

**GOLFE  
DU MORBIHAN  
VANNES...**  
LA RENCONTRE AVEC  
l'exceptionnel

GUIDE GOURMAND

RESTAURANTS & BARS

DÉGUSTATIONS D'HÛÎTRES

PRODUITS RÉGIONAUX ET COMMERCE GOURMANDS

MARCHÉS





CUISINE  
GASTRONOMIQUE



CUISINE  
TRADITIONNELLE



CUISINE  
BISTRONOMIQUE



CRÊPÉRIES



BARS / BRASSERIES



SALONS DE THÉ



PIZZÉRIAS &  
CUISINE DU MONDE



DÉGUSTER DES HÛITRES  
CHEZ UN PRODUCTEUR



COMMERCES  
GOURMANDS



LES MARCHÉS



DGC Communication - Photo : DGC - Aurélie Lavelle

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



Office de tourisme Golfe du Morbihan Vannes Tourisme  
Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

[tourisme@golfedumorbihan.bzh](mailto:tourisme@golfedumorbihan.bzh) • [golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)

Organisme de tourisme inscrit au registre des opérateurs de voyages et de séjours : IMO 56130003  
SIRET : 789 660 784 00024 - APE : 7990 Z - TVA Intracommunautaire : FR 56789660784



-  English spoken
-  Deutsch sprechen
-  Español hablado
-  Italiano parlato
-  Svensktalad




































## Légende des pictogrammes

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | Carte bancaire<br>Cards accepted<br>Kreditkarte<br>Tarjeta de crédito   |    | Retransmission de match<br>Match broadcasts<br>Übertragung von Spielen<br>Retransmisión de partidos                           |
|    | Parking<br>Car park<br>Parkplatz<br>Aparcamiento  |    | Wifi<br>Wi-Fi<br>WLAN<br>WIFI   |
|    | Accès handicapé<br>Disabled access<br>Barrierefreier Zugang<br>Acceso PMR   |    | Animal accepté<br>Animals permitted<br>Tiere erlaubt<br>Animales aceptados  |
|    | Personne à mobilité réduite aidée<br>Disabled access with help<br>Barrierefreier Zugang mit Hilfe<br>Acceso PMR con ayuda |    | Borne recharge véhicule électrique<br>For electric car<br>Für Elektroauto<br>Para coche eléctrico                             |
|    | Vue mer<br>Sea view<br>Meerblick<br>Vistas al mar   |    | Service traiteur<br>Catering service<br>Cateringservice<br>Servicio de catering   |
|    | Vue golfe<br>Golf view<br>Golfblick<br>Vista del golfo  |    | Bar<br>Bar<br>Bar<br>Bar  |
|  | Fait-maison<br>Home-made<br>Hausgemacht<br>Casero   |  | Aire de jeu<br>Children's games<br>Kinderspielplatz<br>Juegos para niños  |
|  | Vente à emporter<br>Take-away<br>Speisen zum Mitnehmen<br>Venta para llevar   |  | Séminaires / Groupes<br>Seminars/Groups<br>Tagungen / Gruppen<br>Seminario / Grupos   |
|  | Visites guidées<br>Guided tours<br>Führungen<br>Visitas guiadas   |  | Mariage<br>Wedding<br>Hochzeit<br>Bodas   |
|  | Nombre de couverts en salle<br>Indoor seating<br>Anzahl der Gedecke im Speisesaal<br>Número de cubiertos en el comedor    |  | Nombre de couverts en terrasse<br>Terrace seating<br>Anzahl der Gedecke auf der Terrasse<br>Número de cubiertos en la terraza |
|  | Terrasse<br>Terrace<br>Terrasse<br>Terraza  |  | Chèques vacances  |
|  | Animations - Concerts<br>Activities/Concerts<br>Veranstaltungen / Konzerte<br>Actividad / Conciertos                      |  | Ticket restaurant   |



## Labels et guides

- |   |                                |   |                                    |
|---|--------------------------------|---|------------------------------------|
|    | Étoile Michelin                |    | Agriculture biologique             |
|    | Bib Gourmand                   |    | Tripadvisor                        |
|    | Guide Michelin                 |    | Traveller's Choice Tripadvisor     |
|    | Guide du Routard               |    | Bienvenue à la ferme               |
|    | Le Bottin Gourmand             |    | Concours Général Agricole - Argent |
|    | Petit futé                     |    | Appellation d'origine contrôlée    |
|    | Écotable                       |    | Producteur artisan de qualité      |
|    | Qualité Tourisme               |    | Produits en Rhuys                  |
|   | Maître restaurateur            |   | Valeurs Parc Naturel Régional      |
|  | Tables & saveurs Bretagne      |  | Nature & progrès                   |
|  | Crêperie gourmande de Bretagne |  | Table distinguée                   |
|  | Restaurant du terroir          |  | Gourmet selection - Best of 2019   |
|  | Pudlo                          |  | Label Bio Européen                 |
|  | Géo Guide                      |  | lefooding.com                      |
|  | Restaurant savoureux           |  | Femmes de l'artisanat - 2019       |
|  | Cocottes - Logis de France     |  | Madame Figaro                      |
|  | Gault & Millau                 |   |                                    |

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

LIKE A LOCAL

# Déguster le Golfe du Morbihan

## Les coups de coeur des habitants

Dégustation d'huitres chez l'ostréiculteur. Vue sur mer imprenable et authenticité garantie  
 Petits coins de paradis pour pique-niquer  
 Découvrir le métier d'artisan cidrier, se délecter d'un bon jus de pomme ou du célèbre Royal Guillevie\*



L'étang de la forêt et balade en pedalo

Au départ de la gare maritime de Vannes, partir en diner croisière dans le Golfe

Savourer une spécialité sucrée d'une chocolaterie artisanale

BRANDIVY



Pause galettes et crêpes

GRAND-CHAMP

Déjeuner à la Halle des Lices

Breizh burger vs pizza avec mes ados

Boire un verre entre amis dans les bars de Vannes après une victoire (évidemment) du RCV

Déguster un Kouign amann sur le port

SAINTE-ANNE-D'AURAY

Pique-nique entre amis au Traon

Marché mercredi et samedi

Manger un plateau de fruits de mer les pieds dans l'eau à la pointe d'Arradon

AURAY

Au départ de la pointe d'Arradon, sortie paddle vers les îles Legaden pour pique-nique "zero dechet"

PLESCOF PLESCOP



MEUCON

ST-ÂVÉ

Apprendre à cuisiner des macarons à l'école des desserts



TREFFLÉAN

Marché Bio le vendredi soir à partir de 16h

SULNIAC

Acheter ma viande, fromage et légumes aux producteurs de Séné



THEIX-NOYALO

Planche apéro et animations culturelles du vendredi

LA TRINITÉ-SURZUR

Savourer une bière locale



SURZUR

Après avoir visité le château de Suscinio, assister à la traite des vaches et goûter la Tome de Rhuy



DAMGAN

LE TOUR-DU-PARC

SARZEAU

Marché jeudi et samedi



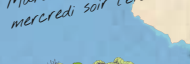
Pause galettes et crêpes

ST-GILL DE-RHUY

ST-GILDAS-DE-RHUY

Plage de Broag de Brouel après matinée kitesurf Kayak

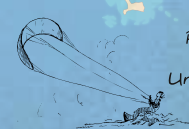
Marché bio et concert mercredi soir l'été



Boire un verre en terrasse ou manger une glace sur le Port du Cronecty

Piquer une tête à la plage en fin de journée et se délecter de sardines grillées au restaurant de Bord de plage

QUIBERON



Profiter du spectacle des kite-surfers pour une halte à la pointe de Penvins. Un verre entre amis les pieds dans le sable

Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## CUISINE GASTRONOMIQUE

GOURMET COOKING / GEHOBENE GASTRONOMIE / COCINA GASTRONÓMICA

VANNES




© Olivier Marie

## LE ROSCANVEC

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

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

Ouvert toute l'année  
Fermé le dimanche et le lundi  
Menu déjeuner à partir de 35 €



17-19 rue des Halles  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 47 15 96  
Réservation : [www.roscanvec.com](http://www.roscanvec.com)




## LA GOURMANDIÈRE

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

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



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



TABLES & SAVOIRS BRETAGNE

VANNES

SAINT-AVÉ




## LE PRESOIR

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

Ouvert du mercredi au dimanche midi et le mardi aux vac. scolaires - Menu à partir de 36 € - Menu enfant à partir de 18 € et menu groupe à partir de 36 €




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



TABLES & SAVOIRS BRETAGNE

VANNES




## L'ANNEXE


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

Ouvert toute l'année (sauf dernière semaine de janvier, 1<sup>ère</sup> de février, dernière de juin, 1<sup>ère</sup> de juillet et 1 semaine à la Toussaint)  
Fermé le dimanche et lundi

Menu à partir de 28 € - Menu enfant à partir de 15 €  
Groupe à partir de 40 €



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



ancv

VANNES

## LA TÊTE EN L'AIR

Une expérience gastronomique en menus surprise.

Ouvert toute l'année

Juillet et août : fermé le mardi et le mercredi - Hors-saison : fermé du lundi au mercredi

43 rue de la Fontaine

56000 VANNES

+33 (0)2 97 67 31 13 - lateteenlair56@gmail.com - www.lateteenlair-vannes.com

VANNES



## LE GAVRINIS

Situé à Baden dans un cadre calme et harmonieux, le Gavrinis vous accueille toute l'année dans son restaurant et hôtel Logis \*\*\*. Serge Lignières au restaurant et Luca Martedu en cuisine marient finement gastronomie et produits du terroir, avec une association d'épices et de saveurs, aussi audacieuses que savoureuses.

Le Gavrinis propose également une belle carte des vins, avec une large place accordée aux petits producteurs bio, ainsi qu'une sélection de thés de la Maison des Trois Thés. Réservation conseillée.

Ouvert du 18 janvier au 31 décembre

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

Fermé le dimanche soir et le lundi en hors saison

Menu à partir de 19 € - Menu enfant à partir de 16,50 € - Menu groupe à partir de 35 €



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



ARRADON

## LES VÉNÈTES



À l'extrémité de la pointe d'Arradon (lieu classé Site Remarquable), venez-vous offrir une escale gastronomique.

Notre équipe sera vous étonner, vous surprendre avec une cuisine créative et « tout fait Maison », basé sur des poissons sauvages, des produits frais de saison...

Ouvert toute l'année

Fermé le dimanche soir et le lundi en hors saison

Menu à partir de 36 €



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



SARZEAU

## LE KERSTÉPHANIE



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

Ouvert toute l'année

En saison et hors saison fermé le mardi et le mercredi

Menu à partir de 25 €

Menu enfant à partir de 14 €

Menu groupe à partir de 70 €



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



SARZEAU

## LE MANOIR DE KERBOT



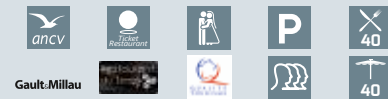
Hôtel\*\*\*\* - Restaurant - SPA en plein cœur de la Presqu'île. Dans une demeure de caractère chargée d'histoire, Martial Berge et son équipe, accommodent avec talent et beaucoup de passion, les produits frais de région, de saison et de premier choix. Terrasse sur le parc face à l'étang de Kerbot.

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 24 €



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



## SARZEAU



### LESAGE

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

Ouvert toute l'année

En juillet/août, fermé le lundi

Hors saison fermé le dimanche soir et lundi

Groupe sur réservation

Menu de 26 à 38 € - Menu enfant à partir de 14 €



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



## ARZON



### MIRAMAR LA CIGALE LE SAFRAN, LE BE ET BAR LE GOELAND

Notre restaurant, le Safran, vous propose une cuisine gastronomique pour découvrir des saveurs saines, de bien-être riches en émotion ou plaisir, santé, équilibre sont les maîtres mots.

Ouvert toute l'année :

• Le Safran est ouvert tous les jours midi et soir

Menu à partir de 55 €

Menu enfant à partir de 19,50 €

Menu groupe à partir de 40 €



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



### LE GRAND LARGUE

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

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

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

Ouvert du 13 février au 11 novembre et les vacances de Noël

Fermé le lundi en juillet et août

Fermé le lundi et mardi hors saison

Menu à partir de 29 €

Plat enfant à partir de 16 €

Menus traduits en anglais



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





## CUISINE TRADITIONNELLE

TRADITIONAL DISHES / TRADITIONELLE KÜCHE / COCINA TRADICIONAL

VANNES



## VILLA VALENCIA

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

Spécialités : poissons, pizzas et pâtes, moules en saison.

Ouvert toute l'année 7j/7  
Fermé les 25/12 et 01/01

Menu enfant à partir de 10,90 €  
Menu groupe à partir de 20 €



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



## LA BRASSERIE DES HALLES

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

Ouvert toute l'année

Menu enfant à partir de 9 €  
Menu groupe à partir de 19 €



9 rue des Halles  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 54 08 34  
brasserieleshalles@wanadoo.fr  
www.labrasserieleshallesvannes.com



VANNES



## L'ATLANTIQUE

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

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 13,50 €  
Menu enfant à partir de 8,50 €  
Groupe à partir de 26 €



16 place Gambetta  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 54 01 58  
contact@atlantique-vannes.fr  
www.atlantique-vannes.fr



VANNES

## LE VIEUX PORT

Sur le port, restaurant traditionnel de plain pied avec une grande capacité (150 couverts).  
Uniquement sur réservation. Espace cafétéria self-service et espace restaurant traditionnel service à table.

Ouvert toute l'année  
26 rue du Port - 56000 VANNES  
+33 (0)2 97 47 93 93 - +33 (0)6 16 09 36 52  
levieuxportrestaurant@orange.fr - www.levieuxportvannes.com



VANNES



## LE MOI DE METS

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

Ouvert toute l'année  
Fermé le mercredi et le dimanche

Menu à partir de 16,50 €  
Menu enfant à partir de 13 €  
Menu groupe à partir de 25 €



19 place Maurice Marchais  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 47 17 29  
www.lemoidemets.fr  
@lemoidemets56000



VANNES

## DERRIÈRE

Ouvert toute l'année  
Fermé le dimanche et lundi  
2 rue Porte Poterne  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 40 97 35  
derriere.vannes@gmail.com

VANNES

## LE P'TIT BELON

Ouvert toute l'année  
Fermé le dimanche et lundi  
3 place de la Poissonnerie  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 43 24 16  
lepetitbelon@gmail.com

VANNES

## LA P'TITE SOURIS

Ouvert de février à décembre  
Fermé le dimanche

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

VANNES



## LE KARPA

Carpaccio... Karpaccio... KARPA... Voilà comment est né le KARPA il y a 10 ans. Depuis, sa carte s'est largement étoffée ; pour autant les Carpaccios y sont toujours aussi savoureux. Si vous préférez une pizza, des pâtes, un risotto... et êtes d'inspiration Italienne aujourd'hui alors franchissez la porte. Et si vous êtes plutôt d'humeur «Tradi» rassurez vous, quelques viandes, salades et burgers vous séduiront.

Ouvert toute l'année

Menu enfant à partir de 9 €



28 rue du Port  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 47 48 34  
www.karpa.fr

f Karpa restaurant @le.karpa



VANNES



## À L'IMAGE SAINTE-ANNE

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

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

Menu à partir de 16,90 €  
Menu enfant à partir de 10,50 €  
Groupe à partir de 18,50 €



8 place de la Libération  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 63 27 36  
info@kyriad-vannescentre.com  
www.kyriad-vannes.fr



VANNES



## CAMPANILE

Le Campanile de Vannes ,vous accueille dans son restaurant en respectant scrupuleusement les règles sanitaires en vigueur du petit-déjeuner au dîner. Commencer la journée avec un buffet petit-déjeuner complet et varié énergisant. Nous proposons une partie snacking pour assouvir une petite faim ou soif en journée. Pour le dîner un large choix d'entrée , de plat et dessert vous est proposé pour combler l'appétit de tous.

Menu à partir de 9,90 € - Menu enfant à 6 €  
Menu groupe à partir de 14,50 €



ZAC du Chapeau Rouge  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 45 55 19  
vannes@campanile.fr  
www.campanile.com



VANNES



## NAVIX

Déjeuner et dîner croisière.  
Découvrir le Golfe du Morbihan, l'une des plus belles baies du monde, tout en savourant son menu est une expérience incontournable et inoubliable.  
Vous sillonnerez entre les nombreuses îles et îlots du golfe au rythme de votre repas composé par l'un des meilleurs traiteurs du Morbihan.  
Plus qu'un restaurant vue sur mer, la mer autour de votre assiette.

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

Menu groupe à partir de 51,95 €



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



VANNES



## BRASSERIE BLEUE

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

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



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



VANNES



## CASINO DE VANNES

Le Casino de Vannes vous accueille 7J/7, dès 10h le matin, dans un univers à la fois baroque et moderne. Le chef Richard Naël vous propose une cuisine raffinée entre terre et mer. Installez-vous confortablement dans le **Restaurant panoramique** ou profitez de la terrasse : vue imprenable sur le golfe. Ouvert tous les jours (sauf le mercredi), midi et soir jusqu'à 22h30. Menu complet à partir de 26 € et formule déjeuner à 18,50 €.

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

Une petite faim ? **Le Bar à manger** vous suggère quelques spécialités (carpaccios, planchas, sandwiches divers...). Ouvert tous les jours, à toutes heures.

Toute l'équipe se tient à votre écoute pour vous offrir un agréable moment de divertissement dans une ambiance festive et conviviale.

Pièce d'identité requise pour accéder au bar restaurant.

Ouvert toute l'année

Fermé le mercredi

Menu à partir de 26 €

Formule déjeuner à 18.50 €

**KASINO**  
VANNES

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





## LE ROOF

Le Roof vous propose une cuisine savoureuse privilégiant des produits frais ainsi que des spécialités de fruits de mer et de poissons, idéal pour un moment agréable et gourmand face à la mer.

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 37 €  
Menu enfant à partir de 15 €  
Groupe à partir de 45 €, boissons comprises



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



VANNES



## LE SAN FRANCISCO

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

Ouvert de Pâques à la Toussaint

Fermé le jeudi soir et le dimanche soir hors saison

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



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



ILE AUX MOINES



## LE CAFÉ DE CONLEAU

Le Café de Conleau vous propose de déguster ses spécialités de fruits de mer et poissons. Aux beaux jours vous pourrez profiter de la terrasse les pieds dans l'eau face au Golfe du Morbihan.

Ouvert toute l'année

Menu à partir de 19,90 € / 25,50 €  
Menu enfant à partir de 10 €  
Groupe à partir de 30 € / 35 €, boissons comprises



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



VANNES



## LES EMBRUNS

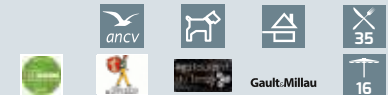
Situé à 10 minutes de l'embarcadère dans le Bourg de l'île aux Moines, le restaurant Les Embruns vous propose une cuisine traditionnelle réalisée exclusivement à base de produits frais du marché. Spécialités de poissons et fruits de mer.

Ouvert de mars à novembre  
Fermé le mercredi

Menu à partir de 22,50 €  
Menu enfant à 9,50 €



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



ILE AUX MOINES



## LE BADEN ROC

Partagez vos moments gourmands au rythme des marées, dans une ambiance chaleureuse avec une vue imprenable sur le Golfe. Le chef et son équipe vous propose des produits frais et de saison pour une cuisine simple et généreuse, le tout préparé avec passion. Séminaires, évènements : nous vous accompagnons dans toutes les étapes de votre projet pour une expérience réussie.

Ouvert toute l'année en continu

Menu enfant à partir de 10 €  
Menu groupe à partir de 40 €

8 allée de l'Embarcadère  
56870 BADEN  
+33 (0)2 97 57 06 46  
+33 (0)6 13 89 61 85  
contact@lebaden-roc.fr



BADEN

## L'ESCALE EN ARZ

Vue panoramique. Produits de la mer. Crêperie.

Ouvert du 12 mars au 1<sup>er</sup> janvier 2022

Cale de Béluré  
56840 ILE D'ARZ  
+33 (0)2 97 44 32 15 - +33 (0)6 23 49 37 68

contact@restaurant-escale.com - www.restaurant-escale.com

ILE D'ARZ



ARZON

## LE MARIN

Sur la rade du vieux port, à l'entrée du Golfe du Morbihan, « Le Marin » compte parmi les tables les plus accueillantes de Port Navalo. Depuis 1987, Armelle et Pierrick tiennent la barre d'une cuisine authentique et « faite maison » aux saveurs tournées vers la mer. Attablez-vous et profitez de la vue imprenable sur le port !

Ouvert de mars à novembre  
En juillet/août, fermé le lundi midi  
Menu à partir de 26 € - Menu enfant à partir de 13 €



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



ARZON

## LA MARINA

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

Ouvert de février à décembre  
Fermé le mercredi hors saison  
Menu à partir de 12,90 €  
Menu enfant à partir de 8,90 €  
Carte traduite en anglais.



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



ARZON

## LE P'TIT ZEPH

Terrasse les pieds dans l'eau, vue sur la rade de Port Navalo et sur l'entrée du Golfe du Morbihan, le P'tit Zeph vous accueille toute l'année pour un moment familial et convivial. Menu du jour à l'ardoise, produits frais et de saison, plateaux de fruits de mer de nos viviers. Venez déguster une cuisine bistro-métro mettant l'accent sur les produits de la mer. Réceptions, séminaires, banquets, mariages... nous réalisons vos menus sur mesure pour que vos événements restent inoubliables.

Ouvert du 13 février au 11 novembre et les vacances de Noël  
Fermé le lundi en juillet et août - Fermé le lundi et mardi hors saison

Menu à partir de 29 € - Plat enfant à partir de 13 € - Menus traduits en anglais



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



ARZON

## LE CARGO

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

Ouvert de février à novembre  
Fermé le lundi hors saison

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



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



SAINT GILDAS DE RHUYS



## LE CASIER

Restaurant Pizzeria.  
Poissons, salades, moules, viandes grillées.

Ouvert de mi février à mi novembre  
Pizzas et plats à emporter Midi et Soir



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



SARZEAU



## LE BISTROT DE CARO

Dans un cadre convivial et chaleureux, Caroline vous accueille pour un café, un apéro planche charcuterie fromage, un plat du midi et desserts gourmands. Jolie terrasse en bois. Ambiance du marché le samedi.

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



Menu à partir de 12,90 €

4 place Marie Le Franc  
56370 SARZEAU  
+33 (0)6 62 51 85 08  
carox56@icloud.com  
f Le bistrot de Caro



SARZEAU



## LA ROSE DES VENTS

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

Ouvert de février à décembre  
Fermé le lundi

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



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



SARZEAU



## LE PIE NOIR CAFÉ à la Ferme fromagère de Suscinio

Lieu unique de la Presqu'île de Rhuys, notre Table à la ferme, "Le Pie Noir Café" vous accueille pour partager - en famille ou entre amis - les produits de la ferme comme le Croquen Rhuys (pain au levain et Tome gratinée) ou une belle planche de fromages et pour le dessert un cœur de lait et sa confiture. Pour les petits et les plus grands... un chocolat chaud au bon lait de vache et plein d'autres bonnes choses gourmandes...

Du 1<sup>er</sup> novembre au 31 mars (hors vacances scolaires), ouvert le vendredi et samedi midi et soir et le dimanche midi.

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

Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre, ouvert du mercredi au samedi midi et soir et le dimanche midi.

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

Fermeture annuelle de fin décembre à début février

Route Duchesse Isabeau d'Écosse - Suscinio  
56370 SARZEAU - +33 (0)2 97 41 85 68  
boutiquetomederhuys@gmail.com  
www.tomederhuys.fr  
f @ Le Pie noir Café





SARZEAU



## LE PETIT PORT

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

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

Plats à la carte  
Carte traduite en anglais et allemand  

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



SARZEAU



## RESTAURANT DU PORT

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

Ouvert du 5 février au 2 novembre

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




SARZEAU



## LE SUROIT

Restaurant - Bar, Plage de Banastère.

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

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

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



LE TOUR-DU-PARC



## LA CROIX DU SUD

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

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

Menu à partir de 15,90 €  
Menu enfant à partir de 8,90 € 

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



CUISINE  
TRADITIONNELLE

Retrouvez les conseils d'experts de notre équipe d'accueil, experte locale de votre destination dans le **Magazine de voyage** et sur **golfedumorbihan.bzh**



## NOS ÉDITIONS À VOTRE SERVICE :



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



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



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



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



• **GUIDES DE BIENVENUE**  
   



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



• **LES PLANS :**  
Plans touristiques de la destination, Vannes, Nord de Vannes - Landes de Lanvaux, Presqu'île de Rhuys, Golfe du Morbihan

**+ INFOS**

golfedumorbihan.bzh



## CUISINE BISTRONOMIQUE

GOURMET-BISTRO FOOD / GOURMETBISTROKÛCHE / COCINA BISTRONÓMICA

VANNES



## LE GEORGES

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

Ouvert toute l'année sauf du 15 juillet au 31 août

Menu à partir de 20 €  
Menu enfant à partir de 10 €  
Groupe à partir de 18 €



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



VANNES



## Chez Marcelle

Bistrot Terre & Mer

## CHEZ MARCELLE

Chez Marcelle, on papote, on rit et on déguste de bons produits du terroir. Bar à huîtres mais pas que ! Situé au cœur du vieux Vannes, dans la pierre et le bois, au pied de la cathédrale, vous pourrez y déguster différentes huîtres venant du Golfe et alentours mais aussi des poissons fumés, de la charcuterie, des fromages et de délicieux desserts. Notre spécialité: le plateau dégustation d'huîtres et les planches à partager... ou non ! Tous ces produits sont issus d'artisans qui travaillent avec passion pour le plus grand bonheur de nos papilles ! Chez Marcelle vous propose aussi le panier pique-nique à emporter ! Nous avons hâte de vous accueillir, à bientôt !

Ouvert toute l'année

Juillet -août, fermé le lundi

Hors-saison, fermé le lundi et le mardi

Menu à partir de 10 €  
Menu enfant à partir de 10 €  
Menu groupe à partir de 15 €



13 rue Saint Guenael  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 49 70 95

[f](#) Chez Marcelle, Vannes  
[@](#) chez\_marcelle\_vannes



VANNES



## EMPREINTE

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

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

Menu à partir de 25 €



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



VANNES



## LE PATIO SAINTE-ANNE

Rénové en 2018, notre bistrot-bar à vin contemporain propose une cuisine sur le pouce et tout ce qu'il faut pour un afterwork réussi. Retrouvez planches apéro, tapas, sélection de vins au verre et cocktails du moment !

Ouvert toute l'année,  
du lundi au vendredi de 19h à 21h30

Menu à partir de 15,90 € - Menu enfant à 10,50 €  
Groupe à partir de 18 €



6 place de la Libération  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 63 20 20  
restaurant@bestwestern-vannescentre.com  
www.bestwestern-vannescentre.com



VANNES



## LE SOUS-SOL

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

Ouvert toute l'année  
Fermé le dimanche, lundi et samedi midi

Menu à partir de 23 €  
Menu enfant à 14 €



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



VANNES



## ROZILI

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

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

Menu à partir de 25 € - Groupe à partir de 48 €  
Menu enfant à partir de 10 €



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



VANNES

## L'ARDOISE

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

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



+ INFOS

Poursuivez votre visite et profitez des Bons Plans  
sur [golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)



## VANNES



### PIANO BARGE

Une cuisine raffinée proposée par un chef Maître Restaurateur, un restaurant original et chaleureux, idéal pour "s'évader" le temps d'un repas. Un lieu unique pour les réceptions, mariages, repas de groupe, séminaires. Café concert le vendredi soir.

Ouvert toute l'année  
Fermé les dimanches et lundis

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



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



## VANNES - PLOEREN



### RESTAURANTS BIO GOLFE

TY KINOÀ centre-ville Vannes

Le Ty Kinoa c'est une offre de repas à emporter (plats chauds végété et carné, buddha bowl, sandwiches, tartes salées, desserts...) et à l'étage, un restaurant proposant une cuisine conviviale.

Ouvert du lundi au samedi, de 9h à 19h30

KINOÀ Luscanen

Le kinoa vous propose chaque jour une cuisine bio, végétarienne, gourmande et créative, de l'entrée au dessert.

Ouvert du mardi au samedi, de 12h à 14h30

Commande en ligne : labonapp.fr

restovannes.biogolfe@gmail.com

Ty Kinoa centre-ville  
6 rue Joseph Le Brix  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 69 04 56  
Restaurant.tykinoa

Kinoa Luscanen  
7 avenue Louis de Cadoudal  
56880 PLOEREN  
+33 (0)2 97 47 02 01  
restaurant.kinoa



## ARZON



### RESTAURANT DU CASINO JOA ARZON

Ambiance moderne et chaleureuse au restaurant du Casino JOA d'Arzon. Découvrez nos offres All Inclusive avec les JOABOX, pour allier gastronomie et loisirs. Le bar du Casino vous accueille tous les soirs (jusqu'à 3h les week-ends et en haute saison) : se détendre, boire un verre, jouer au billard, au flipper ou aux fléchettes.

Ouvert toute l'année, tous les jours

Menu à partir de 18,90 €  
(formule Buffet le midi sauf le dimanche)  
Menu enfant à partir de 9,90 €



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



## SAINT GILDAS DE RHUYS



### CAVE DE RHUYS

Au cœur du bourg, l'établissement respire le bien être et l'accueil souriant donne envie d'y faire une halte amicale, familiale ou de finaliser les rendez vous de travail pour un verre ou un repas. La Cave de Rhuys c'est à la fois un bar à vin, un restaurant avec des plats maison, tapas chaudes ou froides, des planches de charcuteries italienne et ibérique. Les passionnés seront ravis et les connaisseurs comblés par les 500 références de vins France et étrangers à découvrir dans la Cave à vin. Il ne faut pas oublier la convivialité du lieu avec un jardin verdoyant où il fait bon prendre un verre ou partager un repas dès que le soleil pointe son nez. En plus, les enfants ont un espace récréatif sécurisé dédié dans l'espace à ciel ouvert. Élu un des meilleurs bars parmi les 10 meilleurs bars de la presqu'île de rhuys par le mensuel du Morbihan en 2019.

Fermé le mercredi et dimanche soir hors saison

Ouverture tous les jours, en saison de mi juillet à fin Août



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



## SAINT GILDAS DE RHUYS



### LE MÂT DES SENS

Niché au cœur du golf de Rhuys-Kerver, dans un environnement verdoyant, paisible et intimiste, le Mât des Sens propose une escapade gustative autour d'une cuisine française savoureuse aux notes japonaises et italiennes. Sushis à emporter. Idéal pour organiser vos événements. Concerts et expositions.

Ouvert de mars à novembre

Menus à partir de 18 €  
Menu enfant à partir de 12 €



Golf de Rhuys Kervers - Le kervers  
56730 SAINT GILDAS DE RHUYS  
+33 (0)7 67 85 66 94  
Facebook et Instagram  
lematdessens@gmail.com



SAINT GILDAS DE RHUYS



## CAFÉ DE LA PLACE

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

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

Ouvert toute l'année



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



SARZEAU



## CAFÉ DU LOGEO

Le Café du Logeo situé sur le Port du Logeo en Presqu'île de Rhuy, avec une vue exceptionnelle sur le Golfe du Morbihan. Paillote les pieds dans l'eau.

Dégustation d'huîtres !  
Cocktails, planches dégustation, poissons grillés et Fruits de mer.

Recommandé par le Guide du Routard.

Ouvert pour la saison 2021



Quai des voiliers – Le Logeo  
56370 SARZEAU

SARZEAU



## CÔTÉ PLAGE

Les pieds dans l'eau sur la plage du Roaliguen. Nous proposons une cuisine de caractère, inventive à base de produits locaux et de saison. Tout cela dans une ambiance conviviale.

Ouvert de mars à décembre  
Fermé le mardi et mercredi hors saison



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

SARZEAU



## LA POINTE

Café - Restaurant - Bar à Tapas

Profiter d'une vue mer à 270° en sirotant un cocktail, et découvrir des produits locaux autour d'une cuisine de passionnés.

Events et accueil de groupe sur  
[www.lapointe-penvins.com](http://www.lapointe-penvins.com)

Ouvert de début mars à fin octobre du mardi au dimanche - 7/7 pendant les vacances scolaires

Menu enfant à partir de 9,50 €



12 route de la Chapelle – Penvins - 56370 SARZEAU  
Centre Nautique de Sarzeau  
+33 (0)2 97 62 26 84  
[contact@lapointe-penvins.com](mailto:contact@lapointe-penvins.com)  
[www.lapointe-penvins.com](http://www.lapointe-penvins.com)



SARZEAU



## LE MUR DU ROY

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

Ouvert toute l'année  
Fermé le mardi toute l'année

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



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

SARZEAU



## LE VIEUX COLOMBIER

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

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

Fermé le dimanche soir et le lundi en juillet et août

Menu à partir de 19 €

Menu enfant à partir de 14 €

1 rue du Stang – Saint Colombier  
56370 SARZEAU  
+33 (0)2 97 43 94 40  
restaurant-levieuxcolombier.com

Facebook Instagram Le vieux colombier



LE HÉZO



## LE PAS SAGE

Le Pas Sage, restaurant bar pizzeria, situé idéalement à l'entrée de la Presqu'île, vous accueille toute l'année avec une cuisine fait Maison. Plats à emporter et possibilité de livraison suivant conditions.

Séminaires, groupes, associations et individuels.

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

Menu à partir de 12,90 €

Menu enfant à partir de 8,50 €

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



VANNES



## CRÊPERIES

CREPE RESTAURANTS / CRÊPERIEN / CREPERÍAS



## BALADE EN CRÊPANIE

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

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

Menu à partir de 9,95 €

Menu enfant à partir de 7,30 €

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



VANNES



## CRÊPERIE DU PORT

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

Ouvert tous les jours du 10 juillet au 31 août  
Ouvert les jours fériés

Fermé le dimanche soir et le mercredi du 2 novembre au 30 juin 2021

Fermé les 24, 25 et 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

Menu à partir de 9 € - Groupe à partir de 11 €

Menu enfant à partir de 8 €

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



VANNES



## CRÊPERIE SAINT-GUÉNHAËL

Cette crêperie est placée dans le centre historique de Vannes, la farine de sarrasin, ainsi que la farine de froment sont 100% biologiques. Vous y dégusterez des produits frais et locaux avec une cuisine fine et raffinée. L'accueil et l'ambiance sont au rendez-vous en toute sécurité.

Ouvert toute l'année

Suggestion de menu chaque jour  
Ainsi que la fameuse TARTE TATIN



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



VANNES



## CRÊPERIE DAN EWEN

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

Ouvert toute l'année

Hors-saison, fermé le dimanche et le lundi



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

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



VANNES



## MOULIN DU ROY

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

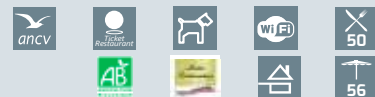
Ouvert toute l'année

Menu enfant à partir de 7,50 €

Groupe à partir de 20 €



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



SÉNÉ



## CRÊPERIE - SALON DE THÉ AVEL-VRAS

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

Ouvert de février à décembre  
Fermé les dimanches et lundis

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



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



PLOEREN



## LE TEMPS D'UNE CRÊPE

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

Ouvert toute l'année

Fermé lundi et samedi midi en juillet - août

Fermé lundi, mercredi soir, samedi midi hors saison

Menu à partir de 17,50 €

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



PLOUGOUMÉLEN

## CRÊPERIE DE KEROYAL

Dans un cadre typique, venez déguster crêpes et galettes traditionnelles.

Ouvert toute l'année - Fermé le lundi et le mardi midi

3 Impasse de Keroyal  
56400 PLOUGOUMÉLEN  
+33 (0)2 97 24 03 81  
www.creperie-keroyal.com



ARZON

## LA SORCIÈRE

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

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

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

Période d'ouverture : voir site internet

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



Gault-Millau

Jeûne rouge

P

P

Umbrella

Waves



## TY MOUSSE

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

Ouvert toute l'année  
Fermé le mardi et le mercredi hors saison



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



60

60

SAINT GILDAS DE RHUYS

## LA CABANE DES POISSONS ROUGES

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

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

Menu à partir de 10 €



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



ancv

Jeûne rouge

P

Umbrella

120

SARZEAU

## LES PIEDS DANS L'PLAT

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

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

Menu à partir de 11.50 €  
Réservation conseillée pendant la saison estivale



3 rue de Poulmenach  
56370 SARZEAU  
+33 (0)2 97 48 22 28  
lespiedsdansplat@live.fr  
f lespiedsdansplat



ancv

Jeûne rouge

44

Jeûne rouge

45

SARZEAU

## L'ENTRE-TEMPS

Crêperie artisanale

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

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

Groupe sur réservation - maximum 8 personnes  
Fourchette de prix : 15 - 20 €



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



ancv

Jeûne rouge

30

15



## DEMI-SEL CRÊPERIE VÉGANE

Food-truck dans un jardin atypique. Cuisine de passion pour des galettes aux saveurs revisitées. Tapas bretonnes, ambiance musicale le soir. Brunch le dimanche. Service traiteur sur demande.

Ouvert tout l'été à la Pépiterie

Voir sur les réseaux sociaux et site internet pour les jours de fermeture et autres emplacements



5 rue du Bindo  
56370 SARZEAU  
+33 (0)6 15 33 01 96  
bonjour@demisel.club - www.demisel-creperievegane.com  
f Demi-Sel Crêperie végétane @ demisel\_creperievegane



SARZEAU



## LES CROQUANTS

Au pied du château de Suscinio, venez déguster nos crêpes et galettes (100% blé noir breton) faites à la minute devant vous. Spécialités avec produits du terroir et garnitures maison.

Cadre idyllique. Grande terrasse ombragée.

Ouvert de février à mi-novembre  
Groupe sur réservation



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



SARZEAU



## CRÊPERIE - RESTAURANT LES SALINES

Prenez place dans cette crêperie à la décoration moderne où vous dégusterez des produits frais, locaux et garniture maison. Crêpes, galettes, salades, Burgers, poissons et viandes du jour. Terrasse ensoleillée.

Ouvert de février à la Toussaint  
Fermé le dimanche soir et lundi hors saison



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



VANNES



## BARS/BRASSERIES

BARS, BRASSERIES / BARS, BRASSERIEN / BARES, BRASERÍAS



## LE BISTROT DE LA GARE

Le Bistrot de la gare, c'est une ambiance conviviale face à la gare de Vannes pour vos repas de famille, d'affaires et séminaires. Petit déjeuner, carte variée, plat du jour maison, snacking sur place et à emporter : un délice, vous n'avez plus qu'à choisir. Cuisine maison.

Ouvert toute l'année  
Formules à 15,90 € et 19,90 € / Snacking à emporter  
Groupe à partir de 17,90 € avec boisson  
Menu enfant à 9,90 €



28 avenue Favrel et Lincy  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 62 63 08  
http://bistrot-de-la-gare-vannes.business.site/



VANNES



## L'OcéAN

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

Ouvert toute l'année

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



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



VANNES



## AWEN BREW PUB

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

Ici la cuisine maison est savoureuse et préparée avec des produits frais et locaux. Entre l'entrecôte BZH, le fish and chips et les burgers, se glissent des plats végétariens et des planches apéritives gourmandes.

Mais l'Awen c'est surtout un Brew Pub : on y brasse des bières artisanales disponibles à la pression, à côté d'une sélection de plus de 12 bières bretonnes.

Ouvert 7j/7 de 10h30 à 1h (9h-1h l'été).

Suivez nos actualités sur les réseaux sociaux !

Ouvert toute l'année

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



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



ARZON



## LE GREEN

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

Ouvert tous les jours de février à novembre  
Menu enfant à partir de 9 €



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



ARZON



## LES VOILES DU FOGEO

Les Voiles du Fogeo est un restaurant plein air, situé dans le Parc du Fogeo à Arzon (derrière le Miramar). À toute heure de la journée : bar, crêpes, cuisine terre et mer, cuisson au BBQ. Produits frais issus de partenaires locaux. Service sur place ou à emporter.

Ouvert d'avril à septembre  
En juillet et août, tous les jours  
Hors-saison, fermé le lundi

Plat à partir de 10 €



Parc du Fogeo  
56640 ARZON  
+33 (0)6 70 36 64 03  
lesvoilesdufogeo@icloud.com  
Les voiles du Fogeo



+ INFOS

Savourez l'exceptionnel sur [golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)

Retrouvez tous les restaurants, bars,  
producteurs, marchés, dégustations d'huîtres,  
commerces gourmands, recettes...

SARZEAU



BEACH BAR & SNACK  
*Les enfants de la Plage*  
LANDREZAC

## LES ENFANTS DE LA PLAGE

Un lieu « coup de cœur », où on y trouve une cuisine conviviale et locale, des animations, des événements, des concerts, les pieds dans le sable, les yeux vers l'océan.

Ici, les tables sont d'anciennes barques, les arbres sont des tables. Les enfants s'amuse à la balançoire, aux jeux en bois, et les grands à l'apéro, autour du terrain de pétanque.

Ambiance guinguette, ambiance paillette, venez et dites-le à vos meilleurs amis.

MOULES, FRITES MAISON, GALETTES, CRÊPES, BURGERS, JUS DE FRUITS FRAIS, GLACES, APÉRO, COCKTAILS. SOIRÉE PABELLA, COCHON GRILLÉ, BBQ GÉANT, PIZZAS.

CONCERT, ACCORDÉON, CHANT BRETON.

PLAGE DE LANDREZAC – GRAND PARKING GRATUIT.

Ouvert de mai à septembre, service continu de 10h à 22h

En juillet et août, tous les jours

Hors-saison, voir notre Facebook

Menu à partir de 11,90 €

Menu enfant à partir de 9,90 €



10 rue Les Frères Le Boulicaut - Landrezac  
56370 SARZEAU  
+33 (0)2 97 41 73 56 - [lesenfantsdelaplage@orange.fr](mailto:lesenfantsdelaplage@orange.fr)  
[www.les-enfants-de-la-plage.eatbu.com](http://www.les-enfants-de-la-plage.eatbu.com)  
Les Enfants de la Plage



## SALON DE THÉ

TEA ROOM / TEE RAUM / SALÓN DE TÉ

VANNES



## LE SIXTINE

Dans la plus vieille maison de Vannes, au pied de la cathédrale, venez découvrir ce lieu unique avec ses 4 salles et sa terrasse. Cuisine locale, faite maison et salon de thé / pâtisseries l'après midi.

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

Menu à partir de 9,50 €



17-19 rue Saint Guenhaël  
56000 VANNES  
+33 (0)2 90 79 09 34  
LE Sixtine - Salon de thé  
lesixtine



VANNES



## CITRON ET MELON D'EAU

Café-popote-brunch lieu chaleureux proposant des plats, des boissons et des pâtisseries toute la journée. Brunch le dimanche. Carte qui change chaque jour. Sur place et à emporter. Tout est fait maison.

Ouvert toute l'année  
Fermé lundi après midi et mardi

Plat de 7 € à 12,50 €  
Dessert de 1 € à 4,50 €



8 rue Saint Nicolas  
56000 VANNES  
+33 (0)9 87 76 17 65  
Citronetmelondeau







## PIZZÉRIAS & CUISINE DU MONDE

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



+ INFOS

Poursuivez votre visite et profitez des Bons Plans  
sur [golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)

VANNES

### RYOKO COMPTOIR À RAMEN

Un voyage autour d'une cuisine japonaise réinventée.  
Ouvert toute l'année.  
Juillet-août et hors-saison : fermé le samedi midi, le dimanche midi et le mardi.  
14 rue de la Fontaine  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 47 54 80 - [www.ryoko.fr](http://www.ryoko.fr)

VANNES



### L'INDUS

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

Ouvert toute l'année  
Fermé le lundi

Menu à partir de 11,90 €



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

[f](#) restaurant indien l'Indus Vannes [@](#) restaurant\_indus\_vannes



VANNES



### YAMu CUISINE ET FOODSTORE

Alexia Schambourg cuisine une carte qui fait voyager, différente chaque semaine : Italien, Espagnol, Asiatique, Oriental.  
Sur place ou à emporter.  
Café coworking de 9h à 18h (3€/h). Épicerie fine.

Ouvert toute l'année  
Fermé du 1<sup>er</sup> au 15 août de 9h à 18h  
Fermé le samedi et dimanche

Menu à partir de 19 €



25 avenue Saint Symphorien  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 68 58 19  
[bonjour@yamu.fr](mailto:bonjour@yamu.fr)  
[www.yamu.fr](http://www.yamu.fr)



SARZEAU - ARZON - SURZUR - THEIX-NOYALO - SÉNÉ

**Pizza Rhuys**

cuisson au feu de bois  
-  
produits locaux, bio, italiens...

## PIZZA RHUYS

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

Ouverts toute l'année

6 POINTS FIXES OUVERTS LE SOIR : Sarzeau +33 (0)7 62 76 79 01, Arzon +33 (0)2 97 47 57 34, Surzur +33 (0)6 50 53 80 71, Theix +33 (0)2 97 67 90 13, Séné (Poullanc)(midi et soir) +33 (0)2 97 43 73 49, Muzillac/Ambon +33 (0)6 49 92 41 15

TOURNÉE CAMION +33 (0)6 68 32 30 00

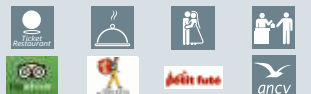
(jeudi marché de Sarzeau, vendredi soir à St Armel, samedi soir à St Gildas, dimanche au marché de St Gildas, dimanche soir à Penvins)

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE PIZZAS FRAICHES FROIDES OU CHAUDES 24H/24 : Sarzeau, Arzon & Le Tour du Parc

POINTS FIXES SUPPL JUIL/AOÛT OUVERTS LE SOIR :

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

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



SARZEAU

**VALENTINO !**

burgers  
kebab  
pizzas  
salades  
pâtes

SUR PLACE / À EMPORTER / LIVRAISON A DOMICILE

## VALENTINO !

Burgers - Pizzas - Pâtes - Salades - Kebab et Plat du jour. Mais aussi ... une sélection de bières et de vins de qualité. Notre pâte à pizza, nos buns, nos frites, nos pâtes, nos desserts : TOUT EST FAIT MAISON. Tous nos plats sont concoctés avec des produits et des ingrédients de qualité.

Entre collègues, en famille ou entre amis, venez partager un bon repas dans une ambiance conviviale. Menu enfant à partir de 7,90 € et salle de jeux.

Tous nos plats sont disponibles à emporter ou en livraison le soir sur toute la presqu'île + St Armel, Le Hézo, Surzur, Le Tour du Parc.

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

SUR PLACE : Tous les Midis (sauf dimanche), le Soir du Jeudi au Dimanche

LIVRAISON ET EMPORTER : Du Mercredi au Dimanche LE SOIR

JUILLET AOÛT : sur place, livraison, emporter, OUVERT 7J/7 midi et soir (sauf dimanche midi)

23 rue Adrien Régent  
56370 SARZEAU  
+33 (0)2 97 41 76 51  
+33 (0)7 68 91 00 59

www.restovalentino-sarzeau.com



## DÉGUSTER DES HÛÎTRES CHEZ UN PRODUCTEUR

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

# DÉGUSTER DES HÛÎTRES CHEZ UN PRODUCTEUR

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



ARRADON



## MAISON JÉGAT

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

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

Vente d'huîtres du lundi au samedi de 8h30 à 18h à l'établissement.  
Le dimanche, dans le bourg d'Arradon de 9h à 13h.

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



ARRADON



## LES BELLES D'IRUS

Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, Marie et Paul vous reçoivent pour déguster des produits de la mer : huîtres, palourdes, bigorneaux...avec une vue panoramique imprenable. Ils vous accueillent d'avril à fin octobre les WK du vendredi soir au dimanche midi mais tous les jours en juillet et août.

Ouvert d'avril à octobre  
Menu à partir de 9,50 €



Pen Er Men  
56610 ARRADON  
+33 (0)9 73 23 11 97 - +33 (0)7 49 46 02 64  
lesbellesdirus@gmail.com  
www.leberrigaud-huitres-morbihan.com



BADEN



## L'HUÎTRE LA TOULVERNE & LA CABANE À HÛÎTRES

La cabane à huîtres vous accueille sur sa terrasse et vous permet de passer un agréable moment tout en profitant d'un panorama exceptionnel!

Venez déguster huîtres creuses et plates, palourdes, crevettes, bigorneaux, langoustines, araignées, tourteaux et homards.

La cabane à huîtres de Toulvern propose également huîtres, coquillages et plateaux de fruits de mer à emporter.

Nous organisons également des visites de notre chantier en vue de vous expliquer le travail de l'ostréiculteur

Une vue unique sur la rivière d'Auray, les sept îles, la pointe du Blair, l'anse et l'étang de Toulvern mais aussi l'entrée du Golfe du Morbihan balisé par le phare de Port-Navalo. L'île aux Moines et l'île d'Arz se trouvent à proximité ...

Ouvert d'avril à novembre  
Hors-saison, fermé le lundi et le mardi  
Menu à partir de 20 €

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



LARMOR-BADEN



## ETS GOUGUEC - PRODUCTEUR

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

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

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

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

Ouvert tous les jours du 1<sup>er</sup> février au 31 décembre

Menu à partir de 7 €

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



LARMOR-BADEN



© Emmanuelle Rodriguez



## CHEZ LUCIEN – HÛÎTRES CRÉNÉGUY

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

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

Sur la terrasse ou dans notre chantier relooké, profitez du bord de l'eau des saveurs du Golfe du Morbihan, d'une vue panoramique d'exception et du coucher de soleil. Là, tout n'est qu'iode et beauté, Huitres, calme et dégustez.

Vente à emporter de coquillages et crustacés à la boutique.  
Hors saison, vente directement au chantier (02 97 57 16 48).

Ouvert de mai à septembre  
Menu à partir de 10 €



20 rue de Pen Lannic  
56870 LARMOR-BADEN  
+33 (0)2 97 52 38 47 - +33 (0)6 18 48 28 43  
contact@huitres-creneguy.fr  
www.huitres-creneguy.fr



SÉNÉ



## LA BELLE D'ILUR

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

Nos huitres issues du captage naturel, élevées dans le Golfe du Morbihan sont labélisé « Nature est progrès » (Non triploïde).

Visite du chantier ostréicole, huitres à emporter ou à déguster sur place, nous vous attendons sur notre site naturel et familial pour passer un moment authentique et chaleureux !

Route du Badel, Séné, direction Port Anna, à 5 min de Vannes.

Ouvert toute l'année



Route de Badel  
56860 SÉNÉ  
+33 (0)6 37 29 86 20  
native.ostrea@sfr.fr  
www.labelledilur56.fr





## AUX FILLES DES MARÉES

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

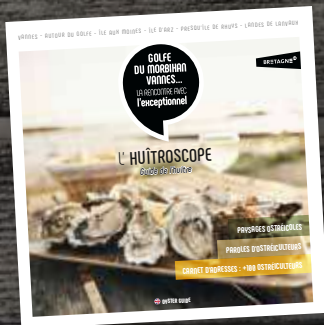
Ouvert toute l'année  
Juin - Juillet - août : du jeudi au samedi de 10h à 12h et de 16h à 18h30, le dimanche de 10h à 13h  
Hors-saison : sur commande ou vendredi et samedi de 10h à 12h et 14h30 à 17h.

108 route de la pointe du Ruault  
56370 SARZEAU  
+33 (0)2 97 41 73 11  
+33 (0)6 84 99 39 01  
Aux filles des Marées



## + HUÎTSCOPE Guide de l'huître

► Véritable outil pédagogique, ce guide a vocation à faire découvrir l'histoire de notre territoire ostréicole à travers les cycles d'élevage de l'huître, la diversité des métiers, la rencontre de contributeurs passionnés, véritables ambassadeurs du territoire.



Offert, disponible sur [golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh) et dans les Bureaux d'Information Touristique

SARZEAU



## LES VIVIERS DU LOGEO

Philippe et Julien Neveu, producteurs et ostréiculteurs, passionnés de père en fils, vous proposent leurs huîtres captées de manière traditionnelle à Oléron puis élevées et affinées dans le Golfe du Morbihan. Ils les vendent toute l'année sur place. C'est dans ce cadre idyllique que vous trouverez une terrasse afin de les déguster. De septembre à mai, vous les retrouvez sur les marchés parisiens, pour vous les proposer les week-ends.

Vente à l'entreprise toute l'année de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 du lundi au vendredi et le week-end de 9h à 13h30 - 16h30 à 19h30. Fermé le dimanche après-midi.  
Pendant les fêtes de fin d'année, vacances scolaires, jours fériés, le magasin est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 14h et de 16h30 à 19h30. Le week-end de 9h à 14h et de 16h à 19h30.  
De juin à septembre ouvert en continu de 9h à 20h.  
(Possibilité de réserver pour vos événements mariage, baptême, anniversaire...)  
N'hésitez pas à nous contacter par mail.

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



SARZEAU



## LES VIVIERS DU RUAULT

C'est dans un cadre paradisiaque que Pierrick, ostréiculteur depuis plus de 25 ans, et sa compagne Marina vous ouvrent les portes de leur vivier et proposent à la vente, leurs huîtres du Golfe, médaillées en 2018 et 2019 (or et bronze), médaille d'or en 2020 au salon de l'agriculture à Paris, ainsi que divers coquillages et crustacés (selon saison).

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

Ouvert toute l'année

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

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

Assiette dégustation à partir de 7,50 €

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



SARZEAU



## LES PARCS DU SCLUZE LA CABANE À MILO DÉGUSTATION

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

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

Vente au détail toute l'année

Dégustation d'avril à septembre

Fermé le dimanche et lundi hors saison

Fermé le lundi en juillet / août

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



## LE TOUR DU PARC



### LA BELLE DE PENERF

Laurent, ostréiculteur traditionnel et sentinelle Slowfood, et sa compagne Sylvie vous accueillent dans leur chantier ostréicole et vous proposent à la vente leurs huîtres issues du captage naturel, ainsi que divers coquillages et crustacés (selon saison). D'avril à septembre, venez faire une pause gourmande et iodée sur leur terrasse et profitez d'un spot imprenable sur la rivière de Pénérf.

Vente au détail toute l'année du lundi au samedi  
Terrasse de dégustation ouverte d'avril à septembre. 7/7j midi et soir en juillet et août

42 Ter rue de Béguero - Pencadéniç  
56370 LE TOUR DU PARC  
+33 (0)6 06 43 16 38 - +33 (0)6 79 10 07 90  
labelledepenerf@orange.fr  
f @labelledepenerf



## LE TOUR DU PARC



### LE CHANTIER

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

Ouvert d'avril à septembre  
Ouvert tous les jours en juillet/août  
29 couverts en terrasse

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



## Conseils de pro pour la préparation d'un bon plateau de fruits de mer



### LES TOURTEAUX

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

### LES ARAIGNÉES

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

### LES LANGOUSTINES

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

### LES HOMARDS

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

### LES BULOTS

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

### LE BOUQUET VIVANT

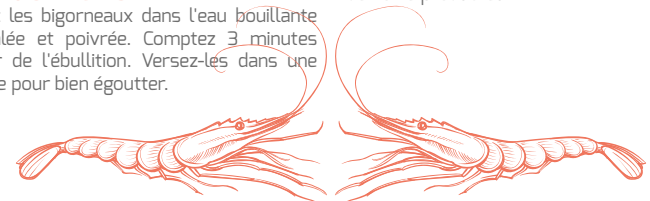
Plongez le bouquet vivant dans l'eau bouillante bien salée, dès le premier bouillon égouttez-le. N'hésitez pas à saler avec de la fleur de sel dans la passoire.

### LES BIGORNEAUX

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

### ET DEMANDEZ CONSEIL

à votre poissonnier ou auprès de votre producteur.







# PRODUITS RÉGIONAUX ET COMMERCE GOURMANDS

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

ARRADON



## CIDRERIE DU GOLFE

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

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



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



SULNIAC



## CIDRERIE DISTILLERIE DU GORVELLO

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

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

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



LE HÉZO



## LA MAISON DU CIDRE

Nous sommes la 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> génération de producteurs de cidre et de jus de pomme fermier issu de nos 13 hectares de verger. Notre musée est ouvert toute l'année, brute douce ou fruitée, c'est une visite rafraichissante au cœur de la tradition. Parcours ludique pour les enfants pour trouver le nom de notre mascotte. Possibilité de dégustation sans visite.

De 15 h à 18 h nous vous accueillons pour le goûter : crêpe nature, caramel au beurre salé, chocolat, miel (nos pâtes et garnitures sont faites maison). Bar à cidre et jus de pomme (cidre brut et bière blonde VENETE'S à la pression).

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

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

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



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



SURZUR



## CIDRERIE DE RHUYS NICOL

Fondée en 1928, la Cidrerie de Rhuys Nicol produit cidre en label et jus de pomme breton artisanal. Située aux portes de la Presqu'île de Rhuys et du Golfe du Morbihan depuis trois générations.

Ouvert toute l'année  
En juillet et août, fermé le dimanche après-midi  
Hors-saison, fermé le dimanche



Kergénéts  
56450 SURZUR  
+33 (0)2 97 42 15 41  
cidres.nicol@wanadoo.fr  
www.cidres-nicol.bzh



SURZUR



## BRASSERIE DE RHUYS

Production de la P'tite Mamm, bière bio et locale à base d'orge cultivée à Sarzeau et houblons du 56. Bière Blanche, Blonde, Rousse, Triple et Ipa. Vins bio, cidres et tisanes. Tirage pression pour vos événements. Atelier brassage pour venir fabriquer sa propre bière. Atelier avec Ar Tizan pour fabriquer ses cosmétiques et produits d'entretiens.

Marché de Sarzeau le samedi - En été Arzon (Lundi) et St Gildas (mercredi)  
Ouvert : Jeudi de 17h/19h et Vendredi de 10h/12h30 et 17h/19h - Fermé en janvier et février



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



VANNES



## LES PRODUCTEURS DU COIN

Les producteurs du coin vous proposent tout au long de l'année, au fil des saisons des produits locaux : légumes, viandes, fromages, produits laitiers, pains, crêpes, bières, chocolats, infusions, ainsi que du vrac.

Ouvert toute l'année  
Mercredi et jeudi : 9h30-12h et 15h-19h  
Vendredi : 9h30-13h et 15h-19h  
Samedi : 9h30-12h30



6 allée du Dolmen  
56000 VANNES  
+33 (0)6 58 36 41 00  
lesproducteursducoin@gmail.com - www.producteursducoin.fr  
f @ Les Producteurs du Coin



VANNES

# LES HALLES DES LICES VANNES

Marché alimentaire et restauration  
Le matin du Mardi au Dimanche

## LES HALLES DE VANNES

Véritable institution de la vie locale, lieu de rencontre des bons produits, des goûts et des saveurs, les Halles des Lices sont emblématiques de ce qui se fait de mieux dans nos terroirs, qu'ils soient bretons ou d'ailleurs. Situées au cœur historique de la ville, nos Halles vous accueillent chaque matin, six jours sur sept et toute l'année.

Elles s'organisent autour de trente et un commerçants et douze producteurs locaux (écaillers, fromagers, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, primeurs, charcutiers, mais aussi bouchers, poissonniers, traiteurs, crêpiers, épiciers, caviste, producteurs de champignons, oeufs, fromages, viandes fermières et tisanes) qui s'emploient chaque jour à vous conseiller, vous étonner et vous satisfaire.

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



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



VANNES CENTRE - TREFFLÉAN - THEIX-NOYALO - PLOEREN - SAINT-AVÉ



Theix | Luscanen | Saint-Avé | Vannes | Treffléan

PRODUITS BIO - CONSEILS - ATELIERS - CONFÉRENCES



## BIO GOLFE ÉPICERIE - BOUCHERIE - TRAITEUR - RESTAURANTS

5 magasins bio : Épicerie – Boucherie – Traiteur – 2 Restaurants  
Depuis 1989, la coopérative Bio Golfe privilégie les producteurs locaux pour vous offrir une large gamme de produits bio : 50% de nos fournisseurs sont bretons, 25% morbihannais !  
La bio, l'éthique, l'écologie, le zéro déchet, telles sont les valeurs que partage Bio Golfe avec Biocoop.  
Vous aussi faites partie de l'aventure et devenez adhérent (bénéficiez de 4% sur tous nos magasins et restaurants).

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

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

6 rue Joseph Le Brix  
56000 VANNES

7 avenue Louis de Cadoudal  
56880 PLOEREN

Place de l'église  
56250 TREFFLÉAN

4 rue Jacques Cartier  
56450 THEIX-NOYALO

5 rue Marcel Dassault  
56890 SAINT-AVÉ



ELVEN



## AUX CHAMPS

Le magasin de producteurs "Aux Champs" vous propose des produits locaux frais et principalement bio : légumes, viande, fromage, pain, bière, crêpes et encore plus ! Venez rencontrer nos producteurs et artisans.

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

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



SÉNÉ



## LE LOCAL BIO

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

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



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



SARZEAU



## COURT CIRCUIT

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

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



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



SAINT-ARMELE

## LA FERME DE L'ILE DE TASCON

Vente de légumes et de viande bovine (producteur).

Ouvert toute l'année  
Ile de Tascon  
56450 SAINT-ARMELE  
+33 (0)6 86 40 40 61 - latasconnaise@gmail.com - www.latasconnaise.e-monsite.com  
f La ferme de l'île de Tascon



## LE COMPTOIR DES 5 SENS

Épicerie de qualité proposant une sélection de produits authentiques inspirés par les valeurs du bon, beau et sain avec une partie traiteur, fromagerie, charcuterie et une cave de petites pépites. Livraison à domicile.

Ouvert toute l'année  
Ouvert du mardi au samedi 8h30-13h30 et 15h-19h30  
et dimanche 9h30 - 13h



21 rue Noé  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 53 07 79  
contact@lecomptoirdes5sens.com - www.lecomptoirdes5sens.com  
f @ le comptoir des 5 sens



BADEN



## TARTINES ET POTIONS

L'épicerie propose des produits locaux, savoureux et authentiques fabriqués par des producteurs passionnés et responsables. Alimentation pour se régaler et partager, souvenirs et cadeaux.

Ouvert toute l'année  
Hors saison, fermé le lundi



8 place du Marhallé  
56870 BADEN  
+33 (0)2 97 31 07 02  
www.tartinesetpotions.fr  
f @ Tartines et Potions



## C L'ÉPICERIE

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

Crêpes et galettes nature à emporter, fabrication maison.

Ouvert toute l'année  
Juillet-août, tous les jours  
Hors-saison, fermé le lundi et l'après-midi le mercredi et dimanche



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



ARZON



## BOUCHERIE DRÉAN

Coupe d'Europe 2019 pour la saucisse à la tome de Rhuy. Coupe de France 2019 du fromage de tête. Blason d'or 2017 au Salon de l'agriculture de Paris. Venez découvrir nos recettes maison en conserves « K'iled'Arzon ».

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

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



PLOUGOUMELEN



## CONSERVERIE LA MARMITE BRETONNE

Au cœur du Golfe du Morbihan, la conserverie familiale La Marmite Bretonne vous propose de savoureux bocaux bio de légumes (tartinables, gaspacho, soupes, sauces, plats, purées de fruits et légumes). Toutes nos recettes sont cuisinées à la main au fil des saisons à partir d'ingrédients bretons et bio, sans additifs. Trophées Excellence bio 2018.

Coffrets cadeaux, spécialités aux graines de sarrasin, gammes sans gluten.

Marchés en saison : St-Gildas (mercredi soir), Arradon (vendredi), Sarzeau (samedi)

Boutique : lundi, mardi, jeudi et vendredi 16h-18h30, samedi 10h-13h.

Ouvert toute l'année

Fermé le mercredi et le dimanche



7 bis rue Yves de Pont-Sal  
56400 PLOUGOUMELEN  
+33 (0)2 97 29 65 19 - [www.lamarmitebretonne.bzh](http://www.lamarmitebretonne.bzh)  
f la marmite bretonne  
@ la\_marmite\_bretonne



VANNES



## LA COMPAGNIE BRETONNE

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

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

Ouvert toute l'année

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



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



ARZON

## L'ATELIER DE L'OcéAN



L'atelier de l'océan vous propose un large choix de poisson, coquillages et crustacés. Huîtres du golfe. Plateaux de fruits de mer à emporter. Salle de dégustation d'huîtres et fruits de mer.

Ouvert de février à décembre  
Ouvert du mardi au dimanche  
En juillet et août, 7 jours sur 7



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



+ INFOS

Savourez l'exceptionnel sur [golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)

Retrouvez tous les restaurants, bars, producteurs, marchés, dégustations d'huîtres, commerces gourmands, recettes...

ARZON - SARZEAU - VANNES



## CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE

Venez découvrir nos conserves gastronomiques de poissons dans nos magasins de vente directe de Vannes (Place des Lices et Place du Poids Public), Sarzeau et Arzon (Port Croesty).

Chaque jour, une dégustation vous y est offerte (en raison de la situation sanitaire actuelle les dégustations peuvent être temporairement suspendues).

Ouvert toute l'année

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

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

31 place des Lices  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 47 85 98

21 place du Poids Public  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 62 04 59

contact@labelleiloise.fr - www.labelleiloise.fr

ARZON - SARZEAU - NANTES



## FUMAGE ARTISANAL D'ARZON

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

Nombreuses spécialités à base de saumon fumé, dont les fameuses rillettes, les taramas corail d'oursin, poutargue, caviar d'Aquitaine et autres poissons fumés selon la saison. Une gamme de conserves en verre de produits de la mer complète cette production dont la fameuse « Morgate du Golfe ».

Boutique en ligne et expéditions sur toute la France. Vente sur les marchés de la Presqu'île de Rhuys, salons gastronomiques et boutiques.

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

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

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

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



Boutique en ligne : [www.fumage-arzon.fr](http://www.fumage-arzon.fr)  
[fumagearzon@gmail.com](mailto:fumagearzon@gmail.com)



SARZEAU



LA FERME FROMAGÈRE DE SUSCINIO - Boutique

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

Ouvert toute l'année

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

Du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre, du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 et le dimanche de 12h à 19h30.

Fermeture annuelle de fin décembre à début février



Route Duchesse Isabeau d'Écosse - Suscinio  
56370 SARZEAU - +33 (0)2 97 41 85 68  
boutiquetomederhuys@gmail.com  
www.tomederhuys.fr  
f Tome de Rhuys



VANNES



LA COUR D'ORGÈRES

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

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

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

Ouvert toute l'année

Fermé lundi et dimanche en janvier

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



VANNES - ARZON - THEIX



## ALAIN CHARTIER

Alain et Sylvie CHARTIER vous proposent de partager des moments gourmands avec des glaces artisanales de premier choix, des pâtisseries fraîches, des chocolats en tablettes ou avec du caramel, des ganaches pures origines, des créations en chocolat unique. Sans oublier la collection modèle déposé de "macarons de Bretagne".

En chocolat, deux créations exclusives Tendance Breizh : La tablette du golfe en chocolat et Chocolat le 1<sup>er</sup> chocolat au lait breton.

Découvrez une collection de desserts basses calories alliant gourmandise raisonnée et respect du goût. Vainqueur du Prix National GOÛT et SANTÉ 2017.

Alain Chartier, fort de 25 ans d'expérience et titré des plus belles récompenses de ce métier, Meilleur Ouvrier de France GLACIER 2000, Champion du monde des desserts glacés 2003 à Turin, Membre des Relais Desserts, Top 5 des glaciers français selon Gault et Millau. Labellisé "Glaces artisanales de France" un label de qualité et de confiance gastronomique d'artisan fabricant des glaces.

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

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

Une petite visite ou un cours : retrouvez les adresses sur [www.alainchartier.fr](http://www.alainchartier.fr)

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

Les Boutiques :

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

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

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



Gault & Millau

Le Petit Futo



SAINT-AVÉ



## LADY MERVEILLES – CHOCOLATERIE BIO

Depuis 2015, Marine fabrique avec amour, ici, en Bretagne, des chocolats biologiques en partenariat avec les producteurs locaux. C'est par conviction qu'elle fait le choix de soutenir un réseau de commerce en direct avec les producteurs de cacao respectueux de l'humain et de l'environnement.

Ouvert toute l'année

Les mardi, mercredi et vendredi de 14h à 18h30 et le samedi de 9h30 à 12h30

Hors saison : fermé le dimanche et jours fériés

Juillet : idem


Août : sur RDV



3 b rue Charles Bougot

56890 SAINT-AVÉ

+33 (0)2 90 73 36 39 - [contact@ladymerveilles.fr](mailto:contact@ladymerveilles.fr) - [www.ladymerveilles.com](http://www.ladymerveilles.com)

 [ladymerveilles.chocolaterie](https://www.facebook.com/ladymerveilles.chocolaterie)

 [ladymerveilles\\_chocolatbio](https://www.instagram.com/ladymerveilles_chocolatbio)



VANNES

## PIÈR-MARIE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

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

Ouvert toute l'année


Fermé le lundi et le mardi




9 rue le Hellec

56000 VANNES

+33 (0)2 97 54 18 99 - [www.patisserie-piermarie.com](http://www.patisserie-piermarie.com)

 [pâtisserie Pier-Marie](https://www.facebook.com/patisseriePier-Marie)

 [patisseriepiermarie](https://www.instagram.com/patisseriepiermarie)







VANNES

## PÂTISSERIE CARTRON

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

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



VANNES

## ATELIER SAINT-MICHEL

L'atelier Saint Michel c'est plus de 200 biscuits, gâteaux, madeleines qui vous sont proposés. Des produits régionaux vous attendent également. Dégustation offerte.

Ouvert toute l'année  
Fermé le dimanche

4 rue de la Monnaie  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 53 35 53  
latelier.vannes@stmichel.fr



VANNES

## LES SAVEURS DU PORT

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

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

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



VANNES - SÉNÉ - ARRADON



## LA HUCHE À PAIN

Nourrir # Aimer # Partager

Au travers de nos différentes boutiques, retrouvez notre gamme de produits confectionnés chaque jour par notre équipe constituée de 48 passionnés. Nous sélectionnons et travaillons avec soin nos matières premières afin de vous offrir le meilleur. N'hésitez pas à venir nous rencontrer à Vannes Séné ou Arradon pour découvrir notre univers ou simplement échanger sur ce métier qui nous anime depuis 39 ans.

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

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

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

VANNES :

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



SAINT GILDAS DE RHYUS



## LA PETITE BISCUITERIE DE SAINT GILDAS

À l'entrée de Saint Gildas de Rhuys, Laurent Guérin, collaborateur de Pierre Hermé chez Fauchon, fabrique sur place, de façon artisanale, un grand choix de spécialités bretonnes, tels que les irrésistibles KOUIGN AMANN de Rhuys, Gâteaux Bretons, Far, Gochtial ainsi que le Flan Breton.

Le KARA BREIZH, création de la maison, est un sablé breton fourré au caramel tendre au beurre salé, décliné en plusieurs parfums tel qu'au Sarrazin (sans gluten).

Il vous propose également ses délicieux chocolats et un large choix gourmand de pâtisseries individuelles et à partager, et en nouveauté ses glaces et sorbets en pots à déguster sur place.

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



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



LE HÉZO



## BISCUITERIE DES VÉNÈTES

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

Mathilde et Xavier, les maîtres des lieux accompagnés de leur équipe subliment le sarrasin et le beurre breton en inventant des saveurs sucrées et salées toujours originales. Vous y trouverez à coup sûr votre bonheur : le caramel au beurre salé et le kouign-amann sont à tomber. Le plus dur sera de faire votre choix !

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

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



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



VANNES

Maison familiale  
**biscuiterie la trinitaine**  
fondée en 1955

le Meilleur du Biscuit Breton  
et des Spécialités de nos Régions

Retrouvez les adresses de nos boutiques sur  
[www.latrinitaine.com](http://www.latrinitaine.com)

Pour votre santé : pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

## BISCUITERIE LA TRINITAINE

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

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

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

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

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

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

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

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



19 place des Lices  
56000 VANNES

+33 (0)2 97 42 53 18  
saveursdarvor@orange.fr

1 place Des Huniers  
56640 LE CROUESTY

+33 (0)2 97 53 45 30

Le Kiosque  
1 place Des Timoniers  
56640 LE CROUESTY

+33 (0)2 97 53 95 54

7 rue Du Général De Gaulle  
56730 SARZEAU

+33 (0)2 97 61 23 04



SARZEAU - ARZON

Biscuiterie de la Presqu'île

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

3 488430 950237

## BISCUITERIE DE LA PRESQU'ÎLE

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

Dégustation gratuite !

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

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

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

Ouvert toute l'année



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

PORT DU CROUESTY  
7 quai des Volliers  
56640 ARZON

[biscuiteriedelapresquile.com](http://biscuiteriedelapresquile.com) - [magasin@biscuiteriedelapresquile.com](mailto:magasin@biscuiteriedelapresquile.com)



VANNES



## BRÛLERIE D'ALRÉ

Découvrez l'univers de la Brûlerie d'Alré dans le centre historique de Vannes. De nombreuses variétés de café arabica provenant des quatre coins du monde vous y attendent, plus de 140 thés, rooibos et infusions aux parfums inattendus ainsi qu'une large gamme en épicerie fine.

Profitez de 10% de réduction sur notre gamme de thés et cafés sur présentation de ce guide.

Ouvert toute l'année  
Fermé le dimanche



11 rue de la Monnaie  
56000 VANNES  
+33 (0)2 97 68 31 24 - [www.brulerie-dalre-shop.com](http://www.brulerie-dalre-shop.com)  
f Brûlerie d'Alré  
@ bruleriedalre



VANNES



## LA BOÎTE À THÉ

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

Ouvert toute l'année

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



L'OFFICE DE TOURISME ET TOUTE LA DESTINATION GOLFE DU MORBIHAN VANNES  
VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE. DEGEMER MAT !

## CHARTRE DU VOYAGEUR



“

### SUR CE TERRITOIRE MARIN. URBAIN. PAYSAN ON MURMURE QUE...



Les voyageurs ne comptent pas pour du beurre.



La côte se montre plus sauvage que les habitants.



On reçoit des vagues d'émotions, même en pleine tempête.

On grave chaque instant dans sa mémoire, pas sur les pierres.



On ramasse ses déchets parce que c'est pas la mer à boire.

On consomme local aussi naturellement que l'on savoure une crêpe.

On pose volontiers la bolée pour danser au fest-noz.

On contemple les ballets d'aigrettes sur la pointe des pieds.

On retrouve sa liberté sans s'échapper des sentiers de randonnée.

La rencontre avec l'exceptionnel se partage avec fierté.

”



Partagez la Charte du Voyageur sur  
[golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)

Golfe du Morbihan  
Vannes  
TOURISME

(OFFICE DE TOURISME)  
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme



« La Charte du voyageur s'inscrit dans une démarche de tourisme responsable. Elle est issue d'une réflexion menée par l'office de tourisme dès 2019 auprès des associations, ONG, élus, institutions, professionnels, habitants... Elle souhaite la bienvenue aux voyageurs et invite à un séjour encore plus responsable ».

Roland Tabart, président de l'Office de Tourisme Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

PARTAGEZ LA CHARTRE  
DU VOYAGEUR.  
ENVOYEZ NOTRE AUTHENTIQUE  
CARTE POSTALE EN BOIS.

Offert dans les Bureaux d'Information Touristique



EN SAVOIR •  
SUR LA DÉMARCHE  
Guide de la Charte du voyageur



## LES MARCHÉS

MARKETS / MÄRKTE / LOS MERCADOS

<b>LUNDI MATIN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arzon, Port du Couesty (d'avril à septembre)</li> <li>• Sarzeau, Port St Jacques (du dernier lundi de juin au premier de septembre) - Marché artisanal et alimentaire</li> </ul>
<b>MARDI MATIN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arradon, Place de l'Église (toute l'année)</li> <li>• Arzon, Place de l'Église (toute l'année)</li> <li>• Ile d'Arz, Place de la grée (juillet et août)</li> <li>• Ile aux Moines, dans le bourg (juillet et août)</li> <li>• Saint-Gildas-de-Rhuys, Place de l'Église (toute l'année) - Petit marché</li> <li>• Vannes, Mérimur, centre commercial (toute l'année)</li> </ul>
<b>MARDI APRÈS-MIDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saint-Avé, Place Notre-Dame du Loc (de 16h à 19h) - Marché BIO</li> <li>• Elven, place de l'Église (toute l'année de 16h à 19h)</li> </ul>
<b>MERCREDI MATIN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Larmor-Baden, Place de l'Église (toute l'année) - Petit marché alimentaire</li> <li>• Ploeren, bourg (toute l'année) - Petit marché alimentaire</li> <li>• Vannes, centre-ville (toute l'année)</li> </ul>
<b>MERCREDI APRÈS-MIDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baden, embarcadère de Port Blanc (juillet/août de 14h à 20h) - Marché artistique et gourmand</li> <li>• Saint-Gildas-de-Rhuys, Place de l'Église (juillet/août de 16h à 21h) - Marché bio artisanal et animations musicales</li> </ul>
<b>JEUDI MATIN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ile d'Arz, Place de la Grée (juillet et août) - Petit marché</li> <li>• Le Bono, Place de la République (toute l'année) - Petit marché alimentaire</li> <li>• Sarzeau, Place des Trinitaires (toute l'année)</li> <li>• Vannes, Kercado, nouvelle esplanade Jean Bertho devant le centre commercial (de 8h à 13h) - Marché de plein air</li> </ul>



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

À Vannes, la halle aux poissons est ouverte le mardi, mercredi, vendredi, samedi de 8h à 13h toute l'année et les halles des Lices du mardi au dimanche de septembre à juin et tous les jours en juillet-août de 8h à 14h.  
 À St Gildas de Rhuys, place de l'église, petit marché alimentaire mardi et vendredi toute l'année. Mardi, vendredi et samedi d'avril à septembre et tous les jours en juillet et Août.  
 À Sarzeau, place Richemont, petit marché alimentaire tous les jours, toute l'année.



**GOLFE DU MORBIHAN VANNES...**  
LA RENCONTRE AVEC l'exceptionnel

**VOTRE DESTINATION VACANCES**

**VENIR**

DANS LE **GOLFE DU MORBIHAN - VANNES**  
COME TO THE GULF OF MORBIHAN - VANNES / ANFAHRT GOLF VON MORBIHAN - VANNES / VENIR AL GOLFO DE MORBIHAN - VANNES



**PAR LA ROUTE**

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



**EN BUS**

- Blablabus, un réseau de lignes d'autocars longue distance en France et en Europe - [ouiibus.com](http://ouiibus.com)
- **FLIXBUS** : Flixbus, transport spécialisé dans les autocars longue distance en Europe - [flixbus.fr](http://flixbus.fr)

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



**EN TRAIN**

**LGV PARIS-VANNES EN 2H30**

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



**EN AVION**

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



**GUIDE DU ROUTARD GOLFE DU MORBIHAN VANNES**  
En vente en librairie, à l'office de tourisme et chez nos partenaires. 12.90 €.

Bureau d'Information Touristique

# Golfe du Morbihan Vannes TOURISME

Infos et séjour sur  
[golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)

## NOS BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE

**+33 (0)2 97 47 24 34**



Offices de  
Tourisme  
de France

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

**+33 (0)2 97 53 69 69**

PRESQU'ÎLE DE RHUYS

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

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



[golfedumorbihan](https://www.facebook.com/golfedumorbihan)



@golfemorbihan, #golfedumorbihan

### (VOYAGER MALIN)

AVEC LE 1<sup>er</sup> BUS GOLFE DU MORBIHAN VANNES

### ACCÈS GRATUIT À 30 SITES INCONTOURNABLES

#### ACCÈS AU RÉSEAU DE BUS KICÉO

3 E-CARTES POUR :

- D'ÉCONOMIES
  - DE DÉCOUVERTES
- 24H=26€ • 48H=36€ • 72H=46€

E-CARTES EN VENTE SUR  
[citypass.bzh](http://citypass.bzh)



OFFICE DE TOURISME

CONCEPTION : EMIEL-REHELOM - PHOTO : ISTOCK

## GUIDE DU ROUTARD GOLFE DU MORBIHAN VANNES

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



Golfe du  
Morbihan  
Vannes  
TOURISME

### (OFFICE DE TOURISME)

Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes

[tourisme@golfedumorbihan.bzh](mailto:tourisme@golfedumorbihan.bzh) • [golfedumorbihan.bzh](http://golfedumorbihan.bzh)

Organisme de tourisme inscrit au registre des opérateurs de voyages et de séjours : IM0 56130003  
SIRET : 789 660 784 00024 - APE : 7990 Z - TVA Intracommunautaire : FR 58789660784

GOLFE DU  
MORBIHAN  
VANNES AGGLOMERATION