

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 13,50 €
Menu enfant à partir de 8,50 €
Groupe à partir de 25,90 €



16 place Gambetta

56000 VANNES

+33 (0)2 97 54 01 58

contact@atlantique-vannes.fr

www.atlantique-vannes.fr



VANNES



BRASSERIE BLEUE

7

Bienvenue à la Brasserie Bleue à Vannes. Dans une ambiance conviviale, découvrez notre cuisine créative, où les produits frais, les fruits de mer et les légumes de saison sont travaillés et sublimes sous vos yeux. La Cave by la Brasserie Bleue, ouverte 7/7, vous propose plus de 400 références de vins et spiritueux et un programme d'animations et de soirées oenologiques.

Menu à partir de 18 € - Menu enfant à partir de 6 €
Menu groupe à partir de 20 €



91 rue Winston Churchill

56000 VANNES

+33 (0)2 97 46 40 39

contact@brasserie-bleue.fr

www.brasserie-bleue.fr



VANNES



CASINO DE VANNES

8

Le Casino de Vannes vous accueille 7J/7, 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 complet à partir de 25 € et formule déjeuner à 18.50 €.

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, bœufs dinatoires...). 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.

Ouvert toute l'année

Fermé le mercredi

Menu à partir de 25 €

Formule déjeuner à 18.50 €

KASINO
VANNES

Casino
3 rue Gilles Gahinet – Parc du Golfe
56000 VANNES
+33 (0)2 97 67 57 77
www.vannes.kasino.bzh



VANNES

LE ROOF

9



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 toute l'année

Menu à partir de 35 €

Menu enfant à partir de 15 €

Groupe à partir de 40 €, boissons comprises



10 allée des Frères Cadoret – Presqu'île de Conleau
56000 VANNES
+33 (0)2 97 63 47 47
leroof@club-internet.fr
www.le-roof.com

VANNES

LE CAFÉ DE CONLEAU

10



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 toute l'année

Menu à partir de 19 € / 24 €

Menu enfant à partir de 10 €

Groupe à partir de 25 € / 30 €, boissons comprises



10 allée des Frères Cadoret – Presqu'île de Conleau
56000 VANNES
+33 (0)2 97 63 47 47
leroof@club-internet.fr
www.le-roof.com

VANNES

LE VIEUX PORT

11

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

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 - +33 (0)6 16 09 36 52

levieuxportrestaurant@orange.fr - www.levieuxportvannes.com

VANNES

LA P'TITE SOURIS

12

Ouvert de février à décembre

Fermé le dimanche

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



VANNES

NAVIX

13

Déjeuner et dîner croisière.
Découvrir le Golfe du Morbihan, l'une des plus belles baies du monde, tout en savourant son menu est une expérience incontournable et inoubliable.
Vous sillonnerez entre les nombreuses îles et îlots du golfe au rythme de votre repas composé 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 : samedi soir et dimanche midi l'été, les autres mois sur programmation

Menu groupe à partir de 51,95 €

9 allée Loïc Caradec – Gare Maritime
56000 **VANNES**
+33 (0)2 97 46 60 00
info@navix.fr
www.navix.fr



VANNES

DERRIÈRE

14

Ouvert toute l'année
Fermé le dimanche et lundi sauf les dimanches soirs, veille de jour férié
2 rue de la porte Poterne
56000 **VANNES**
+33 (0)2 97 40 97 35
derriere.vannes@gmail.com

ILE AUX MOINES

LE SAN FRANCISCO

Situé sur les hauteurs de l'embarcadere, 2 belles terrasses et 2 salles intérieures face à la mer. Cuisine de saison, poissons, fruits de mer et viande locale. Spécialité Homard Bleu. Vins naturels. Ambiance conviviale.

Ouvert de Pâques à la Toussaint
Fermé le jeudi soir et le dimanche soir hors saison

Menu à partir de 22 €
Menu enfant à partir de 10 €
Menu groupe à partir de 30 €



Le port
56780 **ILE AUX MOINES**
+33 (0)2 97 26 31 52
contact@lesanfrancisco.com
www.lesanfrancisco.com

ILE AUX MOINES

LES EMBRUNS

Situé à 10 minutes de l'embarcadere dans le Bourg de l'île aux Moines, le restaurant Les Embruns vous propose une cuisine traditionnelle réalisée exclusivement à base de produits frais du marché. Spécialités de poissons et fruits de mer.

Ouvert du 15 mars au 30 janvier
Fermé du 1^{er} au 20 octobre
Fermé le mercredi sauf en juillet et août

Menu à partir de 21,50 € - Menu enfant à partir de 9,50 € - Groupe à partir de 25 € vins compris



Rue du Commerce
56780 **ILE AUX MOINES**
+33 (0)2 97 26 30 86
restaurant.lesembruns@orange.fr
www.restaurantlesembruns.com



ILE D'ARZ

L'ESCALE EN ARZ

Vue panoramique. Produits de la mer. Crêperie.
Ouvert du 13 mars au 1^{er} janvier 2021

Cale de Béluré - 56840 **ILE D'ARZ**
+33 (0)2 97 44 32 15 - +33 (0)6 23 49 37 68
contact@restaurant-escale.com - www.restaurant-escale.com



ARZON

CÔTÉ MER

Face à l'embarcadere de Port Navalo, Côté Mer offre une vue exceptionnelle sur le Golfe du Morbihan. Une salle panoramique à l'étage et une terrasse de 80 places sont à votre disposition afin de profiter pleinement de cette situation.

Le Chef et son équipe vous proposent une cuisine pleine de saveurs où les produits locaux sont à l'honneur. Nouveau cette année : plateaux de fruits de mer à emporter.

Ouvert du 8 février au 1^{er} novembre

Juillet-août, ouvert tous les jours

Hors-saison, fermé le jeudi

Menu à partir de 19,90 € - Menu enfant à partir de 9,50 €



20 Avenue du Général de Gaulle
56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 63 67
cotemer56@orange.fr



ARZON



LA MARINA

Venez faire une pause gourmande. Situé face à la capitainerie, on déguste des produits frais et locaux, poissons, viande locale, crêpes et galettes. Superbe terrasse dont une partie est chauffée.

Ouvert de février à décembre

Fermé le mercredi hors saison

Menu à partir de 12,90 €

Menu enfant à partir de 8,90 €

Carte traduite en anglais.



9 Quai des Cabestans - Port du Crouesty
56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 98 92
lamarina.arzon@gmail.com
www.la-marina-arzon.com



ARZON

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 « faite maison » aux saveurs tournées vers la mer. Attablez-vous et profitez de la vue imprenable sur le port !

Ouvert de mars à novembre

En juillet/août, fermé le lundi midi

Menu à partir de 25 € - Menu enfant à partir de 12 €



10/12 Bd de la Rade - Port Navalo
56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 87 99
lemarin56@hotmail.fr



ARZON



LE CARGO

Avec une vue exceptionnelle sur la mer, Le Cargo vous propose une cuisine terre et mer « fait maison » et un bar festif et convivial pour terminer vos soirées en beauté !

Ouvert des vacances de février aux vacances de Noël
Hors-saison, fermé le lundi et le mardi

Plats à partir de 12,50 €

Menu enfant à partir de 7,50 €



Port du Crouesty - Au-dessus de la Capitainerie
56640 ARZON
+33 (0)2 97 44 53 85
lecargocrouesty@gmail.com
f LE-CARGO-ARZON





ARZON

LE P'TIT ZEPH

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.

Menu du jour à l'ardoise, produits frais et de saison, plateaux de fruits de mer de nos viviers. Venez déguster une cuisine bistrannique mettant l'accent sur les produits de la mer.

Réceptions, séminaires, banquets, mariages... nous réalisons vos menus sur mesure pour que vos événements restent inoubliables.

Ouvert du 13 février au 11 novembre

Fermé le lundi en juillet et août. Fermé le lundi et mardi hors saison

Menu à partir de 26 € - Plat enfant à partir de 16 €. Menus traduits en anglais



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



Gault-Millau



SAINT GILDAS DE RUHYS

LE CASIER

Restaurant Pizzeria. Choix de menus.
Poissons, salades, moules, viandes grillées.
Spécialité : La marmite du pêcheur.

Ouvert de mi février à mi novembre

Pizzas et plats à emporter Midi et Soir



39 Rue du Général de Gaulle
56730 SAINT GILDAS DE RUHYS
+33 (0)2 97 45 30 92



LE TOUR-DU-PARC



LA CROIX DU SUD

L'établissement vous propose deux cuisines, un restaurant traditionnel et une brasserie (menu du jour- pizzas). Dans 4 salles différentes et modulables selon vos besoins. Belle terrasse sur jardin.

Ouvert toute l'année - excepté vacances de Noël
Hors-saison, fermé le dimanche soir
et lundi toute la journée
Groupe sur réservation

Menu à partir de 14.90 €
Menu enfant à partir de 7.90 €



6 Route de Pencadenic
56370 LE TOUR-DU-PARC
+33 (0)2 97 67 30 20
contact@hotel-croixdusud.com
www.hotel-croixdusud.com



SARZEAU



LE VIEUX COLOMBIER

Mathieu Thibault et Gentiane vous accueillent dans le bourg de Saint Colombier pour déguster leur cuisine traditionnelle élaborée au fil des saisons à partir de produits frais et locaux.

Ouvert toute l'année
Fermé le dimanche soir, lundi et le mercredi soir
hors saison
Fermé le dimanche soir et le lundi en juillet et août.

Menu à partir de 13,50 € ou 16,50€
Menu enfant à partir de 10,50 €



1 rue du Stang - Saint Colombier
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 43 94 40

SARZEAU



LE SUROIT

Restaurant - Bar, Plage de Banastère.

Carte variée et gourmande servie au bord de l'eau dans un cadre calme et agréable : Crêpes, pizzas, viandes, poissons, moules, fruits de mer...

Ouvert toute l'année
Hors saison : fermé le lundi
Carte à partir de 9,00 €
Menu enfant à partir de 9,00 €



4 Rue Marie Le Franc
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 67 32 56
maryselesuroit@gmail.com





SARZEAU

LA ROSE DES VENTS

Dans un cadre rustique ou jardin d'intérieur, vous dégusterez nos spécialités de la mer, foie gras maison, crêpes et galettes gastronomiques 100% blé noir de Bretagne, faites main à la demande. Et nos produits du terroir, poissons du marché.

Ouvert du 5 février au 5 janvier
Fermé le lundi

Menu à partir de 15,50 €
Menu enfant à partir de 9,20 €



5 rue Saint Vincent
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 41 93 77
www.larosedesvents.com



SARZEAU



LE PETIT PORT

Sur le joli port du Logeo, port breton authentique sur le Golfe du Morbihan, le restaurant du Petit Port, véritable «paillote bretonne», vous propose ses poissons frais, coquillages et fruits de mer, en terrasse, face au Golfe, les pieds dans l'eau.

Ouvert du 1^{er} mars au 4 novembre
En juillet/août, ouvert tous les jours
Hors-saison, fermé le mardi et le mercredi

Plats à la carte
Carte traduite en anglais et allemand



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



SARZEAU



RESTAURANT DU PORT

Sur le port de St Jacques, venez découvrir une cuisine raffinée de saison et profitez d'un cadre où l'océan est omniprésent. Poissons, viandes et fruits de mer. Deux terrasses et une véranda.

Ouvert du 1^{er} mars au 11 novembre



15 Rue du Port St Jacques
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 41 74 25
hotel-du-port-sarzeau@orange.fr
www.hotelduport-sarzeau.fr



SARZEAU



LE PIE NOIR CAFÉ à la Ferme fromagère de Suscinio

Lieu unique de la Presqu'île de Rhuy, "Le Pie Noir Café" vous accueille pour partager sur place en famille ou entre amis les produits de la ferme tels que le "Croc en Rhuy" (pain au levain et sa tome fondue) ou encore une belle planche de fromage et pour le dessert un cœur de lait et sa confiture. Pour les petits, un chocolat chaud au bon lait de vache et plein d'autres bonnes choses...

Du 1^{er} novembre au 31 mars (hors vacances scolaires), ouvert le vendredi et samedi midi et soir et le dimanche midi.

Durant les vacances scolaires d'hiver ouvert du mercredi au samedi midi et soir et le dimanche midi.

Du 1^{er} avril au 31 octobre, ouvert du mercredi au samedi midi et soir et le dimanche midi.

En juillet et août, ouvert du mercredi au dimanche midi et soir.

Fermeture annuelle du 31 décembre au 5 février.

Route Duchesse Isabeau d'Ecosse - Suscinio
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 41 85 68
tomederhuys@orange.fr
www.tomederhuys.fr





CRÊPERIES

CREPE RESTAURANTS / CRÊPERIEN / CREPERÍAS

Plan de Vannes p 75

VANNES



BALADE EN CRÊPANIE

15

100% blé noir, nos galettes sont garnies de produits cuisinés maison provenant essentiellement de commerçants ou producteurs locaux. Terrasse en arrière-cour, table à langer, chaises hautes, jeux enfants.

Ouvert toute l'année
Fermé le lundi en juillet et août
le lundi et mardi en hors saison

Menu à partir de 9,95 €
Menu enfant à partir de 7,30 €



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



VANNES



CRÊPERIE DU PORT

16

Gylaine Danet vous accueille dans sa crêperie typiquement bretonne. Les produits sont maison et sélectionnés avec soin. La maison a 4 siècles d'existence et la décoration est d'origine.

Ouvert tous les jours du 10 juillet au 31 août
Ouvert les jours fériés
Fermé le dimanche soir et le lundi en hors saison
Fermé du 6 janvier au 30 janvier

Menu à partir de 9 € - Groupe à partir de 11 €
Menu enfant à partir de 8,50 €



32 rue du Port
56000 VANNES
+33 (0)2 97 43 40 57
creperieduportvannes@gmail.com
www.creperie-vannes.fr



CRÊPERIE SAINT-GUENHAEL

17

Crêperie au cœur du centre historique de Vannes. Tout est fait maison.

Ouvert toute l'année
Hors-saison, fermé le dimanche et lundi

Menu : suggestion chaque jour
Menu à 11.60 €



23 rue Saint-Guenhael
56000 VANNES
+33 (0)2 97 47 94 94



VANNES



CRÊPERIE DAN EWEN

18

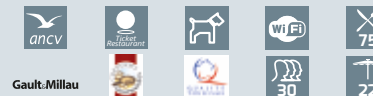
Envie d'authenticité ? La Crêperie Dan Ewen est résolument ce qu'il vous faut ! La musique celtique et le décor breton vous plongeront dans l'âme de la Bretagne profonde ! À cinq minutes du port de Vannes, entrez dans une maison à colombage du XVII^{ème} siècle, vos papilles seront délicieusement émerveillées par l'art culinaire et les saveurs du terroir, crêpes et galettes fabriquées devant vous.

Ouvert toute l'année
Hors-saison, fermé le dimanche et le lundi

Menu à partir de 12€
Menu enfant à partir de 8€
Menu groupe à partir de 15€



3 Place du Général de Gaulle - Quartier Saint Patern
56000 VANNES
+33 (0)2 97 42 44 34
creperiedanewen@orange.fr
www.creperie-danewen.fr



Gault.Millau

VANNES



MOULIN DU ROY

19

Crêperie, brasserie, nouvelle terrasse sur le port de Vannes, farine de froment et de blé noir BIO, ouvert tous les jours le midi jusqu'à 14h30 et le soir 22h30 salle chaleureuse à la décoration contemporaine.

Ouvert toute l'année

Menu enfant à partir de 7,50 €

Groupe à partir de 20 €



14 place Gambetta
56000 **VANNES**
+33 (0)2 97 61 52 78
contact@moulin-du-roy.fr
www.moulin-du-roy.fr



SÉNÉ



CRÊPERIE - SALON DE THÉ AVEL-VRAS

Crêperie salon de thé, au pied de l'église de Séné, découvrez une cuisine maison, avec une sélection de produits bio et locaux. Ouvert du mardi au samedi, tous les midis. Le soir pendant les vacances scolaires. Salon de thé ouvert de 12 à 18h.

Ouvert de février à décembre
Fermé les dimanches et lundis

Menu à partir de 15€

Menu enfant à partir de 9€



5 place de l'Église
56860 **SÉNÉ**
+33 (0)2 97 40 50 47
+33 (0)6 60 45 25 72
creperie.avelvras@gmail.com



PLOEREN



LE TEMPS D'UNE CRÊPE

Meilleure crêperie du Morbihan 2016/2017/2018 dans une ancienne bâtisse bretonne et terrasse au jardin. Galettes fines, croustillantes, crêpes généreuses garnies de produits locaux. Préparations maison.

Ouvert toute l'année

Fermé lundi et samedi midi en juillet – août

Fermé lundi, mercredi soir, samedi midi hors saison

Menu à partir de 17,50 €

9 Béléan
56880 **PLOEREN**
+33 (0)2 97 46 02 71



ARZON



LA SORCIÈRE

Dans une ancienne bâtisse bretonne, face à la mer et au pied de la plage de Port-Lenn, nous vous proposons nos spécialités de galettes fines et croustillantes au sarrasin, et nos crêpes généreuses faites devant vous.

Venez passer un bon moment en terrasse, ou sous les yeux malicieux des sorcières.

Seul ou en famille, venez découvrir notre nouvelle carte. Parking gratuit et entrée place du Taveno.

Ouvert de février à novembre.

Place du Taveno
56640 **ARZON**
+33 (0)2 97 53 87 25



Gault-Millau

déjà noté



ARZON



TY MOUSSE

Une jolie terrasse arborée et fleurie entre la plage et l'embarcadere de Port Navalo. Galettes croustillantes et généreuses avec spécialités maison, marmelade et caramel beurre salé. Moules en saison.

Ouvert toute l'année

Fermé le mardi et le mercredi hors saison



25 rue du Général De Gaulle
56640 **ARZON**
+33 (0)2 97 53 95 96





CRÊPERIE - GLACIER LES BIGOUDENS

La qualité et l'accueil sont les points forts de cette Crêperie - Glacier Artisan Labellisée Crêperie Gourmande. Des galettes de blé noir IGP, 100% sarrasin breton, sans gluten ni lactose, tournées à la minute, des glaces faites maison qui vous rappelleront votre enfance.

Produits locaux. Sur place et à emporter.
Ouvert tous les jours de Pâques à la Toussaint
Groupe sur réservation
Menu enfant à partir de 8,50 euros



9 Route du Ménéz - Penvins
56370 **SARZEAU**
+33 (0)2 97 46 08 78
lesbigoudens@hotmail.fr
www.lesbigoudens.fr



CRÊPERIE - RESTAURANT LES SALINES

Prenez place dans cette 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
Fermé le dimanche soir et lundi hors saison



11 Rue de Ker An Poul - Penvins
56370 **SARZEAU**
+33 (0)2 97 67 44 61
salinespennins@gmail.com
www.lesalines.bzh



LA CABANE DES POISSONS ROUGES

Produits locaux respectueux de l'environnement approvisionnement en circuit court. Cuisine sur place, galettes, crêpes, salades, plats végétariens, poissons, burgers, huîtres (jusqu'en juin) et moules (à partir de juin). Service continu.

Ouvert d'avril jusqu'à fin septembre,
tous les jours suivant la météo

Menu à partir de 10 €



Route du Rohu - à côté du Club Nautique
56730 **SAINT GILDAS DE RHUYS**
+33 (0)6 63 85 77 55
lacabanedespoissonsrouges@outlook.fr
www.lacabanedespoissonsrouges.fr



CUISINE BISTRONOMIQUE

GOURMET-BISTRO FOOD / GOURMETBISTROKÜCHE / COCINA BISTRÓNOMICA

Plan de Vannes p 75



CÔTÉ PATIO

VANNES

20

Rénovée en 2018, notre brasserie contemporaine propose une cuisine innovante. Ici la carte évolue au fil des saisons pour vous proposer le meilleur du terroir breton. Laissez-vous tenter par notre menu signature composé d'oeufs cocotte magiques et de viandes flambées. Envolée de couleurs et lumière dans la salle pour une ambiance décontractée. Aux beaux jours, profitez du patio, véritable oasis au cœur de Vannes. Ouvert toute l'année - Fermé le dimanche midi
Menu à partir de 14,90 € - Menu enfant à 9 €
Groupe à partir de 17,50 €



6 place de la libération
56000 **VANNES**

+33 (0)2 97 63 20 20
restaurant@bestwestern-vannescentre.com
www.bestwestern-vannescentre.com



Gault: Millau



L'ARDOISE

VANNES

21

Cuisine du marché, produits frais, locaux et bio.
Ouvert toute l'année du mardi au samedi.

25 bis rue Maréchal Leclerc - 56000 **VANNES**
+33 (0)9 51 73 27 66
lardoise.vannes@gmail.com



À L'IMAGE SAINT ANNE

VANNES

22

Cette table de renommée depuis 1948 et labellisée Maître Restaurateur, propose une cuisine traditionnelle et créative, 100% fait Maison. Salle privative et accueil de séminaires.

Ouvert toute l'année
Fermé le vendredi soir, dimanche soir et samedi

Menu à partir de 15,90 €
Menu enfant à partir de 10,50 €
Groupe à partir de 17,50 €



8 place de la libération
56000 **VANNES**

+33 (0)2 97 63 27 36
info@kyriad-vannescentre.com
www.kyriad-vannes.fr



VANNES



EMPREINTE

23

Empreinte, c'est un restaurant chaleureux, minutieusement animé par la passion de Marine et Baptiste, restaurateurs prévenants et amoureux des produits, circuits courts, locaux et vins biodynamiques.

Ouvert toute l'année
Juillet-août, fermé le dimanche et lundi
Hors-saison, fermé le dimanche et lundi

Menu à partir de 25€



15 place Valencia
56000 VANNES
+33 (0)2 97 46 06 42
www.empreinte-restaurant.fr



Gault-Millau



VANNES



LE GEORGES

24

Dans un cadre élégant et convivial, le Georges met à votre disposition des espaces pour vos repas et pauses gourmandes. Découvrez une cuisine bistronomique et subtile, composée de produits de saison.

Ouvert du lundi au vendredi midi et soir

Menu à partir de 19,90 €
Menu enfant à partir de 8 €
Groupe à partir de 18 €



36 rue des Grandes Murailles
56000 VANNES
+33 (0)2 30 30 83 08
vannes.pompidou@kyriadprestige.fr
www.kyriad-vannes-centre.com



VANNES



PIANO BARGE

25

Une cuisine raffinée proposée par un chef maître restaurateur, un lieu original et chaleureux idéal pour vos réceptions, repas de groupe, séminaires. Un café concert unique pour grignoter et boire un verre.

Ouvert toute l'année
Fermé les dimanches et lundis

Menu à partir de 20,50 € TTC (midi)
Menu enfant à 12,50 € TTC
Menu groupe à 34,50 € TTC (soir)



Parc du Golfe
56000 VANNES
+33 (0)2 97 47 76 05
pianobarge@gmail.com
www.pianobarge.com



VANNES



ROZILI

26

Le Rozili vous accueille dans une ambiance chaleureuse et dynamique. L'établissement dispose d'une vue sur le Golfe du Morbihan. Pour accompagner vos mets nous vous proposons une carte de vins à prix et une carte de vin au verre. Nous travaillons les produits frais de fournisseurs locaux.

Ouvert toute l'année sauf lundi soir, mardi soir, mercredi et dimanche soir

Menu à partir de 22,80 € - Groupe à partir de 48 €
Menu enfant à partir de 10 €



178 avenue du Maréchal Juin
56000 VANNES
+33 (0)9 81 18 16 09
www.rozili.fr



VANNES



LE SOUS-SOL

27

Cuisine gourmande et raffinée mettant en avant les produits frais, locaux et de saison. Lieu atypique, décoration soignée et ambiance cosy.

Ouvert toute l'année - Fermé le dimanche et lundi toute l'année + samedi midi en hors saison

Menu à partir de 17 € - Menu enfant à 12 €
Groupe à partir de 29 €



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



PLOEREN



KINO - BIO GOLFE

Kinoa, est le restaurant bio du pays de Vannes depuis plus de 10 ans. Chaque jour un menu créatif, végétarien avec ou sans viande ou poisson, à base de produits bio, frais et de saison. Sur place ou à emporter.

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30
sauf dimanche et jours fériés

Menu à partir de 13 €
Menu enfant à 8,50 €

7 avenue Louis de Cadoudal - ZC de Luscanen
56880 PLOEREN
+33 (0)2 97 62 20 86
kinoa@biogolfe.fr
www.biogolfe-biocoop.fr



SAINT GILDAS DE RHUYS



CAVE DE RHUYS

Au cœur du bourg, l'établissement respire le bien être et l'accueil souriant donne envie d'y faire une halte amicale, familiale ou de finaliser les rendez vous de travail pour un verre ou un repas. La Cave de Rhuys c'est à la fois un bar à vin, un restaurant avec des plats maison, tapas chaudes ou froides, des planches de charcuteries italienne et ibérique. Les passionnés seront ravis et les connaisseurs comblés par les 500 références de vins France et étrangers à découvrir dans la Cave à vin. Il ne faut pas oublier la convivialité du lieu avec un jardin verdoyant où il fait bon prendre un verre ou partager un repas dès que le soleil pointe son nez. En plus, les enfants ont un espace récréatif sécurisé dédié dans l'espace à ciel ouvert. Et ce n'est pas fini, La Cave de Rhuys ouvre pour les matinaux mais aussi pour les amoureux des soirées tardives avec à la clef parfois des soirées à thème.

Fermé le mercredi et dimanche soir hors saison
Ouverture tous les jours, en saison de mi juillet à fin Août



25 rue du Général De Gaulle
56730 SAINT GILDAS DE RHUYS
+33 (0)2 97 54 60 88
cavederhuys@gmail.com



SARZEAU



LA POINTE

Café - Restaurant - Bar - Tapas

Une pointe de plaisir pour un instant de lâcher prise !
Mariages & accueil de groupes - Activités nautiques
- Concerts.
Une équipe à votre service. Produits locaux cuisinés
"maison" et vue à 270° sur l'océan !

Ouvert de début avril à fin octobre, tous les jours.
Fermé le dimanche soir et le lundi hors saison

Menu enfant à partir de 9,50 €



12 Route de la Chapelle - Penvins - 56370 SARZEAU
Centre Nautique de Sarzeau
+33 (0)2 97 62 26 84
contact@lapointe-penvins.com
www.lapointe-penvins.com



SAINT GILDAS DE RHUYS



CAFÉ DE LA PLACE

Le Café de la Place est un véritable lieu de vie au cœur du village de Saint gildas de Rhuys. Ouvert tous les jours de l'année, le Café de la Place propose une cuisine traditionnelle et gourmande ainsi qu'une belle sélection de vins.

Idéalement situé face à l'Abbatiale sur la place du marché.
Recommandé par le guide du routard depuis 2012.

Ouvert toute l'année



11 Place Monseigneur Ropert
56730 SAINT GILDAS DE RHUYS
+33 (0)2 97 45 24 68



SARZEAU



CAFÉ DU LOGEO

Le Café du Logeo situé sur le Port du Logeo en Presqu'île de Rhuys, avec une vue exceptionnelle sur le Golfe du Morbihan.
Paillote les pieds dans l'eau.
Dégustation d'huîtres !
Cocktails, planches dégustation.
Recommandé par le Guide du Routard.

Ouvert pour la saison 2020

Qual des voiliers - Le Logeo
56370 SARZEAU



SARZEAU



LE MUR DU ROY

Les nouveaux propriétaires ont le plaisir de vous faire découvrir leur cuisine Franco-espagnole. Grâce à son cadre idyllique, venez profiter d'un verre en terrasse, d'un déjeuner ou d'un dîner.

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

Menu à partir de 26 €
Menu enfant à partir de 15 €



43 chemin du Mur du Roy - Penvins
56370 **SARZEAU**
+33 (0)2 97 67 34 08
contact@lemurduroy.com
www.lemurduroy.com



ARZON



JOA CASINO RESTAURANT LE JULES VERNE

C'est dans une ambiance moderne et chaleureuse que toute l'équipe du Casino JOA d'Arzon vous accueille 7j/7. Deux offres All inclusives sont proposées pour allier gastronomie et loisir :

JOABOX DÉCOUVERTE 28€ :
Entrée + plat/plat + dessert, 1 verre de vin,
1 café + 1 cocktail + 10€ de jetons

JOABOX GOURMANDE 40€ :
Entrée, plat, dessert, 2 verres de vin,
1 café + 1 cocktail + 1 café + 15€ de jetons

Rond-Point du Crouesty
56640 **ARZON**
+33 (0)2 97 53 99 44
www.joa-casino.com - contact-arzon@joa.fr
f CasinoJOA.Arzon/ @casinojoaarzon/



LE HEZO



LE PAS SAGE

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. Séminaires, groupes, associations et individuels.

Ouvert toute l'année
Ouvert 7j/7 en juillet/août
Hors saison fermé le dimanche

Menu à partir de 11,90 €
Menu enfant à partir de 8,50€



2 Rue Er Vreneguy
56450 **LE HEZO**
+33 (0)2 97 43 90 44
contact@lepassagehezo.fr
www.lepassagehezo.fr



BARS/BRASSERIES

BARS, BRASSERIES / BARS, BRASSERIEN / BARES, BRASERÍAS

Plan de Vannes p 75

VANNES



LE BISTROT DE LA GARE

28

Le Bistrot de la gare, c'est une ambiance conviviale face à la gare de Vannes pour vos repas de famille, d'affaires et séminaires.

Petit déjeuner, carte variée, plat du jour maison, snacking sur place et à emporter : un délice, vous n'avez plus qu'à choisir.

Ouvert toute l'année
Formules à 14,90 € et 18,90 € / Snacking à emporter
Groupe à partir de 14,90 €



28 avenue Favrel et Lincy
56000 **VANNES**
+33 (0)2 97 62 03 08
http://bistrot-de-la-gare-vannes.business.site/



VANNES



AWEN BREW PUB

29

Awen, bien plus qu'un Pub !
Ici : On brasse ! bières brassées sur place. On boit !! grand choix de bières pression, alcools, cocktails maison. On mange !! planches, fish and chips, burgers, moules frites. On s'amuse !!! Concerts, events, sports.

Ouvert toute l'année 6j/7 le midi / Bar tous les soirs.
Menu à partir de 12 €
Menu enfant à partir de 7,50 €



1 rue Gilles Gahinet - Parc du Golfe
56000 **VANNES**
+33 (0)2 97 47 60 22
contact@brasserie-awen.bzh
www.brasserie-awen.bzh



VANNES



L'Océan

30

Depuis bientôt 50 ans, la brasserie familiale du port de Vannes et son équipe vous accueillent, midi 12h-15h, soir 19h-23h, menu à partir 16.50€, enfant 7.90€.

Le bar ouvre à partir de 7h jusqu'à 23h.

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 16,50 €
Menu enfant à partir de 7,90 €



4 place Gambetta
56000 VANNES
+33 (0)2 97 47 00 10
contact.locean56@gmail.com
www.hotel-locean-vannes.fr



VANNES



CITRON ET MELON D'EAU

31

Café-popote-brunch lieu chaleureux proposant des plats, des boissons et des pâtisseries toute la journée. Brunch le dimanche. Une carte qui change chaque jour. Produits frais, locaux et faits maison.

Ouvert toute l'année
Fermé lundi après midi et mardi

Plat de 7€ à 11,50€
Dessert de 1€ à 4,50€



8 Rue Saint Nicolas
56000 VANNES
+33 (0)9 87 76 17 65
citronetmelondeau@gmail.com



SARZEAU



LE FURIBARD

Lieu de vie atypique, musical, joyeux et festif. Restauration de produits locaux cuisinés « maison ». Bar à Cocktail de plage et planche apéro. Soirée concert et scène ouverte. Accès direct à la plage.

Ouvert tous les jours, du 11 avril au 20 septembre

Menu à partir de 10,90 €
Menu enfant à partir de 8 €



Plage du Rohaliguen, Parking de la Plage
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 48 13 15
lefuribard@gmail.com



ARZON



LE GREEN

Sur le Port, terrasse ensoleillée, idéale pour une pause café, mojito, coupe glacée, crêpe... L'équipe du Green vous accueille dans une ambiance chaleureuse et musicale. Chaque midi, de 12h à 15h, vous apprécierez nos spécialités maison : tartes salées, salades, burger... ou le célèbre Chawarma.

Ouvert tous les jours de février à novembre
Menu enfant à partir de 8 €



Place des Huniers - Port du Crouesty
56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 91 94
www.fb.com/barlegreen



ARZON



LE CAP HORN

Toute l'année 7 jrs/7, jouez les boucaniers avec une équipe très accueillante, bien rodée et des assiettes qui reflètent la générosité du Chef et de Romuald.

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 11,90 €
Menu moussillon 8,90 €
Carte traduite en anglais



39 Quai des Voiliers - Port du Crouesty
56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 60 04
lecaphorn@orange.fr
www.restaurant-lecaphorn.fr



SAINT GILDAS DE RHUYS



LE P'TIT BISTRO

Café / Brasserie chaleureux dans le bourg de St Gildas de Rhuy. Coin terrasse ombragé l'été et cheminée l'hiver. Possibilité de boire un verre toute la journée ainsi que des goûters faits maison.

Ouvert de février à décembre
Fermé le jeudi en saison.
Fermé le mercredi soir, jeudi
et dimanche soir hors saison.



3 rue du Général De Gaulle
56730 SAINT GILDAS DE RHUYS
+33 (0)2 97 45 13 13
leptitbistro56@gmail.com
fb.me/leptitbistro56





Visiter le Golfe du Morbihan avec Philippe Gloaguen, fondateur du Guide du Routard : golfedumorbihan.bzh



Rencontre avec Philippe Gloaguen, FONDATEUR DU GUIDE DU ROUTARD

LE GOLFE DU MORBIHAN C'EST LA RENCONTRE AVEC L'EXCEPTIONNEL. PHILIPPE GLOAGUEN NOUS LIVRE SES MEILLEURES RENCONTRES AVEC LA MER, LA NATURE, LA CULTURE, LE TERROIR ET LES MÉGALITHES.



Votre rencontre avec la mer ?

Lorsque nous avons présenté la première édition du guide du Golfe du Morbihan, le lancement s'est fait sur un bateau de croisière au départ de Vannes. J'étais très ému car nous sommes partis du quai Loïc Caradec, mort en mer dans les années 85. Loïc Caradec était mon témoin de mariage.



Votre rencontre avec la nature ?

La nature, ce sont les balades à pied sur des rives extrêmement vierges et sauvages. Les descendants d'Astérix ont dû connaître à peu près le même environnement et ça c'est quand même très fort !



Votre rencontre avec la culture ?

La culture, c'est le château de Suscinio, un château médiéval extrêmement bien préservé. Les architectes et les ouvriers de l'époque avait une grande connaissance de leur métier. C'est un château absolument magnifique !



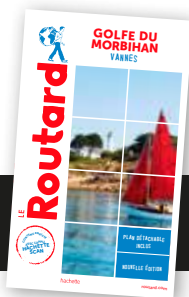
Votre rencontre avec le terroir ?

Le terroir pour moi c'est la cuisine et plus particulièrement le kig ha farz, une potée bretonne que l'on m'a servie un soir dans une chambre d'hôtes du Golfe. Ce fut un grand moment parce que ma tante nous cuisinait ce plat quand je passais mes vacances à Douarnenez.



Votre rencontre avec les mégalithes ?

Je me souviendrai toujours de cette petite balade en bateau sur le Golfe du Morbihan, au cours de laquelle j'ai pu voir les mégalithes d'Er Lannic sortir de l'eau. Je ne savais pas que la Bretagne était si belle et si riche. Allo l'Unesco ?



En vente en librairie, à l'office de tourisme et chez nos partenaires.
12.90 € - Sortie avril 2020

CUISINE DU MONDE

INTERNATIONAL FOOD / INTERNATIONALE KÜCHE / COCINA DEL MUNDO

Golfe du Morbihan
Vannes
TOURISME

VANNES



VIRGIN BREIZH DINER

32

Face à « Vannes et sa femme », le Virgin Breizh Diner est un restaurant américain ambiance sixties ! Découvrez notre cuisine américaine préparée sur place avec des produits frais par notre Chef et son équipe : burgers, hot-dog, frites fraîches maison, salades, Chili, plats végétariens, vegans et sans gluten, bières et sodas américains, glaces artisanales, milkshakes et pâtisseries maison.

Ouvert toute l'année
Juillet-août, fermé le lundi
Hors-saison, fermé le dimanche et lundi
Menu enfant à partir de 9€



8 rue Bienheureux Pierre-René Rogue
56000 VANNES
+33 (0)2 97 47 21 94
www.virginbreizhdiner.fr



VANNES



MEXICAN'S TEX MEX

33

Venez découvrir une déco typique et colorée pour déguster nos plats : fajitas, taco shells, burrito, tapas, salades, chili, quesadillas....

Menu Las Vegas à 27 € offert, si vous faites un double six !

Ouvert toute l'année
Fermé dimanche et lundi

Menu à partir de 13 €
Menu enfant à partir de 6 €



13 place Maurice Marchais
56000 VANNES
+33 (0)2 97 47 69 91
texmex.vannes@gmail.com
www.texmex-vannes.com



SARZEAU - ARZON - SURZUR - THEIX-NOYALO - SÉNÉ



PIZZA RHUYS

20 pizzas garnies d'ingrédients locaux, bio, italiens (saumon fumé à Sarzeau, Andouille de Vannes), toutes possibles Sans gluten. Pizza vegan, pizza dessert, pizza du mois, pizza Biodélice 100% BIO. Certifiée BIO par Ecocert, la pâte est préparée avec de l'eau osmosée, de la farine, de l'huile d'olive et du sel de Guérande. Champion de France 2013, vice champion d'Europe 2011.

Ouverts toute l'année

5 points fixes ouverts le soir : Sarzeau +33 (0)7 62 76 79 01, Arzon +33 (0)2 97 47 57 34, Surzur +33 (0)6 50 53 80 71, Theix +33 (0)2 97 67 90 13, Séné (Poulfanc) (midi et soir) +33 (0)2 97 43 73 49

Tournée camion +33 (0)6 68 32 30 00

(jeudi marché de Sarzeau, vendredi soir à St Armel, samedi soir à St Gildas, dimanche au marché de St Gildas, dimanche soir à Penvins)

SARZEAU & ARZON : distributeurs automatiques de nos pizzas fraîches froides ou chaudes 24H/24

Points fixes SUPPL. Juil/Août ouverts le soir :

Penvins, St Jacques, St Gildas, Le Logeo, Le Roalliguen + tournée camping en camion (voir site web)



contact@pizza-rhuys.com
www.pizza-rhuys.com



SARZEAU



VALENTINO !

Le QG Gourmand !

Pizzas - Burgers - Salades - Pâtes. Mais aussi ... une sélection de bières et de vins de qualité. Notre pâte à pizza, nos buns, nos frites, nos pâtes, nos desserts : tout est fait maison. Tous nos plats sont concoctés avec des produits et des ingrédients de qualité.

Entre collègues, en famille ou entre amis, venez partager un bon repas dans une ambiance conviviale. Menu et coin enfants. Tous nos plats sont disponibles à emporter. Carte spéciale livraison le soir sur toute la presqu'île + St Armel, Le Hezo, Surzur, Le Tour du Parc.

Ouvert toute l'année, midi et soir

Tous les jours Juillet/Août sauf dimanche midi

De Sept à Juin : fermé le lundi soir, mardi soir et dimanche midi

Menu enfant à partir de 7,90 €

23 rue Adrien Régent
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 41 76 51
www.restovalentino-sarzeau.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

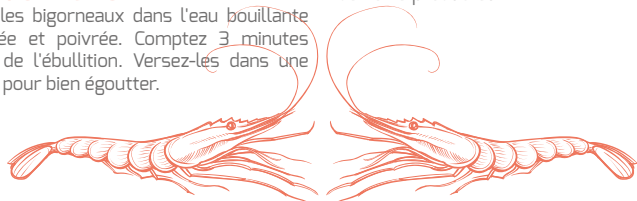
Plongez les homards dans l'eau bouillante, bien salée. Après l'ébullition comptez 15 à 20 minutes, puis égouttez et laissez refroidir.

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.

ET DEMANDEZ CONSEIL

à votre poissonnier ou auprès de votre producteur.



DÉGUSTER DES HÙÎTRES CHEZ UN PRODUCTEUR

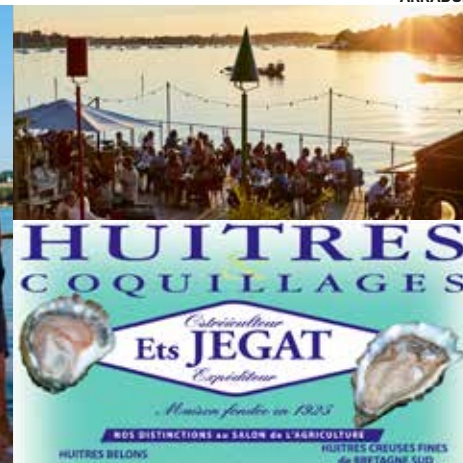
TASTE OYSTERS IN AN OYSTER FARM / PROBIEREN SIE AUSTERN BEI EINEM AUSTERZÜCHTER / DEGUSTAS OSTRAS CON UN OSTRICULTOR

Golfe du
Morbihan
Vannes
TOURISME

DÉGUSTER DES HÙÎTRES CHEZ UN PRODUCTEUR

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

ARRADON



MAISON JÉGAT

Maison fondée en 1925, la Maison Jegat 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.

De Pâques à la Toussaint, une terrasse de dégustation est ouverte.

Vente d'huîtres du lundi au samedi à l'établissement. Le dimanche, dans le bourg d'Arradon de 9h à 13h.

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



ARRADON

LES BELLES D'IRUS

Venez déguster des huîtres les pieds dans l'eau.
Ouvert d'avril à octobre
Pen Er Men
56610 ARRADON
+33 (0)2 97 44 74 47 ou +33 (0)9 73 23 11 97
lesbellesdirus@gmail.com - www.leberrigaud-huitres-morbihan.com

DÉGUSTER
DES HÙÎTRES

DÉGUSTER DES HÙÎTRES CHEZ UN PRODUCTEUR

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

BADEN



L'HÙÎTRE LA TOULVERNE & LA CABANE À HÙÎTRES

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'ostreiculteur.

Une vue unique sur la rivière d'Auray, les sept îles, la pointe du Blair, 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 novembre
Hors-saison, fermé le lundi et le mardi
Menu à partir de 20 €

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



LARMOR-BADEN



ETS GOUGUEC - PRODUCTEUR

Ostreiculteurs dans le Golfe du Morbihan, les établissements Gouguez vous invitent à déguster leurs fruits de mer toute l'année.

* La dégustation : en terrasse, les pieds dans l'eau avec un cadre magnifique. Nous vous proposons des moules et coques chaudes (sans frites), de l'assiette de 6 huîtres au plateau de fruits de mer avec homard, des rillettes de la mer et bien sûr la mayonnaise maison.

* La vente à emporter : Tous nos produits en plateau ou en sachet.

* Livraison de nos fruits de mer en pays de Vannes et Auray. Expédition de nos huîtres en France.

Ouvert tous les jours du 1^{er} février au 31 décembre

Menu à partir de 7 €



Pen-En-Toul
56870 **LARMOR-BADEN**
+33 (0)6 42 56 39 06
gouguez@yahoo.fr
www.achat-huître-en-ligne.fr



DÉGUSTER DES HÛÎTRES CHEZ UN PRODUCTEUR

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

LARMOR-BADEN



CHEZ LUCIEN - ETS CRENEGUY

Nicolas Crénéguy, 5^e génération d'ostréiculteurs, vous invite à savourer sa sélection de fruits de mer :

- * Huîtres Multimédaillées au Concours Général Agricole
- * Coquillages & crustacés issus de la pêche locale.
- * Sélection de vins, tartares d'algues bio et autres préparations de la mer.

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

Là, tout n'est qu'iode et beauté, Huîtres, calme et dégustez.

Vente à emporter de coquillages et crustacés à la boutique.

Hors saison, vente directement au chantier (02 97 57 16 48).

Ouvert d'avril à septembre

Menu à partir de 8 €



20 rue de Pen Lannic
56870 LARMOR-BADEN
+33 (0)2 97 58 04 76 - +33 (0)6 18 48 28 43
communication@huitres-creneguy.fr
www.huitres-creneguy.fr



SÉNÉ



LA BELLE D'ILUR

Dans un cadre idyllique, à seulement cinq minutes de Vannes direction SÉNÉ Port-Anna, nous vous attendons pour vous offrir une pause détente face au Golfe du Morbihan. Notre production d'huîtres issue du captage naturel, ce qui veut dire sans triplé sans antibiotique saura vous ravir grâce à notre savoir-faire professionnel. Ainsi que la dégustation d'autres produits coups de cœur de notre région.

Ouvert toute l'année
Tous les jours de 11h à 21h

Menu à partir de 7 €
Menu groupe à partir de 7 € (verre de vin compris)



Route de Badel
56860 SÉNÉ
+33 (0)6 37 29 86 20
native.ostrea@sfr.fr
www.labelledilur-56.fr



SÉNÉ

CAPTAIN MARÉE

Vente & dégustation face à la mer. Groupe & séminaire.

Ouvert toute l'année

Route du Badel

56860 SÉNÉ

+33 (0)6 61 87 87 13

contact@captainmaree.com - www.captainmaree.com

SARZEAU



LES VIVIERS DU RUAULT

C'est dans un cadre paradisiaque que Pierrick, ostréiculteur depuis plus de 20 ans, et sa compagne Marina vous ouvrent les portes de leur vivier et proposent à la vente, leurs huîtres du Golfe, médaillées en 2018 et 2019 (or et bronze) au salon de l'agriculture à Paris, ainsi que divers coquillages et crustacés (selon saison).

De pâques à fin septembre, laissez vous tenter par une dégustation de leurs produits, "les pieds dans l'eau" devant une vue imprenable sur les îles du Golfe du Morbihan... " le paradis sur terre"...

Ouvert toute l'année

D'avril à septembre : ouvert 7/7 vente + dégustation

D'octobre à mars : ouvert 6/7, fermé dimanche et mercredi AM pour uniquement vente au détail

Assiette dégustation à partir de 7,50 €

117 Route de la pointe du Ruault
56370 SARZEAU
+33 (0)6 62 80 51 36
lesviviersduruault@laposte.net
f Les Viviers du Ruault Ets LE THIEC



50

SARZEAU



LES VIVIERS DU LOGEO

Les NEVEU, 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. Ils les vendent toute l'année sur place. C'est dans ce cadre idyllique que sont ancrées les 2 terrasses de dégustation ouvertes de juillet à septembre. Ils se déplacent, sur les marchés parisiens, pour vous les proposer les week-ends de septembre à mai.

Vente à l'entreprise toute l'année de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30
(sauf pendant les marées basses)

Ouverture du magasin :

Pendant les fêtes de fin d'année, les week-ends de mai, juin et jours fériés de 9h à 12h30 et de 16h à 19h.

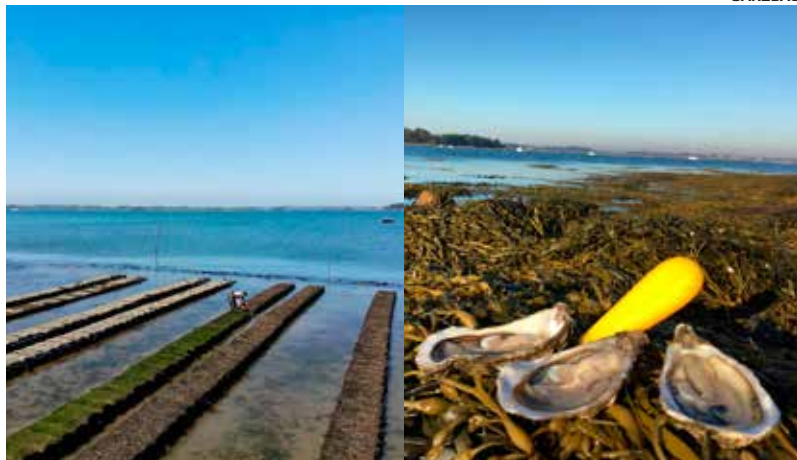
De juillet à mi-septembre : du lundi au samedi de 9h à 20h et le dimanche de 9h à 13h.

33 chemin Chicotienne
Le Logeo
56370 SARZEAU
+33 (0)9 66 84 80 90
www.les-viviers-du-logeo.com



DÉGUSTER DES HÛÎTRES CHEZ UN PRODUCTEUR

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



SARZEAU

LES PARCS DU SCLUZE

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

Venez profiter d'un cadre exceptionnel et reposant d'avril à fin septembre pour y déguster nos produits sur une terrasse "les pieds dans l'eau".

Vente au détail toute l'année

Dégustation d'avril à septembre

Fermé le dimanche et lundi hors saison

Le Scluze - Brillac
56370 **SARZEAU**
Dégustation et Réservation : +33 (0)6 85 14 51 90
Vente au détail - Contact : +33 (0)6 73 92 44 32
lesparcsduscluze@gmail.com - www.lesparcsduscluze.fr



AUX FILLES DES MARÉES

Marine et Nathalie, ostréicultrices, vous proposent des huîtres de leur production. Chantier authentique et ambiance familiale, elles vous accueillent pour le plus grand plaisir de vos papilles !

Ouvert toute l'année

Juin - Juillet-août : du jeudi au samedi de 10h à 12h et de 16h à 18h30, le dimanche de 10h à 13h

Hors-saison : sur commande ou vendredi et samedi de 10h à 12h et 14h30 à 17h.

108 Route de la pointe du Ruault
56370 **SARZEAU**
+33 (0)2 97 41 73 11
+33 (0)6 84 99 39 01
f aux filles des marées



SARZEAU



LA NURSERIE DU GOLFE SPIRU'BREIZH

1^{er} chantier connecté de France.

Dégustation d'huîtres affinées à la Spiru'Marine fraîche produite sur place et Apéri Triskel.

Du mercredi au dimanche, terrasse posée sur la mer et Espace privatisable pour tous vos événements (séminaire, mariage, anniversaire...).

Un Lieu magique, un Site remarquable.

Simple mais très bon (Routard).



Ouvert à partir d'avril - Visite de la ferme de 11h à 12h avec guide ou interactive (quizz enfants) : 5 €

Pointe de Bénance
56370 **SARZEAU**
+33 (0)6 79 93 84 54
lanurseriedugolfe@gmail.com



LE TOUR DU PARC



LE CHANTIER

Vous êtes à la recherche d'un endroit calme et authentique ? Alors, venez vous perdre «au Chantier», en bordure de la rivière de Penerf, où vous serez accueillis en toute simplicité, pour y déguster huîtres et coquillages. Visite guidée animée par Armelle Farrel. Tél : 06 98 19 58 86.

Ouvert d'avril à septembre

Ouvert tous les jours en juillet/août

29 couverts en terrasse

Route de la Cale - Pencadenic
56370 **LE TOUR DU PARC**
+33 (0)6 98 19 58 86
olivier.legangneux@gmx.fr





Plan de Vannes p 75



CIDRERIE DU GOLFE

Ici tout est bio, traditionnel, naturel et sans soufre : jus de pomme, 8 cidres typés, eau de vie, vinaigre. Dégustation gratuite et visite sur demande. Tout ça dans un écrin de verdure et de sourire.

Ouvert toute l'année
Du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h, sauf juillet et août ouvert jusqu'à 18h30



Le Moustoir - Chemin de Talhouarch
56610 **ARRADON**
+33 (0)9 80 67 61 75 - +33 (0)6 95 81 43 76
contact@la-cidrerie.fr
www.la-cidrerie.fr



CIDRERIE DISTILLERIE DU GORVELLO

Producteur distillateur de Fine Bretagne AOC, Pommeau de Bretagne AOC, Petit Prince Guillevec, Fleur de cidre, cidres de Bretagne IGP, jus de pomme, vinaigre de cidre. À l'année, dégustation-vente au chai de notre production. En juillet/août : visite commentée gratuite du domaine, le vendredi à 11h.

Ouvert toute l'année : Hors saison, du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h en juillet-août, du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Fermeture annuelle 1^{ère} quinzaine de janvier.

Route de Pébeyec - Le Gorvello
56250 **SULNIAC**
+33 (0)2 97 54 04 11
contact@distilleriedugorvello.fr
www.distilleriedugorvello.fr



LE HEZO



LA MAISON DU CIDRE

Producteurs de cidres et jus de pomme fermier depuis 3 générations, nous vous proposons une visite découverte et dégustation au sein de notre musée, dans un cadre authentique. Brute, douce ou fruitée, c'est une visite rafraîchissante au cœur de la tradition. Parcours ludique pour les enfants pour trouver le nom de notre mascotte. Possibilité de dégustation sans visite.

La Maison du Cidre a obtenu en 2017-2018-2019 le Prix d'Excellence.

Boutique ouverte toute l'année. Différents produits du terroir vous sont proposés.

Ouvert toute l'année
Fermé le dimanche hors été
Groupe sur réservation

Tarif adulte : 5 € - Gratuit pour les enfants qui accompagnent leurs parents



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



SURZUR



BRASSERIE DE RHUYS

Production de la P'tite Mamm, bière bio et locale à base d'orge cultivée à Sarzeau et houblons du 56. Vente directe, bar, vins bio, whisky, rhums, cidres - Tisanes, sirops. Location tireuse et fûts. Atelier brassage pour apprendre à fabriquer sa propre bière. Atelier cosmétique avec ArtTizan.

Marché de Sarzeau et en été Arzon, St Gildas. Vendredi 10h à 12h30 et 17h à 19h. Jeudi 17h à 19h - (De mars à décembre). Mercredi 17h à 19h - (juillet et août) Visites guidées le vendredi à 11h uniquement.

ZA de Lann Borne
56450 **SURZUR**
+33 (0)6 08 84 53 06
contact@brasserielehrhuys.com
www.brasserielehrhuys.com



SAINT NOLFF



BRASSERIE LA DILETTANTE

Nous proposons des bières artisanales biologiques produites et conditionnées dans notre local. Vente directe, bar, cave à vin, soirées à thèmes, location de tireuses. Visites guidées sur réservation. Les horaires de la cave : du lundi au samedi de 10h à 18h - Le bar : jeudi et vendredi de 14h à 21h et le samedi de 13h à 20h. Visites guidées le samedi toute l'année. Le mercredi, jeudi et samedi en juillet et en août, sur réservation uniquement. Ouvert toute l'année - Hors saison : fermé le dimanche Juillet-août : fermé le dimanche et jours fériés

9 rue Gutenberg
56250 **SAINT NOLFF**
+33 (0)2 52 32 14 11
laflammebar@gmail.com
 www.facebook.com/laflammebar



ELVEN



AUX CHAMPS

Le magasin de producteurs «Aux Champs» vous propose toute l'année des produits locaux, frais, bio : légumes, viande, fromage, pain, bière, crêpes et encore plus ! Venez rencontrer nos producteurs et artisans.

Ouvert toute l'année
Les mardis de 15h30 à 19h00
Les vendredis de 15h30 à 19h00
Les samedis de 9h30 à 12h30

36 avenue de Largoët
56250 **ELVEN**
+33 (0)6 29 65 90 19
 facebook@Aux champs



THEIX-NOYALO - PLOEREN - SAINT-AVÉ

vos magasins et votre restaurant DU PAYS DE VANNES

La BIO
—rassemble—

biocoop
BIO GOLFE
KNOA

Coopérative de consommateurs depuis 1989

Horaires et informations supplémentaires : www.biogolfe-biocoop.fr

BIO GOLFE ÉPICERIE - BOUCHERIE - TRAITEUR - RESTAURANT

4 magasins bio : Epicerie-Boucherie-Traiteur - 1 Restaurant
Bio et local c'est idéal !
Depuis 1989, la coopérative Bio Golfe privilégie les producteurs locaux pour vous offrir une large gamme de produits bio : 50% de nos fournisseurs sont bretons, 25% morbihannais !
La bio, l'éthique, l'écologie, le zéro déchet, telles sont les valeurs que partage Bio Golfe avec Biocoop.

Horaires : du lundi au samedi sauf jours fériés
Magasins : voir site Internet
Restaurant : 12h00 à 14h30

4 rue Jacques Cartier 56450 THEIX-NOYALO	7 avenue Louis de Cadoudal 56880 PLOEREN	5 rue Marcel Dassault 56890 SAINT-AVÉ	Place de l'église 56250 TREFFLÉAN
--	--	---	---

+33 (0)2 97 47 02 01
www.biogolfe-biocoop.fr



VANNES



LES PRODUCTEURS DU COIN

34

Les producteurs du coin vous proposent toute l'année, au fil des saisons, des produits bio et locaux ; Légumes, fromages, viandes, pains, crêpes, cidre, chocolats...
En vente directe et sans intermédiaire.

Ouvert toute l'année
Les mercredis et vendredis de 15h30 à 19h
et les samedis de 9h30 à 12h30

6 allée du Dolmen
56000 VANNES
+33 (0)6 58 36 41 00
lesproducteursducoin@gmail.com



SÉNÉ



LE LOCAL BIO

L'association « Le Local Bio » du producteur au consommateur. Venez découvrir des produits frais et bio et partager avec les producteurs & artisans locaux.

Ouvert toute l'année
Les mercredis de 8h30 à 19h
Les vendredis de 15h30 à 19h
Les samedis de 8h30 à 13h

7 rue d'Alsace
56860 SÉNÉ
+33 (0)7 50 27 98 16
produitlocalbio@gmail.com
lelocalbio.e-monsite.com



SARZEAU



COURT CIRCUIT

Résultat d'une démarche collective regroupant une quarantaine 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...

Ouverture :
À l'année, mercredi et vendredi 14h30 à 18h30.
En juillet et août mercredi de 10h à 13h et
de 14h30 à 18h30 le vendredi de 14h30 à 18h30.

Zone de Kerollaire - 3 Impasse de l'Île aux Oeufs
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 47 56 82
courtccircuit.asso@gmail.com
www.magasincourtccircuit.com



VANNES



Marché alimentaire et restauration
Le matin du Mardi au Dimanche

LES HALLES DE VANNES

35

Véritable institution de la vie locale, lieu de rencontre des bons produits, des goûts et des saveurs, les Halles des Lices sont emblématiques de ce qui se fait de mieux dans nos terroirs, qu'ils soient bretons ou d'ailleurs. Situées au cœur historique de la ville, nos Halles vous accueillent chaque matin, six jours sur sept et toute l'année. Elles s'organisent autour de trente et un commerçants et douze producteurs locaux (écaillers, fromagers, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, primeurs, charcutiers, mais aussi bouchers, poissonniers, traiteurs, crêpiers, épiciers, caviste, producteurs de champignons, oeufs, fromages, viandes fermières et tisanes) qui s'emploient chaque jour à vous conseiller, vous étonner et vous satisfaire.

Ouvert de 8h00 à 14h00 du mardi au dimanche toute l'année
Ouvert également le lundi matin en juillet-août



4 place des Lices
56000 VANNES
associationhallesdeslices.vannes@hotmail.com
www.hallesdeslices.fr
f @hallesdeslices



ARZON



C L'ÉPICERIE

Venez découvrir l'épicerie fine situé au cœur d'Arzon. Toute une sélection de produits gourmands vous attend : biscuits fabriqués en Presqu'île de Rhuys, chocolats, thés et cafés en vrac, fromages à la coupe, vins, épices, produits de la terre et de la mer. Venez vous faire plaisir ! Vous pouvez composer vos paniers garnis.

Crêpes et galettes nature à emporter, fabrication maison.

Ouvert toute l'année

Juillet-août, tous les jours

Hors-saison, fermé le lundi et l'après-midi le mercredi et dimanche



6 Place de l'Église
56640 ARZON
+33 (0)9 83 45 93 07
clepicerie@yahoo.fr
www.clepicerie.com



ARZON



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 recettes maison en conserves « K'iled'Arzon ».

Ouvert toute l'année

Juillet-août, fermé le dimanche après-midi

Hors-saison, fermé le lundi, le mercredi après-midi et le dimanche après-midi

4 Place de l'Église
56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 73 01 - +33 (0)6 01 84 52 82
boucheriedrean@orange.fr



VANNES



LA COMPAGNIE BRETONNE

36

Conserves fines de la mer "Retrouvez tout le savoir-faire de la conserverie familiale Jean-François Furic" au cœur de Vannes.

Nous proposons en vente directe nos conserves traditionnelles de poissons (sardines bretonnes, thon blanc Germon, filets de maquereaux) ainsi qu'une gamme de tartinales, de soupes de poissons et de plats cuisinés. Découvrez l'émietté de thon blanc Germon à l'algue Wakamé ou le tartare d'algues au citron confit.

Ouvert toute l'année

Hors-saison, fermé le dimanche et lundi matin

26 rue Saint Vincent
56000 VANNES
+33 (0)2 97 63 36 02
vannes@lacompaniebretonne.fr
www.lacompaniebretonne.fr



SAINT GILDAS DE RHUYS



BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR CROQ'TERROIR

Produits du terroir et quelques produits issus de l'agriculture biologique.

Rôtisserie. Salades, Plats préparés...

Ouvert toute l'année

Hors saison : Fermé le lundi



42 rue du Général de Gaulle
56730 SAINT GILDAS DE RHUYS
+33 (0)2 97 53 28 51
dledroguen@gmail.com



ARZON - SARZEAU - VANNES



CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE

37

Venez découvrir nos conserves gastronomiques de poissons dans nos magasins de vente directe de Vannes (Places des Lices et Place du poids public), Sarzeau et Arzon (Port Crouesty). Chaque jour, une dégustation vous y est offerte.

Ouvert toute l'année

20 Quai des Voiliers
56640 **ARZON**
+33 (0)2 97 53 80 88

22 rue du Général De Gaulle
56370 **SARZEAU**
+33 (0)2 97 41 84 26

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

contact@labelleiloise.fr - www.labelleiloise.fr

ARZON



L'ATELIER DE L'OcéAN

Arrêtez-vous dans cette belle poissonnerie pour choisir un filet ou un poisson entier. Commandez un plateau de fruits de mer cuits à la perfection. Succombez à une assiette d'huîtres dans la salle de dégustation.

Ouvert tous les jours en saison
et fermé le lundi hors saison

2 Rue Centrale - 56640 **ARZON**
+33 (0)2 97 69 02 55
+33 (0)6 08 19 06 95
atelieroceanarzon@gmail.com
www.atelier-ocean.com



ARZON - SARZEAU - NANTES



FUMAGE ARTISANAL D'ARZON

Déjà près de 30 ans que Anne et Patrick CHAUCHARD régaleront leurs clients avec leur saumon fumé, d'origine Écosse Label Rouge, fumé à la sciure de hêtre vert et salé au sel de Guérande.

Nombreuses spécialités à base de saumon fumé, dont les fameuses rillettes, les taramas corail d'oursin, poutargue, caviar d'Aquitaine et autres poissons fumés selon la saison. Une gamme de conserves en verre de 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, salons gastronomiques et boutiques.

Ouvert de mi-février à début janvier. Fermé le lundi hors saison

Boutique d'Arzon :
23 Rue Centrale
56640 **ARZON**
+33 (0)2 97 53 80 18

Boutique de Sarzeau :
9 Rue du Général de Gaulle
56370 **SARZEAU**
+33 (0)2 97 41 86 76

Boutique de Nantes :
4 rue Cassini
44000 **NANTES**
+33 (0)2 40 80 73 72



Boutique en ligne : www.fumage-arzon.fr
fumagearzon@gmail.com



SARZEAU



LA FERME FROMAGÈRE DE SUSCINO - Boutique

Située au-dessus du château de Suscino, la ferme fromagère transforme quotidiennement le lait des petites vaches bretonnes Pie Noir ainsi que celui de ses copines la Normande et la Montbéliard. La tome de Rhuy est un fromage au lait entier fabriqué sur la ferme avec du lait chaud du jour. Nous salons notre tome avec du sel de Guérande. Dans notre boutique sur la ferme vous trouverez de la tome de Rhuy nature à différent affinage, de la tome à l'oignon de Roscoff et aussi de la tome au cumin. D'autres produits laitiers de la ferme comme le Gwell (yaourt breton), crème fraîche, vrai beurre breton demi-sel, et plein d'autres petits fromages. On pourra vous proposer des viandes de la ferme : viande de porc ou de veau ou vache (selon les arrivages.). Vous pourrez trouver également d'autres produits agricoles de fabrication local ou bretonne tel que confiture, farine, vinaigre, huile etc.

Ouvert toute l'année

Du 1^{er} novembre au 31 mars, du mercredi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h et le dimanche de 14h à 19h (Fermé les lundis et mardis).

Du 1^{er} avril au 31 octobre, du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 et le dimanche de 12h à 19h30.

Fermeture annuelle du 31 décembre au 5 février

Route Duchesse Isabeau d'Ecosse
Suscino - 56370 **SARZEAU**
+33 (0)2 97 41 85 68
tomederhuys@orange.fr
www.tomederhuys.fr



VANNES



LA COUR D'ORGÈRES

38

Depuis plus de 45 ans, La Cour d'Orgères se fait connaître dans toute la Bretagne pour ses confitures artisanales, ses gâteaux et ses glaces.

Vérène et Marie-Charlotte Indekeu perpétuent aujourd'hui le savoir-faire familial transmis par leurs parents, en repoussant sans cesse les limites de la créativité culinaire. Entre tradition et modernité, les collections fruitées de La Cour d'Orgères font entrer la confiture dans la cour des grands.

Bien plus qu'une simple gourmandise à tartiner, la confiture devient un met subtil et raffiné, qui trouve sa place dans de nombreuses recettes sucrées ou salées, quotidiennes ou gastronomiques.

Ouvert toute l'année

Fermé lundi et dimanche en janvier

26 rue Saint Vincent
56000 **VANNES**
+33 (0)2 97 40 72 67
contact@lacourdorgeres.com
www.lacourdorgeres.com



VANNES - ARZON - THEIX



ALAIN CHARTIER

39

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 1^{er} 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.

Un passage incontournable pour des plaisirs gourmands en Bretagne sud à Vannes Centre ville, Les Halles, Port du Crouesty, Carnac et Lorient.

Laboratoire de production, boutique et École des desserts pour gourmets à Theix.

Une petite visite ou un cours : retrouvez les adresses sur www.alainchartier.fr

Production / École des desserts : ZA saint Léonard - Rue Ampère - 56450 THEIX - +33 (0)2 97 43 27 37

Les Boutiques :

VANNES, Place des Lices • VANNES, Les Halles des Lices

VANNES, Parc Lann • ARZON, Port du Crouesty • THEIX, École des desserts

fmrchartier@wanadoo.fr - www.alainchartier.fr



Gault & Millau

Petit Fute

Le Petit Fute

VANNES - PLESCOP



CHOCOLATERIE LES NÉNETTES

40

Les Nénettes : des filles qui s'affairent à fabriquer de bonnes choses.

Le chocolat : chaque jour elles récoltent avec joie les sourires des gourmands qu'elles régaleront.

La pâtisserie : délicatement préparée chaque week-end pour les aficionados des halles.

Le café, le thé, les jus : tous les matins au bar des halles elles distillent un espresso à nul autre pareil.

Les Nénettes : breton, petit, fait main, féminin.

Ouvert de 8h à 14h du mardi au dimanche à la Halles des Lices

Ouvert toute la journée du mardi au vendredi à Plescop



Halles des Lices - 4 place des Lices

56000 VANNES

+33 (0)7 87 00 15 17

contact@chocolatslesnénettes.com

www.chocolatslesnénettes.com

4 rue Camille Claudel

56890 PLESCOP



VANNES



ATELIER SAINT-MICHEL

41

L'atelier Saint Michel c'est plus de 200 biscuits, gâteaux, madeleines qui vous sont proposés.

Des produits régionaux vous attendent également. Dégustation offerte.

Ouvert toute l'année

Fermé le dimanche

4 rue de la Monnaie

56000 VANNES

+33 (0)2 97 53 35 53

latelier.vannes@stmichel.fr



VANNES

PÂTISSERIE CARTRON

42

La Pâtisserie Cartron vous propose ses desserts tels que le Tonkinois et l'Arz qui ont assis sa réputation depuis plus de 55 ans, ses Macarons, ses Chocolats pralinés et ganaches, et ses Spécialités Régionales. Menhirs de Bretagne, Vannes et sa Femme, Breizh Mad (crème de caramel à la fleur de sel) font partie des spécialités sorties des Ateliers de Pâtisserie Cartron primées « Meilleur Dessert de France, « Meilleure Spécialité Régionale », où qui ont fait la « une » avec le Menhir au chocolat de 4 mètres double record du monde !
Ouvert toute l'année

15 rue Saint Vincent et Zone du Poulfanc
56000 VANNES
+33 (0)2 97 47 30 34
www.cartron.gourmandises.fr



Gault-Millau



VANNES



LES SAVEURS DU PORT

43

Du Paris Brest à la tarte aux pommes en passant par de délicieuses spécialités bretonnes venez déguster ces douceurs soit à emporter soit sur place au salon de thé. Mais aussi du salé, boissons, etc...

Ouvert toute l'année
Fermé le mardi hors saison
Menu à partir de 10€



1 rue Saint-Vincent
56000 VANNES
+33 (0)2 97 47 16 51
saveursduport@orange.fr



VANNES



LA BOITE À THÉ

44

À deux pas de l'Hôtel de Ville, depuis 1999, un comptoir de thé vous propose un grand choix de thés Mariage Frères, en vrac, en boîtes, en sachets mousselines. D'autres thés issus de petits jardins complètent la liste. Céramiques du Japon, théières, accessoires, chocolats Bonnat, épices Roellinger sont également proposés.

Ouvert toute l'année

7 rue Hoche
56000 VANNES
+33 (0)2 97 69 00 54 - +33 (0)7 82 72 44 42
laboiteathe@free.fr
http://the-vannes.fr



VANNES



LA HUCHE À PAIN

45

« Nourrir, Aimer & Partager » telle est la devise de Guy & Irène Orjabin. Animés par des valeurs familiales, ces artisans boulangers et pâtisseries travaillent des produits de qualité principalement locaux. Ils vous proposent une large gamme de pains, plaisirs salés, pâtisseries, viennoiseries pur beurre et spécialités bretonnes comme le Kouign Amman confectionné à la main et avec passion.

Ouvert toute l'année
de 6h30 à 20h30
Fermé le dimanche

SÉNÉ :
ZAC du Poulfanc - 1, place des Vosges - +33 (0)2 97 54 17 73

ARRADON :
ZAC de Botquelen - 13, allée Denis Papin - +33 (0)2 97 40 98 63



VANNES :

- Centre Historique - 23, place des Lices - +33 (0)2 97 47 23 76
- Rd-Point du Palais des Arts - 2, rue du Cap. Jude - +33 (0)2 97 47 89 05
- Rd-Point du Pargo 42, avenue de la Marne - +33 (0)2 97 40 69 58

Gault-Millau



SAINT GILDAS DE RHUYS



LA PETITE BISCUITERIE DE SAINT GILDAS

À l'entrée de Saint Gildas de Rhuy, 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 Rhuy, 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 ses glaces et sorbets en pots, verrines et vacherins.

Ouvert toute l'année 7/7 en juillet et août
Fermé le lundi.



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



LE HEZO



BISCUITERIE DES VÉNÈTES

La Biscuiterie des Vénètes est un endroit bien connu maintenant des fins gourmets : un passage obligé. Vous devez absolument venir découvrir l'atelier de fabrication visible depuis la boutique.

Mathilde et Xavier, les maîtres des lieux accompagnés de leur équipe subliment le sarrasin et le beurre breton en inventant des saveurs sucrés et salés toujours originales. 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 !

Possibilité d'ateliers découverte sur réservation pour les groupes (mini 15 personnes).

Ouvert toute l'année, tous les jours en été et fermé le dimanche hors saison



Rue de Lann Vrihan
56450 LE HEZO
+33 (0)2 97 43 91 24
contact@biscuiteriedesvenetes.com
www.biscuiteriedesvenetes.com



VANNES

Bretagne

Maison familiale
biscuiterie la trinitaine
fondée en 1955

le Meilleur du Biscuit
et des Spécialités Bretonnes

GRATUITE
DÉGUSTATION
GRATUITE

Retrouvez les adresses de nos boutiques sur
www.latrinitaine.com

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

BISCUITERIE LA TRINITAINE

46

La Trinitaine, c'est le rendez-vous des gourmands !

Marque emblématique du patrimoine breton, l'histoire de la Trinitaine repose sur un savoir-faire, celui de biscuitier.

Transmis de génération en génération, ce savoir-faire garantit les recettes originelles, mais avec toujours audace et agilité pour innover et proposer de nouveaux produits.

Nos biscuits bretons aux recettes simples et authentiques sont fabriqués dans le Morbihan à Saint-Philibert depuis 1955 à partir d'ingrédients rigoureusement choisis.

Nous proposons dans nos boutiques de nombreux produits régionaux comme des cidres bretons, du Kouign Amann, des terrines de la Terre et de la mer, des caramels au beurre salé, des confitures, de la faïence etc... en provenance directe de producteurs locaux que nous avons sélectionnés.

De quoi confectionner de très beaux paniers gourmands pour toutes les occasions !

Venez vite nous rendre visite dans l'une de nos boutiques du Golfe du Morbihan à Vannes, Sarzeau ou encore à Arzon sur le port du Croesty !

Ouvert 7 jours sur 7 (sauf Sarzeau fermé le dimanche et le lundi)



19 place des Lices
56000 **VANNES**
+33 (0)2 97 42 53 18
saveursdarvor@orange.fr

1 Place Des Huniers
56640 **LE CROESTY**
+33 (0)2 97 53 45 30

Le Kiosque
1 Places Des Timoniers
56640 **LE CROESTY**
+33 (0)2 97 53 95 54

7 Rue Du Général De Gaulle
56730 **SARZEAU**
+33 (0)2 97 61 23 04



SARZEAU - ARZON

Biscuiterie de la Presqu'île

Un étui de 6 galettes OFFERT*

✓ Un étui de 6 galettes offert sur présentation de ce bon dans votre biscuiterie

3 488430 950237

*offre valable une seule fois par bon (samedi 12/12/20) non cumulable

BISCUITERIE DE LA PRESQU'ÎLE

Visite de la fabrication du Kouign Amann et du Gâteau Breton.

Dégustation gratuite !

Tous les jours, du lundi au vendredi, nous vous invitons à assister à une démonstration de la fabrication du Kouign Amann au beurre de baratte frais.

Vous pourrez ensuite déguster ce gâteau emblématique de la Bretagne ainsi que d'autres spécialités réalisées sur place, le tout dans la plus grande convivialité.

Pour les visites du week-end et les groupes de plus de 10 personnes, n'hésitez pas à nous appeler au +33 (0)2 97 41 99 61

Ouvert toute l'année



SARZEAU
13 Zone de Kerollaire
56370 **SARZEAU**
+33 (0)2 97 41 99 61
biscuiteriedelapresquile.com

PORT DU CROESTY
7 quai des Voiliers
56640 **ARZON**





TRAITEURS

CATERERS / CATERER / SERVICIO DE CATERING

GRAND-CHAMP



Les Traiteurs du Loch

- Mariage
- Anniversaire
- Repas de famille
- Congrès, séminaire
- Plats à emporter ou en livraison
- Plateaux repas et buffets froids



LES TRAITEURS DU LOC'H

Entreprise familiale depuis 1977, spécialiste de la restauration et du service traiteur, Nathalie Le Sommer et toute son équipe vous invitent au voyage de la gastronomie. Forts de notre expérience, entourés d'une équipe de professionnels, équipés d'un laboratoire de 1600 m² et surtout passionnés par notre métier, nous mettons tout en œuvre pour la réussite la plus parfaite de vos événements privés ou professionnels.

Ouvert toute l'année

ZA de Lann Guinet
56390 GRAND-CHAMP
+33 (0)2 97 66 77 14
lesommer@wanadoo.fr
www.guylesommer.fr



PLAN DE VANNES



VANNES

À L'IMAGE STE ANNE - Bistronomique.....	31
ALAIN CHARTIER	
Commerces gourmands	66
ATELIER SAINT-MICHEL	
Commerces gourmands	67
AWEN BREW PUB - Bars et brasseries	37
BALADE EN CRÉPANIE - Crêperie	24
BISCUITERIE LA TRINITAINE	
Commerces gourmands	72
CASINO DE VANNES - Traditionnelle	14
CHOCOLATERIE LES NÉNETTES	
Commerces gourmands	67
CITRON ET MELON D'EAU	
Bars et brasseries	38
CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE	
Commerces gourmands	62
COTÉ PATIO - Bistronomique.....	31
CRÊPERIE DAN EWEN - Crêperie	25
CRÊPERIE DU PORT - Crêperie	24
CRÊPERIE SAINT GUENHAEL - Crêperie.....	25
DERRIÈRE - Traditionnelle	16
EMPREINTE - Bistronomique.....	32
L'ANNEXE - Gastronomie	7
L'ATLANTIQUE - Traditionnelle	13
L'ARDOISE - Bistronomique.....	31
L'Océan - Bars et brasseries	38
LA BOITE À THÉ - Commerces gourmands ..	68
LA BRASSERIE BLEUE - Traditionnelle.....	13
LA BRASSERIE DES HALLES - Traditionnelle.	13
LA COMPAGNIE BRETONNE	
Commerces gourmands	61
LA COUR D'ORGÈRES	
Commerces gourmands	65
LA GOURMANDIÈRE - Gastronomie.....	7
LA HUCHE À PAIN	
Commerces gourmands	69
LA P'TITE SOURIS - Traditionnelle	15
LE BISTROT DE LA GARE	
Bars et brasseries	37
LE CAFÉ DE CONLEAU - Traditionnelle	15
LE GEORGES - Bistronomique.....	32
LE ROOF - Traditionnelle	15
LE ROSCANVEC - Gastronomie	6
LE SOUS-SOL - Bistronomique.....	33
LE VIEUX PORT - Traditionnelle	15
LES HALLES DES LICES	
Commerces gourmands	59
LES PRODUCTEURS DU COIN	
Commerces gourmands	58
LES SAVEURS DU PORT	
Commerces gourmands	68
MEXICAN'S TEX MEX - Cuisine du Monde ..	41
MOULIN DU ROY - Crêperie	26
NAVIX - Traditionnelle	16
PÂTISSERIE CARTRON	
Commerces gourmands	68
PIANO BARGE - Bistronomique.....	32
ROZILI - Bistronomique	33
VILLA VALENCIA - Traditionnelle	12
VIRGIN BREIZH DINER - Cuisine du monde ..	41

AUTOUR DU GOLFE**ARRADON**

CIDRERIE DU GOLFE	
Commerces gourmands	54
MAISON JÉGAT - Producteurs.....	45
LA HUCHE À PAIN	
Commerces gourmands	68
LES BELLES D'IRUS - Producteurs.....	45
LES VÉNÈTES - Gastronomie	8

BADEN

LE GAVRINIS - Gastronomie	8
L'HUÎTRE LA TOULVERNE,	
LA CABANE À HUITRES - Producteurs	46

LARMOR-BADEN

CHEZ LUCIEN - ETS CRENEGUY	
Producteurs	48
ETS GOUGUEC - Producteurs	47

PLESCOP

CHOCOLATERIE LES NÉNETTES	
Commerces gourmands	67

PLOEREN

BIO GOLFE - Commerces gourmands	57
KINOA BIO-GOLFE - Bistronomique	33
LE TEMPS D'UNE CRÊPE - Crêperie	26

SÉNÉ

CAPTAIN MARÉE - Producteurs	49
CRÊPERIE SALON DE THÉ AVEL-VRAS	
Crêperie	26
LA BELLE D'ILUR - Producteurs	49
LA HUCHE À PAIN	
Commerces gourmands	68
LE LOCAL BIO - Commerces gourmands.....	58
PIZZA RHUYS - Pizzeria	42

ÎLE AUX MOINES - ÎLE D'ARZ**ÎLE AUX MOINES**

LE SAN FRANCISCO - Traditionnelle.....	17
LES EMBRUNS - Traditionnelle	17

ÎLE D'ARZ

L'ESCALE EN ARZ - Traditionnelle	17
--	----

PRESQU'ÎLE DE RHUYS**ARZON**

ALAIN CHARTIER	
Commerces gourmands	66
BISCUITERIE DE LA PRESQU'ÎLE	
Commerces gourmands	73
BISCUITERIE LA TRINITAINE	
Commerces gourmands	72
BOUCHERIE DRÉAN - Les saveurs de Bretagne	
Commerces gourmands	60
C L'ÉPICERIE - Les saveurs de Bretagne	
Commerces gourmands	60
CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE	
Commerces gourmands	62

CÔTÉ MER - Traditionnelle.....	18
FUMAGE ARTISANALE D'ARZON	
Commerces gourmands	63
JOA CASINO - Bistronomique	36
L'ATELIER DE L'OcéAN	
Commerces gourmands	62
LA MARINA - Traditionnelle	18
LA SORCIÈRE - Crêperie	27
LE CAP HORN - Bars Brasseries.....	39
LE CARGO - Traditionnelle	19
LE GRAND LARGUE - Gastronomie	9
LE GREEN - Bars Brasseries	39
LE MARIN - Traditionnelle	19
LE P'TIT ZEPH - Traditionnelle	20
MIRAMAR LA CIGALE - Gastronomie	10
PIZZA RHUYS - Pizzeria	42
TY MOUSSE - Crêperie	27

LE HÉZO

BISCUITERIE DES VÉNÈTES	
Commerces gourmands	71
LA MAISON DU CIDRE	
Commerces gourmands	55
LE PAS SAGE - Bistronomique	36

LE TOUR DU PARC

LA CROIX DU SUD - Traditionnelle	21
LE CHANTIER - Producteurs	53

SAINT GILDAS DE RHUYS

CROQ' TERROIR - Commerces gourmands ..	61
LA CABANE DES POISSONS ROUGES	
Crêperie	30
LA CAVE DE RHUYS - Bistronomique	34
LA PETITE BISCUITERIE DE SAINT GILDAS	
Commerces gourmands	70
LE CAFÉ DE LA PLACE - Bistronomique.....	35
LE CASIER - Traditionnelle.....	20
LE P'TIT BISTRO - Bars et brasseries.....	39
PIZZA RHUYS - Pizzeria	42

SARZEAU

AUX FILLES DES MARÉES - Producteurs ..	52
BISCUITERIE DE LA PRESQU'ÎLE	
Commerces gourmands	73
BISCUITERIE LA TRINITAINE	
Commerces gourmands	72
CAFÉ DU LOGEO - Bistronomique.....	35
CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE	
Commerces gourmands	62
COURT-CIRCUIT - Commerces gourmands ..	58
CRÊPERIE BRETONNE À LA FERME	
Crêperie	29
CRÊPERIE GLACIER LES BIGOUDENS	
Crêperie	30
FUMAGE ARTISANALE D'ARZON	
Commerces gourmands	63
L'ENTRE-TEMPS - Crêperie.....	28
LA FERME FROMAGÈRE DE SUSCINIO	
Commerces gourmands	64
LA NURSERIE DU GOLFE - Producteurs.....	53
LA POINTE - Bistronomique	34
LA ROSE DES VENTS - Traditionnelle.....	22

LE FURIBARD - Bars et brasseries.....	38
LE GALICHAN - Crêperie	28
LE KERSTÉPHANIE - Gastronomie	11
LE MANOIR DE KERBOT - Gastronomie	11
LE MUR DU ROY - Bistronomique.....	36
LE PETIT PORT - Traditionnelle.....	22
LE PIE NOIR CAFÉ - Traditionnelle	23
LE SUROIT - Traditionnelle	21
LE VIEUX COLOMBIER - Traditionnelle.....	21
LES CROQUANTS - Crêperie	29
LES PARCS DU SCLUZE - Producteurs.....	52
LES PIEDS DANS L'PLAT - Crêperie	29
LES SALINES - Crêperie.....	30
LES VIVIERES DU LOGEO - Producteurs	51
LES VIVIERES DU RUALT - Producteurs	50
LESAGE - Gastronomie	10
PIZZA RHUYS - Pizzeria	42
RESTAURANT DU PORT - Traditionnelle	22
VALENTINO ! - Pizzeria	43

SURZUR

BRASSERIE DE RHUYS	
Commerces gourmands	56
PIZZA RHUYS - Pizzeria	42

THEIX-NOYALO

ALAIN CHARTIER	
Commerces gourmands	66
BIO GOLFE - Commerces gourmands	57
L'HORTENSIA - Gastronomie	11
PIZZA RHUYS - Pizzeria	42

LANDES DE LANVAUX**ELVEN**

AUX CHAMPS - Commerces gourmands.....	57
---------------------------------------	----

GRAND-CHAMP

LES TRAITÉURS DU LOCH - Traiteurs.....	74
--	----

SAINT AVÉ

BIO GOLFE - Commerces gourmands	57
LE PRESOIR - Gastronomie.....	7

SAINT NOLFF

BRASSERIE LA DILETTANTE	
Commerces gourmands	56

SULNIAC

CIDRERIE DISTILLERIE DU GORVELLO	
Commerces gourmands	54

TREFFLÉAN

BIO GOLFE - Commerces gourmands	57
---------------------------------------	----



LES MARCHÉS

MARKETS / MÄRKTE / LOS MERCADOS

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

JEUDI APRÈS-MIDI	<ul style="list-style-type: none"> • Larmor-Baden, Place de l'Église et route de Vannes (2 derniers jeudis de juillet et 2 premiers jeudis d'août, de 18h30 à 23h) - Marché nocturne et animations musicales • Locmaria-Grand-Champ, Place de la Voile (toute l'année de 16h à 19h) - Petit marché alimentaire • Surzur, Place de l'Église en été / Grande rue de septembre à juin (toute l'année de 17h à 20h) - Petit marché alimentaire, animations en été
VENDREDI MATIN	<ul style="list-style-type: none"> • Arradon, Place de l'Église (toute l'année) • Arzon, Rade de Port Navalo (toute l'année) • Elven, Place de l'Église (toute l'année) - Petit marché alimentaire • Ile aux Moines, Place du Marché (toute l'année) - Petit marché alimentaire • Saint-Armel, Place de l'Église (toute l'année) - Petit marché alimentaire • Sulniac, Place de l'Église (toute l'année) - Petit marché traditionnel et bio • Vannes, Ménimur, centre commercial (toute l'année)
VENDREDI APRÈS-MIDI	<ul style="list-style-type: none"> • Baden, parvis de la Mairie (toute l'année de 16h30 à 19h30) - Marché de pays • Plescop, rue du Verger (16h30 à 19h30) - Petit marché, producteurs locaux, bios et artisanat • Séné, Place de l'Église - centre bourg (de 16h à 19h) - Petit marché alimentaire • Theix-Noyal, Place de la chapelle (16h30 à 19h) - Petit marché de produits locaux
SAMEDI MATIN	<ul style="list-style-type: none"> • Grand-Champ, Ti Kreiz Ker - Petit marché, produits locaux • Le Bono, Place de la République (toute l'année) - Petit marché alimentaire • Saint-Gildas-de-Rhuys, Place de l'Église (d'avril à septembre uniquement) - Petit marché • Sarzeau, Place Richemont (toute l'année) - Marché alimentaire • Vannes, centre-ville (toute l'année)
DIMANCHE MATIN	<ul style="list-style-type: none"> • Larmor-Baden, Place de l'Église (toute l'année) • Le Tour du Parc, bourg (toute l'année) - Petit marché alimentaire • Ploeren, bourg (toute l'année) - Petit marché alimentaire • Saint-Avé, Place de l'Hôtel de Ville - Petit marché alimentaire • Saint-Gildas-de-Rhuys, Place de l'Église (toute l'année) - Grand marché • Theix-Noyal, Place du Marché • Vannes, École Sainte-Bernadette, Conleau (toute l'année) • Treffléan, Place de la Mairie (1^{er} dimanche de chaque mois)

À Vannes, la halle aux poissons est ouverte le mardi, mercredi, vendredi, samedi de 7h 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 St Gildas de Rhuys, place de l'église, 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.



VOTRE DESTINATION VACANCES

VENIR

DANS LE GOLFE DU MORBIHAN - VANNES

COME TO THE GULF OF MORBIHAN - VANNES / ANFAHRT GOLF VON MORBIHAN - VANNES / VENIR AL GOLFO DE MORBIHAN - VANNES



PAR LA ROUTE

- Par l'autoroute A11, l'Océane : 450 km de Paris (5h00)
- Voie express RN 165 Nantes-Quimper-Brest : 110 km de Nantes, Rennes - 120 km de Quimper
- Pensez au covoiturage : blablacar.fr, ouestgo.fr



EN BUS

- Blablabus, un réseau de lignes d'autocars longue distance en France et en Europe - ouiibus.com

FLIXBUS • Flixbus, transport spécialisé dans les autocars longue distance en Europe - flixbus.fr

Point d'arrêt : Vannes Gare routière, Avenue Favrel et Lincy



EN TRAIN

LGV PARIS-VANNES EN 2H30

- Liaisons TGV Paris-Vannes : 6 à 7 trains quotidiens - oui.sncf
- Liaisons directes avec Lille et Bordeaux et liaisons régulières avec Lyon, Marseille et Toulouse.
- Correspondances taxis et bus réguliers.



EN AVION

- Aéroport de Nantes-Atlantique : +33 (0)892 568 800 (0,34 € TTC/mn). nantes.aeroport.fr
- Aéroport de Lorient-Lann Bihoué : +33 (0)2 97 87 21 50 lorient.aeroport.fr
- Aéroport de Rennes-Saint-Jacques : +33 (0)2 99 29 60 00 rennes.aeroport.fr
- Aéroport de Vannes-Golfe du Morbihan : +33 (0)2 97 60 78 79 vannes.aeroport.fr

Au départ de Paris, Air France dessert Lorient, Rennes et Nantes



DECouvrez LES COUPS DE CŒUR DU ROUTARD

Bureau d'Information Touristique

GUIDE DU ROUTARD GOLFE DU MORBIHAN VANNES

En vente en librairie, à l'office de tourisme et chez nos partenaires. 12.90 €. Sortie avril 2020.

Golfe du Morbihan Vannes TOURISME

Infos et séjour sur
golfedumorbihan.bzh

NOS BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE

+33 (0)2 97 47 24 34



Offices de
Tourisme
de France

- VANNES : Quai Tabarly
- GRAND-CHAMP : Ti Kreiz Ker

+33 (0)2 97 53 69 69

PRESQU'ÎLE DE RHUYS

- ARZON : Rond-point du Crovesty
- SAINT-GILDAS-DE-RHUYS : Rue St Goustan
- SARZEAU : Rue du Père JM Coudrin

DEVENEZ AMBASSADEUR DU GOLFE DU MORBIHAN. **SUIVEZ-NOUS**



golfedumorbihan



@golfemorbihan, #golfedumorbihan

(VOYAGER MALIN)

AVEC LE départ GOLFE DU MORBIHAN VANNES

**ACCÈS GRATUIT À 20 SITES
INCONTOURNABLES**

ACCÈS AU RÉSEAU DE BUS KICÉO

3 CARTES POUR :

+ D'ÉCONOMIES + DE DÉCOUVERTES

24H=24€ • 48H=34€ • 72H=44€

**+ D'INFOS
CITYPASS.BZH**

CONCEPTION : ENEL-REHEL.COM - PHOTO : ISTOCK

GUIDE DU ROUTARD GOLFE DU MORBIHAN VANNES

En vente en librairie, à l'office de tourisme
et chez nos partenaires. **12.90 €**

Sortie avril 2020.



(OFFICE DE TOURISME)
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

tourisme@golfedumorbihan.bzh • golfedumorbihan.bzh

Organisme de tourisme inscrit au registre des opérateurs de voyages et de séjours : IMMO 56130003
SIRET : 789 660 784 00024 - APE : 7990 Z - TVA Intracommunautaire : FR 58789660784

