VANNES - AUTOUR DU GOLFE - ÎLE AUX MOINES - ÎLE D'ARZ
PRESQU'ÎLE DE RHUYS - LANDES DE LANVAUX

2018

BRETAGNE

GOLFE DU MORBIHAN VANNES...

LA RENCONTRE AVEC **l'exceptionnel**

GUIDE **GOURMAND**

RESTAURANTS & BARS

PRODUCTEURS LOCAUX & DÉGUSTATIONS

COMMERCES GOURMANDS

MARCHÉS

Golfe du Morbihan Vannes TOURISME

OFFICE DE TOURISME
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

SAINT JAMES®

dgc*communication - Photo E. Margarita

Golfe du Morbihan Vannes TOURISME

Saint James est partenaire et habille l'équipe de l'office de tourisme

www.saint-james.com

Golfe du Morbihan Vannes TOURISME

SOMMAIRE

6. CUISINE GASTRONOMIQUE

13. CUISINE TRADITIONNELLE / POISSONS / FRUITS DE MER

27. CRÊPERIES

33. CUISINE BISTRONOMIQUE

38. PIZZERIAS

40. CUISINE DU MONDE

41. BARS / BRASSERIES

44. TRAITEURS

46. PROUCTEURS LOCAUX & DÉGUSTATIONS

66. COMMERCES GOURMANDS

76. 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, producteurs, dégustations, commerces gourmands, marchés

• L'AGENDA : Journal des animations. Trois éditions : printemps, été, automne-hiver

• LE GUIDE HÉBERGEMENT : Réservez votre hébergement parmi plus de 500 contacts et organisez votre séjour en groupes

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

• LES PLANS : Plan touristique, Plan de Vannes, Carte Golfe du Morbihan

Réalisation : l'OURS en PLUS L'Ours en Plus - 4 chemin des Douets - Les Fossés - Saint-Florent-des-Bois - 85310 Rives de L'Yon - www.loursenplus.fr • **Photo couverture :** Alexandre Lamoureux • **Crédits photos :** Alexandre Lamoureux, Olivier Marie, AdobeStock • **Traduction :** Abaque Traduction • **Conception graphique :** Alexandre Lamoureux • **Impression :** Imprimerie Vincent • **Directeur de la publication :** Arnaud Burel • **Responsable projet :** Aline Guiho • **Remerciements à :** toutes les personnes qui ont témoigné dans cette édition, tous nos partenaires, toute l'équipe de l'Office de Tourisme : Annaïck, Angélique, Aurélie, Brendan, Cédric, Corinne, Dominique, Élisabeth, Emmanuelle, Gaëlle, Magali, Marie-Odile, Marion, Rozenn, Sandra, Sandrine, Sylvie et Valentine.

Golfe du Morbihan Vannes TOURISME

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 : IM0 56130003
SIRET : 789 660 784 00024 – APE : 7990 Z - TVA Intracommunautaire : FR 58789660784

IMPRIM VERT

PEFC 10-31-1087
Certifié PEFC
Cet imprimé est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

COMMENT
SE SERVIR DE CE GUIDE ?

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

LÉGENDE DES PICTOGRAMMES

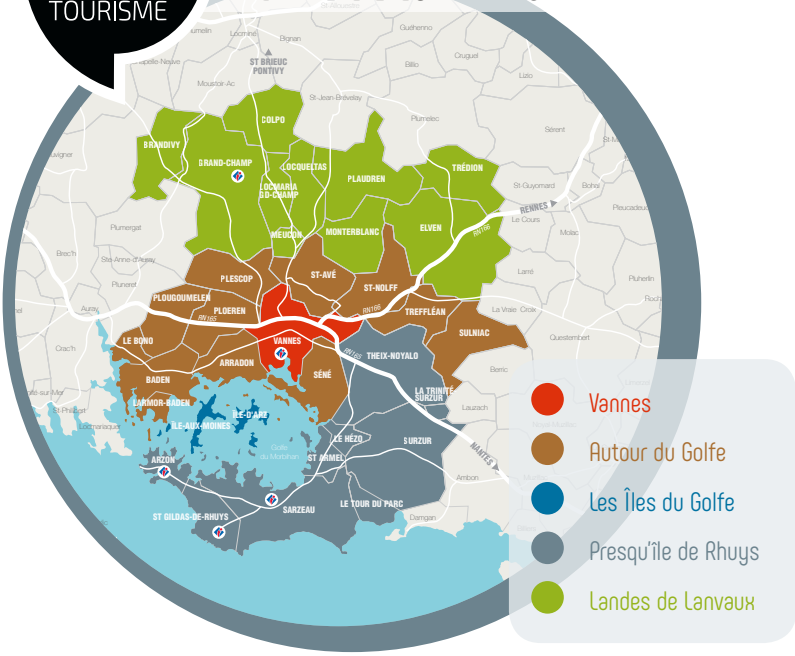
- **Chèques vacances** — *Traveller's cheques* — *Chèques Vacances* — *Cheque de vacaciones*
- **Ticket restaurant** — *Restaurant voucher* — *Ticket Restaurant* — *Ticket restaurante*
- **Carte bancaire** — *Cards accepted* — *Kreditkarte* — *Tarjeta de crédito*
- **Parking** — *Car park* — *Parkplatz* — *Aparcamiento*
- **Accès handicapé** — *Disabled access* — *Barrierefreier Zugang* — *Acceso PMR*
- **Vue mer** — *Sea view* — *Meerblick* — *Vistas al mar*
- **Bar** — *Bar* — *Bar* — *Bar*
- **Fait-maison** — *Home-made* — *Hausgemacht* — *Casero*
- **Vente à emporter** — *Take-away* — *Speisen zum Mitnehmen* — *Venta para llevar*
- **Visites guidées** — *Guided tours* — *Führungen* — *Visitas guiadas*
- **Nombre de couverts en salle** (30) — *Indoor seating* — *Anzahl der Gedecke im Speisesaal* — *Número de cubiertos en el comedor*
- **Terrasse** — *Terrace* — *Terrasse* — *Terraza*
- **Animations - Concerts** — *Activities/Concerts* — *Veranstaltungen / Konzerte* — *Actividad / Conciertos*
- **Retransmission de match** — *Match broadcasts* — *Übertragung von Spielen* — *Retransmisión de partidos*
- **Wifi** — *Wi-Fi* — *WLAN* — *WIFI*
- **Animal accepté** — *Animals permitted* — *Tiere erlaubt* — *Animales aceptados*
- **Service traiteur** — *Catering service* — *Cateringservice* — *Servicio de catering*
- **Aire de jeu** — *Children's games* — *Kinderspielplatz* — *Juegos para niños*
- **Séminaires / Groupes** — *Seminars/Groups* — *Tagungen / Gruppen* — *Seminario / Grupos*
- **Mariage** — *Wedding* — *Hochzeit* — *Bodas*
- **Nombre de couverts en terrasse** (10) — *Terrace seating* — *Anzahl der Gedecke auf der Terrasse* — *Número de cubiertos en la terraza*

English spoken — *Deutsch sprechen* — *Español hablado* — *Italiano parlato*

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.

Golfe du Morbihan Vannes
TOURISME

PLAN DE DESTINATION



LABELS ET GUIDES

- Étoile michelin
- Bib Gourmand
- Guide Michelin 2015
- Guide du Routard
- Le Bottin Gourmand
- Petit futé
- Qualité Tourisme
- Maître restaurateur
- Tables & saveurs Bretagne
- Crêperie gourmande de Bretagne
- Restaurant du terroir
- Pudlo
- Géo Guide
- Agriculture biologique
- Logis de France
- Cocottes - Logis de France
- Gault & Millau
- Tripadvisor
- Bienvenue à la ferme
- Appellation d'origine contrôlée
- Restaurant de qualité
- Concours général agricole - Bronze
- Concours général agricole - Or
- Produits en Rhuys

VOYAGE DANS LES ÉTOILES

À LA TABLE DES CHEFS ÉTOILÉS DU GOLFE DU MORBIHAN

par Olivier Marie, Goûts d'Ouest

VINCENT DAVID
LE PRESSOIR - SAINT-AVÉ

On sent un enthousiasme au Pressoir de Saint-Avé dans le Morbihan. De l'enthousiasme et de la joie. Après avoir quitté sa Bretagne natale dès la fin de sa formation à Saint-Méen le Grand en 1991, Vincent David la retrouve à 38 ans et n'est pas prêt de la lâcher. Le retour en Bretagne est une raison de cet enthousiasme, celle de retravailler avec son épouse Katia Brissay en est une seconde sans oublier de « pouvoir être dans sa propre affaire, » après avoir œuvré au Château d'Audrieu, au Moulin de Marcouze, à l'Espérance de Marc Meneau – avec qui il a reconquis la 3ème étoile en qualité de chef des cuisines – et aux Roches Fleuries où il décroche également un macaron en 2006.

Rien que de l'alléchant, du bon et de l'original. Alors avec une carte gourmande comme l'est celle du nouveau Pressoir, on applaudit des deux mains.

OLIVIER SAMSON
LA GOURMANDIÈRE - VANNES

La force Samson ne lui vient pas de ses cheveux – qu'il n'a pas longs d'ailleurs – ni de ses poignets en or. Non, la force de ce Samson là lui vient de son humilité. Le fils d'ouvrier de Loudéac sait d'où il vient. Et il n'a pas oublié. Ni sa condition, ni son pays, la Bretagne. Après avoir trainé dans les cuisines les plus enthousiasmantes de l'Hexagone, Anne-Sophie Pic en tête – mais également Le Parc des Eaux Vives et La Réserve Beaulieu donc – le revoilà en Bretagne, « très ému de me poser ici, » dans cette Gourmandière à cheval entre le bistrot et le gastro.

De prime abord, cette Gourmandière apparait comme une longère traditionnelle agrémentée d'une jolie tonnelle. Mais ce qui pourrait passer pour un seul et même restaurant de l'extérieur, se décline en deux tables distinctes à l'intérieur. D'un côté de la cheminée Le Bitr'Aurélia et de l'autre, un demi-niveau plus bas, La Table d'Olivier, le tout formant La Gourmandière. Une cuisine instantanée, savoureuse, épurée, mêlant adroitement ici l'huile d'olive et là le beurre salé. Des bouillons parfumés, des légumes croquants « plein la tête »...

THIERRY SEYCHELLES
LE ROSCANVEC - VANNES

Pas grande la cuisine. Pas plus que l'ouverture qui nous permet d'y jeter un œil. Attendez de voir les assiettes et vous verrez que tout n'est pas petit ici. Loin de là même. Jetons un œil en cuisine. Le domaine de Thierry Seychelles. Les premières assiettes arrivent. Lumineuses, originales, avec de vrais parti-pris. Le voilà l'enthousiasme de la jeunesse, le pétillant, la fraîcheur. Toute l'impertinence de Thierry Seychelles.

Pas d'interdits en cuisine où les influences arrivent de partout. Avec ses 35 ans, Thierry Seychelles a déjà connu de belles et grandes brigades. Elève de Georges Paineau, un pionnier dans la gastronomie bretonne, Thierry s'est également frotté aux pianos d'Alain Passard, Pierre Gagnaire, Alain Ducasse ou encore de Patrice Caillault non loin de là, à Rochevilaine. Sans oublier un passage à Shanghaï avec les deux célèbres frères Pourcel. Pffiou qu'il est loin le diplôme de l'école hôtelière de Pontivy !

OLIVIER MARIE
Coordinateur éditorial
de Bretons en Cuisine

partage ses voyages culinaires sur la blogosphère goutsdouest.fr

C'EST QUOI UN BIB GOURMAND ?

Cette distinction, également décernée par les inspecteurs du Guide Michelin, récompense les bonnes petites tables : autant de bonnes adresses pour s'offrir une expérience gastronomique à prix raisonnable. Les restaurants Bib Gourmand proposent un repas complet (entrée, plat, dessert) à un excellent rapport qualité/prix. Le prix du repas ne doit pas dépasser 32 €.
Retrouvez dans ce Guide Gourmand les bonnes adresses Bib Gourmand de nos partenaires : L'Annexe et La Tête en l'air à Vannes, Le Gavrinis à Baden, Le Vert d'O à Saint-Gildas-de-Rhuys, Le Kerstéphanie à Sarzeau.

CUISINE GASTRONOMIQUE

GOURMET COOKING / GEHOBENE GASTRONOMIE / COCINA GASTRONÓMICA

LA GOURMANDIÈRE

1

La Gourmandière, une longère 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. Le Bistr'Aurélia, la table du midi en semaine, propose une cuisine de marché au fil des saisons.

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

35
50

© Olivier Marie

© Olivier Marie

© Olivier Marie

LE ROSCANVEC

2

Dans le décor d'un ancien hôtel particulier du XVe 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 Caillault ou encore avec les frères Pourcel à Shangaï.

Ouvert toute l'année
Fermé le dimanche soir et lundi en juillet - août
Fermé le dimanche soir, lundi et mardi hors saison
Menu déjeuner à partir de 25 €

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

30 38 38

LE GAVRINIS

G4

S.Lignières et C.LeCoq, vous composent une carte avec plats du terroir revisités et mise en valeur des poissons locaux. Spécialité de Homard rôti. Carte de vins fins à majorité biodynamie.
Réservation conseillée. Hôtel 3*

Ouvert du 23 janvier au 23 décembre

Menu à partir de 22€
Menu enfant à partir de 17€
Menu groupe à partir de 35€

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

P 40 25

CUISINE GASTRONOMIQUE

GOURMET COOKING / GEHOBENE GASTRONOMIE / COCINA GASTRONÓMICA

SAINT AVÉ | SAINT GILDAS DE RHUYS

© Olivier Marie

© Olivier Marie

LE PRESSOIR

E6

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 34 €
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

45

LE VERT D'O

I4

Situé en bord de mer, Le Vert d'O s'inscrit dans un cadre exceptionnel avec une vue imprenable sur l'océan. La chef et son équipe élaborent une cuisine française raffinée créative et moderne, composée de produits frais du marché, issus de producteurs locaux.

Ouvert toute l'année. Fermé le lundi en juillet/août.
Hors saison : Fermé du dimanche soir au mercredi.
Groupe sur réservation

Fourchette de prix d'un menu : 38 €
Menu enfant à partir de 9.50 €

94 Rue de Guernevé
56730 SAINT GILDAS DE RHUYS
+33 (0)2 97 45 25 25
levertdo@gmail.com
www.levertdo.fr

30

10

MIRAMAR LA CIGALE

RESTAURANT LE SAFRAN, LE BE ET BAR LE GOELAND

H4

Sur le pont supérieur, sous la verrière qui offre aux hôtes une vue panoramique sur l'océan, tous les jours, de 10h à 23h, le Goéland propose un concentré de bien-être et de saveurs exquises à travers une large gamme de cocktails création.

Le Chef du Safran propose chaque midi un buffet varié et de qualité, et pour dîner, des menus élaborés avec des produits frais et locaux.

Le restaurant le BE, comme "Bien-être", ouvert pour les dîners du lundi au samedi, promet à ses hôtes une nouvelle expérience gastronomique avec pour unique promesse : "une cuisine riche en émotions dans laquelle plaisir, équilibre et santé sont les maîtres-mots".

Ouvert tous les jours du 28 janvier au 2018 au 5 janvier 2019

Menu à partir de 55 €
Menu enfant à la carte
Menu groupe à partir de 30 €

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

ancv · Tables Restaurant · 100 · 140

CUISINE GASTRONOMIQUE

GOURMET COOKING / GEHOBENE GASTRONOMIE / COCINA GASTRONÓMICA

ARZON

LE GRAND LARGUE

H4

Depuis 2015, le Chef Baptiste Moisson, son épouse Virginie Adam Moisson et Cyril Gaudron ont repris la barre du restaurant gastronomique Le Grand Largue, 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 évènements restent inoubliables.

Ouvert du 10 février au 12 novembre, et pendant les vacances de Noël
En juillet/août : fermé le lundi
Hors-saison, fermé le lundi et le mardi

Menu à partir de 29 €
Menu enfant à partir de 16 €.
Menus traduits en anglais

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

ancv · 80 · 30 · Michelin · Gault&Millau · Petit futé · 30

LESAGE

15

Hôtel***Restaurant Lesage entre subtilité et proximité. Professionnels de la restauration, toute l'équipe vous accueille dans un édifice du XVIIème siècle, salle à manger intimiste animée par le crépitement 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 du 2 février au 31 décembre
Hors-saison, fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée

Groupe sur réservation
Menu de 24 à 34 € - Menu enfant à partir de 12 €

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

40
20

LE KERSTEPHANIE

15

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 12,50 €
Menu groupe à partir de 45 euros tout compris

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

Gault&Millau

35
35

LE MUR DU ROY

I6

Ouvert du 1er février au 15 décembre.
En juillet et août, fermé le jeudi et vendredi midi. Hors saison, fermé le jeudi, vendredi midi et dimanche soir.

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

L'HORTENSIA

G6

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

Menu à partir de 33 €
Menu groupe à partir de 55 euros

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

60 P 30 15

CUISINE TRADITIONNELLE / POISSONS / FRUITS DE MER

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

À L'IMAGE SAINTE ANNE

3

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

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

Menu à partir de 15,90 €
Menu enfant à partir de 9,90 €
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

ancv · Ticket Restaurant · 40 · P · WiFi

LA BRASSERIE DES HALLES

4

Spécialités : choucroute, fruits de mer, andouillette, tartare

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
brasseriedeshalles@wanadoo.fr
www.labrasseriedeshallesvannes.com

ancv · Ticket Restaurant · 120 · WiFi · 24

CASINO DE VANNES

5

Ouvert en juillet 2017, le nouveau Casino de Vannes vous accueille 7J/7, dès 10h, 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.

Le Bar est ouvert dès 10h 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 à toutes heures (carpaccios, planchas, bocaux dînatoires...). Ouvert tous les jours.

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 €

KASINO VANNES

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

ancv · Ticket Restaurant · P · 80 · 30

L'ATLANTIQUE

6

Brasserie, fruits de mer, bar à vins, cocktails , terrasse face au port de Vannes.
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 12 €
Menu enfant à partir de 7,80 €
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

ancv · Ticket Restaurant · 70 · 80

LE CAFÉ DE CONLEAU

7

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 18 € / 19 €
Menu enfant à partir de 10 €
Groupe à partir de 30 €, boissons comprises

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

ancv · Ticket Restaurant · 70 · P · 40

LE ROOF

8

Le Roof vous propose une cuisine savoureuse privilégiant des produits frais ainsi que nos 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
reception@le-roof.com
www.le-roof.com

ancv · Ticket Restaurant · 60 · P

LE VIEUX PORT

9

Située sur la rive droite du port de Vannes, venez découvrir nos spécialités : Coquille Saint Jacques, Rôti de porc aux pommes, Tarte aux pommes caramel au beurre salé.
Nous vous proposons également un service traiteur.

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 8,50 €
Menu enfant à partir de 7 €
Groupe à partir de 12 €

26 rue du port
56000 VANNES
+33 (0)2 97 47 93 93
Levieuxportrestaurant@orange.fr
www.levieuxportvannes.com

ancv · Ticket Restaurant · 150 · 20

NAVIX

10

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.

Ouvert toute l'année : samedi soir et dimanche midi l'été, les autres mois sur programmation

Menu groupe à partir de 51,05 €

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

ancv · P · 130

LE P'TIT BELON

11

Café, bar, écailler, ambiance jazz.
En juillet-août-septembre fermé le lundi. Hors saison, fermé le dimanche après-midi, lundi et mardi

3 place de la Poissonnerie
56000 VANNES
+33(0)2 97 43 24 16

LE VENT D'EST

12

Spécialités : alsaciennes, plats du terroir.
Ouvert toute l'année - Juillet/août : fermé le dimanche et le lundi - Hors saison : fermé le dimanche soir et le lundi

21 rue Ferdinand Le Dressay - le port - 56000 VANNES
+ 33 (0)2 97 01 34 53
www.leventdest.fr

LE SAN FRANCISCO

G4

Restaurant - Belles terrasses et 2 salles intérieures face à la mer. Cuisine de saison, poissons, fruits de mer et viande locale. Spécialité Homard Bleu. Vins natures. Ambiance conviviale.

Ouvert d'avril à octobre

Menu à partir de 22€
Menu enfant à partir de 10€
Menu groupe à partir de 25€

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

60
90

LES EMBRUNS

G4

Situé à 10 minutes de l'embarcadère 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 1er au 20 octobre
Fermé le mercredi sauf en juillet et août

Menu à partir de 20,50 € - Menu enfant à partir de 8,50 € - 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

ancv
Gault&Millau
40
20

COTÉ MER

H4

Face à l'embarcadère 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 y proposent une cuisine pleine de saveurs où les produits locaux sont à l'honneur mais aussi de nombreux menus sans oublier les enfants.

Ouvert du 15 décembre au 30 novembre
Juillet-août, ouvert tous les jours
Hors-saison, fermé le mercredi et jeudi

Menu à partir de 18,90 € - Menu enfant à partir de 9 €

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

ancv · Ticket Restaurant · 90 · P · 90 · 90

JOA CASINO
RESTAURANT LE JULES VERNE

H4

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 DECOUVERTE 25€ :
Formule resto (entrée + plat ou plat + dessert, 1verre de vin, 1 café) + 1 cocktail + 10€ de jetons.

JOABOX GOURMANDE 40€ :
Menu resto (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
CasinoJOA.Arzon/ casinojoaarzon/

ancv · Ticket Restaurant

LA MARINA

H4

Idéalement située sur le Port du Crouesty La Marina vous accueille toute l'année pour déguster des plats fait maison : du plateau de fruits de mer en passant par le bar grillé et jusqu'à la côte de boeuf de Charolais maturée 7 semaines.
Bar et salon de thé.

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 12,40 €
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

LE BOUCANIER

H4

Face à la mer, Cathy et Fred vous accueillent dans un univers culinaire où rien n'est assaisonné au hasard ! Notre cuisine « fait maison », composée de produits frais, offre un large choix de poissons et de coquillages aux saveurs raffinées et originales ! Vue imprenable sur l'océan !

Ouvert de février à mi-décembre
En saison, fermé le mardi
Hors-saison, fermé le mardi et mercredi
Menu à partir de 24 €

3 Rue du Général de Gaulle
Port Navalo - 56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 89 22
restoleboucanier@wanadoo.fr
facebook.com/Boucanier56

LE CARGO

H4

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
LE-CARGO-ARZON

LE MARIN

H4

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

ancv · CB · 44 · 20

LE VOILIER

H4

Situation exceptionnelle avec vue sur le port. Notre équipe vous accueille toute l'année. Venez découvrir nos différents plats, poissons, moules, fruits de mer, mais aussi viandes et burgers. Menus, carte et soirées à thème.
Moules et fruits de mer à emporter.

Ouvert toute l'année.
Hors saison, fermé le mardi soir et le mercredi.
Menu à partir de 15.50 €
Carte traduite en anglais

8-9 Quai des voiliers - BP 17 - Port du Crouesty
56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 94 00
restaurant.levoilier@orange.fr

ancv · Logis Restaurant · CB · 60

LE P'TIT ZEPH

H4

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 bistronomique 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 10 février au 12 novembre et pendant les vacances de Noël
En juillet, fermé le lundi. En août, ouvert tous les jours. Hors-saison, fermé le lundi et le mardi

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

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

ancv · Ticket Restaurant · Gault&Millau · Petit futé · 40 · 35

LES GOURMETS

H4

Nous avons le plaisir de vous proposer, au travers d'une carte composée de produits frais et élaborés sur place, une cuisine traditionnelle française.

Accueil chaleureux. Réservation conseillée.

Ouvert de mi-mars à mi-novembre,
tous les jours sauf le lundi.

Menu adulte à partir de 20 €
Menu enfant : 9 €

10 Quai des voiliers – Port du Crouesty
56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 85 54

30 · ancv · Ticket Restaurant

LA CROIX DU SUD

I6

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
Groupe sur réservation
Menu à partir de 24 €
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

ancv · 150 · 50

LE CASIER

I4

Restaurant Pizzéria. Choix de menus de 18 à 26 €. 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 RHUYS
+33 (0)2 97 45 30 92

ancv · Ticket Restaurant · 45 · 60

MOR BRAZ

I4

Face à l'océan, entre le Kerver et les Govelins, venez partager une cuisine créative et savoureuse. La carte Mer-Terre, rythmée par la saison, privilégie la qualité de la table et de l'accueil.

Ouvert de février à novembre
Hors saison fermé le dimanche soir, le lundi midi et lundi soir
Groupe sur réservation
Menu de 19 à 44€
Menu enfant à partir de 10€

100 Route du Rohu
56730 SAINT GILDAS DE RHUYS
+33 (0)2 97 45 21 47
morbraz@orange.fr

ancv · 60 · 60

CÔTÉ PLAGE

I5

Lieu unique, Côté Plage vous offre en bordure de l'océan une vue exceptionnelle côté salle et terrasse. La nouvelle équipe vous propose une carte Terre et Mer à base de produits locaux.
Menus enfants à partir de 9,50 €
Plats à la carte à partir de 14 €

Ouvert du 1er avril au 30 septembre.
7/7 en juillet et août
et fermé le mercredi en hors saison.

1 Rue Koz Ker – Le Roaliguen
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 41 32 46

50
50

LA ROSE DES VENTS

I4

Toutes nos crêpes sont faites main à la demande. Dans un cadre rustique ou dans le jardin d'intérieur, vous dégusterez nos spécialités de la mer, nos crêpes gastronomiques et nos produits du terroir. Foie gras maison. Poissons du marché - Plat du jour. Moules de bouchot, selon saison.
Accueil de groupes.

Ouvert de février à décembre, fermé le lundi.
Menu à partir de 14,60 € - Menu enfant à partir de 9 €
Menus traduits en anglais/allemand

5 Rue Saint Vincent
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 41 93 77
www.creperie-la-rose-des-vents.fr

ancv
Petit futé
Gault&Millau
50
50

LE MANOIR DE KERBOT

H6

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. Grande capacité d'accueil pour vos mariages, repas de familles et autres réceptions. Terrasse sur le parc et 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

ancv
Tables Restaurant
Gault&Millau
P
40
40

LE PETIT PORT

H4

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 1er mars au 31 décembre
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 – Fax. +33 (0)2 97 53 97 23
lepetitport@aol.com
www.restaurant-lepetitport.com

Gault&Millau

P · 90 · petit futé · CB · WiFi

LE SUROIT

I6

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
bar_le_suroit.dupe_maryse@aliceadsl.fr

ancv · Ticket Restaurant · 26 · petit futé · 110

RESTAURANT DU PORT

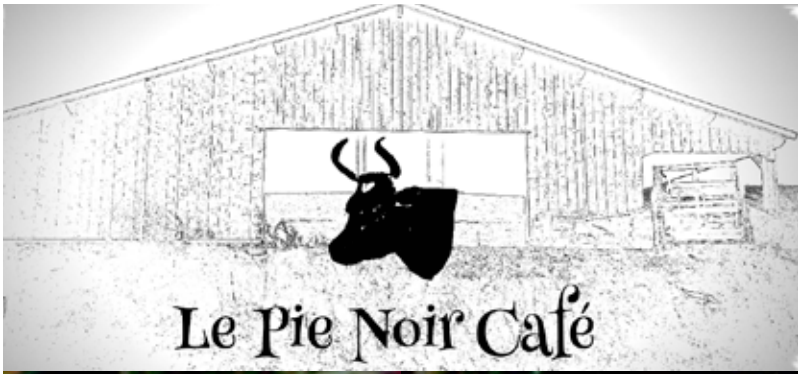
I5

Cuisine «terre et mer» haute en couleurs et en goût, en terrasse et en salle, face au Port de Saint-Jacques.

Ouvert de mi-février à mi-novembre

15 Rue du Port St Jacques - 56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 41 74 25 - +33 (0)6 72 66 21 87
hotel-du-port-sarzeau@orange.fr
www.hotel-sarzeau.fr

ancv · P · Ticket Restaurant · 40 · WiFi · CB · 60



LE PIE NOIR CAFÉ à la Ferme fromagère de Suscinio

16

Lieu unique de la Presqu'île de Rhuys, "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 "Rhuys" (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...

Ouvert toute l'année. (Fermeture annuelle en janvier)
Du 1er octobre au 31 mars, ouvert du mercredi au samedi de 10h30 à 12h00 et de 16h00 à 18h30 et le dimanche de 14h30 à 18h30.
Du 1er avril au 30 septembre ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 et le dimanche de 12h00 à 19h30.

Route Duchesse Isabeau d'Ecosse - Suscinio
56370 SARZEAU
+33 (0)6 60 73 59 12
tomederhuys@orange.fr
www.tomederhuys.fr

40
10

LE CLOS DES HORTENSIAS

D6

Cuisine traditionnelle originale et raffinée.
Plats faits maison à base de produits frais locaux et de saison.
3 menus 17, 27, 37 €. Carte. Menu enfants 9 €.
Accueil groupe, famille, asso. Menus selon vos envies !

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 17 €
Menu enfant à partir de 9 €

8 route de Vannes – Parcarré D778
56390 LOCQUELTAS
+33 (0)2 97 62 08 11
contact@hotel-leclosdeshortensias.fr
www.hotel-leclosdeshortensias.fr

ancv · Ticket Restaurant · 20 · P · 50 · 20

CRÊPERIES
CREPE RESTAURANTS / CRÊPERIEN / CREPERÍAS

BALADE EN CRÊPANIE

13

Nos galettes fines et légères sont proposées avec des garnitures cuisinées maison. Nos produits proviennent essentiellement des commerçants de Vannes ou producteurs locaux. Terrasse en arrière-cour !

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

Menu à partir de 9,80 €
Menu enfant à partir de 7,20 €

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

ancv · Ticket Restaurant · 48 · 30

BILLIG BREIZH

14

Située sur le port de Vannes, rive droite, dans un cadre typique breton avec une cheminée, des pierres apparentes, des poutres et objets anciens, découvrez notre spécialité : La Billig Breizh à base de St Jacques !

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 8,50 €
Menu enfant à partir de 7 €

4, place Théodore Decker
56000 VANNES
+33 (0)2 97 63 65 53
creperie-vannes@orange.fr

ancv · Ticket Restaurant · 50 · WiFi

CRÊPERIES

CREPE RESTAURANTS / CRÊPERIEN / CREPERÍAS

VANNES | SAINT GILDAS DE RHUYS

LA CAVE SAINT-GWÉNAËL

15

Crêperie au cœur du centre historique de Vannes.

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

Menu à partir de 10,80 €
Menu enfant à partir de 8,90 €

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

ancv | Ticket Restaurant | 50 | WiFi

MOULIN DU ROY

16

Crêperie, brasserie, 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 à partir de 11,80€
Menu enfant à partir de 7,50 €
Groupe à partir de 20 €

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

ancv | Ticket Restaurant | WiFi | 50 | AB | 56

LA CABANE DES POISSONS ROUGES

14

Produits locaux respectueux de l'environnement. Cuisine sur place, galettes, crêpes, salades, plats végétariens, poissons, burgers.
Service continu.

Ouvert d'avril à mi septembre
Fermé le lundi hors saison.

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

CB | P | 80

LA SORCIÈRE

H4

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

59 Rue des fontaines
56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 87 25

CRÊPERIE - RESTAURANT LES SALINES

I6

Crêperie – Restaurant à Penvins.
Large choix de crêpes et galettes traditionnelles ou gastronomiques, poisson du jour, moules, hamburgers « maison », viande grillée ou glaces artisanales.

Hors saison : Du lundi au vendredi midi menu ouvrier

En saison et vacances scolaires, ouvert 7/7 midi et soir

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

BARA BREIZH

H6

Située à l'entrée de la Presqu'île, sur la route de Sarzeau, au coeur du Golfe du Morbihan, la crêperie vous accueille dans un cadre chaleureux. Vous serez séduit par l'originalité de la carte, élaborée avec les produits du terroir. Saveurs incontournables. Terrasse couverte avec aire de jeux pour le plus grand plaisir des petits et grands. Récompensée par la remise du trophée « Artisans gourmands de Bretagne 2014 »

Ouvert du 12 janvier au 25 novembre.
Fermeture le mercredi en saison, et le mercredi et dimanche soir hors saison
Groupe sur réservation
Menu à partir de 25,50 € - Menu enfant à partir de 9,10 €

35 Route de Penvins
56450 SAINT-ARMEL
+33 (0)2 97 26 46 52
contact@bara-breizh.com
www.bara-breizh.com

ancv · Ticket Restaurant · 80 · 50

CRÊPERIE - GLACIER LES BIGOUDENS

I6

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 Ménez - Penvins
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 46 08 78
lesbigoudens@hotmail.fr
www.lesbigoudens.fr

ancv · Ticket Restaurant · WiFi · 20 · 40

LE GALICHAN

I5

Labellisée Crêperie Gourmande, gage de qualité.

Galette fine et croustillante, "kraz" comme le disait la Mam Cozh ! Crêpe moelleuse tournée à la commande. Produits locaux, grill et salades sont présents aussi.

Ouvert toute l'année
En juillet/août, fermé le lundi midi
Hors-saison, fermé le lundi et le mardi

8 Rue de la Corderie
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 48 22 47
legalichan-creperie@orange.fr
Crêperie-Le-Galichan

70
30

CRÊPERIE BRETONNE À LA FERME

J6

Dans un parc paysager, à 5 mn du Château de Suscinio, la crêperie vous invite à déguster ses spécialités garnies de produits locaux bio et de préparation maison. Un jardin clos, entouré d'animaux de la ferme, fera le bonheur des enfants. **Ouvert d'avril à septembre. Juillet et Août : ouvert tous les jours. Hors saison : ouvert week-ends et jours fériés et pendant les vacances scolaires toutes zones. Groupe sur réservation. Carte traduite en anglais.**

Route de la Forêt Ducale – Le Bodérin
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 41 85 14

80
100

LES PIEDS DANS L'PLAT

I5

Spécialités galettes et crêpes, côté restaurant noix st jacques au kari gosse, mais aussi foie gras du chef, produits de la mer, suggestions toute l'année. Menu de 11,50 € à 29 €.Terrasse couverte + joli jardin à l'arrière aux beaux jours.

Ouvert toute l'année. En juillet/ août, fermé le mercredi
Hors saison, fermé le lundi et le mardi
Menu à partir de 11.50 €
Réservation conseillée pendant la saison estivale

3 Rue de Poulmenac'h
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 48 22 28
lespiedsdanslplat@live.fr
www.lespiedsdanslplat.fr

44
45

L'ENTRE-TEMPS

I5

Crêperie artisanale
Nos pâtes de blé noir et froment sont façonnées à la main, galettes de blé noir garanties sans gluten. Les garnitures sont élaborées par nos soins avec un max. de produits frais pour un max. de goût.

Ouvert toute l'année, fermé le mercredi soir, le jeudi soir et le dimanche toute la journée.
Groupe sur réservation - maximum 8 personnes

Fourchette de prix : 15 - 20 €

3 Impasse Poulmenach
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 48 25 72
bobet.regis@orange.fr

ancv | Ticket Restaurant | 30 | 15

LES CROQUANTS

I5

Au pied du château de Suscinio, venez déguster nos crêpes et galettes faites à la minute devant vous. Spécialités avec produits du terroir et garnitures maison.

2018, nouvel aménagement cadre idyllique.

Ouvert de février à mi-novembre
Groupe sur réservation

Route du Duc Jean V - Suscinio
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 41 74 64
les.croquants@orange.fr

ancv | Ticket Restaurant | 80 | P | 120

LA CRÊPERIE DU PUITS

C4

Ouverture toute l'année, sans réservation.

11 rue de la Vallée du Loc'h 56390 BRANDIVY
+33 (0)2 97 56 04 16
creperiedupuits@orange.fr – www.creperiedupuits.com

CUISINE BISTRONOMIQUE

GOURMET-BISTRO FOOD / GOURMETBISTROKÜCHE / COCINA BISTRONÓMICA

CÔTÉ PATIO

17

Cuisine bistronomique à l'accent régional dans un cadre moderne et chaleureux ou la carte évolue au fil des saisons. Aux beaux jours, profitez du Patio. Salle privative. Formule du jour à 15.90€.

Ouvert toute l'année
Fermé le dimanche midi

Menu à partir de 15,90 €
Menu enfant à partir de 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

ancv · Ticket Restaurant · WiFi · P · 70 · 20

L'ANNEXE

18

Produits frais, cuisine de saison, restaurant bistronomique, menus végétariens, producteurs locaux.

Ouvert toute l'année (sauf 2 semaines fin janvier, 2 semaines fin juin et 1 semaine en novembre)
Juillet- août , fermé le dimanche et lundi
Hors-saison, fermé le dimanche et lundi

Menu à partir de 22 €
Menu enfant à partir de 13 €
Groupe à partir de 28 €

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

P · 30 · 10 · Gault&Millau · Rik Gourmand

LE TANDEM

19

Le Tandem vous accueille dans une ambiance dynamique et souriante. Nous nous inscrivons dans une démarche éco-responsable avec une cuisine maison, de saison tout en mettant en avant les produits locaux.

Ouvert toute l'année
Hors saison : fermé lundi et mardi toute la journée
Juillet/Août : fermé lundi toute la journée
et le mardi midi

Menu à partir de 15,50€
Menu enfant à partir de 12€

13 rue des Halles
56000 VANNES
+33 (0)2 97 63 53 37
restaurant@letandem.bzh
www.letandem.bzh

ancv · 42 · 10

LE GEORGES

20

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

Formule à partir de 18,90 €
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

ancv · Ticket Restaurant · WiFi · P · 60 · 12

PIANO BARGE

21

Une cuisine raffinée (Maître Restaurateur).
Des ardoises gourmandes. Des spectacles réguliers jazz, chanson, théâtre...
Ambiance chaleureuse et romantique sur un bateau.

Ouvert à l'année
Fermé les dimanches et lundis

Menu à partir de 18,50€
Menu enfant à partir de 12€
Menu groupe à partir de 24€

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

WiFi · Ticket Restaurant · 60 · 30

L'EDEN

22

L'Eden est un restaurant bistronomique pour ceux qui apprécient une cuisine de qualité avec des produits frais et locaux. Venez assouvir vos envies gourmandes avec nos plats d'inspiration saisonnière et nos suggestions.

Pour accompagner vos mets, rien de tel qu'une carte des vins sélectionnés avec le plus grand des soins pour les plus fins des palais...

Nous aimons faire partager notre amour de la cuisine dans une ambiance conviviale et décontractée, où il fait bon se retrouver entre amis ou en famille dans un cadre exceptionnel que ce soit en terrasse à l'ombre ou dans une salle décorée avec soin.

Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir

Menu du marché : Entrée / Plat ou Plat / Dessert à partir de 18 € (uniquement le midi)

3 rue Pasteur
56000 VANNES
+ 33 (0)2 97 46 42 62
eden.restaurant.vannes@gmail.com

ancv · Fidélité Restaurant · 40 · Gault&Millau · Défit futé · 20

CUISINE BISTRONOMIQUE

GOURMET-BISTRO FOOD / GOURMETBISTROKÜCHE / COCINA BISTRONÓMICA

PLOEREN | ILE AUX MOINES

KINOA – BIO GOLFE F5

Kinoa est le restaurant bio du pays de Vannes depuis plus de 10 ans, il vous mitonne une cuisine créative, 100% maison, à base de produits bio, frais et de saison. Chaque jour : Plat végétarien, viande ou poisson sur place ou à emporter.

Ouvert du lundi au samedi,
toute l'année le midi uniquement

Menu à partir de 10,90 €
Menu enfant à partir de 6,50€
Menu groupe sur demande

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

Gault&Millau

70 | 30

ASPHODÈLE G4

Un espace hors du temps. Une cuisine maison faite au jour le jour avec beaucoup d'attention. Un voyage culinaire qu'on ne retrouve nul part ailleurs.
À découvrir d'urgence.

Ouvert du 15 mars au 15 novembre

Menu à partir de 25 €
Menu enfant à partir de 10€
Menu groupe à partir de 25€

Rue du Presbytère
56780 ILE AUX MOINES
+ 33 (0)2 97 26 32 52 - + 33 (0)6 34 29 40 46
isabelle@kerisa.com
www.asphodele.com

30 | 20 | 40

LE PAS SAGE G6

Le Pas Sage, restaurant bar pizzéria, 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 samedi soir et 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

80 | 30

CAVE DE RHUYS

I4

La Cave de Rhuys est une cave et bar à vins offrant un cadre agréable avec jardin arboré.
On peut y déguster des vins finement choisis, bières, spiritueux, champagne ou jus de fruits frais accompagnés de planches de fromages, charcuteries, foie gras, huîtres du Golfe.
Côté restauration, un plat du jour est servi à base de produits frais de saison. Des pâtisseries faites maison accompagnent la carte des thés et cafés.
Des dégustations à thèmes sont proposées, accueillant amateurs comme débutants pour partager de bons moments de convivialité.

Ouvert toute l'année
Fermé le lundi hors saison

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

50
60

© Emeric Jezequel

LA POINTE

J6

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

Ouvert du 17 mars au 30 novembre, tous les jours de 10h à 1h. En juillet et août de 9h à 1h et hors saison, le vendredi, samedi et dimanche de 10h30 à 1h.

Menu à partir de 12 €
Menu enfant à partir de 6,50 €

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

60
P

LA PETITE ITALIE

H4

À quelques encablures du Port du Crouesty, la Petite Italie réjouit vos papilles avec ses pizzas artisanales, plats préparés Maison, paninis, antipasti, produits gourmets italiens...
Quelques tables et chaises pour manger sur place ou plutôt à emporter, la fidèle clientèle arzonnaise le sait bien, ce petit coin d'Italie vaut le détour.

Ouvert toute l'année
7j/7 - Horaires sur le site web

27 Rue du Croisty
56640 ARZON
+33 (0)2 97 53 66 10
lapetiteitalie.arzon@yahoo.fr
www.lapetiteitalie-arzon.com

BRASSERIE L'ÉLISA

C5

Bar, brasserie, pizzéria, restaurant traditionnel.
Ouvert toute l'année - Menu à partir de 12,50 €
40 couverts en salle – 20 couverts en terrasse
25 avenue de la Princesse
56390 COLPO
+33 (0) 2 97 66 30 72

PIZZA RHUYS

15

20 pizzas garnies d'ingrédients locaux, bio, italiens (saumon fumé à Sarzeau, andouille de Vannes), toutes possibles Sans Gluten. Pizza vegan à la crème de légumes.
La pâte est préparée avec de l'eau purifiée, de la farine biologique et de l'huile d'olive biologique.
Champion de France, vice champion d'Europe, 3ème au championnat du monde en qualité.

Ouvert tous les soirs, toute l'année

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)

5 points fixes : 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) +33 (0)2 97 43 73 49

Points fixes SUPPL Juil/Août : Penvins, St Jacques, St Gildas, Le Logeo + tournée camping en camion (voir site web)

NOUVEAU : ARZON boutique et distributeur automatique de pizzas fraîches 24H/24 (rond point du Casino)

pizzarhuys@gmail.com
www.pizza-rhuys.com

MEXICAN'S TEX MEX 23

À Vannes , Place de l'hôtel de ville , vous découvrirez des saveurs et spécialités telles que les fajitas, les enchiladas, le chili con carne...
Alors, entrez donc dans un univers typique et coloré.

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 12 €
Menu enfant à partir de 6,50 €

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

ancv | Ticket Restaurant | 74 | 12

BARA PITA G4

Spécialités libanaises bio et locales à emporter. Pain pita cuit sur place. Mets végétariens, sans gluten, houmous, hamburger maison, bières, cidres, vins, glaces artisanales et produits d'épicerie fine.

Ouvert toute l'année.
Hors saison, fermé le mercredi

Menu à partir de 10€

5614 rue du Commerce
56780 ILE AUX MOINES
+33 (0)6 84 29 84 73
contact@barapita.com
www.barapita.com

ancv | AB

BARS/BRASSERIES

BARS, BRASSERIES / BARS, BRASSERIEN / BARES, BRASERÍAS

BRASSERIE BLEUE

24

Bienvenue dans notre nouvel univers contemporain entre Loire et Océan. Place à une cuisine créative « fait maison », où produits frais, fruits de mer, viandes savoureuses et légumes de saison sont sublimés sous vos yeux.
En famille ou entre amis, vous serez séduits par notre carte et nos menus.
Découvrez également notre cave à vins et notre sélection des meilleurs vins de Loire à déguster sur place ou à emporter.

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

91 rue Winston Churchill
56000 VANNES
+33 (0)2 97 46 40 39
contact@brasserie-bleue.fr
www.brasserie-bleue.fr

ancv · Ticket Restaurant · 100 · 70 · WiFi · P

LE BISTROT DE LA GARE

25

Le Bistrot de la gare, c'est une ambiance conviviale face à la gare de Vannes.
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/

ancv | Ticket Restaurant | 70 | 30

LES VALSEUSES

26

Amateurs de bonnes bières et de mojitos ?
Vous serez conquis par Les Valseuses.
Un choix judicieux de bières belges, de bonne musique & une ambiance de pub.
La recette d'une soirée réussie entre amis.

Ouvert toute l'année
Fermé les dimanches et lundis hors saison

10 rue porte poterne
56000 VANNES
+33 (0)9 81 26 86 15
lesvalseuses@panpan-vannes.com
www.panpan-vannes.com

L'ESCALE EN ARZ

G5

Vue panoramique. Produits de la mer. Crêperie.
Ouvert du 17 mars 2018 au 2 janvier 2019

Cale de Béluré - 56840 ILE D'ARZ
+33 (0)2 97 44 32 15 - Fax : +33 (0)2 97 44 32 56
contact@restaurant-escale.com - www.restaurant-escale.com

LE GREEN

H4

Terrasse ensoleillée idéale sur le Port 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 du 15 février au 15 novembre.
Menu enfant à partir de 7,50 €.

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

60
100

LE CAP HORN

H4

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 enfant à partir de 8,60 €
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

ancv
Ticket Restaurant
48
110

LA MER DES GLACES

H4

Face aux bateaux et à la capitainerie, dégustez nos galettes pur blé noir, nos crêpes et nos gaufres. Vous découvrirez nos glaces artisanales ou vous prendrez un verre sur la terrasse en service continu.

Ouvert de février à novembre.
Ouvert 7j/7 en juillet/août
Hors-saison, fermé le lundi et le mardi
Menu à partir de 10 €

Port du Crouesty
12 Quai des cabestans
56640 ARZON
+33 (0)2 97 42 06 24
S.Thiec1936@hotmail.fr - www.la-mer-des-glaces.fr

ancv
Ticket Restaurant
16
60

LES TRAITEURS DU LOC'H

D5

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

P

LES HUÎTRES DE BRETAGNE SUD
6 GRANDS CRUS

Vertes ou grises, douces ou iodées, fines ou charnues, les Huîtres de Bretagne offrent au gastronome une grande variété de rencontres heureuses, de plaisirs délicats, de réelles émotions gustatives. Les Huîtres de Bretagne, c'est la grande fête des papilles !

Les Huîtres de Bretagne Sud, en quelques chiffres : 5600 hectares de parcs, 430 entreprises, 15000 tonnes d'huîtres creuses, 500 tonnes d'huîtres plates .

LA «GOLFE DU MORBIHAN»

La «Golfe du Morbihan» a du tempérament, du croquant et de la souplesse, sous sa robe écrue, jaune clair ou vert pâle. Et elle sait tenir ses promesses ! Une fois prise en bouche, c'est un véritable arc-en-ciel de saveur d'algues qu'elle développe pour le plaisir de votre palais. Comme le baiser de la mer...

LA «CROISICAISE»

Elevée sur parcs découvrants et en poches, la «Croisicaise» allie une chair fine et souple, ferme mais pas croquante, à des saveurs multiples déclinées sur le thème de l'iode et de la noisette... pour un parfait équilibre. De forme harmonieuse, sa coquille est reconnaissable à sa couleur, qui va du jaune pâle au beige. Une coquetterie de plus pour cette méridionale aux accents si fortement typés qu'on ne saurait confondre la «Croisicaise» avec aucune de ses consoeurs.

LA «QUIBERON»

La «Quiberon» est une huître de pleine mer, finement bouquetée, aux saveurs généreuses et subtiles, selon toute une palette de nuances allant de la noisette à l'iode fort. Ferme et charnue, plutôt ronde, elle emplit bien son écrin, offrant au gourmet une robe d'un bel éclat lisse et nacré, qui contraste avec les rugosités et les dentelures de sa coquille. Ouvrez : un trésor est à l'intérieur.

LA «RIA D'ETEL»

Cette véritable petite mer intérieure a généré une huître à son image, une huître de grand caractère, alliant douceur et passion. D'une belle couleur vert pâle, la coquille de la «Ria d'Etel» est lisse, très régulière, de forme plutôt ronde. Mais sa robe vire du vert au noisette selon le temps ! Ferme et assez charnue, chargée de saveurs marines, bien qu'assez peu iodée, elle réalise un savant équilibre, dont se délecteront les palais délicats.

L' «AVEN-BELON»

Au terme d'un séjour sur le sol des parcs découvrants, livrées à la magie du flux et du reflux dans les eaux adoucies de la ria, les huîtres les plus bourrues se chargent de finesse. Coquille et robe s'éclaircissent, cette dernière jusqu'au blanc cassé. La chair, ferme et croquante, se fait veloutée sous la dent, avec ce je-ne-sais quoi de noisette et cette infime arrière touche sucrée, qui lui confèrent son cachet très spécial. Une reine, assurément, pour un grand moment de dégustation.

LA «PÉNERF»

Sa coquille est de couleur brune avec une nacre très blanche. Charnue et bien ferme, la «Pénerf» est goûteuse à souhait : elle développe des arômes iodés aux senteurs d'algues. Sa réputation n'est plus à faire : c'est une belle huître au charme discret mais efficace, savoureuse et fraîche, pleine de sève et de vie.

Philippe Le Gal,
Président du Comité Régional
de la Conchyliculture, Bretagne Sud

+ INFOS huitres-de-bretagne.com

DÉCOUVREZ EN VIDÉOS
les conseils des Filles des marées, ostréicultrices, pour ouvrir les huîtres.

PRODUCTEURS LOCAUX & DÉGUSTATIONS

LOCAL PRODUCERS & WINE-TASTING / LOKALE PRODUZENTEN & VERKOSTUNGEN / PRODUCTOS LOCALES Y DEGUSTACIÓN

MAISON JÉGAT

G5

Maison fondée en 1925, la Maison Jégat continue l'élevage des huîtres à l'ancienne, sur le sol, pour une qualité optimale. Ses huîtres creuses et ses huîtres plates sont reconnues : 5 médailles d'or et 3 médailles d'argent obtenues depuis 2012 au concours général agricole.

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

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

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

LA CABANE À HUÎTRES

G4

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 huitres creuses et plates, palourdes, crevettes, bigorneaux, langoustines, araignées, tourteaux et homards.
La cabane à huîtres de Toulvern propose également huîtres, coquillages et plateaux de fruits de mer à emporter.
Nous organisons également des visites de notre chantier en vue de vous expliquer le travail de l'ostréiculteur
Une vue unique sur la rivière d'Auray, les sept îles, la pointe du 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

ETS GOUGUEC

G4

Ostréiculteurs dans le Golfe du Morbihan, les établissements Gouguec vous proposent de déguster leurs fruits de mer sans modération, en terrasse au bord de l'eau, à Larmor-Baden, au lieu-dit Pen-En-Toul. Idéalement situé entre la réserve ornithologique de Pen-En-Toul et le Golfe du Morbihan, vous découvrirez nos huîtres de Bretagne, bigorneaux, palourdes, langoustines, crevettes roses et grises, bulots, araignées de mer et homards.

Ouvert tous les jours du 1er février au au 31 décembre

Menu à partir de 6 €

Pen-En-Toul
56870 LARMOR-BADEN
+ 33 (0)6 42 56 39 06
gouguec@yahoo.fr
www.huitres-gouguec.fr

P

50

CHEZ LUCIEN ETS CRENEGUY

G4

Ostréiculteurs depuis 1935, la famille Crénéguy vous propose une petite pause gustative Chez Lucien avec une vue imprenable sur le Golfe du Morbihan tout en savourant nos huîtres plates et creuses.

Ouvert toute l'année les samedis et dimanches de 11h à 15h puis de 18h à 21h
Juillet-Août-Septembre : ouvert 7 jours/7

Menu à partir de 7,50 €

Rue de Pen Lannic
56870 LARMOR-BADEN
+33 (0)2 97 57 16 48 - +33 (0)6 18 48 28 43
contact@huitres-creneguy.fr
www.huitres-creneguy.fr

P · WiFi · 40 · 60 · 40

LA BELLE D'ILUR

G5

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

Ouvert toute l'année
De septembre à avril de 18h à 21h - De mai à août de 10h à 21h (accueil)

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

P · 35 · 30 · 50

ETS MARTIN

G4

Bienvenue aux Ets Martin !
Nous vous accueillons face à la mer. Dégustations d'huîtres et de palourdes d'avril à fin septembre. Vente à l'établissement toute l'année. Marché le vendredi et tous les jours en juillet et août.

Ouvert toute l'année

Beg Moussir
56780 ILE AUX MOINES
+33 (0)2 97 26 31 56
www.huitres-ileauxmoines.fr

AUX FILLES DES MARÉES

H5

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, de 10h à 12h et de 16h à 18h30
Dim et jours fériés de 10h à 13h -fermé le lundi
Hors-saison, vendredi et samedi de 10h à 12h
et 14h30 à 17h et sur commande les autres jours.

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

LA NURSERIE DU GOLFE SPIRU'BREIZH

H5

Dégustation d'huitres affinées à la SPIRULINE MARINE fraîche produite sur place et Apéri'Triskel.
Du mercredi au dimanche, vue sur mer et pieds dans le sable.
Visite de la ferme de 11h à 12h (Mer : 5 €, enfant gratuit).
Groupe sur réservation - Lieu magique restructuré.
Simple mais très bon (Routard).

Ouvert de juillet à octobre

À partir de 10 €

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

LES VIVIERS DE BANASTÈRE

16

Chantier ostréicole situé sur le pont de Banastère. Poissonnerie ouverte toute l'année.

Sur l'étal, arrivage quotidien de poisson frais de Quiberon, ainsi que les meilleurs coquillages et crustacés du Golfe du Morbihan. Nos huîtres médaillées d'or et de bronze 2017 sont disponibles à la vente au détail.

Vos plateaux de fruits de mer chez vous ! Cuisson et assaisonnement maison, huîtres médaillées faciles à ouvrir, à emporter ou en livraison, sur toute la Presqu'île de Rhuys et jusqu'à Vannes. Les Viviers de Banastère vous livrent lamersurunplateau.com !

Espace de dégustation de fruits de mer, ouvert l'été et le dimanche midi toute l'année

Ouvert toute l'année

66 rue de Bénester
56370 LE TOUR DU PARC
+33 (0)2 97 67 40 79
contact@viviers-banastère.com

LES VIVIERS DU LOGEO

H5

Julien et Philippe Neveu, ostréiculteurs de père en fils, vous font partager leur passion des huîtres.Captées de manière traditionnelle puis élevées et affinées dans le Golfe du Morbihan. Ils vous proposent de venir les découvrir toute l'année aux viviers à Sarzeau ou sur les marchés de Paris et sa banlieue, les week-ends de septembre à mai.

Vente à l'entreprise toute l'année de 8h à 12h et 13h30 à 17h30
(sauf pendant les marées basses)

Ouverture du magasin :
Pendant les fêtes de fin d'année et les week-ends de mai à juin.
En juillet, août et courant septembre tous les jours en journée continue de 9h à 20h.
Fermé le dimanche après-midi.

En été, dégustation d'huîtres face au Golfe de 10h00 à 19h30 du lundi au samedi
et jusqu'à 13h le dimanche.

33 chemin Chicotienne
Le Logeo
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 26 80 90
www.les-viviers-du-logeo.com

LES VIVIERS DU RUAULT

H5

C'est dans un cadre paradisiaque que Pierrick LE THIEC, ostréiculteur depuis plus de 20 ans, et sa compagne Marina vous ouvrent les portes de leur chantier et proposent à la vente, leurs huîtres du Golfe, divers coquillages et crustacés (selon les saisons).

De pâques à fin septembre, c'est avec plaisir que Marina vous propose de vous poser un instant, en toute simplicité et convivialité. Venez déguster ses produits frais devant cette vue exceptionnelle à 180°, vue imprenable sur les îles du Golfe, une image de carte postale qui change au gré du temps, des marées.

"À bientôt aux Viviers du Ruault" !

Ouvert toute l'année et de Pâques à fin septembre pour les dégustations.
Hors saison, fermé le dimanche et le mercredi après-midi.

Ardoise « 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
Les Viviers du Ruault Ets LE THIEC

P

30

LES PARCS DU SCLUZE

H4

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.

Ouvert toute l'année
Ouvert 7j/7

Le Scluze - Brillac
56370 SARZEAU
+33 (0)6 73 92 44 32
ostreo_56@hotmail.fr

MARION EUDÉ

H5

Prenez le temps d'une pause et venez découvrir en famille ou entre amis, le métier ostréicole à Bréhuidic.
En été, Marion Eudé vous propose des visites pédagogiques et ludiques dans un cadre magique.

Vente Directe toute l'année.

22 Pen Bréhuidic
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 26 88 03 - +33 (0)6 89 90 30 48
marion-eude@wanadoo.fr
www.marion-eude.com

FUMAGE ARTISANAL D'ARZON

H4

Déjà plus de 27 ans qu'Anne et Patrick CHAUCHARD régalent leurs clients de leur saumon fumé, origine Écosse Label Rouge, fumage à la sciure de hêtre vert et salage 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 en ligne : **www.fumage-arzon.fr**
fumagearzon@wanadoo.fr

PRODUCTEURS LOCAUX & DÉGUSTATIONS

LOCAL PRODUCERS & WINE-TASTING / LOKALE PRODUZENTEN & VERKOSTUNGEN / PRODUCTOS LOCALES Y DEGUSTACIÓN

VANNES | SÉNÉ

LES PRODUCTEURS DU COIN

27

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

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

LE LOCAL BIO

G6

Le local bio, point de vente collectif, vous propose un grand choix de produits fermiers bio, locaux, et de saison, vendus en direct par les producteurs eux-mêmes.

Ouvert toute l'année

Les mercredis de 8h30 à 13h et de 15h à 19h
Les samedis de 8h30 à 13h

7 rue d'alsace
56860 SÉNÉ
+33 (0)9 67 67 14 22
lelocalbio@yahoo.fr

LES PRODUCTEURS DE SÉNÉ

G5-6

Producteurs locaux proposant de la vente directe.

La Ferme de Balgan • 06 82 27 09 06
Api Cador • 06 76 42 41 84 et 02 97 66 90 13
La Ferme de Cano • 02 97 66 54 03
Volailles Sinagotes • 02 97 66 00 93
Le Jardin de Balgan • 02 97 47 01 81
La ferme d'Ozon • 06 43 37 21 67
Salers des Marais • 02 97 66 53 86
S comme Safran • 06 72 32 43 17
Chèvrerie Kerlébik • 07 83 01 27 33
Ferme de Pen Da Benn • 06 50 94 27 25

www.lesproducteursdesene.com

COURT CIRCUIT

I5

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

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

Zone de Kerollaire - 3 Impasse de l'île aux œufs
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 47 56 82
courtcircuit.asso@gmail.com
www.magasincourtcircuit.com

CIDRERIE DU GOLFE

F5

BIO. Jus, cidre, alcool, vinaigre. Dégustation gratuite. Visite sur rendez-vous.
Ouvert toute l'année
Le Moustoir – Chemin de Talhouarch
56610 ARRADON
+33 (0)6 63 23 99 00 - +33 (0)6 73 49 61 76 - +33 (0)9 80 67 61 75
contact@la-cidrerie.fr - www.la-cidrerie.fr

CIDRERIE DISTILLERIE DU GORVELLO

F7

Producteur distillateur de Fine Bretagne AOC, Pommeau de Bretagne AOC, Petit Prince Guillevic, 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 1ère semaine de janvier.

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

LA MAISON DU CIDRE

G6

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 coeur de la tradition. Parcours ludique pour les enfants pour trouver le nom de notre mascotte.
Possibilité de dégustation sans visite.

Le cidre brut fermier Saint Armel a obtenu en 2017 la médaille d'or au concours général agricole de Paris, ainsi que le Prix d'Excellence en 2017 et 2018.

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

BRASSERIE DE RHUYS

H6

Production de la P'tite Mamm, bière bio et locale à base d'orge cultivée à Sarzeau.
Vente directe, bar, cave (vins bio et nature), whisky, rhums, cidres - Tisanes, sirops et cosmétiques.
Location tireuse et fûts (associations, mariage, etc ..). Visites guidées le vendredi à 11h uniquement.
Atelier brassage pour apprendre à fabriquer sa propre bière (Info sur notre site).
Atelier cosmétique avec Ar-Tizan, productrices de plantes médicinales bio à Muzillac (Info +33 (0)6 70 50 35 84 - www.tisaneartizan.com)

Ouverture :
Vendredi de 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h30 - Toute l'année (sauf janvier)
Jeudi de 15h à 19h - (De mars à décembre)
Mercredi de 15h à 19h - (juillet et Août)

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

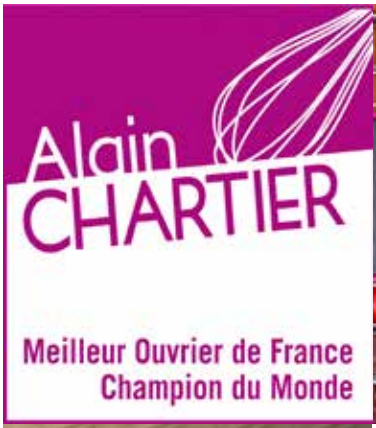
LA COUR D'ORGÈRES

28

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

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



ALAIN CHARTIER

29 H4 F6

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".
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 Ecole 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

BISCUITERIE DES VÉNÈTES

G6

Nouvelle adresse !

Fabrication artisanale sur place avec des matières premières de qualité : biscuits sucrés et salés, crème de caramel, kouign amann, cakes, far breton. Le tout sans conservateur ni additif.

Possibilité d'ateliers découverte sur réservation pour les groupes (mini 15 personnes).
Atelier de fabrication visible de la boutique.

Espace Epicerie fine – Librairie bretonne.

Espace dégustation.

Ouvert de février à décembre, 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

LA PETITE BISCUITERIE DE SAINT GILDAS

15

C'est à l'entrée de Saint Gildas de Rhuys, que Laurent Guérin ancien collaborateur de Pierre Hermé chez Fauchon, vous accueille dans sa Petite Biscuiterie. Il crée et fabrique sur place, de façon artisanale,un grand choix de spécialités bretonnes, dont le KOUIGN AMANN de RHUYS, le KOUIGN AMANN à la farine de blé noir, le KARA BREIZH, petit sablé breton au cœur de caramel tendre, décliné en plusieurs parfums, framboise, chocolat, citron, sans oublier, le GOCHTIAL, le Gâteau Breton ainsi que le Far Breton. La Petite Biscuiterie vous propose également ses délicieux chocolats et un large choix gourmand de pâtisseries individuelles et à partager.

Ouvert toute l'année 7/7 en juillet et août
Fermé le lundi et dimanche après-midi hors saison.

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

LES CAFÉS DE RHUYS H4

Mathieu Artisan TORRÉFACTEUR à Arzon vous invite à découvrir sa gamme de cafés et de thés soigneusement sélectionnés. Vous y trouverez également chocolats, épices, cadeaux, dégustation dans un cadre chaleureux.

Ouvert de février à décembre
Juillet-août, tous les jours
Hors-saison, fermé le dimanche et lundi

1 Rue de Bernon
56640 ARZON
+33 (0)2 97 47 63 99
contact@rhuys.cafe

LA FERME FROMAGÈRE DE SUSCINIO - Boutique 16

Située au-dessus du château de Suscinio, 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 Rhuys 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 Rhuys 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 fraiche, 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. (Fermeture annuelle en janvier)
Du 1er octobre au 31 mars, ouvert du mercredi au samedi de 10h30 à 12h00 et de 16h00 à 18h30 et le dimanche de 14h30 à 18h30.
Du 1er avril au 30 septembre ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 et le dimanche de 12h00 à 19h30.

Route Duchesse Isabeau d'Ecosse
Suscinio - 56370 SARZEAU
+33 (0)6 60 73 59 12
tomederhuys@orange.fr
www.tomederhuys.fr

LA COMPAGNIE BRETONNE

30

Conserves fines de la mer "Retrouvez tout le savoir-faire de la conserverie familiale du port de Saint-Guénolé" 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 tartinables, 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.

26 rue Saint Vincent
56000 VANNES
+33 (0)2 97 63 36 02
Jb.cariou@conserveriefuric.fr
www.lacompagniebretonne.fr

BISCUITERIE LA TRINITAINE

31

Cette charmante boutique familiale, implantée au centre historique de Vannes, vous propose ses fameux biscuits pur beurre « La Trinitaine » présentés dans leurs jolies boites et fabriqués de façon traditionnelle depuis 1955 avec des ingrédients sélectionnés pour leur qualité. Vous trouverez aussi une large gamme de spécialités locales, comme les bières et les cidres bretons, le kouign amann, les confitures artisanales, la fleur de sel de Guérande, les caramels au beurre salé de Quiberon, toute une gamme de tissus brodés et un grand choix de faïence, fierté de la région !

Bref, La Trinitaine est un lieu incontournable en Bretagne !

Ouvert toute l'année.
Ouvert tous les jours en saison de 9 h à 19h30 et de 9h à 19h en hors saison.
Fermé les dimanches de janvier.

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

LES SAVEURS DU PORT

32

JF Le Roux a ouvert sa boutique en 2012 où il peut donner libre cours à sa créativité et son talent, les saveurs sucrés sont à la fête avec son merveilleux kouing amann pour le bonheur des gourmets.

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

Tickets Restaurant
35

LA BOITE À THÉ

33

Mariage Frères-chocolats Bonnat-épices Roellinger.
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

LES SAVEURS DE BRETAGNE

La Petite Histoire d'une Grande Biscuiterie

Les meilleures recettes sont souvent le fruit du hasard... En 1955, le pâtissier Lucien Petit tient une modeste échoppe à la Trinité-sur-Mer. Un jour, il rate une de ses recettes et, plutôt que de jeter la pâte, l'idée lui vient de la faire cuire, puis de rouler les biscuits, sitôt sortis du four.

Sans le savoir, Lucien Petit vient d'inventer une pépite de gourmandise : la Cigarette, un fin biscuit roulé au pur beurre de baratte ! Le succès est immédiat et entraîne dans son sillage la création de la biscuiterie La Trinitaine. 60 ans plus tard, la famille Petit est toujours aux fourneaux, fière de perpétuer la tradition pâtissière, transmise de génération en génération.

Implantée sur le port du Crouesty depuis plus de 20 ans ainsi qu'à Sarzeau, la biscuiterie
La Trinitaine vous accueille toute l'année pour le plus grand régal des Gourmands !

SUR LE PORT DU CROUESTY

Place des Timoniers
56640 ARZON
Tél. 02 97 53 95 54
www.latrinitaine.com

Place des Huniers
56640 ARZON
Tél. 02 97 53 95 54
www.latrinitaine.com

À SARZEAU

7 rue du Général de Gaulle
56370 SARZEAU
Tél. 02 97 61 23 04
www.latrinitaine.com

Un sachet de galettes OFFERT*

- Un sachet de 6 galettes bretonnes au beurre de baratte frais offert sur présentation de ce bon.
- À retirer directement dans votre Biscuiterie de la Presqu'île de Rhuys

3 488430 011402

**offre valable une seule fois par foyer jusqu'au 30/09/18.*

BISCUITERIE DE LA PRESQU'ILE

15

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 37 13

PORT DU CROUESTY
7 quai des Voiliers
56640 Arzon

biscuiteriedelapresquile.com - magasin@biscuiteriedelapresquile.com

LE COMPTOIR BRETON

15

Le comptoir breton propose une vingtaine de références de biscuits pur beurre (nature, chocolatés, fourrés fruits) en libre-service que le client peut assortir à sa convenance.
Vous y trouverez aussi un large choix de produits régionaux, cave bretonne, cadeaux, souvenirs, vêtements, bijoux celtes et la collection « ÀL'AISE BREIZH ».

Spécialités de Bretagne et d'ailleurs.

Ouvert toute l'année (sauf en janvier)
7/7jours en saison et fermé le dimanche hors saison.

Zone de Kerollaire
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 419942
www.lecomptoirbreton.fr
lecomptoirbretonsarzeau@gmail.com

C L'ÉPICERIE

H4

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.

Nouveau : crêpes et galettes natures 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

Gault&Millau

BOUCHERIE DRÉAN

H4

Champion de France 2017 pour la saucisse à la Tome de Rhuys.
Blason d'or 2017 au Salon de l'agriculture de Paris.
Coupe de France Médaille d'or 2016 Fromage de tête.
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

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR CROQ'TERROIR

I4

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

LA CAVE FROMAGÈRE

I5 H4

Comptant dans leur famille, des vignerons et des fromagers depuis quatre générations, c'est naturellement que Cécile et Renaud BAUDART-LHERITIER ont repris le flambeau en créant LA CAVE FROMAGÈRE à Sarzeau puis à Arzon.
Ils vous offrent leur exceptionnelle sélection de Vins et Fromages affinés par leurs soins.

Ouvert toute l'année.
Ouverture : 8h30 – 12h30 / 15h – 19h du mardi au samedi
Dimanche et lundi en saison

Venelle de la Trinité - 56370 SARZEAU
Place de l'église - 56640 ARZON
+33 (0)2 97 41 72 24
www.lacavefromagere.fr

BIO GOLFE
ÉPICERIE - BOUCHERIE - TRAITEUR - RESTAURANT

F5-6

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 ! Fruits et légumes de saison, épices du monde, produits laitiers frais, sélection de vins, viandes bio de qualité, huiles variées pressées à froid, pains spéciaux traditionnels ou sans gluten, cosmétiques au naturel, écoproduits, ... Fraîcheur, qualité et produits respectueux de l'environnement sont la signature naturelle de Bio Golfe.

Ouvert toute l'année – Fermé le dimanche

Bio Golfe Theix : Du lundi au samedi de 9h30 à 19h00
Bio Golfe Luscanen : Du lundi au vendredi de 10h00 à 19h00 et le Samedi de 9h30 à 19h00

4 rue Jacques Cartier
56450 THEIX NOYALO
+33 (0)2 97 47 09 44

7 avenue Louis de Cadoudal
56880 PLOEREN
+33 (0)2 97 62 20 80

biogolfe.org

BIO RHUYS

15

Alimentation biologique, fruits, légumes bio.
Produits sans gluten, produits locaux, régionaux.
Compléments alimentaires, cosmétiques naturels.

Horaires : 9h30-12h30 et 15h30-19h00

Ouvert toute l'année du mardi au samedi
En Juillet et Août, ouvert du lundi au dimanche midi

Rue Illuric – ZA de Kerollaire Nord
56370 SARZEAU
+33 (0)2 97 48 07 43
www.biorhuys.com

P

LES MARCHÉS

MARKETS / MÄRKTE / LOS MERCADOS

LUNDI MATIN	• **Arzon, Port du Crouesty** (du 02/04 au 07/05 et du 02/07 au 02/09) • **Sarzeau, Port St Jacques** (du 1er lundi de juin au 1er lundi de septembre)
MARDI MATIN	• **Arradon, Place de l'Église** (toute l'année) • **Arzon, Place de l'Église** (toute l'année) • **Saint-Gildas-de-Rhuys, Place de l'Église** (toute l'année) • **Vannes, Ménimur, centre commercial** (toute l'année)
MARDI APRÈS-MIDI	• **Elven, Place de l'Église** (toute l'année de 16h à 19h) - marché de producteurs (3) • **Saint-Avé, Place Notre-Dame du Loc** (de 16h30 à 19h30) - marché bio
MERCREDI MATIN	• **Larmor-Baden, Place de l'Église** (toute l'année) • **Le Bono, place du marché** - marché aux poissons • **Ploeren, bourg** - marché alimentaire, produits régionaux et bio • **Vannes, centre-ville** (toute l'année)
MERCREDI APRÈS-MIDI	• **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 17h à 21h) - marché bio et artisanal
JEUDI MATIN	• **Le Bono, Place de la République** (toute l'année) • **Monterblanc** • **Sarzeau, Place des Trinitaires** (toute l'année)

JEUDI APRÈS-MIDI	• **Larmor-Baden, Place de l'Église et route de Vannes** (juillet/août de 17h à 23h) - marché nocturne et animations musicales • **Locmaria-Grand-Champ, Place de la Voile** (toute l'année de 16h à 19h) - marché alimentaire • **Surzur, Place de l'Église en été / Grande rue de Septembre à Juin** (toute l'année de 17h à 20h) - marché alimentaire et producteurs locaux bio
VENDREDI MATIN	• **Arradon, Place de l'Église** (toute l'année) • **Arzon, Rade de Port Navalo** (avril à novembre) • **Elven, Place de l'Église** (toute l'année) • **Grand-Champ, Place de la Mairie** (le 1er vendredi du mois) • **Ile aux Moines, Place du Marché** (toute l'année) • **Saint-Armel, Place de l'Église** (toute l'année) • **Saint-Gildas-de-Rhuys, Place de l'Église** (toute l'année) • **Sulniac, Place de l'Église** (toute l'année) - marché traditionnel et bio • **Vannes, Kercado, rue G. de Bartz** • **Vannes, Ménimur, centre commercial** (toute l'année)
VENDREDI APRÈS-MIDI	• **Baden, parvis de la Mairie** (toute l'année de 16h30 à 19h30) - marché de pays • **Colpo, avenue de la Princesse** (de 16h à 19h) - produits locaux • **Plescop, rue de la République** (16h30 à 19h30) - producteurs locaux, artisans d'art • **Sarzeau, Penvins** (juillet/août) • **Séné, Place de l'Église - centre bourg** (de 16h30 à 19h30) - marché alimentaire
SAMEDI MATIN	• **Grand-Champ, Ti Kreiz Ker** - produits locaux • **Le Bono, Place de la République** (toute l'année) • **Saint-Gildas-de-Rhuys, Place de l'Église** (toute l'année) • **Sarzeau, Place Richemont, Place Duchesse Anne, Place Marie Le Franc** (toute l'année) - marché bio et producteurs locaux • **Vannes, centre-ville** (toute l'année)
DIMANCHE MATIN	• **Arzon, Port Navalo-Place du Taveno** (toute l'année) • **Larmor-Baden, Place de l'Église** (toute l'année) • **Le Tour du Parc, bourg** (toute l'année) • **Ploeren, bourg** • **Saint-Avé, Place Notre-Dame du Loc** • **Saint-Gildas-de-Rhuys, Place de l'Église** (toute l'année) • **Saint-Nolff, bourg** (les 2e dimanches du mois) - marché de producteurs • **Theix-Noyalo, Place du Marché** • **Vannes, École Sainte-Bernadette, Conleau** (toute l'année)

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, un petit marché alimentaire vous est proposé tous les jours en juillet-août.
À Sarzeau, place de l'église, un petit marché alimentaire vous est proposé tous les jours, toute l'année.
À Locqueltas, un marché de produits locaux, avec pique-nique géant et animations musicales, vous est proposé le deuxième samedi de juillet.

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

EN BUS

- **Ouibus,** un réseau de lignes d'autocars longue distance en France et en Europe - **ouibus.com**
- Compagnie de bus **Isilines** en France **isilines.fr**
- Compagnie de bus **Eurolines** France et Europe **eurolines.fr**
- **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** - voyages-sncf.com

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

TOUTES LES INFOS SUR LES TRANSPORTS EN COMMUN BRETAGNE : breizhgo.com

SE DÉPLACER

DANS LE **GOLFE DU MORBIHAN** - VANNES

GETTING AROUND THE GULF OF MORBIHAN - VANNES / VERKEHRSMITTEL GOLF VON MORBIHAN - VANNES / MOVERSE POR EL GOLFO DE MORBIHAN - VANNES

EN BUS

Téléchargez l'appli Kicéo

- **Lignes de Bus réseau KICEO :**

Grand-Champ : ligne 25 - Elven : ligne 20 - Arradon : ligne 4 - Presqu'île de Rhuys : ligne 24 - Séné : ligne 7

Le réseau KICEO propose également des lignes régulières dans Vannes et son agglomération

- **Lignes autocar Réseau TIM :**

Colpo/Locmaria-Grand-Champ : 3 - La Trinité-Surzur : 8 - Sulniac/Treffléan : 9 - Plaudren/Monterblanc : 11

kiceo.fr

+ INFOS golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh

EN TAXI - VTC

- **Vannes :**

Radio Taxi Vannetais : +33 (0)2 97 54 34 34
Taxi 56 Vannes : +33 (0)2 97 47 40 62
Gold VTC : +33 (0)6 61 80 53 99

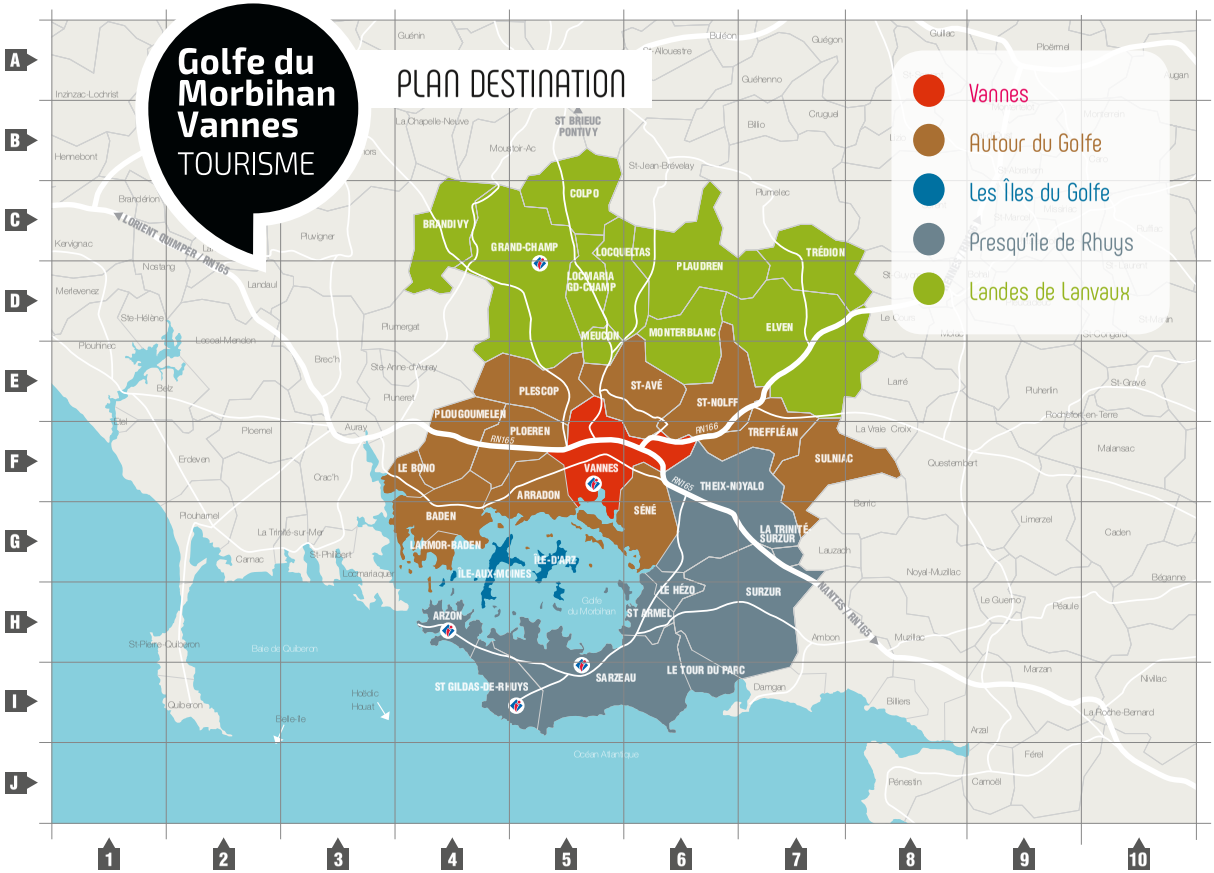
- **Presqu'île de Rhuys :**

Taxis de Rhuys : +33 (0)2 97 41 92 43
Crouesty Taxis : +33 (0)2 97 53 94 06

EN BATEAU

- **Retrouvez toutes les infos dans le Guide Loisirs 2018**

PLAN DE VANNES


Golfe du Morbihan Vannes TOURISME
PLAN DESTINATION
Vannes
Autour du Golfe
Les Îles du Golfe
Presqu'île de Rhuys
Landes de Lanvaux
A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
ST BRIEUC PONTIVY
COLPO
BRANDIVY
GRAND-CHAMP
LOCQUELTAS
LOCMARIA GD-CHAMP
PLAUDREN
TRÉDION
MEUCON
MONTERBLANC
ELVEN
PLESCOP
ST-AVÉ
ST-NOLFF
PLOUGOUMELEN
PLOEREN
TREFFLÉAN
SULNIAC
LE BONO
VANNES
THEIX-NOYALO
ARRADON
SÉNÉ
BADEN
LA TRINITÉ SURZUR
LARMOR-BADEN
ÎLE-D'ARZ
ÎLE-AUX-MOINES
LE HÉZO
SURZUR
ARZON
ST DARIEL
SARZEAU
LE TOUR DU PARC
ST GILDAS-DE-RHUYS
LORIENT QUIMPER / RN165
NANTES / RN165
RN165
Golfe du Morbihan
Baie de Quiberon
Océan Atlantique

Golfe du Morbihan Vannes TOURISME

Infos et séjour sur
golfedumorbihan.bzh

NOS BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE

Offices de Tourisme de France

+33 (0)2 97 47 24 34

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

+33 (0)2 97 53 69 69

PRESQU'ÎLE DE RHUYS

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

SUIVEZ-NOUS UTILISEZ **#GOLFEDUMORBIHAN**

BON PLAN

À OFFRIR OU À S'OFFRIR !

GUIDE DU ROUTARD
GOLFE DU MORBIHAN

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

12,90 €

Golfe du Morbihan Vannes TOURISME

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 : IM0 56130003
SIRET : 789 660 784 00024 - APE : 7990 Z - TVA Intracommunautaire : FR 58789660784

GOLFE DU MORBIHAN VANNES AGGLOMÉRATION