BR≣TAGNE[®]



D'ÉMERAUDE

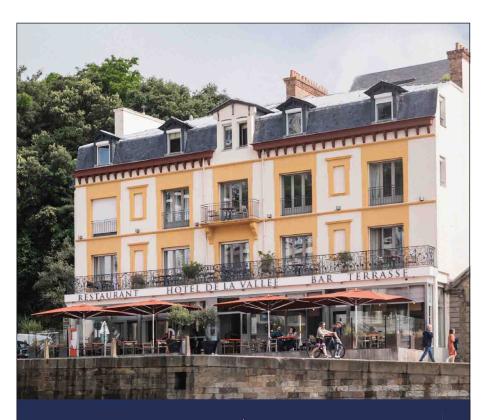
Guide Gourmand 2024

DINARD • LANCIEUX • LA RICHARDAIS • PLEURTUIT • LE MINIHIC-SUR-RANCE
SAINT-BRIAC-SUR-MER • SAINT-LUNAIRE • TRÉMÉREUC











HÔTEL RESTAURANT DINARD

6 Avenue George V, 35800 Dinard www.hoteldelavallee.com 02 99 46 94 00





DINARD CÔTE D'ÉMERAUDE TOURISME / 4

TAKE YOUR PLACE
AT THE TABLE! / 10
GASTRONOMIC
RESTAURANTS / 12
TRADITIONAL
RESTAURANTS / 17
CREPERIES / 24
BRASSERIES & BISTROS / 29
PIZZERIA
& INTERNATIONAL FOOD / 33
BEACH RESTAURANTS / 36
TEA ROOMS / 38
CATERERS / 42
BARS / 44
WINE BARS / 47

GOURMET EVENTS / 48
THE MARKETS / 50
MEETING WITH MAÎTRE
SARRASIN / 52
RECIPE / 54
SHOPPING / 55

GOURMET SHOPPING / 58
LOCAL PRODUCTS / 60
SWEET SIDE / 65
SAVOURY SIDE / 69
ORGANIC PRODUCTS / 73
DELIS / 74
COOKING WORKSHOP / 76
WINES AND BEERS / 77
FOOD / 80

▶ PICTOS LEGEND / 8

DINARD CÔTE D'ÉMERAUDE TOURISME / 4

ZU TISCH! / 10
GEHOBENE GASTRONOMIE / 12
TRADITIONELLE
RESTAURANTS / 17
CREPIEREN / 24
BRASSERIEN & BISTROTS / 29
PIZZERIA & INTERNATIONALE
KUCHE / 33
STRANDRESTAURANTS / 36
TEESTUBEN / 38
CATERER / 42

GOURMET-VERANSTALTUNGEN / 48

BARS / 44

WEINBARS / 47

KULINARISCHER WEGWEISERMÄRKTE / 50 BEGEGNUNG MIT MAÎTRE SARRASIN / 52 REZEPT / 54 SHOPPING / 55

SCHLEMMER-SHOPPING / 58

REGIONALE PRODUKTE / 60 SÜSSE SEITE / 65 SALZIGE SEITE / 69 BIO-GESCHÄFTE / 73 DELIKATESSEN / 74 KOCHWERKSTATT / 76 WEINE UND BIERE / 77 LEBENSMITTEL / 80

▶ PIKTOGRAMM LEGENDE/ 8

DINARD CÔTE D'ÉMERAUDE TOURISME

10 A TABLE I

TABLES GASTRONOMIQUES / 12
TABLES TRADITIONNELLES / 17
CRÉPERIES / 24
BRASSERIES & BISTROTS / 29
PIZZERIAS
& CUISINE DU MONDE / 33
RESTAURANTS DE PLAGE / 36
PAUSE GOURMANDE / 38
TRAITEURS / 42
BARS / 44
BAR À VIN / 47

48 LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

LES MARCHÉS / 50 RENCONTRE AVEC MAÎTRE SARRASIN / 52 RECETTE / 54 SHOPPING / 55

58 SHOPPING GOURMAND

PRODUITS RÉGIONAUX / 60 CÔTÉ SUCRÉ / 65 CÔTÉ SALÉ / 69 MAGASIN BIO / 73 ÉPICERIES FINES / 74 ATELIER CULINAIRE / 76 VINS & BIÈRES / 77 ALIMENTATION / 80

LÉGENDE PICTOS PAGE 8



▶ DINARD - POINTE DU MOULINET



/ TOURIST OFFICE GUIDES
/ DIE REISEFÜHRER DES FREMDENVERKEHRSAMTS



♠ À SAVOIR

Ce guide référence les Adhérents de l'Office de Tourisme pour l'année 2024. Les prix indiqués nous ont été communiqués au 1er Décembre 2023. Bien qu'un soin extrême ait été apporté à la réalisation de cette brochure et à l'exactitude des renseignements, qui sont donnés à titre d'information, l'OFFICE DE TOURISME ne peut être tenu pour responsable des éventuelles erreurs ou omissions, non plus que de leurs conséquences.

GOOD TO KNOW

This guide contains members of Dinard Tourist Office for the year 2024. Prices indicated in this brochure were transmitted to us on 1st December 2023. Although every care has been taken in the preparation of this brochure to ensure the accuracy of the information it contains, as a guideline, the Tourist Office cannot be held responsible for any errors or omissions, or for the consequences of such

● ÉDITION 2024

 Création, conception et régie publicitaire :

Ekoute Agence de communication SARL ECP44: 3, rue du Devon – BP 4407 44244 La Chapelle–sur–Erdre Cedex 02 40 29 73 73 – Ekoute.fr

- Rédaction : Dinard Côte d'émeraude Tourisme
- Crédits photos:
 Atypix Studio Jezequel Candide
 Caméra Alice Bertrand Franck Hamel
 Fou Paul Bernabé Charlotte Gobard
 Alexandre Lamoureux Lezbroz Lœil de Paco French Wanderers Renaud

WISSENSWERTES

In diesem Ratgeber sind die Mitglieder des Partnernetzwerks des Fremdenverkehrsamts 2024 aufgelistet. Stand der angegebenen Preise: 1. Dezember 2023, Diese Broschüre wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Das FREMDENVERKEHRSAMT ist bemüht, richtige und vollständige Informationen bereitzustellen, übernimmt jedoch keine Haftung oder Verantwortung für Fehler, Auslassungen oder Folgen aus dem Gebrauch dieser Informationen.

Photographie – Serge Bizeul – Fabrice Rambert – S. Maillard – Géraldine Martens – Alain Meyre – Thierry Besnier

- Aurélie Bresset/Lile Bakery.
- Impression : Imprimé en Bretagne sur papier garanti PEFC : papier développement durable – encres à solvants végétaux (10/31–1821/Certifié PEFC – pefc-france.org
- Reproduction même partielle interdite. Modèle déposé en Janvier 2023. L'éditeur, les rédacteurs et la régie publicitaire déclinent toute responsabilité quant aux erreurs ou omissions pouvant être insérées dans ce document.

Ouverts à l'année

/ OPEN ALL YEAR ROUND / GANZJÄHRIG GEÖFFNET

ESPACE D'ACCUEIL **DE DINARD**

2 boulevard Féart 35800 DINARD







ESPACE D'ACCUEIL **DE SAINT-LUNAIRE**

72 boulevard du Général de Gaulle 35800 SAINT-LUNAIRE





ESPACE D'ACCUEIL DE SAINT-BRIAC-SUR-MER

49 grande rue 35800 SAINT-BRIAC-SUR-MER





● ESPACE D'ACCUEIL **DE LANCIEUX**

Square Jean Conan 22770 LANCIEUX







LÉGENDE LEGEND/ LEGENDE

Wifi

Boutique /Shop/Shop

Billetterie /Ticketing/Buchung

Vente de titres de transport Bus ticket reseller /Busticket Verkaüfer

Horaires

CONSULTEZ NOS HORAÍRES SUR WWW.DINARDEMERAUDETOURISME.COM **OU APPELEZ NOUS AU**



0 821 235 500 Service 0,12 €/1

/ FOR MORE INFORMATION, PLEASE CONSULT OUR OPENING HOURS ON DINARDEMERAUDETOURISME.COM OR CALL US AT / SIE FINDEN UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN UNTER WWW.DINARDEMERAUDETOURISME.COM ODER RUFEN SIE UNS AN UNTER

Flashez ce code et retrouvez les horaires d'ouverture de nos espaces d'accueil



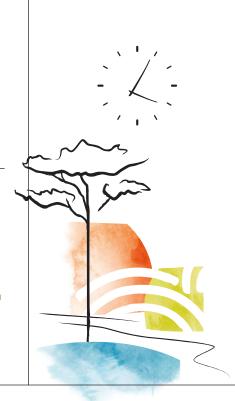






Ouvertures des espaces d'accueil

/ OPENING TIMES OF THE RECEPTION AREAS / ÖFFNUNGSZEITEN DER INFO-POINTS





engagements de l'Office

/ OFFICE COMMITMENTS / DIE ENGAGEMENTS DES TOURISTENBÜROS

Les voyageurs ne comptent pas pour du beurre*

Le petit plus que vous n'attendiez pas

On ne doute pas que vous avez préparé consciencieusement votre séjour, mais rien ne vaut les conseils éclairés d'un expert du territoire qui saura cibler vos attentes et vous proposer LA pépite qui vous correspond.

Des professionnels à votre écoute

Notre équipe s'engage à vous accueillir et vous conseiller pour une satisfaction optimale, et avec le sourire! Chaque conseiller est unique, il vous transmettra son amour du territoire et ses connaissances locales.

La Côte d'Émeraude comme nulle part ailleurs

Quelle que soit votre nationalité, nous avons à cœur de faire de votre séjour une expérience unique et inoubliable. Parce que la Bretagne est multiple, que ce soit en termes de paysages ou de traditions, vous ne regretterez pas votre passage dans ce petit coin de paradis.

Des outils pour vous simplifier la vie

La Côte d'Émeraude à portée de clic, c'est possible grâce à notre site internet, pensé pour combler au mieux vos besoins : filtres par communes et par thématiques, incontournables, bons plans... Rien ne vous échappera!

> Die Urlauber sind uns wichtig* Das kleine Extra, das Sie nicht erwartet haben Sie haben Ihren Aufenthalt sicher sorgfältig vorbereitet, aber es geht nichts über die fundierten Ratschläge eines Kenners der Region, der gezielt auf Ihre Erwartungen eingehen und Ihnen den passenden Geheimtipp verraten

Professionelle Beratung Unser Team verpflichtet sich. Sie mit einem Lächeln

zu empfangen und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu beraten. Jeder Berater ist einzigartig, er vermittelt Ihnen seine Liebe zur Region und natürlich sein Wissen. Ein einzigartiger Urlaub Egal aus welchem Land Sie kommen, es liegt uns viel

daran, Ihren Aufenthalt zu einem einzigartigen und unvergesslichen Erlebnis zu machen. Die Bretagne ist vielfältig in ihren Landschaften und ihren Traditionen. Sie werden Ihre Reise in dieses kleine Stück Paradies

Hilfsmittel, die es Ihnen leichter machen Die Smaragdküste nur einen Mausklick entfernt, das ist möglich dank unserer Internetseite, die darauf ausgerich-tet ist, Ihre Bedürfnisse zu erfüllen: Filter für die Suche nach Gemeinde und nach Thematik, unverzichtbare Sehenswürdigkeiten, Geheimtipps... Nichts wird Ihnen entgehen!

* Wenn Sie sich für verantwortungsvollen Tourismus einsetzen möchten, laden wir Sie ein, Botschafter der Charte du Voyageur, eines Verhaltenskodex, zu werden. Diese wurde von der Touristeninformation Golfe du Morbihan - Vannes Tourisme entwickelt und wird ab sofort in allen Touristeninformationen der Bretagne verwendet.

UK / Travellers don't count for anything The little extra you didn't expect We have no doubt that you have conscientiously prepared your stay, but there is nothing like the enlightened advice of a local expert who can read your mind and will be able to suggest just the right thing to meet your expectations.

Professionals at your service

Our team is committed to welcoming you and advising you to ensure your complete satisfaction, and with a smile! Each advisor is unique and will pass on their love of the area and their local knowledge

The Emerald Coast like nowhere else Whatever your nationality, we are committed to making your stay a unique and unforgettable experience. Because Brittany has so much to offer, both in terms of landscapes and traditions, you won't regret your visit to this little corner of paradise.

Tools to make your life easier The Emerald Coast is just a click away, thanks to our website, which has been designed to meet your needs as best as possible: filters by town and by theme, must-sees, top tips... All at your

* If you want to promote responsible tourism, we invite you to become ambassadors of the Travellers' Charter launched by the Tourist Office Golfe du Morbihan - Vannes Tourisme, now deployed in all the Tourist Offices of Brittany.

Si vous souhaitez agir pour un tourisme responsable, nous vous invitons à devenir des ambassadeurs de «La Charte du Voyageur» lancée par l'Office du Tourisme Golfe du Morbihan-Vannes Tourisme et déployée dans l'ensemble des Offices de Tourisme

« Charte du voyageur ».

*Extrait de la



de Bretagne.

L'Office de Tourisme Communautaire est engagé dans la démarche Qualité et est classé catégorie I.

/ The Community Tourist Office is committed to the Quality approach and is classified in the category 1. / Das Touristenbüro engagiert sich sehr für einen Qualitätsansatz und ist in der Kategorie 1 eingestuft.













CLASSÉ

LÉGENDE

/ PICTOS LEGEND / PIKTOGRAMM LEGENDE

Pictogrammes



Instagram



Facebook





YouTube



Pinterest



Végétarien Vegetarian Vegetarier



Végétalien Vegan



Agriculture biologique Organic



Sans gluten Gluten free Glutenfrei



Animaux acceptés Pets allowed Haustiere erlaubt



Animaux non acceptés No pets Haustiere verboten



* Accès handicapés Disabled guests Behindertengerecht



Chèques vacances Holiday vouchers Ferienschecks



Chèque déjeuner



Ticket restaurant



À emporter Takeway Zum mitnehemen



Bar



Jardin Garden Garten



Parking privé Parking Privatparkplatz



Animations musicales Musical events Musikalische unterhaltung



Wifi



Jeux enfants Kids aera Kinderspiele



Maître restaurateur



Euro Toques



1 étoile au quide Michelin



Qualité Tourisme



Gault et Millau



Restaurant de qualité



Producteur Artisan de qualité

@ Ethic Ocean Ethic Ocean

*Informations déclaratives du propriétaire, non vérifiées par un professionnel agréé.

Declarative information from the owner, not verified by a certified professional. Angaben des Eigentümers, nicht von autorisiertem Fachpersonal überprüft.



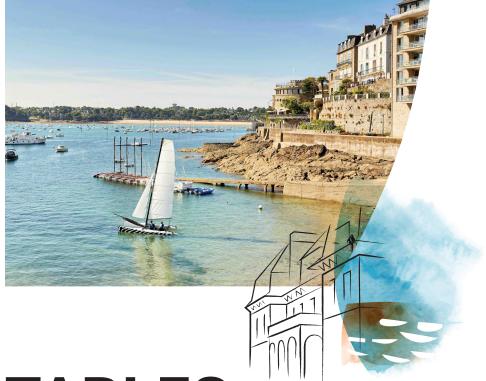
▶ SAINT-LUNAIRE - VUE SUR LA PLAGE DE LONGCHAMP DEPUIS LA POINTE DU DÉCOLLÉ



▶ DINARD - DIGUE DE L'ÉCLUSE

/TAKE YOUR PLACE AT THE TABLE! / ZU TISCH!





TABLES GASTRONOMIQUES

/ GASTRONOMIC RESTAURANTS GEHOBENE GASTRONOMIE



L'Appel du Large

4 boulevard Wilson (face à la mer) - 35800 Dinard Réservation au 02 99 16 30 38 ou sur :

· casinosbarriere.com/fr/dinard/l-appel-du-large.html

Au Restaurant l'Appel du Large, le plaisir est autant pour les yeux que pour les papilles.

Face à de larges baies offrant une vue panoramique sur la Plage de Dinard, vous y dégusterez une cuisine traditionnelle entre terre et mer. Accès au restaurant par le casino, pièce d'identité obligatoire.

Ideally situated in front of the most beautiful beach of Dinard, the « Appel du Large » proposes a cuisine between earth and sea.

> DINARD



OUVERTURE

Toute l'année. Fermé le lundi et le mardi.

CAPACITÉ

- 60 couverts

MENU

- Menu : 27 €

- Formule du jour 2 plats : 21 € - Enfant : 11 €





















L'Arsaour

> DINARD

1 avenue du Château Hébert - 35800 Dinard Tél.: 02 99 16 78 10

· contact@emeriadinard.com · emeriadinard.com

Son concept repose sur le mariage de la saison, de la région, du frais et de l'audace. Le service est « déstructuré », un tiroir avec les couverts et des petites assiettes invite à se partager les plats. Les boissons, bio uniquement et au verre. Nos Cheffes vous proposent une carte courte, des plats qui allient : le cru - ceviche, carpaccio, tartare pour conserver le meilleur des nutriments - Le cuit sans gluten, avec les galettes terre ou mer, le vegan et le gourmand avec le dessert signature l'Arsaour.



OUVERTURE

Du printemps 2024 au 08/12/24. Du mardi au samedi. déjeuner et dîner

CAPACITÉ

- 24 couverts

MENII

- À la carte : de 36 € à 60 €



























Au Bouchon Breton

> DINARD

20 rue du Maréchal Leclerc - 35800 DINARD

Tél.: 02 99 56 11 56 · aubouchon.breton@outlook.fr · au-bouchon-breton.com

Au Bouchon Breton vous accueille avec une formule bistronomique du mercredi au samedi midi. Un menu du marché vous sera proposé avec un choix d'entrée, de plats, de fromages et desserts locaux, variant au fil de la semaine selon l'envie du Chef. Le restaurant propose le soir une carte gastronomique gourmande, reflétant la saisonnalité. Le Chef vous emmènera dans un voyage entre terre et mer, dans un écrin moderne, brut et élégant.



OUVERTURE Toute l'année. Fermé dimanche soir, lundi et mardi toute la journée.

CAPACITÉ

- 27 couverts

MENU

- Menu : de 20,50 € à 26 €
- À la carte : de 11 € à 37 €
- Enfant : 15 €























Le George V

46 avenue George V - 35800 Dinard Tél.: 02 99 88 26 26

· grandhoteldinard@groupebarriere.com

· legrandhotel-dinard.com

C'est face à la Baie de la Vicomté à Dinard, avec vue imprenable sur la mer que le restaurant du Grand Hôtel, Le George V, vous recoit tous les soirs, Un lieu de convivialité dans un espace sublimé où les recettes traditionnelles côtoient les saveurs du terroir. Vivez une expérience gustative unique en vous laissant surprendre par l'inventivité du Chef. Le Brunch du dimanche, le rendez-vous gourmand à ne pas manguer! À déguster tous les dimanches midi au George V d'avril à octobre.



OUVERTURE

Du 9/02 au 9/03 et du 29/03 au 11/11.

Tous les jours, pour le dîner de 19h30 à 21h30

> DINARD

CAPACITÉ

- 80 couverts

- Terrasse : 30 couverts

MENU

- Menu: 60 €

- À la carte : à partir de 20 €
- Petit déjeuner : 30 €
- Enfant : de 20 € à 30 €





























Didier Méril

> DINARD



1 place du Général de Gaulle - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 95 74 · reception@didiermeril.com · restaurant-didier-meril com

Surplombant la Baie du Prieuré, le restaurant Didier Méril vous offre une vue magnifique sur la mer, au loin vous pourrez voir Saint-Malo, la cité d'Aleth et les magnifiques paysages de la côte bretonne. Le Chef vous prépare une cuisine du marché avec des produits locaux où les soles petits bateaux croisent les turbots de pleine mer. Depuis 20 ans, notre combat de tous les jours est votre plaisir. Le restaurant est devenu une halte incontournable des épicuriens.





Toute l'année

CAPACITÉ

- 40 couverts

MENU

- Menu : de 39 € à 115 € - Enfant : de 20 € à 28 €













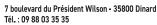












- · contact@restaurant-ombelle.fr
- · restaurant-ombelle.fr

Restaurant bistrot chaleureux et convivial. Des produits frais, de saison, cuisinés avec passion! Une cuisine authentique et instinctive, Du bon vin, À 50 m de la grande plage de Dinard, face au Casino.



OUVERTURE Toute l'année Hors saison : ouvert du mardi soir au samedi soir. En saison : fermé dimanche. lundi midi et mardi midi

CAPACITÉ

- 80 converts

MENII

- Menu déjeuner semaine : 26 €
- À la carté : de 20 € à 36 €















O Sens

1 avenue du Château Hébert - 35800 Dinard Tél.: 02 99 16 78 10

· contact@emeriadinard.com · emeriadinard.com

Au fil des saisons, le Chef Mathieu ESNAULT et sa brigade travaillent avec passion les produits frais et régionaux pour exalter vos papilles de plats gourmands, colorés et sains. Lieu idéal pour un dîner face à la mer avec une vue sur Saint-Malo et l'île de Cézembre.





OUVERTURE

Du Printemps 2024 au 08/12/24. Du lundi au samedi soir & le dimanche midi et soir

- 248 couverts
- Terrasse : 100 couverts

- Menu : 40 € (entrée, plat, dessert, hars baissans
- À la carte : à partir de 12 €
- Petit déieuner : 22 €























Le Pourquoi Pas

> DINARD

Hôtel Castelbrac - 17 avenue George V 35800 Dinard

Tél. : 02 99 80 30 00

• reception@castelbrac.com • castelbrac.com

Restaurant gastronomique. Vaste et chaleureuse salle avec une vue panoramique sur la Baie de Saint-Malo. Le Chef Julien HENNOTE offre une cuisine inventive et locale, distinguée par 2 toques Gault & Millau et 1 étoile au Guide Michelin. Bar «L'Aquarium»: cocktails et assiettes de la mer de 11h à 22h30.

Gastronomic restaurant. Large open room on the Saint-Malo Bay with its panoramic terrace in summer. Chef Julien HENNOTE offers a wide selection of local cuisine. In "L'aquarium" bar, cocktails and savory dishes from 11 am to 10:30 pm.

Große, offene Raum auf dem Prieuré Bay mit Panoramaterrasse im Sommer. Chef Julien Hennote Bietet eine große Auswahl an lokale Küche. Das Aquarium-Bar bietet eine Auswahl an Cocktails und salzigen Speisen von 11:00 bis 22:30.

D'INFOS PAGE 83



TABLES

GASTRO-

NOMIQUES

OUVERTURE Du 09/02 au 31/12. Fermé le lundi et le mardi

CAPACITÉ

- 22 couverts
- Terrasse : 30 couverts

- Menu : de 80 € à 120 €
- À la carte : à partir de 30 €

> DINARD



















La Vallée

- 6 avenue George V 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 94 00
- · contact@hoteldelavallee.com
- hoteldelavallee.com

Restaurant et terrasse plein sud, vue sur mer, décoration moderne et cosy. Le Chef Gwendal TANAZACQ, Membre Euro Toques, propose des produits frais et de saison. Les pieds et les yeux dans l'eau...





Du 11/02 au 31/12

CAPACITÉ

- 120 couverts
- Terrasse : 60 couverts

MENU

- Menu : de 34 € à 64 €
- À la carte : de 13 € à 33 €
- Petit déjeuner : de 8 € à 15 €
- Enfant : 12 €

























Le Nessay

> SAINT-BRIAC-SUR-MER

BP 10 - Boulevard du Bechav - 35800 Saint-Briac-sur-Mer Tél.: 02 57 64 07 84 · contact@lenessay.com

· lenessay.com

Sur la presqu'île du Nessay, notre restaurant vous accueille pour une cuisine bistronomique faite par notre chef Victor BETTON, Tous les dimanches, brunch à partir de 58 €. Bar à cocktails toute l'année et salon de thé en hiver.



OUVERTURE À partir du printemps 2024

CAPACITÉ

- 50 couverts

- Terrasse : 50 couverts

- Menu : de 38 € à 68 €
- À la carte : de 14 € à 62 €
- Enfant : 18 €

























Bistro Autour du Beurre

> SAINT-MALO

7 rue de l'Orme - 35400 Saint-Malo Intra-Muros Tél.: 02 23 18 25 81

· autourdubeurre@maisonbordier.com · maisonbordier.com

Beurres Bordier.

Le Bistro Autour du Beurre vous propose la cuisine de Steve DELAMAIRE réalisée à partir de la pêche locale et des produits du marché qui mettent en scène les

MAISON BORDIER

OUVERTURE Du 01/02 au 31/12

En saison : du mardi au samedi, midi et soir. Hors saison : du mardi au samedi, le midi et du jeudi

CAPACITÉ

- 40 converts

au samedi, le soir

- Menu : de 22 € à 35 €

8019

L'Étrave - Best Western Alexandra -voir page 23

>SAINT-MALO



Restaurant Le Troquet

> CANCALE

19 quai Gambetta - Port de la Houle - 35260 Cancale Tél.: 02 99 89 99 42 · letroquet.cancale@orange.fr · restaurantletroquet-cancale fr

CUISINE GASTRONOMIQUE - CUISINE DU MARCHÉ -FRUITS DE MER.

Sur le port de Cancale, le Chef Laurent HELLEU cuisine exclusivement des produits locaux et d'exception selon arrivages et saisons (ormeaux, poissons sauvages, Homard Breton, agneau de pré salé, bœuf maturé, fruits de mer...), choisis auprès de pêcheurs, producteurs et artisans aussi passionnés que lui. Cuisine raffinée de type gastronomique dans une ambiance bistrot chic et conviviale. Carte des vins - Enfant : 15 € de vignerons sélectionnés ou bio.





OUVERTURE Du 14/02 au 14/11

CAPACITÉ

- 50 couverts - Terrasse : 20 couverts

- Menu : 39 € - À la carte : de 18 € à 50 €





















TABLES TRADITIONNELLES

/ TRADITIONAL RESTAURANTS TRADITIONELLE RESTAURANTS



L'Abri des Flots

6 place de la République - 35800 Dinard Tél.: 02 99 16 99 48

· restoabri@gmail.com · abridesflots.fr

À 100 m de la grande Plage de Dinard, bien à l'abri des vents du large, sur une grande terrasse baignée de soleil à l'heure du déjeuner, notre restaurant vous invite à déguster le meilleur de la gastronomie bretonne, ainsi gu'une authentique cuisine de brasserie. Plats végétariens sur demande.

100 meters from Dinard's main beach, sheltered from the winds, on a large terrace bathed in sunshine, we invite you to taste the best of Breton gastronomy, as well as an authentic brasserie.

> DINARD

OUVERTURE

Toute l'année. Tous les jours midi et soir.

CAPACITÉ

- 140 couverts - Terrasse : 40 couverts

MENU

- Menu : 38 €
- À la carte : de 12 € à 80 €
- Formule du jour 2 plats : 16,90 €
- Formule du jour 3 plats : 19,90 €
- Menu enfant : 12 €
- Plateau de Fruits de mer :
- à partir de 39 €





















L'Aventure

> DINARD

4 rue Yves Verney - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 43 32 · ludovic.martin374@orange.fr

L'Aventure est un restaurant attractif qui propose le midi des menus à des prix très raisonnables avec des produits frais. Notre carte est complète avec des plats et desserts faits maison. Recommandé par le Routard Hôtels et Restos de France.

L'Aventure is a traditional restaurant that offers lunch menus at very reasonable prices with fresh products. Our menu is complete with dishes and homemade desserts.

OUVERTURE

Du 01/03 au 31/12

Fermé le mardi et mercredi (uniquement le mercredi en juillet et août)

CAPACITÉ

- 70 couverts
- Terrasse : 32 couverts

MENII

- À la carte : de 29 € à 32 € - Formule 3 plats : de 27,90 €
- Formule 3 plats : de 27,9
 à 38,90 €
- Enfant : 10 €



Le Balafon

> DINARD

31 rue de la Vallée - 35800 Dinard Tél. : 02 99 46 14 81

· lebalafon-restaurant-dinard.fr

Cuisine du marché créative à base de produits frais et de qualité à déguster dans une ambiance cosy. Une sélection de vins au verre. Recommandé par le Routard Hôtels, Restos de France et Michelin.

OUVERTURE

De début janvier à mi-novembre du mardi midi au samedi soir (sauf jeudi soir hors saison)

CAPACITÉ

- 40 couverts
- Terrasse : 20 couverts (cour intérieure)

MENI

- À la carte : à partir de 20 €
- Formule du jour plat du jour : 17 €
 Formule du jour entrée/plat ou
- plat/dessert : 19 €
- Formule entrée/plat/dessert : 21 €
- Formule enfant : 12 €

 $Le\ Cancaven\ \hbox{-voir page 30}$

> DINARD





Castor Bellux

5 rue Winston Churchill - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 25 72

castorbellux@outlook.fr • pizzeria-dinard.com

Cuisine traditionnelle locale et de saison. Spécialités italiennes, pizzas, pâtes fraîches maison et bio. Une institution depuis 1976 où toutes les générations se retrouvent, « Zéro stress, Maxi power! », Terrasse vue mer.

> DINARD

OUVERTURE

Du 04/02 au 31/12 Hors saison : fermé mardi et mercredi. Juillet et août : fermé mardi midi et mercredi midi.

- 100 couverts - Terrasse : 16 couverts

- Menu : 18 €
- À la carte : de 10 € à 15 €

> DINARD

- Enfant : 10 €

































L'Écluse

3 boulevard Féart - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 70 52

Le restaurant vous propose une cuisine traditionnelle avec des produits frais et de saison - Poissons, viandes, fruits de mer. Recommandé par le Routard Hôtels, Restos de France et Michelin.





Du 01/02 au 31/12 Fermé le dimanche soir et le lundi

CAPACITÉ

- 74 couverts
- Terrasse : 30 couverts

- Plat du jour : 14,50 €
- Menus : de 19 € à 42 €
- Enfant : 13 €

















Oyster Club - voir page 30

> DINARD

> DINARD



Le Petit Port

Port de Plaisance - Quai de la Perle - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 16 41

· lagool@wanadoo.fr

Cuisine bistronomique de bord de mer. Surplombant le port de plaisance dans la Baie du Prieuré, vous trouverez une cuisine d'ici et d'ailleurs, élaborée à partir de produits frais et de saison. Fruits de mer, poissons et viandes sont accompagnés d'une jolie sélection de vins.



OUVERTURE Toute l'année. Fermé lundi et mardi.

CAPACITÉ

- 50 couverts
- Terrasse: 18 couverts

MENII

- Nous consulter

















L'Ami

> LA RICHARDAIS

2 rue des Villes Billy - 35780 La Richardais Tél.: 09 83 32 83 51

· lami@adrestauration.fr · lami-restaurant.com Nous vous accueillons à l'Ami dans une ambiance conviviale, familiale et chaleureuse, En famille, entre amis ou pour un repas en amoureux, vous passerez un agréable moment en dégustant des plats élaborés avec des produits frais et faits maison. Brochettes et viandes grillées à la cheminée brasero. Également des burgers XXL! Nous disposons d'une agréable terrasse pour profiter du soleil. Nous acceptons également les groupes et séminaires. Venez avec vos enfants sereinement grâce au KIDS CLUB!

OUVERTURE Toute l'année

CAPACITÉ

- 115 couverts - Terrasse : 70 couverts

MENU

- Menu : 33 €
- À la carte : de 5 € à 69 €
- Formule du jour 2 plats : de 16 € à 19 €
- Enfant : de 6,50 € à 9,50 €























Croisières Chateaubriand Bateau Restaurant

Gare maritime - Barrage de la Rance -35780 La Richardais

Tél.: 02 99 46 44 40 · contact@chateaubriand.com · chateaubriand.com

Embarguez à bord du Chateaubriand pour 3 heures de croisière au cœur de la Vallée de la Rance. Ce site naturel extraordinaire vous comblera tant par ses richesses historiques, ses paysages merveilleux, sa faune et sa flore, ses Malouinières, les moulins à marée, les villages de pêcheurs... Et aussi : croisière découverte 1h30. Réservation conseillée.



OLIVERTURE Du 02/01 au 31/12

CAPACITÉ

- 130 converts
- Terrasse : 30 couverts

- Menu : de 75 € à 95 €
- À la carte : à partir de 29 €



OLIVERTURE

Toute l'année Fermé dimanche et lundi

- 34 couverts - Terrasse : 10 couverts

































L'Inattendu

33 rue du Haut Chemin - 35780 La Richardais Tél.: 02 99 88 12 12 · inattendu35@gmail.com

Situé à l'entrée de Dinard, ce restaurant intime et convivial offre un accueil chaleureux. La cuisine, originale et raffinée est rythmée avec des produits frais, de saison, et sollicitant les producteurs locaux. De plus, le restaurant propose des plats phares de la culture anglaise tel que le fameux fish and chips. Sur place ou à emporter. Bon rapport qualité /prix.

Small friendly restaurant that offers traditional dishes home made with unexpected touches like Fish and Chips. Groups possibility.





MENU - À la carte : de 17 € à 26 €

- Enfant : 12 €

























La Rance

> LA RICHARDAIS

17 rue de la Gougeonnais - 35780 La Richardais Tél.: 02 99 46 17 51 · kymagwen@orange.fr

Dégustez une cuisine savoureuse et authentique près de Dinard. Votre restaurant traditionnel à La Richardais, vous recoit dans une vaste salle chaleureuse et spacieuse, idéale pour vos repas en famille, vos déjeuners d'affaires. Dans un endroit authentique et chaleureux, votre Chef vous propose tous les midis une cuisine raffinée faite maison aux saveurs régionales.

OUVERTURE

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

CAPACITÉ - 60 couverts

MENU

- Menu : de 10.50 € à 13.50 €

















La Table anti-gaspi -voir page 43

> LA RICHARDAIS



Le P'tit Baigneur

> SAINT-LUNAIRE

301 boulevard du Général de Gaulle 35800 Saint-Lunaire

Tél.: 06 98 74 91 24 • 02 99 89 99 41

Cuisine raffinée et gourmande, respectueuse des saisons et des circuits courts, variant au fil du marché et de la créativité de notre Chef. Damien et Léa mêlent cuisine gastronomique et service familial et chaleureux.

OUVERTURE

Toute l'année

Fermé les dimanches et lundis

CAPACITÉ

- 18 couverts

- À la carte : de 13 € à 36 €
- Menus : de 38 € à 79 €
- Enfant : 17 €











Bistrot de la Houle > SAINT-BRIAC-SUR-MER

14 boulevard de la Houle - 35800 Saint-Briac-sur-Mer Tél.: 02 99 40 10 05 · contact@hoteldelahoule.com

 instagram.com/bistrotdelahoule_saintbriac/ Cuisine nikkei, subtile rencontre entre le Japon et l'Amérique du Sud.

Ceviche et tartare de poisson, tataki et sashimi, wok de nouilles et légumes, filet de bœuf et burger. Cuisine saine, pleine de saveurs, un appel au voyage.

OUVERTURE Toute l'année

Fermé lundi et mardi (hors vacances scolaires)

CAPACITÉ

- 78 couverts
- Terrasse : 22 couverts

- À la carte : de 20 € à 24 €
- Enfant : 18 €





















Le Rusty





27 rue du Port-Hue - 35800 Saint-Briac-sur-Mer Tél.: 02 99 40 00 79

· reservation@lerusty.fr · lerusty-stbriac.com

Produits de la mer et producteurs locaux. Ce restaurant cache bien son jeu, on pourrait passer devant sans même le voir et ce serait dommage! Le Rusty vous propose une cuisine traditionnelle axée sur les produits de la mer (fruits de mer, poissons) et producteurs locaux. Vous pourrez également déguster tout en profitant de notre espace jardin. Découvrez le Rusty Truck Bar, glaces et desserts maison sur place ou à emporter tous les jours.

OUVERTURE

Du début avril à début novembre

CAPACITÉ

- 80 couverts
- Terrasse : 100 couverts

MENU

- Consulter notre site internet























Kalypso - voir page 37

>LANCIEUX

> LANCIEUX



Restaurant La Plage

Tél: 02 96 83 17 66 · laplagelancieux@gmail.com

Restaurant traditionnel, plats du jour la semaine. Moules et huîtres en saison, À deux pas de la plage de

1 rue de la Plage - 22770 Lancieux

Lancieux. Possibilité de privatisation.

OUVERTURE

Toute l'année Fermé le mercredi

CAPACITÉ

- 50 couverts
- Terrasse : 15 couverts

TARIES

- Nous consulter





















Les Terrasses du Golf

> LANCIEUX

Avenue des Ajoncs - 22770 Lancieux Tél.: 02 96 86 13 67

· lesterrassesdugolf@outlook.fr · gaea.fr

Le Restaurant « Les Terrasses du Golf » vous propose une carte variée tous les jours de l'année sur un site d'exception. Ouvert à tous. Terrasse plein sud. Privatisation possible (séminaire, mariage. événement...), Service tardif après 14h, Open every day. South facing terrace. Privatization possible. Late service after 2 pm.

OUVERTURE

Toute l'année le midi uniquement

CAPACITÉ

- 80 converts
- Terrasse : 60 couverts

менн

- Menu : 20 €
- À la carte : de 8 € à 25 €
- Enfant : 11 €



























Restaurant du Golf de Tréméreuc

14 route de Dinan - 22490 Tréméreuc Tél.: 02 96 27 10 40 · info@golfbretagne.com · golfbretagne.com

À 15 min. de Dinard, Dinan et Saint-Malo, restaurant de cuisine traditionnelle de qualité ouvert à tous, golfeurs ou non golfeurs. Excellent rapport qualité prix. Menu à l'ardoise qui change tous les jours en fonction des achats du matin.

Traditional french cuisine - Nice south exposed terrace with view on the golf course. Excellent table and atmosphere -Good quality / price ratio - English spoken.

> TRÉMÉREUC

OUVERTURE

Du 23/01 au 23/12 uniquement le midi, fermeture hebdomadaire le mardi

CAPACITÉ

- 50 couverts
- Terrasse: 40 couverts

- Plat du jour : 15 € - Formule du jour 2 plats : 21 €
- Formule du jour 3 plats : 25 €

> SAINT-MALO





















L'Étrave Best Western Alexandra

138 boulevard Hébert - 35400 Saint-Malo Tél.: 02 99 56 11 12

- · contact@hotelalexandra.com
- · hotelalexandra.com

Le Best Western Alexandra et son restaurant l'Étrave se situent sur la dique de Saint-Malo avec un accès direct sur la plage. Notre restaurant l'Étrave offre une vue imprenable sur la mer, dans une ambiance feutrée et calme, venez déguster nos plats cuisinés avec soin et raffinement.





OUVERTURE Du 01/03 au 31/12

CAPACITÉ

- 80 couverts - Terrasse : 35 couverts

- Menu : de 32 € à 94 €
- À la carte : de 48 € à 54 €
- Petit-déjeuner : 18 €
- Menu enfant : 14 €

















CRÊPERIES

/ CREPERIES / CREPIEREN



Chez Le Sarrazin

5 avenue Edouard VII - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 94 34

· chezlesarrazin wixsite.com/dinard

À découvrir! Cette sympathique crêperie avec un emplacement idéal près du marché. On peut profiter quand le temps nous le permet d'une petite terrasse ensoleillée. Venez déguster de copieuses galettes et crêpes aux produits bretons de qualité.

> DINARD

OUVERTURE Toute l'année

Vacances scolaires : fermé le mercredi.

Hors vacances scolaires : fermé le mardi et le mercredi.

CAPACITÉ

- 45 couverts
- Terrasse : 30 couverts

Nous consulter



















Crêperie Côté Mer

29 boulevard du Président Wilson - 35800 Dinard Tél.: 02 99 16 80 30 · cotemer.dinard@orange.fr · creperiecotemer.com

Galettes fabriquées avec du blé noir IGP Bretagne. Nous cuisinons des produits frais, approvisionnement à 90% local, une vingtaine de cidres à la carte. Service en continu le week-end hors saison.



> DINARD

Toute l'année Fermé le mercredi.

CAPACITÉ

- -83 couverts
- Terrasse : 25 couverts

- À la carte : à partir de 9 €
- Enfant : 10 €



















Crêperie du Roy

9 boulevard Féart - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 10 57 · creperieduroy01@gmail.com

Crêperie traditionnelle familiale (galette 100% sarrasin) depuis plus de 60 ans, Produits locaux, La crêperie a le plaisir de vous accueillir pour vos évènements : réception, anniversaire, goûter, repas de famille.



OUVERTURE Toute l'année

CAPACITÉ

- 120 couverts



















Crêperie Le Dauphin

5 boulevard Féart - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 76 83 · creperieledauphin@gmail.com

Crêperie - Glaces - Snack - En plus d'une grande variété de galettes et de crêpes, nous proposons moules toute l'année (de bouchot en saison).

We have a large choice of buckwheat pancakes and crepes but also snacks and bouchot mussels during the season

> DINARD

OUVERTURE

Du 01/02 au 31/12. En saison: tous les jours. Hors saison : fermé lundi et dimanche soir.

CAPACITÉ

- 62 couverts
- Terrasse : 10 couverts

- À la carte : de 3 € à 15 €
- Enfant : 9 €



















Le Marégraphe

> DINARD

8 place du Calvaire - Saint-Enogat - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 94 92 · lemaregraphedinard@gmail.com

Repris et modernisé en 2020, le Marégraphe est une crêperie contemporaine qui met en avant les produits locaux et de saison. La cave à cidre contient plus de 40 références de cidres artisanaux bretons, normands et basques. Une épicerie fine propose de nombreux produits artisanaux bretons. Une belle terrasse plein sud et ombragée pour l'été et un intérieur chaleureux pour vous accueillir l'hiver.

OUVERTURE

Toute l'année

Hors vacances scolaires : fermé mardi et mercredi. Vacances scolaires : ouvert tous les jours.

CAPACITÉ

- 110 couverts
- Terrasse: 80 couverts















L'Escale

> LA RICHARDAIS

37 rue de Dinard - 35780 La Richardais Tél.: 02 23 16 84 74 · lescale-larichardais@orange.fr

Depuis mars 2017, l'Escale vous accueille dans un cadre chaleureux. Toute l'année, la carte fait la part belle aux produits de saison sélectionnés localement (large choix de galettes et crêpes réalisées à partir de farines bio IGP Bretagne, plat du jour, moules, huîtres...). Pour accompagner une cuisine faite maison, l'Escale propose une belle sélection de cidres et de vins natures. La terrasse offre un aperçu sur la Rance toute proche.

Du 04/02 au 31/12, du mercredi midi au dimanche soir

- 40 couverts
- Terrasse : 24 couverts



















Crêperie L'Amirauté

> SAINT-LUNAIRE



1 pointe du Décollé - 35800 Saint-Lunaire Tél.: 02 99 46 33 38 · lamirautestlu@gmail.com

Venez profiter du magnifique panorama et de notre terrasse, Possibilité de privatiser, Réservations pour événements.



Ouvert en saison

CAPACITÉ

- 90 couverts

- Terrasse : 80 couverts



















Le Pot de Beurre

2 place Ponthual - 35800 Saint-Lunaire Tél.: 02 99 46 32 30 · blevindre@yahoo.fr

Sur sa terrasse et dans sa salle chaleureuse, le Pot de Beurre vous régale de galettes de blé noir IGP et de crêpes, mais aussi de moules (selon saison).

> SAINT-I UNAIRE

OUVERTURE Toute l'année Fermé le mardi

CAPACITÉ

- 36 couverts en intérieur - Terrasse : 28 couverts

- À la carte : de 3 € à 19.80 €
- Enfant : 8.90 €



















Crêperie - Restaurant Le Théâtre

333 boulevard du Général de Gaulle 35800 Saint-Lunaire

Tél.: 02 99 46 02 31 · sasletheatre@orange.fr

Situé à 50 m de la plage, le Théâtre est une crêperie contemporaine (farine bio) qui présente également une carte brasserie classique (viandes, poissons et moules en saison). La décoration moderne fait de la salle de restaurant un lieu convivial à partager en couple, en famille ou entre amis.

OUVERTURE

Toute l'année

> SAINT-LUNAIRE

CAPACITÉ

- 100 couverts

- Terrasse : 20 couverts

- À la carte : de 7 € à 18 €
- Enfant : 10.50 €





















Crêperie L'Hermine > SAINT-BRIAC-SUR-MER

2C rue du Chemin - 35800 Saint-Briac-sur-Mer Tél.: 02 99 88 36 59 · creperie-hermine.com

La Crêperie L'Hermine à Saint-Briac-sur-Mer vous accueille depuis 1975. Une belle histoire de famille qu'entretiennent Laëtitia et Gaël HAMON en dignes héritiers. Ils vous proposent un large choix de galettes et crêpes, aux garnitures soignées, parfois osées. Maître Restaurateur depuis 2010, Bottin Gourmand, Guide du Routard... Parc arboré (2 500 m²).



Toute l'année Fermé mardi & mercredi

CAPACITÉ

- 180 couverts
- Terrasse: 80 couverts

- À la carte : de 4,50 € à 45 €
- Repas complet : 25 € 30 €





















► SAINT-BRIAC-SUR-MER - RUE DU FRÉMUR



BISTROTS

BRASSERIES BISTROTS

/ BRASSERIES & BISTROS / BRASSERIEN & BISTROTS

L'Abri des Flots - voir page 17

> DINARD

> DINARD



L'Attiseur

4 place de la République - 35800 Dinard Tél.: 02 99 16 00 01

· attiseur@gmail.com · restaurant attiseur.fr

L'Attiseur vous accueille tous les jours avec une cuisine de marché, mettant en avant des produits frais, de saison, Toutes nos préparations sont faites maison, Que vous soyez amateur de poissons, de viandes, de burgers ou de fruits de mer, nos menus proposent une sélection variée pour satisfaire tous les palais. Venez attiser vos papilles et votre curiosité à quelques pas de la plage de l'Écluse. Le menu du jour et les services continus sont annoncés chaque semaine sur nos réseaux sociaux.

OUVERTURE Toute l'année

CAPACITÉ

- 50 couverts - Terrasse: 18 couverts

- Menu : de 19,90 € à 34 €
- À la carte : de 12 € à 22 €
- Enfant : 9,90 €















Le Cancaven

> DINARD

3 place de la République - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 15 45 · lecancaven@gmail.com

Restaurant idéalement situé, à 100 m de la plage principale de Dinard. Plage de l'Écluse. Une grande terrasse vous invite à déguster de nombreuses spécialités.

OUVERTURE Toute l'année

CAPACITÉ

- 140 couverts
- Terrasse : 50 couverts

- Menu : de 27,90 € à 35,90 € - Formule du jour 2 plats :
- Petit déjeuner : 8 €
- Enfant : 8.90 €









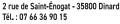






Oyster Club

> DINARD



· contact@oysterclub.fr · oysterclub.fr

Chez Oyster Club nous vous proposons la quintessence de la pêche bretonne. Nous sourçons et travaillons les trésors de la mer, c'est pourquoi nous recevons chaque matin des poissons et fruits de mer, en provenance des criées bretonnes. Sans oublier nos préparations maison telles que notre poisson fumé, nos praires farcies, notre tarama maison... Le tout avec notre mayonnaise maison, du pain bio et du beurre Bordier!

Du 11/02 au 31/12 Fermé le lundi, mardi soir, mercredi soir, dimanche soir. Ouvert 7/7j l'été.

CAPACITÉ

- 45 couverts





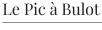




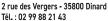








> DINARD



· lepicabulot@gmail.com · lepicabulot.com

Idéalement situé au coeur du guartier de Saint-Enogat, ce concept atypique de restaurant-poissonnerie vous accueille toute l'année dans un cadre marin chaleureux. Vous y retrouverez des produits de saison et issus de la pêche locale (plateau de fruits de mer, huîtres...), travaillés avec passion. Sur place ou à emporter. Le Pic à Bulot a le plaisir de vous accueillir pour vos événements : capacité de 70 personnes en intérieur et 80 personnes en extérieur.



Tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h.

CAPACITÉ

- 70 couverts
- Terrasse : 80 couverts

- Menu : de 15 € à 45 €
- Menu enfant : 12 €
- Formule déjeuner :
- de 15 € à 20 €
- À la carte

























Le Skipper

> DINARD

RRASSERIES

BISTROTS

8 place de la République - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 84 99 · bar le-skipper@wanadoo.fr

Menus de saison, produits frais travaillés dans un cadre convivial où l'on peut se retrouver toute l'année. Cuisine du terroir - Cuisine du Marché - Cuisine Traditionnelle. Recommandé par Le Petit Futé, Le Routard Hôtels et Restos de France.

OUVERTURE Toute l'année

CAPACITÉ

- 74 couverts - Terrasse : 30 couverts

- Menu : 16,90 € - À la carte

de 10.90 € à 14.90 €

- Formule du jour

2 plats : 13 € - Formule du jour

3 plats : 14,80 €

- Enfant : 6 €

















L'Escale - voir page 26

> LA RICHARDAIS



Le Relais

> PLEURTUIT

12 rue de Dinard - 35730 Pleurtuit Tél.: 02 99 88 49 34 · relais.pleurtuit@gmail.com · lerelais-restaurant-pleurtuit.fr

Nous vous accueillons dans notre brasserie et pizzeria dans une ambiance familiale et chaleureuse. Nous vous proposons de découvrir nos spécialités de la mer (Saint-Jacques, gambas, choucroute de la mer...) ainsi que nos grillades (entrecôte, magret de canard, bavettes à l'échalote...), nos maxi salades, burger et pizzas sur place et à emporter. Grand choix de boissons : sodas, jus de fruits, vins... Large choix de digestifs (Whisky, rhums...). Nous disposons d'une terrasse pour déguster nos plats pendant les beaux jours et profiter du soleil.

OUVERTURE

Toute l'année.

Fermé lundi et mercredi soir. Fermé aux vacances de Noël.

CAPACITÉ

- 80 couverts

- Terrasse: 30 couverts

MENU

- Menu : de 14 € à 36 €

- À la carte : de 7 € à 24 €

- Enfant : 8,50 €

Le Théâtre - voir page 27

> SAINT-LUNAIRE

Le Rusty - voir page 22

> SAINT-BRIAC-SUR-MER









La Boucherie

>SAINT-MALO

46 avenue du Général Patton - 35400 Saint-Malo Tél. : 02 99 81 79 18

• saintmalo@la-boucherie.fr • la-boucherie.fr

Dans un décor rappelant une boucherie traditionnelle, les amateurs de viande apprécieront l'ambiance conviviale et chaleureuse qui prête à la dégustation des produits de qualité à la traçabilité contrôlée.

Meat fans will discover a warm and friendly atmosphere while enjoying our beef specialties. The requirements of quality and customer satisfaction are our priority. Located opposite the Aquarium.

OUVERTURE Toute l'année

CAPACITÉ

- 130 couverts
- Terrasse : 50 couverts

MENU

- Menu : de 14,50 € à 32,90 €
- Enfant (jusqu'à 10 ans) : 8 €



Restaurant

L'Écluse

3 boulevard Féart 35800 Dinard Tél. 02 99 46 70 52





/ PIZZERIA & INTERNATIONAL FOOD / PIZZERIA & INTERNATIONALE KÜCHE

Castor Bellux - voir page 19

> DINARD

> DINARD



Domino's Pizza

23 boulevard Féart - 35800 Dinard

Tél.: 02 99 46 46 66 · dominos.dinard@gmail.com · dominos.fr

Domino's Pizza est le numéro 1 mondial de la livraison et de la vente à emporter de pizzas. Notre expertise et notre passion pour la création et la livraison de pizzas fraîches nous a valu de nombreux prix, mais surtout la loyauté de millions d'amateurs de pizzas dans le monde entier. Situé en plein centre-ville de Dinard, Domino's saura répondre à vos attentes à toute heure de la journée! Que ce soit à emporter pour partager une pizza savoureuse face à la mer ou bien en livraison à domicile : n'hésitez pas à commander sur dominos fr ou via l'application. Nous sommes également experts dans l'organisation de vos repas de groupe. Pour un événement d'entreprise, un repas associatif, un anniversaire ou pour toute autre occasion, n'hésitez pas à nous contacter.

OUVERTURE

Toute l'année. 7 jours/7. Service non-stop le week-end.

CAPACITÉ

- 10 couverts

- À la carte : à partir de 5 €







Thaï et Sushi

> DINARD

13 rue Henri Maulion - 35800 Dinard Tél.: 02 99 16 40 53 · thaietsushi@orange.fr

· dinard-sushi-thai.com

Orathaï yous accueille avec son sourire légendaire dans une atmosphère plutôt zen. Vous pourrez voyager en Thailande et au Japon sans prendre l'avion, La cuisine maison est faite par un Chef thai et un Chef sushi. Le mélange de la cuisine thai et japonaise permet de satisfaire tout le monde. Le restaurant dispose d'une boutique en ligne, où vous pourrez commander vos repas à emporter sur dinard-sushi-thai com

OUVERTURE Toute l'année. Fermé le lundi et jeudi midi (sauf l'été)

CAPACITÉ

- 30 couverts

- Menu : de 14.50 € à 50 €

- À la carte : de 5 € à 50 €

















L'Escale - voir page 26

> LA RICHARDAIS

Le Relais - voir page 31

> PLEURTUIT



San Sebastian

> SAINT-BRIAC-SUR-MER

10 boulevard de la Houle - 35800 Saint-Briac-sur-Mer Tél.: 02 99 88 00 38 · sansebastian.tapas35@icloud.com

Bienvenue au San Sebastian!

En ce lieu, l'ambiance festive est au rendez-vous, quartier de la Houle. On y vient pour ses bons vins et ses délicieuses tapas et raciones qui font voyager dans le Pays basque et la péninsule ibérique. Tortilla, patatas bravas, friture de calamars, empanadas, croquetas, iambon cru, bacalao, un peu de chaleur exotique dans les papilles. Autour des tonneaux qui servent de mangedebout, on se presse sur la terrasse dès l'ouverture. La déco et la musique créent une atmosphère conviviale et appréciée, Au programme, de la sangria, des gin to et des tapas frais et faits maison!

Toute l'année. Basse saison de 18h à 1h30, fermé mardi et mercredi. Haute saison de 18h à

1h30 tous les jours.

CAPACITÉ

40 couverts:

- 20 intérieurs

- 20 extérieurs

- À la carte : de 2 € à 35 €















La Strada Ristorante

> LA RICHARDAIS

Rue des Villes Billy - 35780 La Richardais Tél.: 02 77 64 56 87

· lastrada@adrestauration.fr

Toute l'équipe de La Strada vous accueille pour un voyage en Italie : en famille, entre amis ou pour un repas en amoureux. Avec des produits sélectionnés par notre Chef Carmelo directement venu de Sicile, venez découvrir notre gamme de plats traditionnels 100% italiens et de véritables pizzas napolitaines. Sur place et à emporter, Commande en ligne, Tous les dimanches midi, brunch à volonté.

OUVERTURE Toute l'année, 7J/7.

CAPACITÉ

- 94 couverts
- Terrasse : 40 couverts

- Enfant : 10 €





















Le Seize

> BEAUSSAIS-SUR-MER

16 rue des Ormelets - Ploubalay 22650 Beaussais-sur-Mer Tél.: 02 96 27 32 32

· pizzeria-leseize-ploubalav.fr

Le Seize vous propose une cuisine traditionnelle ainsi qu'un côté pizzeria sur place ou à emporter. Les producteurs sont sélectionnés afin de vous proposer des produits de qualité et locaux. Si le soleil se montre. venez profiter de la terrasse donnant sur le jardin. Nous sommes situés proche Lancieux et Saint-Briac-sur-Mer.

OUVERTURE

Toute l'année En saison : fermé le mercredi. Hors saison : fermé le mardi soir et mercredi.

CAPACITÉ

- 60 couverts

- Terrasse : 25 couverts

- À la carte : à partir de 10 €



























DE PLAGE

/ BEACH RESTAURANTS / STRANDRESTAURANTS



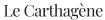












Plage du Prieuré - 35800 Dinard Tél.: 02 23 17 26 91 · lecarthagene@gmail.com

Bistrot à midi et bar à tapas le soir, le Carthagène vous accueille en bord de mer pour vous faire déguster au fil des saveurs huîtres, langoustines, tartares de poisson, accras, planches de charcuterie, fromages et autres mets. Dans un espace privilégié à ciel ouvert et tout remarquablement abrité des vents dominants, le Carthagène vous offre une vue mer imprenable sur la Baie de Saint-Malo, Recommandé par le Petit Futé.

A « bistro » at lunch time and a tapas bar in the evening, the Carthagene welcomes you right on the sea front, offering oysters, langoustines, accras, a choice board of both cheese and cold meat, and many other dishes.

> DINARD



OUVERTURE Du 06/04 au 05/11 Tous les jours sauf météo défavorable

CAPACITÉ

- Terrasse : 60 couverts

- À la carte : de 7 € à 20 €



Le Dôme by Camping Port Blanc > DINARD

Rue du Sergent Boulanger - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 10 74

- · direction@camping-port-blanc.com
- · camping-port-blanc.com

FACE A LA MER! Idéal pour admirer le coucher du soleil! Dans une ambiance décontractée, confortablement installés dans un transat ou sur une table, bercés par le bruit des vagues, sur un espace de 800 m², profitez de notre carte de tapas, plats, cocktails et boissons, glaces



Du 12/05 au 17/09

CAPACITÉ

- 60 couverts
- Terrasse : 210 couverts

MENU

- Menu: 12 €
- À la carte : 7 €
- Formule du jour 2 plats : 9,50 €

> DINARD

RESTAURANTS

DE PLAGE

- Enfant : 5 €





















Le Glacier

Dique de l'Écluse - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 54 39

Terrasse face à la mer, sur la plage

- Service continu - Fruits de mer, moules, viandes, salades, snacking, Plat du jour avec un verre de vin,



OUVERTURE Du 31/03 au 05/11

- Terrasse : 300 couverts

- À la carte : de 13 € à 30 €

- Enfant (-7 ans): 12 €



















Kalypso

8 bis boulevard de la Mer - 22770 Lancieux

· kalypsolacabane@gmail.com · kalypsolacabane.fr

À mi-chemin entre une cabane et un restaurant, Kalvoso célèbre les produits locaux et les moments conviviaux, dans un cadre paradisiaque sur la plage de Saint-Sieu. Une carte à l'ardoise, des produits au gré des saisons. une cuisine simple et maison... Nous sourcons avec respect les plus beaux trésors du terroir et du merroir! Déjeuner sur le pouce ou attablé, goûter, et dîner autour de quelques cocktails... Kalypso n'a pas fini de vous enchanter!





OUVERTURE Du 08/03 au 10/11 Ouvert 7J/7 l'été

CAPACITÉ

45 converts













/ TEA ROOMS / TEESTUBEN



Atelier Morisseau

14 rue de Verdun - 35800 DINARD Tél.: 02 99 58 55 37 · 06 81 95 29 21

· bonjour@ateliermorisseau.com · ateliermorisseau.com

DE LA MER À L'ASSIETTE

Fermez les yeux et imaginez : un lieu urbain, SINGULIER, mêlant subtilement le chic à l'ambiance chaleureuse & DÉCONTRACTÉE, L'iode émane des coquillages et crustacés ultra frais, servis à l'étal. Un lieu à part où l'on se retrouve entre amis pour prendre le temps d'une dégustation inspirée par les récits marins de nos équipes proches des producteurs. Un concept store unique dans l'Ouest de la France, qui propose une parenthèse marine dans un lieu expérientiel, connecté aux éléments.

> DINARD

CAPACITÉ

OUVERTURE Toute l'année de 11h à 23h.

- 33 couverts
- Terrasse : 17 couverts

- Menu : à partir de 15 €
- Carte : à partir de 15 €











Bar L'Albatros

> DINARD

1 avenue du Château Hébert - 35800 Dinard Tél.: 02 99 16 78 10

· contact@emeriadinard.com · emeriadinard.com

Depuis une vaste terrasse, profitez de la vue unique à 180° sur l'île de Cézembre, la plage de Saint-Enogat, Dinard et la baie de Saint-Malo, Que ce soit pour déguster la cuisine gourmande au déjeuner ou partager un verre l'après-midi ou en soirée, la plus belle vue de Dinard yous attend au bar l'Albatros.



Du Printemps 2024 au 08/12/24. Tous les jours de 10h à minuit.

CAPACITÉ

- Terrasse : 100 couverts

MENII

- À la carte : de 16 € à 28 €

> DINARD























Royal Émeraude - 1 boulevard Albert 1er - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 19 19

· H6956@accor.com · royalemeraudedinard.com

Au coeur de Dinard, sous une verrière majestueuse et paisible, le Darling propose au fil de la journée une occasion de prendre le temps de savourer. Savourer un petit-déjeuner, un moment au salon de thé ou un cocktail. Une petite offre de restauration est proposée. De fameuses soirées Jazz sont renommées (sur réservation).

OUVERTURE Toute l'année

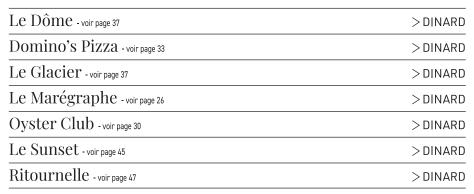
CAPACITÉ

- 50 couverts

- À partir de 20 €







Wafels Dinard

















10 plage de l'Écluse - 35800 Dinard Tél.: 09 87 50 87 72 · wafels.dinard@gmail.com · wafels.fr

Wafels Dinard situé à l'entrée de la Plage de l'Écluse de Dinard vous propose de découvrir les gaufres Bubble (gaufre en forme de cornet de glace).

En version sucrée, vous composez votre propre gaufre en choisissant de mettre à votre convenance un nappage, de la glace, des fruits... En version salée, dans votre gaufre Bubble (dont la pâte à gaufre est spécifiquement créée pour le salé) vous aurez le choix entre celle au jambon, au poulet, la version italienne avec du pesto et du jambon cru et celle au saumon... Nous avons même pensé à nos amis les végétariens. Vous trouverez également chez Wafels des Hot-Dog New-Yorkais avec du pain brioché, des wraps et des Clubs Sandwich. Le petit plus, nos frites maison.



OUVERTURE Du 01/04 au 31/12

- Sucré : de 2.90 € à 8 €

Tous les jours en saison

- Salé : de 3,50 € à 5,90 €
- Frites maison : 3,50 €
- Menu « express » : 9.90 € (Hot dog-Frites-Boissons-Dessert)



Le Petit St-Lu

> SAINT-LUNAIRE

91 boulevard du Général de Gaulle - 35800 Saint-Lunaire Tél.: 09 72 81 51 62 · lepetitstlu@gmail.com

Le Petit St-Lu est idéal pour une pause gourmande. Vous serez accueillis dans un cadre chaleureux et confortable pour un petit-déjeuner, un brunch, un déjeuner, un goûter ou tout simplement pour un thé/café. Le tout confectionné maison avec des produits frais. À 50 mètres de la mer. Vente à emporter.

Perfect for breakfast, brunch, lunch or simply for an afternoon tea or coffee in a cosy atmosphere and with home made cuisine. 50 meters to the beach. Sea view.



OUVERTURE

Du 02/02 au 31/12 Fermé le mardi et mercredi hors saison

CAPACITÉ

- 20 couverts
- Terrasse : 20 couverts



Les Maisons Gourmandes - voir page 66	> DINARD > SAINT-LUNAIRE > SAINT-BRIAC-SUR-MER
La Briacine 1903 - voir page 68	> SAINT-BRIAC-SUR-MER
Le Nessay - voir page 15	>SAINT-BRIAC-SUR-MER
Kalypso - voir page 37	>LANCIEUX



Snack - BZH Wake Park>JUGON-LES-LACS

Etang du Lou-Dolo - 22270 Jugon-les-Lacs - Commune nouvelle

Tél.: 02 57 57 84 13 · bzhwakepark@gmail.com

· bzhwakepark.com

Espace restauration avec terrasse au bord du lac et vue sur l'activité. Cuisine snack «maison» avec burger, pizza, wrap, salades et plats du jour mettant en avant des produits locaux. Vente à emporter.



OUVERTURE Du 26/03 au 30/10

CAPACITÉ

- Terasse : 140 couverts

- À la carte : de 8 € à 15 €
- Menu : de 10 € à 19 €























▶ DINARD - PISCINE DU POOL - PLAGE DE L'ÉCLUSE



TRAITEURS

/ CATERERS / CATERER



La Paëlla du Macao

2 boulevard du Villou - 35800 Dinard Tél.: 06 63 55 22 63 · lapaelladumacao.fr

Paëlla et plats exotiques disponibles en petites et grandes quantités.

> DINARD

OUVERTURE

Toute l'année. D'octobre à mars : vendredi, samedi, dimanche midi et soir. D'avril à fin septembre et vacances scolaires : 7j/7 midi et soir.







Domino's Pizza - voir page 33

> DINARD

Maître Sarrasin - voir page 63

> DINARD

LE PANIER À RIZ

Raphine Nettavongs - Traiteur



Les Halles du marché Place Paul Crolard 35800 Dinard

Le Panier à riz

Les Halles - Place Rochaïd - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 87 67 · lepanierariz@gmail.com

Traiteur Laotien depuis 1999, Raphine vous invite à venir goûter à sa cuisine maison pleine de saveurs. Spécialités laotiennes, thailandaises, chinoises et vietnamiennes.

> DINARD

OUVERTURE Toute l'année le mardi. jeudi, samedi et dimanche de 10h à 13h30.



Le Pic à Bulot - voir page 30

> DINARD



La Table anti-gaspi

> LA RICHARDAIS

Zone de la Janaie - 35780 La Richardais Tél.: 02 99 88 35 34 · nousantigaspi.com

Et si mieux manger rimait avec ne plus gaspiller... Vous retrouverez la Table anti-gaspi à l'entrée du magasin NOUS anti-gaspi situé en plein cœur de la Zone de la Janaie. Son crédo : ne pas gaspiller, c'est bien manger! Un concept responsable où le Chef transforme des produits qui arrivent à date en plats délicieux, Olivier RICHER utilise tous les jours son savoir-faire pour revaloriser des produits voués à être gâchés, en petits plats qui n'ont pas fini de nous faire saliver, à emporter ou à déguster sur place.

OUVERTURE Toute l'année







L'Atelier Joyeux - voir page 63

> LA RICHARDAIS



/ BARS / BARS

L'Albatros - voir page 39	> DINARD
L'Appel du Large - voir page 12	> DINARD
L'Aquarium – Le Pourquoi Pas -voir page 15	> DINARD
Le Cancaven - voir page 30	> DINARD
Le Darling - voir page 39	> DINARD
Le Glacier - voir page 37	> DINARD
Le Pic à Bulot - voir page 30	> DINARD
Le Skipper -voir page 31	> DINARD

^{*} L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Le Sunset

> DINARD

BARS

Esplanade du Pool - Plage de l'Écluse - 35800 Dinard Tél.: 06 17 31 67 04 · lesunsetdinard@gmail.com

Le Sunset est un lieu simple et convivial, où nos clients ont plaisir à se retrouver autour d'un verre et tapas à partager pour apprécier le coucher de soleil face à la mer. Le service au comptoir participe activement à cette ambiance. Nous proposons le soir à l'apéro des bières et du cidre à la pression, différents vins et cocktails, des planches apéro... Le midi, une carte simple de produits locaux et faits maison (pains bagnats, hot-dog, salades). Nous proposons tout au long de la journée du café local torréfié à quelques kilomètres, des desserts et goûters maisons.



OUVERTURE

Tous les jours de mai à septembre de 10h à minuit et hors saison (mars, avril, octobre) tous les jours de 14h30 à 22h. En fonction de la météo, nous fermons les journées de grosse pluie.

CAPACITÉ - Terrasse : 80 couverts MENU

- Café/sirop/jus de fruit : de 2.50 € à 5 €

- Bière/vin/cidre/cocktail:

de 4 € à 9 € - Planche apéro : de 5 € à 18 € - Pain bagnat maison/hot dog/

salade : de 5 € à 10 € - Goûter/dessert : de 3 € à 7 €









La Vallée -voir page 15

> DINARD

Le 333 Café – Le George V - voir page 13

> DINARD



V and B Dinard-Pleurtuit

> PLEURTUIT

4 rue du Cap Horn - Face à Leroy Merlin 35730 Pleurtuit

Tél.: 02 99 58 02 78 · dinardpleurtuit@vandb.fr · vandb.fr /V-and-B-Dinard-Pleurtuit.html

Cave et bar. VandB Dinard-Pleurtuit réunit dans un même lieu vins, bières et spiritueux du monde entier à déguster sur place et à emporter. Côté cave, plus de 500 références, accompagnées de nos précieux conseils. Large sélection de bières belges.

allemandes et artisanales, vins et champagnes.

OUVERTURE

Toute l'année De 10h à 13h et de 14h30 à 20h. Vendredi et samedi en continu. Fermé dimanche et lundi matin.





La Potinière

> SAINT-LUNAIRE

Ouvert tous les jours en juillet

OUVERTURE

Toute l'année Fermé le lundi hors saison.

et août.

139 boulevard du Général de Gaulle - 35800 Saint-Lunaire Tél.: 02 99 46 02 69 · la.pot35@gmail.com

Un incontournable de Saint-Lu! La Potinière, c'est la bonne adresse pour boire un verre, assister à un concert,





^{*} L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Le Nessay - voir page 15

> SAINT-BRIAC-SUR-MER

San Sebastian - voir page 34

> SAINT-BRIAC-SUR-MER

Kalypso - voir page 37

>LANCIEUX



109 Le club & la Scène

>SAINT-MALO

3 rue des Cordiers - 35400 Saint-Malo Intra-Muros Tél.: 02 99 56 81 09

· contact@le109.club · le-109.com

Nouvellement décoré en juillet 2019, le 109 Club propose un espace sobre et moderne qui rappelle Saint-Malo où le son et la lumière ont été particulièrement privilégiés pour vivre une belle expérience de club de nuit, unique au cœur d'Intra-Muros, Nouveauté de 2023, le 109 se transforme en Comedy Club le vendredi soir pour 2 sessions de stand-up avec 3 artistes à 19h puis 21h. N'hésitez pas à nous contacter pour vos événements privés ou professionnels : location de salles, apéritif dinatoire, team building, privatisation, réservation de table... L'entrée est gratuite.

OUVERTURE Toute l'année du mardi au samedi









le club & la scène





/ WINE BAR















Ritournelle Dinard

2 rue de l'Isle Celée - 35800 Dinard Tél.: 06 21 22 27 52 · contact@ritournelledinard.com · ritournelledinard.com

À l'entrée du parc de Port Breton et à quelques mètres de la plage du Prieuré, Ritournelle vous accueille tout au long de la journée pour vous faire découvrir une sélection de produits locaux et de saison qui accompagneront notre sélection de boissons artisanales et notre cave de 450 références de vins vivants. Notre carte évolue au fil des produits et saisons et nous vous invitons le temps d'un apéritif prolongé, ou d'un repas, à découvrir le travail de productrices et producteurs locaux tout en associant le verre à l'assiette. Chariot à glaces (artisanales) sur la terrasse. Prix Fooding Meilleure Buvette 2023.

> DINARD

OUVERTURE Toute l'année. Du 15/04 au 15/06 du mercredi au dimanche, du 15/06 au 15/09 7j/7. Ouvert chaque vacances

scolaires. CAPACITÉ

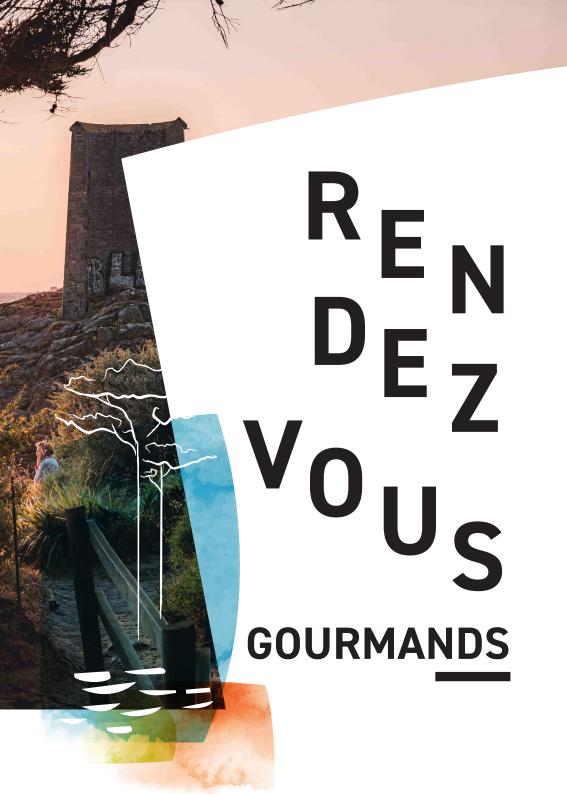
- 10 couverts
- Terrasse : 50 couverts

- À la carte : assiettes de 5 € à 27 €

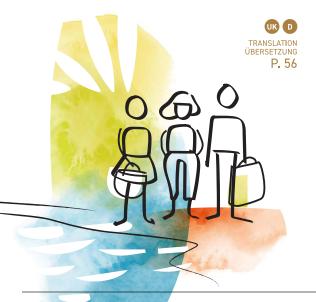
^{*} L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



► SAINT-LUNAIRE - PLAGE DE LA FOURBERIE GOURMET EVENTS GOURMET-VERANSTALTUNGEN



MAR CHÉS



Mardi matin MARCHÉ DE LANCIEUX

RUE DU PONCEL

Le marché de Lancieux vous fera découvrir les produits typiques de la Bretagne grâce aux producteurs et artisans locaux présents sur la place du marché. Pour s'agrandir, il est déplacé sur la place de l'église en juillet et août pour notre plus grand plaisir.

MARCHÉ DE DINARD

ESPLANADE DES HALLES PLACE ROCHAÏD

Bienvenue sur le marché de Dinard, un des plus beaux marchés de la Côte, qui se tient trois fois par semaine pour vous proposer produits alimentaires, vêtements, vaisselle, bijoux fantaisies...

Mercredi matin

MARCHÉ DE LA RICHARDAIS

PLACE DE L'ÉGLISE

Le marché de la Richardais vous propose des produits régionaux, symboles de l'art de vivre de notre région.

Jeudi matin MARCHÉ DE DINARD ESPLANADE DES HALLES

PLACE ROCHAÏD Bienvenue sur le marché de Dinard, un

des plus beaux marchés de la Côte, qui se tient trois fois par semaine pour vous proposer produits alimentaires, vêtements, vaisselle, bijoux fantaisies...

Vendredi matin

MARCHÉ DE SAINT-BRIAC-SUR-MER

PLACE DE LA MAIRIE

Une fois par semaine, le marché de Saint-Briac-sur-Mer s'installe sur la place du marché, dans le charmant centre bourg. Il permet de se ravitailler tout en flânant en douceur!

MARCHÉ DE PLEURTUIT

PLACE DE LA LIBÉRATION

Au cœur de la ville, chaleureux et plein de vie, le marché de Pleurtuit éveillera vos sens et vos papilles. Fruits, légumes, poissons, fromages... découvrez le meilleur de notre région.

Vendredi soir

ESPLANADE DE L'ÉGLISE

Marché alimentaire et producteurs de 16h à 20h

Samedi matin

MARCHÉ DE DINARD

ESPLANADE DES HALLES PLACE ROCHAÏD

Bienvenue sur le marché de Dinard, un des plus beaux marchés de la Côte, qui se tient trois fois par semaine pour vous proposer produits alimentaires, vêtements, vaisselle, bijoux fantaisies...

Dimanche matin MARCHÉ DE SAINT-LUNAIRE

SOUS LES HALLES RUE DE LA VIEILLE ÉGLISE

Toute l'année et autour des deux églises en saison. C'est aux aurores que le marché de Saint-Lunaire s'anime pour vous présenter ce qu'il y a de plus frais. À partir du printemps, il s'agrandit afin de vous proposer le meilleur de notre région, avec près de 180 exposants.

MARCHÉ DE PLEURTUIT

ESPLANADE DE L'ÉGLISE

Flânez entre les étals du marché de Pleurtuit et faîtes-vous plaisir en découvrant les richesses de nos produits locaux.

ZOOM SUR LES MARCHÉS D'ÉTÉ



MARCHÉ DE SAINT-ÉNOGAT

RUE DE SAINT-LUNAIRE À SAINT-ENOGAT / DINARD

C'est avec plaisir que l'on retrouve le petit marché estival de Saint-Énogat : alimentation, artisanat, bibelots et artistes s'installent dans le petit bourg pour le bonheur de tous.

Quand ? Les mercredis matin en juillet et août

LES MARCHÉS GOURMANDS ESTIVAUX

ESPLANADE DU MINI-GOLF À SAINT-LUNAIRE

Sur l'esplanade du mini-golf, face à la mer, une vingtaine de producteurs locaux soigneusement sélectionnés vous propose des produits de qualité issus du terroir Rance Côte d'Émeraude. N'hésitez pas à apporter vos contenants pour vos achats auprès des commerçants. Des tables et des chaises sont disposées sur la digue afin de pouvoir se restaurer sur place. Pensez à venir avec vos couverts.

Quand? Les mercredis à partir de 17h en juillet et août.

MARCHÉ D'ÉTÉ – LA HOULE

EN HAUT DE LA GRANDE RUE À SAINT-BRIAC-SUR-MER

Retrouvez un second marché à la Houle, en haut de la Grande Rue Quand ? Le lundi matin

en juillet et août.





Rencontre avec Maître Sarrasin

aître Sarrasin est devenu en 6 ans une adresse incontournable de Dinard pour les amateurs de galettes. Mais la petite entreprise a su se diversifier et proposer des produits autour du sarrasin, toujours avec cette éthique du « bon, local, vrai ». Une formule qui lui réussit puisque l'équipe s'est agrandie pour répondre à la demande. Mais l'exigence de qualité, elle, est la même depuis la création en octobre 2017 par Rodolphe Brebel.

• Pouvez-vous nous raconter l'histoire de Maître Sarrasin, de sa création à aujourd'hui?

Maître Sarrasin, c'est l'histoire d'une reconversion professionnelle à 50 ans, après une carrière en tant que responsable commercial, née de l'envie de revenir dans ma région d'origine et de développer une entreprise à taille humaine qui défende les produits et producteurs locaux. Après 18 mois de formation, préparation, montage... l'entreprise a commencé fin 2017 avec moi et un autre salarié, jusqu'à

grandir à 4 salariés, tous reconvertis également, et un saisonnier en été. Il a fallu se faire connaître mais notre sincérité et notre authenticité ont payé. J'ai atteint mon objectif initial, je suis très fier de mon équipe et d'avoir créé un vrai contact avec les riverains, nous sommes un vrai commerce de proximité.

• Le sarrasin est en vogue depuis quelques années, notamment car c'est une alternative sans gluten. Est-ce que vous lui connaissez d'autres utilisations que la galette et d'autres vertus ?

Le sarrasin, c'est bien plus que la galette! En montant mon projet, j'ai rencontré des fournisseurs pour être également point de vente de produits dérivés du sarrasin, et je me suis rendu compte qu'on pouvait développer des boissons, des condiments, de la pâtisserie... d'où la diversité de produits présents en boutique. Bien entendu, la consommation du blé noir a beaucoup de vertus, mais c'est aussi une plante qui respecte l'environnement car elle a une culture courte, régénère les sols et pousse sans pesticide ni engrais, donc saine et en plus locale. Car depuis 1993, l'IGP bretonne et l'Association Blé noir Tradition Bretagne dont je suis membre veulent développer la production bretonne, pour faire





baisser le chiffre impressionnant d'importation du blé noir. Je travaille avec un assemblage exclusif de 4 variétés de blé noir 100% breton, de la région de Ploërmel. La Harpe Noire, variété historique bretonne de sarrasin bénéficiant de l'IGP, représente la plus grande part de ma « recette » de farine.

• Vous avez été récompensé d'un prix de l'excellence artisanale 2022 par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Bretagne. Est-ce que vous pouvez nous en dire plus ?

La personne qui me suit à la Chambre des Métiers a proposé ma candidature. J'ai été enquêté par un inspecteur qui a vérifié la démarche du projet, l'atteinte des objectifs initiaux, mes engagements en terme de développement durable : récupérer les boîtes à œufs des clients, consigner certaines bouteilles en verre, l'emballage papier et non plastique... (les crêpes et galettes ne sont pas emballées sous vide pour ne pas altérer le goût et dénaturer le produit). Je fais partie des 12 lauréats d'Ille-et-Vilaine dans la catégorie éco-défis.

• En dehors de la galette, quel est le produit qui rencontre le plus de succès dernièrement ?

Nous avons adapté le gomasio, condiment japonais à base de sésame torréfié qui est une alternative au sel, en le complétant avec du sarrasin. Nous avons une version salée, une version aux algues de la baie de Saint-Malo et une version sucrée, mon coup de cœur, à utiliser sur des fruits rouges, yaourts, glaces...

• Une nouveauté à nous présenter ?

La pâte à tartiner au sarrasin, surprenante mais addictive!







Cookies

TRANSLATION ÜBERSETZUNG

au sarrasin et au chocolat noir

Des cookies originaux au chocolat et à la farine de sarrasin

Préparation : 25 minutes Cuisson : 12-15 minutes

• Ingrédients pour 15 cookies

- 175 g de farine de sarrasin
- 1 pincée de levure chimique
- 125 g de chocolat noir
- 100 g de beurre pommade
- 75 g de sucre roux
- 1 œuf de gros calibre

Pour le décor

• 50 g de chocolat noir

Instructions

- **1.** Préchauffer le four à 180°C. Couper le chocolat en grosses pépites à l'aide d'un gros couteau.
- **2.** Dans un saladier, crémer le beurre avec le sucre et l'œuf, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- **3.** Ajouter la farine de sarrasin et la levure. Bien mélanger. Ajouter les pépites de chocolat.
- **4.** Former 15 boules de pâte. Déposer les boules sur une plaque chemisée de

papier sulfurisé. Appuyer sur les boules pour les aplatir.

5. Enfourner pour 12 à 15 mn selon l'épaisseur de vos cookies et la puissance de votre four. Laisser refroidir sur une grille.

Décorer

Faire fondre le chocolat au bain marie. Lorsque le chocolat est bien fondu, tremper une fourchette dans le bol. Passer la fourchette vivement audessus des cookies afin de faire des coulures, Laisser sécher 20 minutes.





SHOPPING

Boutique de Dinard

La boutique de DINARD CÔTE D'ÉMERAUDE TOURISME vous propose quelques idées pour équiper les amateurs de cuisine et les gourmands.

En vente exclusivement dans nos espaces d'accueil :

RETROUVEZ NOS PRODUITS SUR NOTRE
BOUTIQUE EN LIGNE:
BOUTIQUE.DINARDEMERAUDETOURISME.COM

/ The DINARD CÔTE D'ÉMERAUDE TOURISME store has a few suggestions for keen cooks and gourmets.

On sale exclusively in our reception areas.

/ Der Shop von DINARD CÔTE D'ÉMERAUDE TOURISME bietet einige Ideen für die Küchenausstattung und Feinschmecker. Exklusiver Verkauf in der info-points.

/ Find our products on our online store

/ Finden sie unsere produkte in unserem online-shop

boutique.dinardemeraudetourisme.com



Le « zéro déchet »...

Parmi les essentiels du « zéro déchet », la gourde a sa place. Après le succès de nos gourdes en plastique sans PBA, retrouvez la gourde métallique, légère et étanche, estampillée du nom de vos stations préférées (contenance : 500 ml).

/ Lightweight, waterproof metal water bottle, stamped with the names of your favourite resorts (capacity: 500 ml). / Leichte, wasserdichte Metallflasche mit dem Namen deiner Lieblingsorte (Inhalt: 500 ml).

Les caramels au beurre salé...

Faites le plein de gourmandise avec notre caramel au beurre salé de fabrication artisanale et locale. En effet, il est élaboré à Pleurtuit avec 3 ingrédients : du sucre, du beurre salé et de la crème, rien de plus ! Version bonbons en sachet ou en pot à l'effigie des stations Dinard et Saint-Lunaire.



/ Locally-made salted butter caramel. Made in Pleurtuit with just 3 ingredients: sugar, salted butter and cream! Available as sweets in bags or jars bearing the logos of the Dinard and Saint-Lunaire resorts.

/ Handwerklich und lokal hergestellten Karamell mit gesalzenen Butter. In Pleurtuit aus drei Zutten hergestellt zucker.

/ Handwerklich und lokal hergestellten Karamell mit gesalzener Butter. In Pleurtuit aus drei Zutaten hergestellt: Zucker, gesalzene Butter und Sahne. Bonbonversion in Tüten oder Gläsern mit dem Logo der Ferienorte Dinard und Saint-Lunaire.



L'essuie vaisselle...

Indispensable en cuisine, l'essuie vaisselle origine France garanti « Savoir-faire français », 100 % coton biologique et fabriqué en France, sobre avec les célèbres cabines de nos stations balnéaires.

/ The «Savoir-faire français» guaranteed origin France dish towel, 100% organic cotton and made in France, timeless with the famous cabins of our seaside resorts.

/ Geschirrtych Herkunft Frankreich parantiert «Savoir-faire français» 100 % Bio-Baumwolle und in Frankreich hercoestellt.

/ Geschirrtuch Herkunft Frankreich garantiert «Savoir-faire français», 100 % Bio-Baumwolle und in Frankreich hergestellt, schlicht mit den berühmten Kabinen unserer Badeorte.

/ GOURMET GUIDE THE MARKETS / KULINARISCHER WEGWEISERMÄRKTE

D

TUESDAY MORNING Marché de Lancieux - Rue du Poncel

The market in Lancieux will allow you to discover typical Breton products thanks to the producers and local craftsmen present on the market place. In order to expand, it has been moved to the church square in July and August, much to our delight.

Marché de Dinard - Esplanade des Halles - Place Rochaïd Welcome to the Dinard market, one of the most beautiful markets on the coast, which is held three times a week to offer you food, clothing, crockery, costume jewellery, etc

WEDNESDAY MORNING Marché de la Richardais - Place

de L'église The Richardais market offers you regional products, symbolising our region's art de vivre,

THURSDAY MORNING

Marché de Dinard - Esplanade des Halles - Place Rochaïd Welcome to the Dinard market, one of the most beautiful markets on the coast, which is held three times a week to offer you food, clothing, crockery, costume jewellery, etc

FRIDAY MORNING

Marché de Saint-Briac-sur-Mer-Place de la Mairie Once a week, the Saint-Briac-sur-Mer market takes place on the market square in the charming town centre. The perfect opportunity to stock up on delicious products whilst enjoying a gentle stroll!

Marché de Pleurtuit - Esplanade de l'Église Located in hustle and bustle of the town centre, Pleurtuit market will awaken your senses and

your taste buds. Fruit, vegetables, fish, cheese... discover the best of our region.

FRIDAY AFTERNOON Marché de Pleurtuit - Place de la Libération

Food and producer market from 4 to 8 pm SATURDAY MORNING Marché de Dinard - Esplanade des Halles – Place Rochaïd Welcome to the Dinard market, one of the most beautiful markets on the coast, which is held three times a week to offer you food, clothing, crockery, costume jewellery, etc

SUNDAY MORNING

Saint-Lunaire market - under the Haltes, rue de la vieille église, all year round + around the two churches in the summer season At dawn, the Saint-Lunaire market comes alive to present you with the freshest produce available. From spring onwards, it extends to offer you the best of our region, with almost 180 exhibitors.

Marché de Pleurtuit - Esplanade de l'Église

Stroll between the stalls of the Pleurtuit market and enjoy discovering the diversity of our local products,

FOCUS ON SUMMER MARKETS Marché de Saint-Énogat - Rue de Saint-Lunaire in Saint-Enogat

/ Dinard
We love rediscovering the small summer market in Saint-Énogat each year: food, crafts, trinkets and artists settle in the small village to the great delight of all,

When? Wednesday mornings in July and August Summer Gourmet Markets - Esplanade du mini-golf in

Saint-Lunaire
On the mini-golf esplanade, facing the sea, twenty or so carefully selected local producers offer you quality products from the Rance Emerald Coast region. Don't hesitate to bring your own containers for your purchases, Tables and chairs will be set out on the dyke, so that you can eat on the spot. Don't forget to bring

your cutlery.
When? Wednesdays from 5pm in
July and August

SUMMER MARKET - la Houle, at the top of the Grande Rue in Saint-Briac-sur-Mer Explore a second market in La Houle, at the top of the Grande Rue When? Monday mornings in July and August

DIENSTAG MORGEN

Markt in Lancieux – Rue du Poncel Dank den lokalen Erzeugern und Handwerkern, die auf dem Marktplatz von Lancieux ihre Stände aufbauen, können Sie dort typische Produkte der Bretagne kennenlernen. Um sich zu vergrößern, wird er im Juli und August zu unserem Vergnügen auf den Kirchplatz verlegt,

Markt in Dinard – Esplanade des Haltes – Place Rochaïd Willkommen auf dem Markt von Dinard, einem der schönsten Märkte der Küste, er findet dreimal in der Woche statt und bietet Lebensmittel, Kleidung, Geschirr, Modeschmuck...

MITTWOCH MORGEN Markt in La Richardais – Place

de l'Église Der Markt von La Richardais bietet Ihnen regionale Produkte, die typisch für die Lebensart unserer Region sind.

DONNERSTAG MORGEN

Markt in Dinard – Esplanade des Haltes – Place Rochaïd Willkommen auf dem Markt von Dinard, einem der schönsten Märkte der Küste, er findet dreimal in der Woche statt und bietet Lebensmittel, Kleidung, Geschirr, Modeschmuck... FREITAG MORGEN Markt in Saint-Briac-sur-Mer –

Place de la Mairie
Einmal in der Woche wird der
Markt von Saint-Briac-sur-Mer auf
dem Marktplatz im charmanten
alten Ortskern aufgebaut. Er bildet
gleichzeitig eine Gelegenheit zur
Versorgung mit Lebensmitteln und
zum entspannten Flanieren,
Markt in Pleurtuit – Esplanade
de l'Édlise

Im herzlichen, lebhaften Mittelpunkt des Städtchens weckt der Markt von Pleurtuit Ihre Sinne und verwöhnt Ihren Gaumen, Früchte, Gemüse, Fisch, Käse... Entdecken Sie das Beste aus unserer Region.

FREITAG NACHMITTAG Markt in Pleurtuit – Place de la Libération Lebensmittel- bzw. Erzeugermarkt von 16 bis 20 Uhr

SAMSTAG MORGEN
Markt in Dinard – Esplanade des

Halles – Place Rochaïd Willkommen auf dem Markt von Dinard, einem der schönsten Märkte der Küste, er findet dreimal in der Woche statt und bietet Lebensmittel, Kleidung, Geschirr, Modeschmuck...

SONNTAG MORGEN

Markt in Saint-Lunaire – ganzjährig in den Markthalten, Rue de la Vieille Église + in der Hauptsaison um die beiden Kirchen herum Am frühen Morgen belebt sich der Markt von Saint-Lunaire, um Ihnen allerfrischste Waren anzubieten. Ab dem Frühjahr vergrößert er sich auf an die 180 Händler und hält das Beste unserer Region bereit.

Markt in Pleurtuit – Esplanade de l'Église Schlendern Sie zwischen den Ständen über den Markt von Pleurtuit und genießen Sie es, den Reichtum unserer lokalen Erzeugnisse zu entdecken.

DIE SOMMERMÄRKTE IM DETAIL Markt in Saint-Énogat – Rue de Saint-Lunaire in Saint-Énogat / Dinard

Ein Besuch auf dem kleinen Sommermarkt von Saint-Énogat bietet Vergnügen für alle: Lebesnstittel, Handwerk, Nippsachen und Künstler erobern den kleinen Ort, Wann? Mittwochs am Vormittag im Juli und August

Die sommerlichen kulinarischen Märkte - Vorplatz der Minigolfanlage in Saint-Lunaire Auf dem Vorplatz der Minigolfanlage, direkt am Meer, bieten Ihnen um die zwanzig ausgewählte Erzeuger hochwertige lokale Produkte aus dem Gebiet Rance/ Smaragdküste, Zögern Sie nicht, Ihre Behälter für Ihre Einkäufe mitzubringen. Auf dem Deich werden Tische und Stühle aufgestellt, damit Sie sich vor Ort verpflegen können. Denken Sie daran, Ihr Besteck mitzubringen. Wann? Mittwochs ab 17 Uhr im Juli

SOMMERMARKT – La Houle, oben in der Grande Rue in Saint-Briacsur-Mer

und August

Sie finden einen zweiten Markt in La Houle, oben in der Grande Rue Wann? Montags am Vormittag im Juli und August

/ P. 53



/ MEETING WITH MAÎTRE SARRASIN / BEGEGNUNG MIT MAÎTRE SARRASIN

In just 6 years, Maître Sarrasin has become one of Dinard's must-visit addresses for galette lovers. But the small business has also diversified to offer buckwheat-based products, always with the ethics of «good, local, real». It's a formula that's paying off, as the team has expanded to meet demand. But the standard for quality has remained the same since Rodolphe Brebel set up the business in October 2017.

Can you tell us the story of Maître Sarrasin, from its creation to today?

Maître Sarrasin is the story of a career change at the age of 50, after a career as a sales manager, born of the desire to return to my home region and develop a humanscale business that defends local products and producers. After 18 months of training, preparation, setting up... the business started at the end of 2017 with me and another employee, until it grew to 4 employees, all of whom also converted, and a seasonal worker in the summer. We had to make a name for ourselves, but our sincerity and authenticity naid off. I'm very proud of my team and of the fact that we've created real contact with local residents.

Buckwheat has been in vogue for some years now, not least because it's a gluten-free alternative. Do you know of any other uses for buckwheat other than making galettes? Buckwheat is much more than just galette! When I was setting up my project, I met suppliers who were also interested in selling buckwheat products, and I realized that we could develop drinks, condiments, pastries... hence the diversity of products available in the shop. Of course, buckwheat has many virtues, but it's also a plant that respects the environment, because it's short-grown. regenerates the soil and grows without pesticides or fertilizers, so it's healthy and local too, Since 1993, the Breton IGP and the

Association Blé noir Tradition Bretagne, of which I'm a member, have been working to develop Breton production, in order to reduce the impressive number of buckwheat imports. I work with an exclusive blend of 4 varieties. of 100% Breton buckwheat from the Ploërmel region. Harpe Noire, the historic Breton variety of buckwheat with IGP status, accounts for most of my flour 'recipe'.

You have been awarded the 2022 Craft Excellence prize by the Brittany Chamber of Trades and Crafts. Can you tell us more about that?

The person who follows me at the Chambre des Métiers nominated me. I was investigated by an inspector who checked the project's approach, whether it had achieved its initial objectives, and my commitments in terms of sustainable development: collecting customers' egg boxes, consigning certain glass bottles, using paper packaging rather than plastic, etc. (the crêpes and galettes are not vacuum-packed so as not to alter the taste or denature the product). I'm one of 12 winners in Ille-et-Vilaine in the eco-challenge category.

Apart from the galette, which product has been the most successful recently? We've adapted gomasio, a Japanese condiment made from roasted sesame seeds that is an alternative to salt, by adding buckwheat. We have a savoury version, a version with seaweed from the Bay of Saint-Malo and a sweet version, my favourite, to use on berries. yoghurt, ice cream, etc.

Anything new? The buckwheat chocolate spread, surprising but addictive!

Maître Sarrasin ist innerhalb von sechs Jahren zu einer unumgänglichen Adresse in Dinard für Liebhaber von Galettes geworden. Das kleine Unternehmen hat es jedoch geschafft, sich zu diversifizieren und Produkte rund um den Buchweizen anzubieten, immer mit der Ethik «gut, lokal, echt». Diese Formel geht auf, denn das Team hat sich vergrößert, um der Nachfrage gerecht zu werden. Der Qualitätsanspruch hingegen ist seit der Gründung im Oktober 2017 durch Rodolphe Brebel derselbe.

Können Sie uns die Geschichte von Maître Sarrasin von der Gründung bis heute erzählen? Maître Sarrasin ist die Geschichte einer beruflichen Umorientierung im Alter von 50 Jahren, nach einer Karriere als kaufmännischer Leiter, die aus dem Wunsch entstand, in meine Heimatregion zurückzukehren und ein Unternehmen in menschlicher Größe zu entwickeln, das sich für lokale Produkte und Erzeuger einsetzt. Nach 18 Monaten Ausbildung, Vorbereitung, Aufbau ... begann das Unternehmen Ende 2017 mit mir und einem weiteren Angestellten, bis es auf vier Angestellte, die alle ebenfalls umgeschult wurden, und einen Saisonarbeiter im Sommer angewachsen war. Wir mussten uns erst bekannt machen, aber unsere Aufrichtigkeit und Authentizität haben sich ausgezahlt. Ich habe mein ursprüngliches Ziel erreicht, ich bin sehr stolz auf mein Team und darauf, dass wir einen echten Kontakt zu den Anwohnern hergestellt haben, wir sind ein echtes Nachbarschaftsgeschäft.

Trend, vor allem weil er eine glutenfreie Alternative ist, Kennen Sie auch andere Verwendungsmöglichkeiten für ihn als die Galette und andere Tugenden? Buchweizen ist viel mehr als nur Galette! Bei der Gründung meines Proiekts habe ich mich mit Lieferanten getroffen, um auch als Verkaufsstelle für Buchweizenprodukte zu fungieren, und ich habe festgestellt, dass man Getränke, Gewürze, Backwaren usw. entwickeln kann, daher die Vielfalt der Produkte, die es im Laden gibt. Natürlich hat der Verzehr von Buchweizen viele positive Eigenschaften, aber er ist auch eine

Buchweizen ist seit einigen Jahren im

umweltfreundliche Pflanze, da er einen kurzen Anbau hat, die Böden regeneriert und ohne Pestizide und Düngemittel wächst, also gesund ist und zudem aus der Region stammt. Denn seit 1993 wollen die bretonische g.g.A. und die Vereinigung Blé noir Tradition Bretagne, der ich angehöre, die bretonische Produktion ausbauen, um die beeindruckende Importquote von Buchweizen zu senken, Ich arbeite mit einer exklusiven Mischung aus vier Buchweizensorten, die zu 100 % aus der Bretagne stammen und in der Region um Ploërmel angebaut werden. Harpe Noire, eine historische bretonische Buchweizensorte mit g.g.A., macht den größten Teil meines Mehl-»Rezepts» aus.

Sie wurden von der Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Bretagne mit dem «Prix de l'excellence artisanale 2022» ausgezeichnet. Können Sie uns mehr darüber erzählen? Die Person, die mich hei der Handwerkskammer betreut, hat meine Bewerbung vorgeschlagen. Ich wurde von einem Inspektor untersucht, der den Ansatz des Projekts, die Erreichung der ursprünglichen Ziele und meine Verpflichtungen im Bereich der nachhaltigen Entwicklung überprüft hat: Rücknahme der Eierkartons der Kunden, Pfand für bestimmte Glasflaschen. Papier- statt Plastikverpackungen... (Crêpes und Galettes werden nicht vakuumverpackt, um den Geschmack nicht zu beeinträchtigen und das Produkt nicht zu verfälschen). Ich gehöre zu den 12 Preisträgern aus Ille-et-Vilaine in der Kategorie Öko-Herausforderungen.

Welches Produkt, abgesehen von der Galette, ist in letzter Zeit am erfolgreichsten? Wir haben Gomasio, ein japanisches Gewürz aus geröstetem Sesam, das eine Alternative zu Salz darstellt, adaptiert und mit Buchweizen ergänzt. Wir haben eine salzige Version, eine Version mit Algen aus der Bucht von Saint-Malo und eine süße Version, mein Favorit, die auf roten Früchten. Joghurt, Eis... verwendet werden kann.

Gibt es eine Neuheit, die Sie uns vorstellen möchten? Der Buchweizenaufstrich, überraschend, aber süchtig machend!



BUCKWHEAT AND DARK CHOCOLATE COOKIES/COOKIES AUS BUCHWEIZENMEHL UND ZARTBITTERSCHOKOLADE



- minutes · Cooking time 12-15 minutes
- INGREDIENTS FOR 15 COOKIES:
- 175 g buckwheat flour -1 pinch baking powder - 125 g dark chocolate -100 g softened butter - 75 g brown sugar - 1
- For the decoration 50 g dark chocolate

INSTRUCTIONS 1 Preheat the oven to 180°C

Cut the chocolate into large chips using a large

2. In a bowl, cream the butter with the sugar and egg until smooth. Add the buckwheat flour and baking powder.

Mix well. Add the chocolate chips. 4. Shape the dough into 15 balls. Place the balls on a baking tray lined with baking parchment. Press the balls down to

flatten them 5. Place in the oven for 12 to 15 mins, depending on the thickness of your cookies and the power of vour oven. Leave to cool on a wire rack DECORATE Melt the chocolate in a

bain marie. When the chocolate has melted, dip a fork into the bowl. Run the fork briskly over the cookies to make drips. Leave to dry for 20 minutes.

Originelle Cookies mit Schokolade und Buchweizenmehl. · Zubereitungszeit 25

Minuten · Backzeit 12-15 Minuten ZUTATEN FÜR 15 COOKIES eine gleichmäßige Mischung Auf einem Gitter abkühlen

- 175 g Buchweizenmehl 1 Prise Backpulver
- 125 g dunkle Schokolade -100 g Butterpomade - 75 g brauner Zucker - 1 Ei von großer Größe
- Für die Verzierung 50 g dunkle Schokolade ANI FITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Schokolade mit einem großen Messer in große Nuggets schneiden. 2 Die Butter mit dem Zucker und dem Ei in einer Schüssel cremig rühren, bis schieben.

entsteht

Backpulver dazugeben. Gut verrühren. Die Schokoladenchips hinzufügen. 4. Den Teig zu 15 Kugeln

3. Buchweizenmehl und formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kugeln

zusammendrücken, um sie flach zu drücken. 5. Je nach Dicke der Kekse und Leistung des Ofens 12 his 15 Minuten in den Ofen

VERZIEREN

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Wenn die Schokolade gut geschmolzen ist, eine Gabel eintauchen. Mit der Gabel kräftig über die Kekse streichen, damit die Schokolade fließt. 20 Minuten trocknen lassen.







PRODUITS RÉGIONAUX

/ LOCAL PRODUCTS / REGIONALE PRODUKTE



la belle-iloise

> DINARD

21 rue du Maréchal Leclerc - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 18 67

· contact@labelleiloise.fr · labelleiloise.fr

la belle-iloise

Votre magasin de vente directe la belle-iloise de Dinard, vous invite à venir découvrir ses conserves gastronomiques de poissons. Chaque jour, une dégustation vous y est offerte.

OUVERTURE Toute l'année







Caramelerie Biscuiterie Brieuc > DINARD

2 boulevard Albert 1er - 35800 Dinard Tél.: 02 96 77 04 49

· contact@maisonbrieuc.bzh · brieuc.bzh

Spécialisés dans la fabrication du caramel au beurre salé au sel de Guérande, nous vous proposons des gourmandises de qualité artisanale. Nos recettes traditionnelles bretonnes sont préparées à partir d'ingrédients locaux, sans colorant, sans conservateur. Gâteaux Bretons, Kouign Amann, découvrez également nos biscuits vendus en vrac et nos coffrets cadeaux sur-mesure I

OUVERTURE Toute l'année











Biscuiterie Maison Delaunay > DINARD

33 rue Levavasseur - 35800 Dinard Tél.: 02 96 72 05 06 · bretagne-specialites fr

BISCUITERIE - PRODUITS RÉGIONAUX Biscuits, caramels, Kouign-Amann, confiseries, produits de la mer, produits régionaux, faïence et linge de maison. **OUVERTURE** Toute l'année Tous les jours









La Trinitaine

4 place de la République - 35800 Dinard Tél.: 02 99 16 94 74 · contact@latrinitaine.com · latrinitaine.com

Fondée en 1955, la biscuiterie familiale de la Trinitaine fait aujourd'hui partie du Patrimoine culinaire breton! À la Trinitaine, tout n'est que gourmandise! Aux côtés de ses délicieux biscuits, la Trinitaine propose de nombreuses spécialités bretonnes sucrées ou salées : caramels au beurre salé, Kouign-Amann, niniches, tartinables, cidres, bières,, Une multitude d'idées cadeaux à offrir en toutes occasions.



OUVERTURE Toute l'année Tous les jours









Boulangerie & Biscuits Joyeux > DINARD

52 rue de la Gare - 35800 Dinard Tél.: 02 99 16 04 71

· maisonioveux fr

La Maison Joyeux© régale petits et grands gourmands depuis 1934 sur les marchés de la Côte d'Émeraude. Venez découvrir nos biscuits artisanaux et nos gâteaux bretons dans nos ateliers à Dinard et La Richardais. NOS SPÉCIALITÉS :

- · Des biscuits traditionnels vendus au poids dans de belles boîtes en fer.
- · Des gâteaux issus de la tradition bretonne : l'inimitable kouign-amann, far breton, pommard...
- · Des pains bio au levain et des casse-croûtes locaux.

OUVERTURE Toute l'année 7j/7 de 7h à 19h30.









1934

MAISON



Chouchenn Dragon Rouge

> DINARD

1 rue des Frères Boussac - 35800 Dinard Tél.: 06 23 67 50 58 · lacavedudragonrouge@gmail.com · dragonrouge.bzh

La Cave du Dragon Rouge est producteur de chouchenn, l'hydromel de Bretagne depuis 1960.

La Cave vous accueille pour découvrir l'histoire de ce nectar des Dieux et vous offrir une dégustation des différents crus élaborés dans la pure tradition bretonne.



Du 03/01 au 30/12 Du lundi au samedi (hors jours fériés)















La Maison de la Sardine

> DINARD

17 place de la République - 35800 Dinard Tél.: 09 82 24 25 41

- · boutique.dinard@pointedepenmarch.com
- pointedepenmarch.com

Notre boutique la Maison de la Sardine de Dinard vous invite à une Balade Bretonne à travers une sélection de produits liés à la richesse du patrimoine breton et à la tradition

Un large choix yous sera proposé : conserves de poissons mettant à l'honneur la sardine, le thon, le maguereau... tartinables pour vos apéritifs, soupes de poissons, plats cuisinés... Vous trouverez aussi des produits sucrés et salés de producteurs bretons. L'univers de la décoration n'est pas en reste avec des articles de vaisselle, de linge de maison, d'objets stylisés valorisant le bord de mer et parfois personnalisés à l'effigie de la ville.

OUVERTURE Toute l'année



Maître Sarrasin

> DINARD

39 rue de Starnberg - 35800 Dinard Tél.: 07 68 49 19 79 · dinard@maitresarrasin.fr

Maître Sarrasin vous invite à (re)découvrir le sarrasin autrement grâce à une sélection soignée de produits locaux et parfois surprenants : ses incomparables galettes tournées à la main, ses miels, condiments, kashas, whiskies, chocolats et autres gourmandises « maison » régaleront les plus fins gourmets, et l'épicerie, véritable cabinet de curiosités, regorge d'idées cadeaux originales, typiques et... gourmandes. Maître Sarrasin a recu le Prix de l'excellence artisanale bretonne en 2022.

Deuxième adresse : 62 rue de la Pie - 35400 Saint-Malo Tél.: 07 66 12 35 58 - saintmalo@maitresarrasin.fr

OUVERTURE Toute l'année du lundi au samedi et le dimanche en été











L'Atelier Joyeux

23 rue des Artisans - 35780 La Richardais

Tél.: 02 30 03 99 22 · maisonjoyeux.fr

BOUL ANGERIF - PÂTISSERIF - RESTAURANT Très connue sur les marchés de la Côte d'Émeraude depuis 1934, la Maison Joyeux[©] vient d'ouvrir son atelier de fabrication au public avec une grande boulangeriecafé et restaurant. On y retrouve toujours les fameux Biscuits Joyeux, le délicieux kouign-amann si fondant, une large gamme de pâtisseries créatives, de chocolats Balthazar, des pains au levain bio, et des plats du jour variés réalisés sur place par ses cuisiniers.

> LA RICHARDAIS

OUVERTURE Toute l'année tous les jours de 7h30 à 19h30











Rozell et Spanell

20 rue de l'Artisanat - PA de l'Orme - 35730 Pleurtuit Tél.: 06 33 45 95 85

· rozell-spanell@hotmail.fr · rozell-et-spanell.fr

Située au cœur de la Côte d'Émeraude, près de Dinard, L'entreprise artisanale Rozell et Spanell fondée en 2011, crée, fabrique et distribue une gamme de caramels au beurre salé 100% naturels, fabriqués sur place avec des matières premières de qualité. Vivez une expérience gustative unique avec nos recettes gourmandes et inventives. Notre atelier boutique de Pleurtuit est ouvert toute l'année et vous pourrez découvrir et déguster nos produits. Retrouvez également nos produits sur notre site rozell-et-spanell.fr

> PLEURTUIT

OUVERTURE Toute l'année du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.









Biscuiterie de la Côte d'Émeraude > BEAUSSAIS-SUR-MER

Route de Plancoët - Ploubalay 22650 Beaussais-sur-Mer

Tél.: 02 96 72 05 06 · bretagne-specialites fr

BISCUITERIE - PRODUITS RÉGIONAUX Kouign-Amann, Biscuits, Confiserie, Produits de la mer. Faïences, Vêtements Armor Lux et Bermudes, Linge de

OUVERTURE Toute l'année Tous les jours







Gavottes ®

> DINAN

Route de Dinard - 22100 Taden-Dinan Tél.: 02 96 87 42 55

· boutique@locmaria.com · biscuiterie-loc-maria.fr

Née d'une délicieuse erreur en 1886, celle commise par Marie-Catherine CORNIC, qui oublia une crêpe sur son bilig. Plutôt que de la jeter, elle l'enroula 8 fois, donnant naissance à la Crêpe Dentelle qui fait croustiller des générations entières, en Bretagne et bien au-delà. Fabriquées à Dinan, avec des ingrédients 100 % français, leur finesse et croustillance reflètent le savoir-faire unique de la biscuiterie bretonne. Pour soi, à partager ou en pâtisserie, elles apportent finesse et croustillant à tous vos instants gourmands.

OUVERTURE Toute l'année Tous les jours sauf le dimanche.









Cidre Sorre - Ets Chapron

> PLERGUER

14 rue des Étangs - 35540 Plerguer Tél.: 02 99 58 91 16

· cidre.sorre@wanadoo.fr · cidre-sorre.fr

La cidrerie Sorre vous accueille du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h. Dégustation gratuite de nos cidres et jus de pommes ainsi qu'une vidéo retraçant notre métier. Vous trouverez également paniers gourmands, vaisselles, gâteaux bretons... Entrée gratuite, aire de jeux pour les enfants et aire de pique-nique.

OUVERTURE Toute l'année







CÔTÉ SUCRÉ

/ SWEET SIDE / SÜSSE SEITE



Boulangerie - Pâtisserie Dufossé > DINARD

9 rue Jacques Cartier - 35800 Dinard (9h - 12h tous les jours, sauf mercredi) 13 place de la République - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 92 66 · christophe dufosse@wanadoo.fr

Baquette de tradition « la Pétrissée » et « la Bigoudine », viennoiseries maison pur beurre, kouign-amann, far breton, tarte abricots à la crème d'amande, Dinardais,

Toute l'année Fermé le mercredi









Boulangerie & Biscuits Joyeux

>DINARD

52 rue de la Gare - 35800 Dinard Tél.: 02 99 16 04 71 · maisonjoyeux.fr

La Maison Joyeux© régale petits et grands gourmands depuis 1934 sur les marchés de la Côte d'Émeraude. Venez découvrir nos biscuits artisanaux et nos gâteaux bretons dans nos ateliers à Dinard et La Richardais. NOS SPÉCIALITÉS :

- · Des biscuits traditionnels vendus au poids dans de belles boîtes en fer.
- · Des gâteaux issus de la tradition bretonne : l'inimitable kouign-amann, far breton, pommard...
- · Des pains bio au levain et des casse-croûtes locaux.

Toute l'année 7i/7 de 7h à 19h30.



Chocolats Balthazar

> DINARD

32 rue Levavasseur - 35800 Dinard Tél.: 02 90 10 28 14 · balthazar.bzh

En 13 ans. Balthazar est devenue la référence incontournable des amateurs de chocolats de caractère à Dinard et sur la Côte d'Émeraude. Plusieurs fois récompensé au Salon du Chocolat de Paris (Tablettes d'Or en 2023), Balthazar a reioint en 2021 le « Cercle des Incontournables » établi par le Guide des Croqueurs de Chocolat. Balthazar a été la première chocolaterie de Bretagne à travailler en « bean-to-bar » (de la torréfaction des fèves à la tablette), et développe une large gamme de plaisirs chocolatés.

Toute l'année Du mardi au samedi de 10h à 13h et 14h30 à 19h + dimanche matin Tous les jours en juillet et août et vacances scolaires

OUVERTURE



Les Maisons Gourmandes

> DINARD

MAISONS



BRISE GOURMANDE 10 rue de l'église - 35800 Dinard • Tél. : 02 99 46 14 35 HOULE GOURMANDE

2 boulevard de la Houle - 35800 Saint-Briac-sur-Mer Tél. : 02 99 73 23 85

ÉCUME GOURMANDE 4 rue de l'église - 35800 Saint-Lunaire • Tél. : 02 99 56 63 41 Écume gourmande

· contact@maisonsgourmandes.com

Les Maisons Gourmandes regroupent Houle gourmande à Saint-Briac-sur-Mer avec un salon de thé à l'étage, Brise gourmande à Saint-Enogat Dinard et Écume gourmande à Saint-Lunaire sur la place de l'Église, Nous travaillons en circuits courts avec des producteurs locaux. Pour vous offrir de délicieux pains, viennoiseries, pâtisseries et snacks salés faits maison avec amour par le Chef Gaëtan et son équipe.

OUVERTURE

Brise gourmande · du mardi au dimanche 7h/19h

Houle gourmande · du mardi au dimanche 7h/19h

· du mardi au samedi 7h/13h et 16h/19h + dimanche 7h/13h30



Maison Moreau

> DINARD

36 rue Levavasseur - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 11 42 · christophe-moreau@wanadoo.fr · maison-moreau.fr

BOUL ANGERIE - PÂTISSERIE

Découvrez l'univers de la Maison Moreau fondée en 1976. Un savoir-faire traditionnel et un travail de qualité pour vous offrir de délicieux pains et baquettes. Des viennoiseries fondantes et croustillantes au petit-déjeuner comme au goûter. Et des pâtisseries succulentes, pour toutes les bonnes occasions.

OUVERTURE Toute l'année de 7h30 à 19h30







M Chocolat

> DINARD

41 rue Levavasseur - 35800 Dinard Tél.: 02 99 56 52 29

· atelierm.chocolat@gmail.com · ateliermchocolat.fr

C'est dans un décor Design et chaleureux que les clients peuvent découvrir les produits phares de la maison. Orangettes, gingembrettes, bonbons à la ganache, ourson Guimauve, cake, Dinardises et les incontournables Tablettes EXTRA OR DINARD, On v trouve aussi les fameux Roches Brunes (palets fins en chocolat et biscuits sablés au chocolat). Des produits au nom déposé qui font parler de notre belle ville de Dinard. **OUVERTURE** Toute l'année du mardi au samedi de 9h30 à 13h + dimanche de 10h à 13h







Aux Délices de la Place > LA RICHARDAIS

6 place de la République - 35780 La Richardais Tél.: 02 23 15 63 95 · onneehamon@orange.fr

Votre Artisan Boulanger Pâtissier de La Richardais. Des pâtisseries faites maison et un large choix de pains et viennoiseries. Nos pains sont élaborés à base de farine en provenance des Grands Moulins de Rennes. Notre spécialité : Le Fraisier, De mars à octobre, nous travaillons avec un producteur local de fraises de Saint-Méloir-des-Ondes.

OUVERTURE Toute l'année Tous les jours sauf le dimanche après-midi









Boulangerie R. Joyeux

43 place de Ponthual - 35800 Saint-Lunaire Tél.: 02 99 46 02 78

· maisonioveux.fr

À moins de 400 mètres de la plage, la boulangerie Joyeux depuis 1934 à Saint-Lunaire propose une large gamme de biscuits, pains bio au levain, viennoiseries maison, pâtisseries créatives, les fameux chocolats Balthazar et une sélection de délices régionaux des petits producteurs du coin, 5 places arrêt minute, La maison est présente sur le marché les dimanches matins.

> SAINT-I UNAIRE OUVERTURE

> Toute l'année. tous les jours de 7h30 à 19h30.



















La Briacine 1903 > SAINT-BRIAC-SUR-MER

Rue de l'Église - 35800 Saint-Briac-sur-Mer Tél.: 02 99 88 32 39

· labriacine.fr

PÂTISSERIE - SALON DE THÉ - PAINS BIO Sur la place du village, La Briacine s'est refait une beauté et régale les gourmands depuis plusieurs générations avec ses spécialités : la célèbre meringue à la chantilly, le briacin tout chocolat, le kouign amann, far breton, les chocolats Balthazar, glaces et sorbets maison... Le salon de thé et sa grande terrasse ensoleillée proposent des quiches salées, des thés Lindfield, cafés Celtik torréfiés à Saint-Briac et les fameux Biscuits Joyeux de Dinard, Large gamme de pains bio au levain : seigle, petit épeautre, sarrasin...

OUVERTURE Toute l'année Hors saison et hors vacances scolaires : fermé le lundi. Juillet/août et vacances scolaires 7i/7.





CÔTÉ **SALÉ**

/ SAVOURY SIDE / SALZIGE SEITE



Atelier Morisseau

14 rue de Verdun - 35800 Dinard Tél.: 02 99 58 55 37 · 06 81 35 29 21

• bonjour@ateliermorisseau.com • ateliermorisseau.com

DE LA MER À L'ASSIETTE

Fermez les yeux et imaginez : un lieu urbain, SINGULIER, mêlant subtilement le chic à l'ambiance chaleureuse & DÉCONTRACTÉE. L'iode émane des coquillages et crustacés ultra frais, servis à l'étal. Un lieu à part où l'on se retrouve entre amis pour prendre le temps d'une dégustation inspirée par les récits marins de nos équipes proches des producteurs. Un concept store unique dans l'Ouest de la France, qui propose une parenthèse marine dans un lieu expérientiel, connecté aux éléments.

Toute l'année de 8h30 à 20h. Fermé le dimanche après-midi

et le lundi.

> DINARD







Poissonnerie Chez Françoise

> DINARD

Les Halles - Place Rochaïd - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 17 15 · chez.francoise@orange.fr

Autre point de vente : La Place Gourmande : 6 rue de la Balue - 35400 Saint-Malo • Tél. : 02 99 19 61 48

La Poissonnerie « Chez Françoise » est heureuse de vous accueillir tous les jours afin de vous faire découvrir le meilleur de la mer, L'espace traiteur saura vous séduire avec gourmandise et ceci sans modération, À bientôt dans votre poissonnerie-traiteur sous les halles de Dinard.

OUVERTURE Toute l'année Tous les jours en saison et pendant les vacances scolaires. Fermé le lundi hors saison.







Oyster Club - voir page 30

> DINARD



La Perle des Grèves

> DINARD

4 place de la République - 35800 Dinard Tél.: 02 99 16 84 12 · contact@laperledesgreves.bzh · laperledesgreves.bzh

Producteurs d'huîtres et de moules de bouchot AOP de la Baie du Mont Saint Michel, nous proposons en plus de nos huîtres creuses et de nos huîtres plates de Cancale, une sélection de coquillages et crustacés de qualité. Notre boutique est ouverte 7 jours sur 7 pour répondre à vos besoins, et vous avez également la possibilité de passer commande sur notre site internet en vue d'un retrait en magasin ou d'une livraison sur laperledesgreves.bzh. Venez découvrir notre maison!

OUVERTURE Toute l'année tous les jours







Le Pic à Bulot

> DINARD

2 rue des Vergers - 35800 DINARD Tél.: 02 99 88 21 43

· lepicabulot@gmail.com · lepicabulot.com

Le Pic à Bulot, situé à Saint-Enogat, vous propose un large choix de poissons, coquillages et crustacés cuits au court-bouillon par nos soins, au détail ou sur plateaux. sur place ou à emporter. Venez vous régaler avec nos produits de pêche locale. Envie de fruits de mer pour vos événements, n'hésitez pas à nous appeler pour établir un devis. Au plaisir de vous faire déguster nos produits de qualité.

Toute l'année. Tous les jours de 9h à 14h et de 17h à 21h (de 9h à 22h en juillet/août)













Le Saumonier Dinard

> DINARD

PA 1 rue de La Ville Ès Passants - 35800 Dinard Tél.: 02 99 56 02 13

· dinard@lesaumonier.fr · lesaumonier.fr

Le Saumonier Dinard est une entreprise artisanale de fumage de poissons. Depuis plus de dix ans, Rodolphe Belghazi, Maître Artisan Saurisseur, vous propose de découvrir le VRAI goût du saumon fumé, nos spécialités de saumon à chaud, haddock ou tarama maison. Les visites guidées ont lieu le jeudi à 17h pendant les vacances scolaires pour les particuliers. Personnalisation possible pour les groupes ou entreprises.

OUVERTURE Toute l'année Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30







Fromagerie Bleu et Crème

> DINARD

16 rue Yves Verney - 35800 Dinard Tél.: 02 23 15 38 22

- · fromageriedinard@bleuetcreme.com
- · fromagerie-bleu-et-creme.fr

La fromagerie Bleu et Crème vous propose une magnifique sélection de fromages traditionnels et locaux. Jeremie porte une grande importance sur des fromages issus de productions à taille humaine et des animaux en pâturage. L'accueil est très chaleureux. Vous pouvez également déguster du fromage et boire un bon verre de vin sur place.

OUVERTURE Toute l'année du mardi au samedi (+ lundi pendant les vacances scolaires) de 9h30 à 13h et de 15h30 à 19h (7j/7 de

9h à 21h en juillet/août).









Fromagerie Lann Seoc

>LANCIEUX

3 place Guy Betaux - 22770 Lancieux Tél.: 06 84 50 30 44

· fromagerielannseoc@gmail.com

La fromagerie créée en 2020 se situe place de l'église à Lancieux, Isabelle aura à cœur de vous y accueillir et de vous proposer une très belle gamme de fromages sélectionnés avec soin, qui ne demanderont qu'à ravir vos papilles gustatives. Vous y trouverez également pour accompagner ces derniers une très belle charcuterie ainsi que quelques vins qui vous permettront de savourer ces beaux moments passés dans notre magnifique région.









6 avenue R.P. Umbricht - 35400 Saint-Malo Tél.: 02 23 18 09 97 • maisonbordier.com

La Place Gourmande 6 rue de la Balue

35400 Saint-Malo / Saint-Servan

Tel.: 02 99 82 39 90

La Maison du Beurre

9 rue de l'Orme 35400 Saint-Malo Intra-Muros

Tel.: 02 99 40 88 79

Venez découvrir le savoir-faire du tapage des Beurres Bordier, de la motte à la plaquette, Plongez dans la sélection des 230 fromages affinés dans nos caves, ainsi que la crèmerie, l'épicerie fine, la charcuterie et sélection de vins,



► SAINT-LUNAIRE - PROMENADE SYLLA LARAQUE - GRANDE PLAGE



OUVERTURE Toute l'année Fermé le lundi hors saison



/ ORGANIC PRODUCTS / BIO-GESCHÄFTE



La Vie Claire

> DINARD

39 rue Levavasseur - 35800 Dinard Tél.: 02 56 52 52 02

· lvcdinard@gmail.com · lavieclaire.com

C'est depuis 2013 que nous vous accueillons dans notre magasin La Vie Claire, enseigne pionnière de la BIO, 70 années d'expérience à transmettre une autre façon de se nourrir avec des produits issus de l'agriculture biologique exigeante, solidaire, éthique, française et savoureuse.

Nous privilégions les producteurs locaux tels que Fleur de levain, Les Jardins de Maupitet, La Ferme du coin, les Vergers de Saint-Lormel, Les Courtils aux fruits, Ti-Lō, Café Celtik.

OUVERTURE Toute l'année Fermé lundi matin, jeudi & dimanche hors saison. Fermé lundi matin & dimanche en saison







ÉPICERIES FINES

/ DELIS / DELIKATESSEN



Sixième Sens

6 rue du Maréchal Leclerc - 35800 Dinard Tél.: 02 23 18 40 59 · contact@sixiemesens-epicerie.fr · sixiemesens-epicerie.fr

Faire plaisir et se faire plaisir,

Une large sélection d'ici et d'ailleurs élaborée par des artisans reconnus pour leur savoir-faire. Tout pour éveiller vos sens. Du petit-déjeuner (café, miel, pâte à tartiner...) au repas (huile d'olive, vin, pâtes, truffe...) en passant par le goûter (biscuits, thé, chocolat chaud...) et l'apéro (tartinable, terrine et « chips », antipasti...). À retrouver : Les Babas de St Malo, Mariage Frères, Kalios, Encuentro, Cafés Celtik...

> DINARD

OUVERTURE Toute l'année Du mardi au dimanche





Le Marégraphe - voir page 26	> DINARD
Fromagerie Lann Seoc -voir page 71	> LANCIEUX
Maison Bordier - voir page 72	>SAINT-MALO





► SAINT-BRIAC-SUR-MER - BALCON D'ÉMERAUDE



▶ DINARD - VUE SUR LA POINTE DE LA MALOUINE



ATELIER CULINAIRE

/ COOKING WORKSHOP / KOCHWERKSTATT





Atelier Retour de Pêche > côte d'émeraude

Tél.: 06 77 74 51 32

- · contact@atelier-retour-de-peche.com
- · atelier-retour-de-peche-com

Participez à des ateliers de cuisine gourmands, conviviaux et instructifs autour de recettes bretonnes avec des produits locaux et de saison à votre domicile, votre lieu de vacances ou dans une des cuisines partenaires d'Atelier Retour de Pêche (Dinard, Saint-Malo, Cancale et alentours). Plusieurs thématiques au choix selon les saisons : apéritif déjeunatoire breton, la coquille Saint-Jacques, le Kig Ha Farz, etc.

OUVERTURE

Toute l'année, sur rendez-vous du lundi au samedi de 9h à 18h.

TARIFS:

- À domicile : à partir de 80 €/personne
- ou y personne Cuisine partagée de Saint-Coulomb : 59 €/personne Fiches recettes et denrées incluses.



VINS ET BIÈRES

/ WINES AND BEERS / WEINE UND BIERE



Cavavin Dinard

34 rue Levavasseur - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 92 04 · dinard@cavavin.fr · cavavin.co/caviste/dinard

900 références en vins, alcools, champagnes, idées cadeaux et bag-in-box.

> DINARD

OUVERTURE Toute l'année Fermé le lundi hors saison



^{*} L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Cave Le Bord'eau

4 rue de Saint-Énogat - 35800 Dinard

Tél.: 02 99 46 54 50

raphael.pommeraud@larazcaman.com
 larazcaman.com

Vente directe par le producteur « Artisan Vigneron » de vins en « VRAC et BOUTEILLES » - Château Caman, Château La Raz Caman, Château Mélignan, ainsi qu'une sélection de Vins et Champagnes de Vignerons. Vous trouverez également des produits régionaux : Calvados, Pommeau, cidre, etc... ainsi que des Whiskys, Rhums, etc... Livraisons à domicile et dans toute la France en direct de la propriété.

> DINARD

OUVERTURE
Toute l'année
Juillet/août : du mardi au
samedi + dimanche matin.
Hors saison : du jeudi au samedi
Période de Noël : du mardi
au samedi



La Cave d'Émeraude

> DINARD

17 boulevard Wilson - 35800 Dinard Tél.: 02 99 46 23 06 • dinard@sommeliers-cavistes.com • sommeliers-cavistes.fr

Partisans du «Bien Boire en Bretagne», nous sommes une équipe de cavistes passionnés. Nous présentons une sélection rigoureuse de plusieurs centaines de vins d'artisans-vignerons et de champagnes. Large sélection de vins en biodynamie et nature. Nous vous proposons également une jolie sélection de 300 spiritueux, sans oublier nos bières artisanales et produits d'épicerie fine. Nous organisons également des soirées dégustation à thème ou «sur mesure».

OUVERTURE Toute l'année consultez notre site internet pour les horaires





Ritournelle - voir page 47

> DINARD



Brasserie d'Émeraude

> LA RICHARDAIS

20 rue des Artisans - 35780 La Richardais Tél.: 09 51 91 72 13 · brasserie.emeraude@gmail.com · brasserie-emeraude.com

La Brasserie d'Émeraude s'est installée à La Richardais en 2015. Nous fabriquons dans nos locaux de la bière 100 % bretonne. OUVERTURE Du 02/01 au 31/12 Du lundi au vendredi de 8h30 à 19h et le samedi de 8h30 à 13h







V and B Dinard-Pleurtuit

> PLEURTUIT

4 rue du Cap Horn, face à Leroy Merlin - 35730 Pleurtuit Tél.: 02 99 58 02 78

- · dinardpleurtuit@vandb.fr
- · vandb.fr/V-and-B-Dinard-Pleurtuit.html

Cave et bar. VandB Dinard-Pleurtuit réunit dans un même lieu vins, bières et spiritueux du monde entier à déguster sur place et à emporter.

Côté cave, plus de 500 références, accompagnées de nos précieux conseils. Large sélection de bières belges, allemandes et artisanales, vins et champagnes.

OUVERTURE Toute l'année Le vendredi et samedi en continu. Fermé dimanche et lundi matin









Cave Briac & Bacchus > SAINT-BRIAC-SUR-MER

2 Grande rue - 35800 Saint-Briac-sur-Mer Tél.: 02 99 16 49 01

- · denis@briac-bacchus.fr
- deliis@bi ide bacciids
- · briac-bacchus fr

Des vins de vigneronnes, des vins de vignerons, des vins d'artisans, des vins de cultivateurs, des vins de passionnés, des vins naturels, des vins vivants, des vins dynamiques, des vins bios, logique!... Le naturel n'étant pas que l'apanage du vin, on trouvera aussi bières, cidres, liqueurs, eaux de vie et jus de fruit dans la même philosophie. « in vino veritas ».

OUVERTURE Toute l'année Du mardi au dimanche matin



^{*} L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



ALIMENTATION GÉNÉRALE

/ FOOD / LEBENSMITTEL



NOUS anti-gaspi

> LA RICHARDAIS

Zone de la Janaie - 35780 La Richardais Tél.: 02 99 88 35 34

- · direction-dinard@nousantigaspi.com
- nousantigaspi.com

Notre épicerie anti-gaspi a pour ambition de réduire le gaspillage alimentaire en permettant aux producteurs et aux fabricants de vendre leurs produits "dévalorisés". Nous revalorisons ainsi les produits écartés des circuits de distribution en vous les proposant à des prix inférieurs à ceux des enseignes traditionnelles. Chez NOUS, consommateurs et producteurs font du bien à leur portefeuille et à la planète.

OUVERTURE Toute l'année











Super U

> PLEURTUIT

2 rue des Terres-Neuvas - 35730 Pleurtuit Tél.: 02 99 88 41 28

- · superu pleurtuit accueil@systeme-u.fr
- · magasins-u.com/magasin/superu-pleurtuit

Super U à Pleurtuit - Supermarché alimentaire où la qualité fraîcheur et la satisfaction client sont nos priorités. Nous proposons un vaste choix de produits locaux et des produits « fait maison ». Toujours des bons plans et de bonnes affaires à faire. À très bientôt dans votre magasin U. Toutes les équipes vous souhaitent du bon temps dans notre belle région. SUPER U Pleurtuit c'est HYPER mieux!

OUVERTURE Toute l'année D'avril à septembre, du lundi au samedi 8h45/20h, le dimanche matin en juillet/août. D'octobre à mars, du lundi au jeudi 8h45/19h30, vendredi et samedi 8h45/20h.











▶ DINARD - CENTRE-VILLE



D'ÉMERAUDE

Qu'avez-vous pensé de votre visite à Dinard Côte d'Émeraude Tourisme?

En répondant à cette enquête rapide, vous nous permettrez de nous améliorer pour toujours mieux vous satisfaire. Nous sommes présents sur TripAdvisor et Google+, n'hésitez pas à nous laisser un avis!









What did you think of your visit to DINARD CÔTE D'ÉMERAUDE TOURISME? By answering this quick survey, you will help us to improve our services.

We are present on TripAdvisor and Google+, don't hesitate to leave us a review!



Votre avis nous intéresse!



Your opinion matters!



Wie fanden Sie Ihren Besuch bei DINARD CÔTE D'ÉMERAUDE TOURISME? Indem Sie diese kurze Umfrage beantworten, ermöglichen Sie es uns, Verbesserungen vorzunehmen, um Ihre Bedürfnisse noch besser zu erfüllen. Wir sind auf TripAdvisor und Google+ präsent, Sie können uns dort gern bewerten!



Su opinión nos interesa!



Ihre Meinung interessiert uns!

