



2019

le guide des sorties TERROIR & GASTRONOMIE



LA BAULE
PRESQU'ÎLE DE
GUÉRENDE
— TOURISME —

B
CASINO
BARRIÈRE
LA BAULE



200 machines à sous - Black Jack - Roulette anglaise
Ultimate poker - La Boule
Roulette anglaise et Black Jack électronique
Café des sports & le restaurant Bistro Barrière

OUVERT TOUS LES JOURS DE 9H À 3H - 4H VENDREDI ET SAMEDI

18+ | JOUER COMPORTE DES RISQUES : ENDETTEMENT, DÉPENDANCE... APPELEZ LE 09 74 75 13 13

CASINO BARRIÈRE LA BAULE
24, ESPLANADE LUCIEN BARRIÈRE - 44500 LA BAULE
WWW.CASINO-LABAULE.COM - 02 40 11 48 28

Édito

Tous les goûts sont dans la nature...
et en Bretagne Plein Sud !

S'attabler au restaurant avec toute la famille, se retrouver autour d'un verre entre amis, revenir du marché le panier et les bras chargés de gourmandises et de bons produits du terroir... autant de petits plaisirs simples qui font la recette de vacances réussies...



Pour chaque établissement, le carnet d'adresses vous renseigne sur les différentes prestations ou services proposés :



Vue sur mer



Accessible aux personnes à mobilité réduite



Wifi



Animations - Concerts



Ticket restaurant



Sanitaires accessibles aux personnes à mobilité réduite



Menu enfant



Parking



Chèques Vacances



Nombre de couverts en salle



Équipement bébé



Visite guidée



Bar



Nombre de couverts en terrasse



Capacité de réception groupe



Animaux acceptés

Pour chaque établissement, le carnet d'adresses vous renseigne sur les différents labels obtenus :



Gault Millau



Les Cocottes Logis de France



Qualité Tourisme



Cuisineries Gourmandes des provinces Françaises



Maître Restaurateur



Terroirs 44



Produit en Presqu'île de Guérande



Crêperies Gourmandes



Panier Presqu'île



Le Bottin Gourmand



Valeurs Parc Naturel Régional de Brière



Café de Pays



Site Remarquable du Goût



Relais & Châteaux



Famille Plus



Le Petit Futé



Restaurant de Tourisme



Guide Champerard



Le guide du Routard



Le guide Pudowski



Bienvenue à la ferme



Groupement des Agriculteurs Biologiques



Guide Michelin



Restaurant de France



Agriculture Biologique

« Une fois votre bonheur trouvé, pensez à contacter les commerçants pour réserver ou prendre un RDV ! »

Sommaire



- HORAIRES D'OUVERTURE..... P. 5
- NOS SITES REMARQUABLES DU GOÛT..... P. 6
- BOUTIQUES DE L'OFFICE DE TOURISME..... P. 8
- MARCHÉS DE BRETAGNE PLEIN SUD..... P. 10
- RESTAURANTS ET CRÊPERIES..... P. 11
- AIRES DE PIQUE-NIQUE..... P. 22
- SUR LE POUCE, À EMPORTER..... P. 28
- BARS & SORTIES..... P. 31
- TERROIRS & GOURMANDISES..... P. 34
- LOCATIONS DE SALLES..... P. 41

Numéros d'urgence

SAMU : 15
POLICE SECOURS : 17
POMPIERS : 18
MÉDECIN DE GARDE 24H/24 : 15
NUMÉRO D'APPEL D'URGENCE POUR LES PERSONNES
AVEC DIFFICULTÉS À ENTENDRE OU À PARLER : 114
COMMISSARIAT DE POLICE : 02 51 73 75 00
SOS MÉDECIN 24H/24 : 0 826 464 444
HÔPITAL DE ST-NAZAIRE : 02 72 27 80 00
SNSM : 02 40 61 03 20
REFUGE POUR ANIMAUX : 06 21 10 14 39



Guide des Sorties : Terroir et Gastronomie a été réalisé par l'Office de Tourisme Intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande
Siège social : 8, place de la Victoire BP 161 44504 LA BAULE CEDEX
Direction de la publication : Damien Dejoie
Régie Publicitaire : Marina Chaigneau & Virginie Tual
servicepro@labaule-guerande.com
Rédactrices en chef : Delphine Keroyant & Marie Bibard
Édition réalisée avec la complicité et l'aide précieuse des experts de la Destination et de nos partenaires !
Création : Agence Latitude
Tirage : 50 000 exemplaires

www.labaule-guerande.com

Crédits photos : A. Lamoureux, Le Q. Salé, Guérande Cosmetics, Confrérie des bouchoteurs, Adobe Stock, Noun Project, Teddy Locquard, Office de tourisme intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande - ©L'ensemble des partenaires présents dans cette édition. L'Office de Tourisme Intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande remercie l'ensemble des annonceurs présents dans cette édition. La liste des professionnels présents dans ce document n'est pas exhaustive. Toutes les informations ont été collectées avec soin et fournies par les prestataires (au 31/12/2018) mais peuvent faire l'objet d'erreurs ou de modifications dans le temps et n'engagent pas la responsabilité de l'Office de Tourisme Intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande. Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.



NOS HORAIRES* D'OUVERTURE



L'office de tourisme vous accueille toute l'année dans ses bureaux :

LA BAULE - GUÉRANDE

Du 6 avril au 5 juillet et du 1 ^{er} au 22 septembre :	Du 6 juillet au 31 août :	Du 23 septembre au 5 avril :
Du lundi au samedi : 10h - 12h30 / 14h - 18h Les dimanches et jours fériés 10h - 13h / 15h - 17h (Fermé le 1 ^{er} Mai)	Tous les jours de 9h30 à 19h	Du lundi au samedi : 10h - 12h30 / 14h - 18h (Fermé les jours fériés)

LE POULIGUEN - PIRIAC-SUR-MER - LA TURBALLE

Du 6 avril au 5 juillet et du 1 ^{er} septembre au 3 novembre :	Du 6 juillet au 31 août :	Du 4 novembre au 5 avril :
Du lundi au samedi : 10h - 12h30 / 14h - 18h Ouvert les dimanches 21 avril, 9 juin et 22 septembre : 10h - 13h Les jours fériés : 10h - 13h (Fermé le 1 ^{er} novembre et le 1 ^{er} mai)	Du lundi au samedi : 9h30 - 19h (15 août inclus) Le dimanche : 10h - 13h / 15h - 18h	Du mardi au samedi : 10h - 12h30 / 14h - 17h30 (Fermé les jours fériés)

PÉNESTIN - MESQUER-QUIMIAC

Du 6 avril au 5 juillet et du 1 ^{er} septembre au 3 novembre :	Du 6 juillet au 31 août :	Du 4 novembre au 5 avril :
Du lundi au samedi : 10h - 12h30 / 14h - 18h Ouvert les dimanches 21 avril, 9 juin et 22 septembre : 10h - 13h Les jours fériés : 10h - 13h (Fermé le 1 ^{er} novembre et le 1 ^{er} mai)	Du lundi au samedi : 9h30 - 13h / 14h30 - 18h30 (15 août inclus) Le dimanche : 10h - 13h	Du mardi au samedi : 10h - 12h30 / 14h - 17h (Fermé les jours fériés)

KERHINET - SAINT-LYPHARD

	Du 6 avril au 5 juillet et 1 ^{er} septembre au 3 novembre :	Du 6 juillet au 31 août :	Du 4 novembre au 5 avril :
Kerhinet	Tous les jours (dont fériés - Fermé le 1 ^{er} mai) : 10h - 13h / 14h30 - 17h30	Tous les jours 10h - 13h / 14h30 - 18h30 (En continu le jeudi)	Samedi, dimanche et le 11 novembre : 10h - 13h / 14h30 - 17h Fermé en janvier
Saint-Lyphard	Du lundi au samedi : 10h - 12h30 / 14h - 18h Ouvert les dimanches 21 avril, 9 juin et 22 septembre : 10h - 13h Les jours fériés : 10h - 13h (Fermé le 1 ^{er} novembre et 1 ^{er} mai)	Du lundi au samedi 9h30 - 13h / 14h - 18h (15 août inclus) Le dimanche : 10h - 13h	Du mardi au samedi : 10h - 12h30 / 14h - 17h

* Sous réserve de modifications
** Office DE Tourisme Embarqué

Et nous vous accueillons aussi dans nos 2 points d'information saisonniers

À Assérac, sur le marché et aux abords des plages de Pen Bé et Pont-Mahé
et à Saint-Molf, dans les locaux de la mairie

Vacances de Pâques et d'Été



SUR LES ROUTES
D'ASSÉRAC,
RETROUVEZ "ODETE"***
VOTRE OFFICE
DE TOURISME
EMBARQUÉ !





LE SEL DE GUÉRANDE



Mais qu'est-ce qu'il a de plus que les autres, ce Sel de Guérande ?
Et cette Fleur de Sel dont on fait des montagnes ?

Il y a bien un truc puisque nombreux sont ceux qui tentent de l'imiter... sans y parvenir ! C'est en effet sa rareté et sa difficulté de récolte qui en font une exception : la cueillette de la fleur de sel, juste à la surface de l'eau de l'œillet nécessite, entre autres, un vent d'Est. Et puis il y a le coup de main, ou plutôt de lousse et ça, c'est plutôt délicat ! Parce que, pour résumer un savoir-faire des plus pointus : avant l'étape ultime de la récolte, le paludier doit gérer, par de judicieux réglages, les niveaux d'eau dans les différents bassins de la saline.

Fleuron de la gastronomie française, la fleur de sel de Guérande est idéale pour exhaler viandes et poissons grillés ou simplement à la croque-au-sel sur les crudités. On la retrouve sur la table des plus grands chefs, quant à la mienne, elle ne saurait s'en passer...

Quizz salé

Connaissez-vous l'or blanc ?

1) À quel siècle voit-on apparaître les marais salants ?

- a - au IX^e siècle
- b - au XIX^e siècle
- c - au XV^e siècle

2) Quel est le nom de l'outil servant à collecter la fleur de sel ?

- a - une saline
- b - un paludier
- c - une lousse

3) Lequel de ces éléments n'est pas indispensable à la formation du sel ?

- a - le vent
- b - la pluie
- c - l'eau de mer

Réponses : 1a - 2c - 3b



JE METS AUSSI
MON GRAIN DE SEL DANS
VOTRE SALLE DE BAIN !

Saviez-vous que la Salicorne des Marais salants, délicieuse lorsqu'elle est verte, devient rouge en août et se charge alors d'un polyphénol rare aux propriétés antioxydantes idéales en cosmétique pour prendre soin de la peau !

(par Guérande Cosmetics)



©Guérande Cosmetics





LES MOULES DE BOUCHOT DE PÉNESTIN



Moule de Bouchot de Pénestin
Confrérie des Bouchoteurs

Si vous allez à la maison de la Mytiliculture de Pénestin, vous apprendrez que l'Irlandais Patrick Walton aurait fait naufrage dans la baie de l'Aiguillon au nord de La Rochelle en 1235.

Tendant des filets entre des pieux pour prendre des oiseaux, il s'aperçut qu'il en captait de drôles : des petites coquilles bleues qui étaient très bonnes !

Pour développer cette culture de moules, il améliora sa technique en remplaçant les filets par des branchages (bout chôt en irlandais). Le bouchot est ainsi né.

À Pénestin, la qualité des eaux du périmètre côtier et les excellentes conditions naturelles de l'aire de production (richesse des eaux pures et bien oxygénées de mer dans la baie de la Vilaine) font de la Moule de Bouchot de Pénestin un Site Remarquable du Goût.

Vous voulez briller lors de votre prochaine sortie au restaurant ?

Enrichissez votre culture générale en retenant les cinq étapes nécessaires à l'élevage de la Moule de Bouchot :

- 1 - **Le captage**, en avril et mai : c'est le recueil de naissain sur des cordes installées sur des cages immergées en mer.
- 2 - **Le garnissage** consiste à enrouler des cordes de naissain (ensemble de jeunes moules à l'état larvaire) autour des pieux de bouchots (réalisé par les mytiliculteurs à marée basse). C'est ainsi que l'on peut regarnir au fur à mesure la place laissée par la pêche pour la commercialisation.
- 3 - **La pousse**, qui dure entre 12 et 18 mois (eh oui !) permet la croissance des moules sur les bouchots grâce à la nourriture de la baie de la Vilaine et des marées.
- 4 - **Le catinage** consiste à protéger les moules du mauvais temps par des filets au fur et à mesure de leur croissance
- 5 - **La pêche**, de juin à décembre, c'est le ramassage des moules effectué par des embarcations plates appelées chalands équipées de pêcheuses.



Confrérie
des Bouchoteurs



Les Moules marinières by Brigitte !

- Ingédients pour 4 personnes :
- 2 kg de moules grattées et nettoyées
 - 2 échalotes ou oignons
 - 25 cl de vin blanc sec
 - beurre
 - poivre
 - persil frais



- Faites revenir des échalotes (ou des oignons) dans du beurre.
- Poivrez. Ajoutez du thym et du laurier si vous le souhaitez ; laissez cuire pendant 5 min.
- Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire le tout.
- Ajoutez les moules ; mélangez-les avec la préparation à l'aide d'une spatule ; laissez cuire pendant 5 à 6 min. Pensez à toujours couvrir les moules.

Afin d'ouvrir toutes les moules, secouez votre récipient. Dès qu'elles sont ouvertes, c'est prêt !
Le petit plus de Brigitte : une fois servies, ajoutez du persil frais haché... Il ne vous reste plus qu'à déguster !

À vos fourneaux...
et bon appétit !



Shopping à La Baule Presqu'île de Guérande !

**Vous cherchez un cadeau
pour Mamie Gigi, Tonton Patrick
ou pour vos petits neveux ?**



**Mettez votre grain de sel...
sur la table !**



**Pot à sel 5 €
Fleur de sel 4 €
Gros sel 2 €**

Bureau d'Information Touristique de Guérande :
Pot à sel et Sel de Guérande
Pot à sel : 8 x 7 cm
Fleur de sel : 125 g
Gros sel : 125 g

Nos responsables boutiques ont sélectionné une belle gamme d'articles pour vous : textile, arts de la table, articles enfants... Faites-vous plaisir et faites-leur plaisir !

Liste de cadeaux non exhaustive, à découvrir dans les boutiques de nos Bureaux d'Information Touristique.

Photos non contractuelles. Pour votre santé, évitez de manger gras.

Petites douceurs !

Bureau d'information Touristique de Saint-Lyphard :
Miel de Brière et Caraômiel par Les Ruchers du pays Blanc

(disponibles également à Pénestin, Mesquer-Quimiac, La Baule et Le Pouliguen)

Miel de Brière : 250 g
Caraômiel : 220 g



**Miel de Brière 5,50 €
Caraômiel 5,50 €**



Promenons-nous dans les bois ! Bureau d'Information Touristique de Kerhinet :
La Maison des Bois
à construire, en carton : 44 x 21 x 30 cm, à partir de 4 ans

Thé ou café ?

Bureau d'Information Touristique

de Mesquer-Quimiac :

Gamme de vaisselle « À la Mer »

(Disponible à La Baule)

Pot et ses 4 accessoires de cuisine : 13 x 9 cm

Mug : 9 x 8 cm

Tasse expresso : 7 x 6 cm

Pot à ustensiles 12 €

Tasse expresso 4,50 €

Mug 7 €

Crabe 8 €

Méduse 5,50 €

Requin boule 8 €

Requin 6,50 €

Pieuvre 8 €

Vingt mille lieues sous les mers !

Bureau d'Information Touristique de Pénestin :

Peluches animaux marins

(Disponibles à La Baule, La Turballe, Mesquer-Quimiac, Piriac-sur-Mer et Le Pouliguen)

Crabe : 25 x 20 cm

Requin boule : 16 x 20 cm

Pieuvre : 16 x 14 cm

Méduse : 18 x 12 cm

Requin : 26 x 9 cm

La pêche aux bonnes affaires !

Bureau d'Information Touristique de La Turballe :

Collection «La Turballe 1865»

Mug : 9 x 8 cm

Tote Bag : 42 x 38 cm

Mug 7 €
Tote Bag 7 €

NATURE ET EXPÉRIENCES !



Bureau d'Information Touristique du Pouliguen : **Ma p'tite saline.**

Envie de jouer les apprentis paludiers et récolter votre propre sel ?

Fabriqué au Pouliguen (Avec des matériaux français) (Disponible à La Baule, Mesquer-Quimiac).

Comme sur un plateau !



Bureau d'Information Touristique de Piriac sur Mer :

Plateau "Baoûle"

En bois - 50 x 30 x 6 cm avec 2 poignées en cordage imitation chanvre

Fabriqué à La Turballe

(Déclinaisons La Baule, La Turballe, Mesquer-Quimiac, Guérande, Pénestin).

Avec style !

Bureau d'Information Touristique de La Baule :

T-shirt Marinière homme ou femme

Du S au XXL

(Existe aussi pour les enfants 18 €).



T-shirt 20 €

Faites votre marché

À CHAQUE JOUR SON MARCHÉ : PRIVILÉGIEZ LES PRODUITS DE SAISON ET N'OUBLIEZ PAS VOTRE PANIER !

Les marchés locaux sont signalés avec un symbole panier et une couleur selon la période de l'année. Ils se déroulent généralement le matin sauf mention contraire. Sous réserve de modifications.



Lieu / Jour	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ASSÉRAC Bourg					 (17h-20h)		
Pont Mahé			 (17h-20h)				
BATZ-SUR-MER Grande Rue : Oct. à Mars		 (18h-23h)					
Place du Mûrier : Avril à Sept.							
DONGES							
FÉREL							
GUÉRANDE Remparts et Halles							
HERBIGNAC		 (18h-21h) Château Ranrouët					
LA BAULE Marché Central	 Avril à mi-sep						
Les Pins							
Guézy							
LA ROCHE-BERNARD							
LA TURBALLE Toute l'année							
Juillet - Août			 18h-23h			 Halles	
LE CROISIC Halles ou Place Dinan	 19h30-23h30						
LE POULIGUEN Halles							
Grand marché		 Avril à Octobre					
MESQUER-QUIMIAC		 Quimiac 15/06 au 15/09	 9h-13h Kercabellec			 Quimiac	 Bourg
MISSILLAC							
MONTOIR DE BRETAGNE							
PÉNESTIN							
PIRIAC-SUR-MER	 15/06 au 15/09	 15/09 au 15/06	 15/06 au 15/09	 15/06 au 15/09	 (18h30-23h)		
PONT-CHÂTEAU							
PORNICHET Centre-ville							
Sainte Marguerite							
SAINT-ANDRÉ-DES-EAUX							
SAINT-JOACHIM							
SAINT-LYPHARD Centre-ville						 9h-17h	
Kerhinet juillet à mi-septembre							
SAINT-MOLF							
SAINT-NAZAIRE Centre-ville							
Saint-Marc sur Mer							



Appellation « Produit en Presqu'île de Guérande »

L'association a pour but de promouvoir les produits identitaires d'un haut niveau de qualité. Elle rassemble les acteurs du territoire, fédérés autour de la charte qualité visant à garantir l'origine et la proximité des produits locaux, préservant ainsi leur savoir-faire.



Retrouvez la liste des adhérents sur www.produitenpresquiledegueerande.fr

Marchés artisanaux & du Terroir / Juillet Août Toute l'année Juillet/Août ou saisonnier



LES RESTAURANTS & CRÊPERIES



©Alexandre Lamoureux

LES RESTAURANTS & CRÊPERIES

BATZ-SUR-MER 44740

CRÊPERIE FLEUR DE SEL

Crêperie - Cuisine du terroir - Glaces



42 rue de la Chapelle - Village de Kervalet
Tél. : 02 40 23 90 73

www.creperiefleurdesel.fr

Ouvert toute l'année.

Du 1^{er} janvier au 21 mars et du 15 novembre au 31 décembre, du vendredi au dimanche.
Du 22 mars au 14 novembre tous les jours.

Plat à la carte 2 € à 12 €.



Venez déguster la spécialité du Kig Ha Farz «Pot au Feu Breton» cuisiné au feu de bois, vous vous régalez avec son bouillon, sa viande, ses légumes, son lipig et le fameux Farz, mais aussi les délicieuses galettes et crêpes bretonnes ainsi que les glaces artisanales !



LA ROCHE MATHIEU

Restaurant gastronomique



28 rue du Golf - Route Côtière
Tél. 02 40 23 92 12

laroche.mathieu@wanadoo.fr

www.restaurant-roche-mathieu.fr

Ouvert toute l'année du mardi au dimanche.

Menu 20 € à 69 €.



Située dans la baie du Grand Mathieu, la villa «Les Chardons bleus» construite en 1909 a une vue panoramique sur l'océan. La cuisine gastronomique référencée au Michelin et Collège culinaire du chef Christophe Audic met en valeur les producteurs et produits de la région.



GUÉRANDE 44350

À LA PINCÉE DE SEL

Pizzeria - Brasserie - Grill



6 place de Kerhillier
Tél. : 02 40 62 09 89

alapinceedeselbrasserie@orange.fr

www.lapinceedesel.com

Ouvert toute l'année, du lundi au samedi.

Formule midi 13,60 €
Menu 25,50 €.



Situé à l'entrée de la zone de Villejames à Guérande, dans un cadre chaleureux et convivial, nous vous accueillons toute l'année. Ce restaurant-pizzeria saura vous mettre l'appétit en bouche grâce à la qualité de ses produits frais et de saison.



CRÊPERIE LE PÈRE SAULNIER

Crêperie - Restauration traditionnelle

36 rue Saint-Michel - Intra-muros
Tél. : 02 40 24 88 94

Ouvert toute l'année.

Fermé le mardi et mercredi.

Du 1^{er} juillet au 31 août et vacances scolaires, tous les jours.

Les vendredis et samedis soirs sur réservation.

Formule midi 10 € à 15 €.

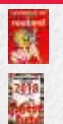


La crêperie-restaurant-bar du Père Saulnier vous accueille chaleureusement près de la porte Saint-Michel dans la cité médiévale. Nos produits sont Fait-Maison et nous privilégions les producteurs locaux. Carte, formule bistrot (semaine) ou weekend, groupes (35 pers.).



CRÊPERIE LE ROC MARIA

Crêperie - Cuisine du terroir



1 rue du vieux Marché aux grains - Intra-muros
Tél. : 02 40 24 90 51

roc-maria@orange.fr

www.hotel-creperie-rocmaria.com

Ouvert du 23 janvier au 31 décembre.

Du mercredi au lundi 12h à 21h.

Menu 10,20 € à 17 €.



Dans cette demeure du XV^e siècle, venez déguster nos nombreuses spécialités de galettes et de crêpes traditionnelles fabriquées à la demande. Vous vous laisserez tenter par nos spécialités alliant le salé et le sucré et à base de produits du terroir. Service continu.



DA ETTO PIZZA ET PASTA



6 avenue Anne de Bretagne

Tél. : 02 40 24 40 40

restaurantdaetto@orange.fr

www.daetto.fr



Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 15h et de 18h45 à 00h.



Formule midi et soir 13,50 € à 16,50 €

Plat à la carte 10 € à 35 €

Menu enfant 9 €.



Pizzeria - Brasserie - Grill

Da Etto vous propose à Guérande des pizzas napolitaines cuites sur place dans les fours à bois, et des plats italiens : pâtes, raviolis, lasagnes, viandes, desserts et 2 plats du jour, chaque jour. Les pizzas sont réalisées sur place avec une farine spéciale. Formule cinéma.



LA CAUSERIE



16 rue des Prés Garnier - Saillé

Tél. : 02 40 42 33 10

lacauserie@live.fr

www.restaurant-lacauserie.com



Ouvert du 18 janvier au 21 décembre, du vendredi au dimanche 12h-14h / 19h30-21h30.

Du 1^{er} juillet au 31 août fermé le lundi et dimanche soir.

Menu 38 €.



Restaurant gastronomique - Restauration traditionnelle

Ce restaurant authentique et chaleureux, situé au cœur des marais salants de Guérande, vous propose une cuisine gourmande et raffinée en fonction des produits de saison.



LA FLAMBÉE

Fait maison

12 rue de Saillé - Intra-muros

Tél. : 02 40 24 73 82



Ouvert du 1^{er} janvier au 31 décembre, du mardi au dimanche.

Horaires variables selon la saison, nous contacter pour plus d'information.

Plat à la carte 3 € à 10 €.



Crêperie - Glacier - Salon de thé

Dans la cité médiévale de Guérande, La Flambée vous accueille toute l'année. Labellisée Crêperie Gourmande et Qualité Tourisme, la carte fait la part belle aux producteurs locaux et régionaux, en Bio ou agriculture raisonnée. Nos produits frais sont cuisinés sur place.



LA PIERRE SALÉE

5 rue Saint Michel - Intra-muros

Tél. : 02 40 42 93 03

www.facebook.com/LaPierreSalee

Ouvert toute l'année, du vendredi au mercredi. Du 1^{er} juillet au 31 août tous les jours.

Plat à la carte 10 € à 19,50 €

Formule midi 12 € - Menu enfant 8,50 €.



Restauration traditionnelle - Poissons - Viandes

Situé au cœur de la cité médiévale, l'établissement propose des spécialités de pierrades, moules-frites et pizzas. En semaine, découvrez chaque midi un menu spécifique. Profitez également du bistrot gourmand pour faire une petite pause entre amis.



LA PORTE DU SEL - CRÊP'O RESTO



19 rue Saint-Michel - Intra-muros

Tél. : 02 40 11 76 12

sarlpaseri@gmail.com

www.laportedusel-guerande.fr



Ouvert toute l'année. Fermé lundi, dimanche soir et jeudi soir.

Du 1^{er} juillet au 31 août tous les jours.

Menu 13,90 € à 32 €.



Crêperie - Restauration traditionnelle

Niché au cœur de la cité médiévale de Guérande, La Porte du Sel vous accueille dans une ambiance simple et décontractée. À déguster : galettes et crêpes maison, cuisine traditionnelle, entrecôte, andouillette, confit de canard, filet de sardine, choucroute de la mer...





LES RESTAURANTS & CRÊPERIES

LA TABLÉE D'ADELINE

2 boulevard du Midi
Tél. : 02 40 66 11 70

restaurant-la-tablee-dadeline-guerande.business.site

 Ouvert toute l'année.
Fermé le mercredi et samedi midi.

 Formule midi 13,50 €
Menu adulte 19,50 € à 24,50 €.



Bar - Restaurant - Tapas


Restaurant, bar à vins, tapas à Guérande. Ouvert 7j/7 (sauf le mercredi). Face à la porte de Saillé en direction du Pouliguen et de La Baule.




LA TÊTE DE L'ART

Faubourg Saint-Michel
Manoir de Porte Calon
11 rue Porte Calon
Tél. : 02 40 88 53 40

latetedelart@sfr.fr

 Ouvert toute l'année,
du mardi au samedi.

 Plat à la carte 12 € à 24,90 €.




Restaurant gastronomique - Restauration traditionnelle

Situé dans un lieu unique, le Manoir de Porte Calon, le restaurant La Tête de l'Art est un établissement convivial. Cathy, Laurent et leur équipe vous accueillent en toute simplicité. Pensez à réserver !



L'AGAPÉ - BISTROT GOURMAND

11 faubourg Saint-Michel - Tél. : 02 40 11 78 78
lagape.bistrotgourmand@orange.fr
www.lagapebistrot.com

 Ouvert toute l'année.
Tous les midis sauf le dimanche.
Ouvertures du soir variables selon saison :
nous consulter.

 Formule midi 15,50 € - Menu 25 € à 30 €.



Restauration traditionnelle



Découvrez L'Agapé, bistrot à deux pas de la cité médiévale de Guérande ! Cuisine «bistronomique» : ambiance bistrot avec des plats de qualité «fait-maison» et gourmands. Cuisine à base de produits frais.



LE BISTROT DES REMP'ARTS

14 boulevard du Nord
Face aux remparts, Porte Saint-Michel
Tél. : 02 40 24 90 69

hotelremparts@orange.fr
www.hotelremparts.com

 Ouvert toute l'année.
Fermé le mercredi et dimanche.
 Menu adulte 9,50 € à 20 €.



Bar-Restaurant - Restauration traditionnelle

Ce Bistrot vous accueille dans un cadre «Bistrot Marin» avec carte «façon ardoise». Découvrez sa carte constituée de salades variées qui changent selon les saisons et de viandes «à la Plancha». Ardoise basée sur le poisson dès que des arrivages se présentent.




LE LOGIS

1 place de la Psalette - Intra-muros
Tél. : 02 40 42 96 46

www.creperie-lelogis.fr

 Ouvert du 2 février au 31 décembre,
tous les jours.

 Menu 10,50 € à 19,50 €.



Crêperie - Grill


Établissement de caractère, la crêperie-restaurant Le Logis est située face à la collégiale Saint-Aubin, avec une large terrasse privative. Ses formules et sa carte répondront à la gourmandise de chacun.




LE Q SALÉ

3 rue du Pavé de Beaulieu - Tél. : 02 40 19 38 54

www.leqsale.fr

 Ouvert toute l'année. Du 1^{er} janvier au 30 juin et du 1^{er} septembre au 31 décembre fermé lundi, dimanche midi et mardi soir. Du 1^{er} juillet au 31 août, du mardi au dimanche 12h-14h / 19h-21h30.



 Formule midi 11,50 €
Menu adulte 11,50 € à 19,60 €
Plat à la carte 8 € à 20 €.



Restauration traditionnelle - Grill - Pizzeria

À deux pas de la cité médiévale, ce sympathique restaurant à l'esprit brocante et au style bistrot étonne les pupilles et ravit les papilles : pizzas déclinées à l'infini, salades composées, généreuses grillades, et des desserts maison à savourer sans modération !




LE VIEUX LOGIS


1 place de la Psalette - Intra-muros

Tél. : 02 40 62 09 73

levieuxlogis2@orange.fr

levieuxlogisguerande.over-blog.fr

 Ouvert toute l'année, du mardi au dimanche. Fermé les mercredi et dimanche soirs.

 Menu enfant 12 € - Menu adulte 29 € à 34 €
Formule midi 16,90 € à 19,90 €.



Restaurant gastronomique - Grill

Dans un cadre unique du XVII^e siècle, le restaurant «Le Vieux Logis» reste fidèle à ses grillades au feu de bois sur cheminée, et c'est devant vous que votre viande est préparée : entrecôte, onglet, faux-filet, côte de bœuf... Formule rapide du midi, menus, carte.




RESTAURANT LE CLUB - GOLF DE GUÉRANDE

Route de Bréhador - La Ville Blanche


Tél. : 02 40 66 43 21

accueil@golfdeguerande.com

www.golfdeguerande.com

 Ouvert toute l'année.

Du mercredi au lundi de 12h à 14h.

 Menu 20,50 € - Formule midi 15,50 €
Plat à la carte 7,10 € à 12,90 € - Menu enfant 12 €.



Restauration traditionnelle - Bar-Restaurant

Le restaurant du Golf de Guérande propose chaque midi (sauf le mardi) un menu du jour, dans une cuisine traditionnelle de qualité à base de produits frais. Golfeurs ou non, profitez de votre pause déjeuner dans un cadre verdoyant avec vue directe sur le parcours.



HERBIGNAC 44410


AUBERGE DE KER ROLAND

Route de Férel


Tél. : 02 51 76 91 76

auberge_ker_roland@alicepro.fr

www.aubergedekerroland.com

 Ouvert toute l'année.

Du mardi au dimanche midi.

 Menu 22,50 € à 45 €.



Restauration traditionnelle

Dans le Parc Naturel Régional de Brière, l'Auberge de Ker Roland associe, dans un ancien corps de ferme, l'art de la convivialité et une cuisine traditionnelle et authentique. Un cadre tout de pierre et de bois pour une cuisine traditionnelle entre terre et mer.




CHEZ MONSIEUR COCHON


6 rue de la Paix

Tél. : 02 40 88 99 85

chezmonsieurcochon@orange.fr

www.chezmonsieurcochon.com

 Ouvert toute l'année, tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h.

 Menu 2 plats 15,50 €

Menu 3 plats 19,50 €

Menu enfant 7,50 €.



Restauration traditionnelle - Grill

Retrouvez l'esprit «bistrot lyonnais» en plein cœur de la Brière. Monsieur Cochon vous propose une cuisine généreuse avec de vraies grillades au feu de bois (testez le fameux jarret de porc) et d'autres spécialités selon les changements de cartes au gré des saisons.



LES RESTAURANTS & CRÊPERIES

LA BONNE SOURCE



43 route de la Roche-Bernard
Tél. : 02 40 22 27 90

contact@restaurantlabonnesource.com
www.restaurantlabonnesource.com

Ouvert toute l'année.

Fermé le lundi soir, mardi soir et mercredi.

Formule midi et soir 13,50 € à 16,90 €
Menu adulte 22 € à 39,50 €.



Restauration traditionnelle

Entre mer et Brière, Sophie et Anthony vous accueillent en toute simplicité dans un cadre familial et chaleureux. Venez découvrir une cuisine traditionnelle avec une pointe d'originalité, à travers une carte concoctée au fil des saisons.



LA BAULE-ESCOUBLAC 44500

ATLANTIC BEACH BAR



Face au 3 boulevard Hennecart
Tél. : 02 40 60 79 66

beachbarlabaule@gmail.com

Ouvert d'avril à novembre

Menu enfant 10 €.



Bar-Restaurant - Crêperie - Brasserie

Le plus ancien des bars-restaurants de plage (il est né en 1954 !), le Beach Bar a gardé son charme et son ambiance de légende. Sur sa belle terrasse plantée de palmiers, il vous fera découvrir les saveurs de sa carte très variée et pleine de fraîcheur.



BISTRO BARRIÈRE



24 esplanade Lucien Barrière
Tél. : 02 40 11 48 28

accueil@groupebarriere.com
www.casino-labaule.com

Ouvert toute l'année.

Tous les jours de 12h15 à 14h15 / 19h30 à 22h
(23h le week-end).

Menu à partir de 16 €.



Restauration traditionnelle - Brasserie

Le Bistro Barrière, c'est une cuisine traditionnelle et régionale twistée à travers ses ingrédients, sa présentation en assiette (cagette, ardoise...). C'est la fraîcheur et la qualité des produits à travers des plats du jour renouvelés.



CARPE DIEM



29 avenue Jean Boutroux - Tél. : 02 40 24 13 14

contact@le-carpediem.fr

www.le-carpediem.fr

Ouvert de mars à décembre.

Fermé le mercredi, mardi soir
et dimanche soir.

Menu 22,50 €

Plat à la carte 32 € à 57 €

Formule midi 17 €.



Restaurant gastronomique

À cinq minutes du centre de La Baule et à proximité du Golf, venez découvrir la cuisine du Carpe Diem inspirée de la mer et de la terre. La carte renouvelée au gré des saisons met en valeur des produits frais, cuisinés maison. Céline vous accueille dans un cadre raffiné.



LA TABLE DU SAINT-CHRISTOPHE



Place Notre-Dame
Tél. : 02 40 62 40 00

reception.hsc@wanadoo.fr
www.st-christophe.com

Ouvert toute l'année

Formule midi de 16,50 € à 21 €.



Restaurant gastronomique - Restauration traditionnelle

Dans une demeure typiquement bauloise, la table du Saint-Christophe propose une cuisine gastronomique décomplexée, pleine de créativité et de saveurs. Le Chef se plaît à mettre en valeur les produits d'artisans locaux, finement relevés par des influences venues d'ailleurs.



LA TERRASSE

Hôtel Barrière L'Hermitage
5 esplanade Lucien Barrière
Tél. : 02 40 11 46 46

hermitageresa@groupebarriere.com
www.lhermitage-labaule.com

 Du 1^{er} juillet au 31 août,
ouvert tous les jours.

 Menu à partir de 47 €.



Restauration traditionnelle

Le restaurant partage une nouvelle approche de la Bistronomie chic, tendance et internationale, axée sur la convivialité. Avec son espace terrasse le long de la piscine, vous pourrez savourer grillades au feu de bois et salades innovantes, préparées devant vous.




LE FOUQUET'S

6 avenue Pierre Loti
Tél. : 02 40 11 48 48

royalthalasso@groupebarriere.com
www.leroyal-labaule.com

 Ouvert toute l'année,
tous les jours.

 Menu 29 € à 55 €.



Restauration traditionnelle - Brasserie

La mythique brasserie parisienne s'invite à La Baule, dans un décor et une ambiance unique avec vue sur le parc et l'océan. Une carte élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire, une cuisine généreuse, authentique et chaleureuse faisant la part belle aux produits de notre région.




LE M

22-24 place du Maréchal Leclerc
Tél. : 02 40 23 14 14

contact@mlabaule.com
www.mlabaule.com

 Ouvert toute l'année, tous les jours.

 Menu 14,90 € à 28,80 €.



Restauration traditionnelle - Brasserie


Idéalement située à 2 pas du remblai, cette bâtisse d'époque 1900 habillée de sa façade traditionnelle et de son double toit en forme de M a su inspirer Carolyn et Pascal Pérou. Venez goûter à une cuisine faite maison, conçue à base de produits frais.



LE PONTON

Esplanade François André
Tél. : 02 40 60 52 05

royalthalasso@groupebarriere.com
www.leroyal-labaule.com

 Ouvert de mi-mars à novembre,
tous les jours



Restauration traditionnelle - Fruits de mer - Poissons


Une nouvelle carte inspirée des cuisines du monde, healthy et énergisante qui fait la part belle aux produits locaux. Grandes assiettes, snack, « finger food » et cocktails à partager pour vivre des moments entre amis sur la grande terrasse posée sur le sable.



L'EDEN BEACH

5 esplanade Lucien Barrière
Face à l'hôtel Barrière L'Hermitage
Tél. : 02 40 11 46 16

hermitageresa@groupebarriere.com
www.lhermitage-labaule.com

 Ouvert d'avril à septembre

 Plat à la carte 18 € à 43 €.



Restauration traditionnelle - Fruits de mer - Poissons

Face à l'Hôtel Barrière L'Hermitage, le restaurant L'Eden Beach vous reçoit face à la mer, sur la plage. Son nouveau décor balnéaire vous invite à la détente et à la convivialité. Homard, fruits de mer, poissons vous attendent. After Beach dès le mois de juillet.





LES RESTAURANTS & CRÊPERIES

LES ALBATROS

Face au 13 esplanade Lucien Barrière
Tél. : 02 44 73 90 08

les12alba@gmail.com
www.facebook.com/pg/lesalbatroslabelaule

 Ouvert du 1^{er} avril au 15 novembre.
Tous les jours pendant les vacances scolaires.
 Menu enfant 11 €
Formule midi 24,50 €.



Restaurant gastronomique - Salon de thé

Sur la plage de La Baule, dans le quartier des Grands Hôtels, les Albatros vous offrent une parenthèse de zénitude grâce aux jus de fruits frais pressés sur place et à sa cuisine gastronomique faite uniquement maison avec des produits frais de producteurs locaux. Location de salle possible (mariage, séminaire...).





RELAIS & CHÂTEAUX CASTEL MARIE-LOUISE



1 avenue Andrieu
Tél. : 02 40 11 48 38

marielouise@relaischateaux.com
www.castel-marie-louise.com

 Ouvert du 2 février au 5 janvier, tous les soirs. Le midi dimanche et jours fériés. Midi et soir en juillet/août
 Menu Le Castel 42 €
Menu Marie-Louise 65 €.



Restaurant gastronomique

Idéalement situé dans son parc face à la mer, le Relais & Châteaux Castel Marie-Louise vous propose de vivre une parenthèse de bien-être total dans un lieu où s'exprime dans ses moindres nuances l'art de vivre à la française.



LA TURBALLE 44420

LA MARIE GALANTE

24 quai Saint-Paul
Tél. : 02 40 11 81 82

lamarie-galante@orange.fr
 Ouvert toute l'année.

Du mardi au dimanche 12h-13h30 / 14h-21h30.



Pizzeria - Brasserie - Grill

Face au port de pêche, pizzas (sur place ou à emporter), poissons et viandes grillées.



SERVICE GROUPES

Notre équipe est à votre écoute afin de vous proposer nos incontournables : visites guidées thématiques, séjours packagés, journées « clé en main », circuits personnalisés...

N'hésitez pas à nous contacter.

Office de Tourisme Intercommunal
La Baule - Presqu'île de Guérande

8 Place de la Victoire - BP 161 - 44504 La Baule CEDEX
+33 (0)2 40 24 71 88 resa@labelaule-guerande.com
www.labelaule-guerande.com

N° Immatriculation Opérateur de voyages : IM 044170007 - Siret : 825 236 326 00013



ATLANTIC BEACH

Créé en 1954, l'Atlantic Beach est le plus ancien établissement de la plage de La Baule.

Ambiance décontractée et conviviale du petit-déjeuner au coucher du soleil.

Tout est « maison » : carte de salades variées et de saison, moules, plats « bistrot », crêpes, glaces... Carte Cocktails & Tapas pour profiter des derniers rayons du soleil.

Location de baignoires de soleil (sur réservation) et de transats.

Organisation d'événements : soirées privées, retour de mariage, anniversaires, séminaires, groupes ...

 Rejoignez-nous sur Facebook
Le Beach La Baule Atlantic

BRASSERIE MARITIME



Plage de La Baule - 44500 La Baule Escoublac


09 63 64 67 38


atlanticbeachlabelaule@gmail.com

À partir de février 2019 : 7/7 et service continu

LA PASSERELLE

3 quai Saint-Pierre - Tél. : 02 40 23 32 03
www.restaurant-la-passerelle.net

 Ouvert du 1^{er} février au 30 novembre.
 Du 1^{er} février au 30 avril et du 1^{er} septembre au 30 novembre du jeudi au lundi 11h-14h30 / 19h30-22h30. Du 1^{er} mai au 31 août tous les jours.

 Formule midi 12,90 € à 16,40 €
 Menu adulte 19,50 € à 29,80 €
 Menu enfant 8,50 €.



Restauration traditionnelle - Crêperie

Sur les terrasses, face au port, brasserie, crêperie, glacier, bar, repas d'affaires et groupes. Poissons, fruits de mer, pâtisseries maison. Accès wifi possible avec consommation et en dehors des heures de repas.





LE BISTROT DES SARMENTS

Fait maison

10 rue Saint-François
 Tél. : 02 40 62 84 25

le.bistrot.des.sarments@orange.fr

 Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi, dimanche soir et jeudi soir.

 Menu adulte 31 €
 Formule midi 14,90 € à 17 €
 Formule midi et soir 17 € à 21 €.



Restauration traditionnelle - Grill


Le Bistrot des Sarments vous offre une cuisine locale dans un cadre chaleureux. Vous aurez l'embaras du choix entre grillade au feu de bois (andouillettes maison...), filet de merlu rôti beurre blanc, brochette de Saint-Jacques au vinaigre de mangue et légumes croquants.




LE TERMINUS

18 quai Saint-Paul - Tél. : 02 40 23 30 29
terminus44420@aol.com

www.acat-laturballe.fr/restaurant-terminus

 Ouvert toute l'année.
 Du mardi (en été) ou mercredi (en hiver) au dimanche midi 12h15-13h30 / 19h15-21h.

 Formule midi 16 €
 Menu 29 € à 41,50 €.



Restaurant gastronomique - Restauration traditionnelle


Ici nous ne travaillons que des produits que nous achetons frais et fabriquons maison. Tous nos plats, pour certains très originaux, sont élaborés par notre chef Xavier Chevallier formé chez Julien, Le Laurent, Le Taillevent, l'Auberge Bretonne «entre autres». Salle privative de 20 couverts.




LE TOURLANDROUX

6 quai Saint-Pierre
 Tél. : 02 40 23 74 65

abroussard@orange.fr

 Ouvert du 9 février au 12 novembre, du vendredi au mercredi midi.

 Menu adulte 15,50 € à 19,90 €.



Restauration traditionnelle - Brasserie


Le Tourlandroux vous accueille dans le joli port de La Turballe. Vous pourrez y déguster des spécialités de la mer : moules, huîtres et poissons.




P'TITE CASQUETTE

Lergat - Route de Pen-Bron
 Tél. : 02 40 23 30 82

laptitecasquette@orange.fr
www.ptitecasquette.com

 Ouvert du 2 février au 11 novembre.
 Du mardi au dimanche 12h-15h / 19h-22h.
 Juillet à Septembre, tous les jours.

 Menu 17,90 € à 27 €
 Menu enfant 8,90 €.



Grill

L'équipe de P'tite Casquette est heureuse de vous accueillir au sein des marais salants de Guérande. Vous y découvrirez dans un cadre typique, un restaurant simple et de qualité. Venez déguster nos saucisses «P'tite Casquette» : 32 cm, jarrets, grillades au feu de bois.




LES RESTAURANTS & CRÊPERIES

LE POULIGUEN 44510

CARA MAMMA

2 place de l'Église
Tél. : 02 40 15 00 01

ecarassalini@gmail.com

 Ouvert toute l'année,
du mercredi au dimanche.

Du 1^{er} juillet au 31 août du mardi au dimanche.



Pizzeria


Cara Mamma est une entreprise familiale implantée en plein centre du Pouliguen, face à l'église. La chef cuisinière vous transportera en Italie avec ses plats cuisinés «comme à la maison» : risottos, pizzas au feu de bois, pâtes, moules, osso bucco et tiramisù.




CRÊP'AP'ART

14 rue du Centre
Tél. : 02 40 42 33 12

crepart@gmail.com

 Ouvert du 1^{er} mars au 15 novembre
et pendant les vacances de Noël.
De septembre à juin fermé le mardi.

 Menu 11,50 € à 16,50 €
Menu enfant 8 €.



Crêperie

Située au cœur de la ville, Crêp'ap'art vous propose des crêpes et galettes, à base de farines biologiques. Une cuisine à partir de produits frais et artisanaux.




LA PIZZERIA DES HALLES

4 place des Halles
Tél. : 09 73 10 04 53

Instagram @lph_le_pouliguen
Facebook Pizzeria des Halles Le Pouliguen

 Ouvert du 1^{er} mars au 31 octobre,
du mercredi au dimanche.

Du 1^{er} juillet au 31 août tous les jours.

 Plat à la carte 8 € à 16 €.



Pizzeria


Installée sur la place des Halles, la pizzeria des Halles vous invite à découvrir ses pizzas à l'italienne dans une ambiance conviviale. Sur place ou à emporter, régalez-vous ! Animations et concerts sur la place des Halles tous les mardis en juillet-août.




LA TERRASSE

1 place Delaroché Vernet
Tél. : 02 40 24 27 84

creperie.laterrasse44@gmail.com
www.creperie-laterrasse.fr

 Ouvert du 15 mars au 11 novembre.
Du mercredi au lundi 12h-14h30 / 18h-21h30.

 Formule midi 9,90 € à 10,80 €
Menu enfant 7,20 €, Plat à la carte 2,90 € à 14,20 €



Crêperie


À proximité de la Plage du Nau, la Crêperie la Terrasse est heureuse de vous accueillir et vous invite à découvrir ses galettes et ses crêpes traditionnelles et ses spécialités, ainsi que des moules et des salades.




LA VOILE D'OR

14 rue de la Plage
Tél. : 02 40 42 31 68

lavoiledor1958@gmail.com
www.restaurant-lavoiledor.com

 Ouvert toute l'année.
Du jeudi au mardi 12h-14h / 19h-22h.

 Formule midi 14 € à 22 €.



Restauration traditionnelle - Brasserie

Ancré en plein cœur de la Baie de La Baule, directement au pied de la plage du Nau au Pouliguen, le restaurant La Voile d'or vous accueille dans un cadre exceptionnel et chaleureux.



L'ARC ANGE

Crêperie - Grill



16 rue du Centre - Tél. : 02 40 62 26 26

larcangecreperie@hotmail.fr

Ouvert toute l'année.

Du 1^{er} janvier au 30 juin et du 1^{er} septembre au 31 décembre du vendredi au mardi.

Du 1^{er} juillet au 31 août tous les jours.

Menu 5,50 € à 16 €

Menu enfant 8 €.



À deux pas du marché du Pouliguen, l'Arc Ange vous accueille dans un décor chaleureux et vous propose ses spécialités de crêpes, galettes, salades et viandes. L'établissement est à l'image de la cuisine : simplicité, authenticité et convivialité.



LE BATEAU IVRE

Restauration traditionnelle - Crêperie



6 quai Jules Sandeau

Tél. : 02 40 42 31 52

contact@creperie-bateau-ivre.com

www.creperie-bateau-ivre.com

Ouvert toute l'année, tous les jours.

Fermeture annuelle du 23 décembre au 29 décembre inclus.

Formule midi (hors juillet et août) 13 €.



Le «Bateau Ivre» restaurant-crêperie, idéalement situé sur le port du Pouliguen, vous propose tous les jours ses crêpes et galettes, moules, soupes de poissons, huîtres... et sardines grillées (en saison).



LE CAFÉ JULES

Restauration traditionnelle - Brasserie



15 quai Jules Sandeau - Sur le Port

Tél. : 02 40 42 31 79

cafejules@orange.fr

www.cafejules.com

Ouvert toute l'année.

Formule midi 13,90 € à 17,90 €

Menu enfant 9,90 €.



Une bonne dose de fantaisie s'empare de cette demeure du XIX^e siècle où de gentils passionnés aiment faire plaisir. Restaurant de bord de mer, bistro-nautique, brasserie de la mer, cantine marine, table marine, ou encore QG iodé... chacun y trouve son repère.



LE DUGUAY-TROUIN

Restaurant gastronomique



26 quai Jules Sandeau

Tél. : 02 40 42 32 05

leduguaytrouin@orange.fr

www.leduguay.fr

Ouvert toute l'année, tous les jours.

Menu 32 € à 85 €.



Une salle lumineuse, une terrasse ensoleillée sur le port du Pouliguen, une cuisine de la mer raffinée et authentique, une carte des vins exceptionnelle, c'est ce qui fait depuis 50 ans le succès du restaurant Le Duguay-Trouin !



100 m de la plage et du centre-ville • Idéal familles • Parking privé

Petits déjeuners offerts pour les - 12 ans

oceaniahotels.com

Où pique-niquer à La Baule-Presqu'île de Guérande ?



Nos experts de la Destination vous conseillent leurs aires de pique-nique favorites pour passer un bon moment en famille ou entre amis !

PÉNESTIN

Aire du Branzais



À l'abri des pins, profitez du calme et de la quiétude de l'estuaire de la Vilaine. Ce site est également un point d'observation des oiseaux.

: Dégustez les rillettes de moules de bouchot en vente au bureau de Pénestin, 7€.

CAMOËL

Cale Vieille Roche



Sur les bords de La Vilaine, accessible par une petite route de campagne, cette aire a vue sur les bateaux remontant l'estuaire en direction du barrage d'Arzal.

: Assistez à l'éclusage (la levée) du barrage d'Arzal.

MESQUER-QUIMIAC

Allée des Mouettes



Idéalement située entre la plage de Lanséria et la place de l'Orée du Bois où se tient le marché de Quimiac, cette aire totalement ombragée est fermée et dispose de jeux pour enfants.

: Dégustez des rillettes de pigeons de Mesquer.

PIRIAC-SUR-MER

Port Creux



À deux pas de la plage, cette aire sous les pins vous offrira une pause avant le départ de randonnée sur le GR®34 ou la sieste sur la plage...

: Participez à la visite guidée en famille (1h30) « Louise mène l'enquête », pensez à réserver à nos bureaux.



LA TURBALLE

Aire du Foyer des Vignes



Idéale avec des enfants, cette aire de pique-nique est fermée et dispose d'une structure de jeux, balançoire et toboggan.

: Dégustez les sardines de La Turballe, en vente au bureau de La Turballe, à partir de 4€.

GUÉRANDE

Aire de l'étang de Sandun (D48)









En campagne entre marais salants et marais de Brière, détendez-vous sur les bords de l'étang au rythme des pêcheurs à la ligne qui vont et viennent.


À noter la présence de containers pour le tri sélectif.

: Agrémentez votre pique-nique de la Fleur de Sel de Guérande, en vente au bureau de Guérande, à partir de 4€.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ !

LÉGENDE

-  Parking
-  Toilettes
-  Aire de jeux
-  Poubelles
-  Espace ombragé
-  Nombre de tables

 «La cerise sur le gâteau» : le petit plus




FÉREL

Complexe sportif

- 
- 
- 

À côté d'un ancien four à pain, vous trouverez une aire de jeux pour les enfants et un grand espace vert vous permettant une partie de foot ou de balle au prisonnier improvisée.


 : Se situe au départ des sentiers de randonnées pédestres et vélo, topoguide Échappées Belles en vente dans nos bureaux.

ASSÉRAC

À côté de l'Etang du Bourg

- 
- 
- 
- 
- 

Cadre bucolique à côté d'une aire de jeux pour les enfants. Les amateurs de pêche à la ligne pourront s'adonner à cette activité, moyennant l'achat d'une carte de pêche, une fois le pique-nique terminé.


 : Découvrez les expositions temporaires de la Maison des Arts (à côté de l'église).

SAINT-LYPHARD

Village de Kerhinet

- 
- 
- 
- 
- 

Ce charmant village briéron est un incontournable de la Presqu'île de Guérande. À l'ombre des arbres, entre chaumières et moutons, accordez-vous une pause et dégustez, pourquoi pas, de la « langouille » locale !

 : Participez à la visite guidée (30 minutes) «Chaume et chaumières», pensez à réserver à nos bureaux.

LE POULIGUEN

Aire du Bois du Pouliguen

- 
- 
- 
- 
- 

À quelques pas du centre du Pouliguen, cette aire est située au cœur du bois, à l'ombre des arbres. Vous pouvez vous adonner gratuitement à une partie de basket, de pétanque ou de tennis (de septembre à fin juin en accès libre ; en juillet août sur réservation).


 : Profitez d'une balade digestive sur la promenade du Port.

LA BAULE

Forêt d'Escoublac

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Oxygénez-vous dans cet écrin de verdure sur la dune d'Escoublac. Vous pourrez terminer votre pause pique-nique par une petite marche digestive au cœur de la forêt.

 : Participez à la visite guidée en famille (1h15) «Madeleine et la boîte à secrets», pensez à réserver à nos bureaux.




LES RESTAURANTS & CRÊPERIES

LES KORRIGANS

21 quai Jules Sandeau
Tél. : 02 40 42 14 15

www.creperieleskorrigans.fr

 Ouvert du 1^{er} avril au 31 mars.
Du 1^{er} avril au 11 novembre
tous les jours 12h-15h / 19h-22h30.
Du 12 novembre au 31 mars du mercredi
au dimanche, tous les jours pendant
vacances scolaires.



Située sur le Port du Pouliguen, la Crêperie les Korrigans vous accueille tous les jours en saison. Vous y découvrirez une carte gourmande de crêpes et galettes, ses fameuses farandoles de moules et ses spécialités qui font la part belle aux produits locaux terre et mer.

Crêperie





L'OPÉRA DE LA MER

Promenade du Port - Tél. : 02 40 62 31 03

clarissegdv@orange.fr

www.operadelamer.com

 Ouvert toute l'année.
Du 1^{er} janvier au 28 février du jeudi au dimanche.
Du 1^{er} mars au 31 décembre du jeudi au mardi.
Ouvert tous les jours pendant vacances scolaires.
Fermé du 15 au 30 novembre.
 Menu 23 €.



Situé sur la promenade du port au Pouliguen, L'Opéra de la Mer vous invite à déguster ses spécialités de la mer, en profitant d'une vue panoramique sur la Baie du Pouliguen - La Baule. Ambiance décontractée et conviviale ! En saison pensez à réserver !


Restauration traditionnelle



PIZZERIA DU PORT

18 Quai Jules Sandeau
Tél. : 02 40 42 31 84

www.pizzeriaduport.fr

 Ouvert du 1^{er} avril au 31 mars.
Du lundi 1^{er} avril au 11 novembre
et pendant vacances scolaires
tous les jours 12h-15h / 19h-22h30.
Du 12 novembre au 31 mars du mercredi au dimanche.



La Pizzeria du port, située sur le port du Pouliguen est un superbe restaurant Italien qui fait la part belle aux spécialités des régions d'Italie et aux produits de la mer.

Pizzeria




MESQUER-QUIMIAC 44420

CRÊPERIE - SALADERIE LA YOLE

Rue du port de Kercabellec
Tél. 02 51 10 27 67

layolecreperie@orange.fr
www.creperielayole.fr

 Ouvert toute l'année. Janvier et février
(hors vacances scolaires) : ouvert le midi
les mardis, mercredis et jeudis.
Ouvert midi et soir vendredis, samedis, dimanches.
Juillet et août : service en continu.



Située sur le port de Kercabellec, la Yole vous propose galettes, crêpes, salades, glaces.



Crêperie - Brasserie - Grill



LE BELEM

587 avenue de Beaulieu - Quimiac
Tél. : 02 40 15 24 56 - 06 31 97 19 79

lebelemrestaurantpizzeria@orange.fr
www.lebelemquimiac.fr/

 Ouvert toute l'année. Du 1^{er} juillet au 31 août
fermé le mercredi. Du 1^{er} janvier au 30 juin et du
1^{er} septembre au 31 décembre ouvert tous les
midis et les soirs du jeudi au dimanche.
 Formules 11,50 € à 25,50 €.




Restaurant traditionnel et pizzeria. Pizzas à emporter. Plus de détails sur les jours d'ouverture sur www.lebelemquimiac.fr


Pizzeria - Brasserie - Grill



LE CAFÉ DU PORT

290 rue du Port - Kercabellec
Tél. : 02 40 24 57 03
cdp44420@orange.fr

 Ouvert du 23 mars au 3 novembre.
Du 23 mars au 30 juin et du 1^{er} septembre
au 3 novembre du mercredi au dimanche.
Du 1^{er} juillet au 31 août tous les jours.

 Plat à la carte 6 € à 16 €.



Restauration traditionnelle - Bar-Restaurant

Dégustation d'huîtres et produits de la mer, éperlans, accras de morue à l'apéro.


Une cuisine « maison » pleine d'attentions et de délicatesse, de goûts sûrs comme inattendus, un véritable savoir-faire du mélange et des parfums ! Produits locaux et bio.



MISSILLAC 44780

LE MONTAIGU

Domaine de La Bretesche
Tél. : 02 51 76 86 96
hotel@bretesche.com
www.bretesche.fr

 Ouvert toute l'année,
du jeudi au lundi.

 Menu 60 € à 115 €.



Restaurant gastronomique


Le Chef Frédéric Murati vous convie au restaurant gastronomique "Le Montaigu". Avec un talent audacieux, ses compositions gourmandes surprennent les palais les plus aguerris dans une rencontre de produits nobles issus du terroir et de la mer. Bar, dorade, gibier, légumes du jour rythment la carte, véritable ode aux saisons et à la nature. Les plus grands crus et les découvertes de notre sommelier accompagnent cette exigence.



PÉNESTIN 56760

L' ARMORICAIN

46, rue de l'Église
Tél. : 02 99 90 38 90
restoarmoricain@gmail.com

 Ouvert toute l'année.



Restauration traditionnelle - Poissons

Spécialités de la mer : poisson, crabe farci, brochettes océanes, choucroute de la mer, fondue de poisson. Moules et anguilles en saison.



RESTAURANT AUBERGE DU GROS BILL

251 La Pointe du Bile
Tél. : 02 99 90 31 81

Facebook [@grosbillresto](https://www.facebook.com/grosbillresto)

 Ouvert du 15 mars au 15 novembre.



Restauration traditionnelle - Grill - Brasserie

Face à la mer, sur la route côtière entre la Pointe de Loscolo et Pont-Mahé, à la Pointe du Bile à Pénestin. En saison, laissez-vous tenter par les moules, nous vous recommandons donc «La Mouclade» spécialité de la maison. Fruits de mer et grillades au feu de bois.



LES RESTAURANTS & CRÊPERIES

RESTAURANT LE COMMERCE

1 rue des Viviers
Centre Bourg
Tél. : 02 99 90 49 19

www.restaurantlecommer.wixsite.com

 Ouvert toute l'année.



Restauration traditionnelle

Café - Restaurant - Crêperie. Cuisine maison.



PIRIAC-SUR-MER 44200

AU 17 BIS

19 rue Keroman 1786
Tél. : 02 40 23 41 30

 Ouvert toute l'année.

Tous les jours

 Menu 18,50 € à 26,50 €.



Restauration traditionnelle

Situé dans la rue principale de Piriac, le restaurant vous invite à déguster une cuisine traditionnelle dans une ambiance conviviale et un cadre cosy.



BRASSERIE LA VIGIE

1 bis quai de Verdun
Tél. : 02 40 60 39 62

www.restaurant-la-vigie.fr

 Ouvert du 15 février au 30 novembre,
tous les jours.



Restauration traditionnelle

Situé sur le port de Piriac, le restaurant La Vigie et son équipe vous accueillent dans un cadre agréable aux couleurs chaleureuses. Vous retrouverez une cuisine traditionnelle raffinée, élaborée essentiellement à partir de produits frais.





CRÊPERIE DE KÉROMAN

6 rue de Kéroman - Tél. : 02 40 23 61 04

creperiedekeroman@orange.fr

www.creperie-keroman-piriac.fr

 Ouvert du 1^{er} février au 31 décembre,
tous les jours. Fermé le mercredi et jeudi
en février, mars, juin et à partir du 16 septembre.

 Menu enfant 9 € - Menu 16,30 €
Plat à la carte 10 € à 15,50 €.



Crêperie

Crêperie avec une jolie terrasse et une ambiance chaleureuse proposant une cuisine traditionnelle, crêpes, galettes, salades, produits du terroir, glaces, sorbets...




LA LICORNE

17 Rue de Kéroman
Tél. : 02 40 19 07 95

lalicorne28@orange.fr

 Ouvert toute l'année, tous les jours.

 Menu adulte 24 € à 32 €
Formule midi et soir 15 € à 20 €.



Restauration traditionnelle


Situé en plein cœur de Piriac, la Licorne vous propose de déguster sa cuisine traditionnelle à partir de produits frais et locaux : huîtres de Kercabelle, moules de l'île Dumet, mais aussi grillades et salades.



PIZZERIA LA FORGE

Rue Saint-Fiacre
Tél. : 02 40 23 60 33

pizzeriaforge@gmail.com

 Ouvert des vacances de Pâques jusqu'aux vacances de la Toussaint, du vendredi au dimanche hors vacances scolaires. Juillet et août, tous les jours.



Pizzeria - Cuisine italienne

Cette pizzeria a su rester fidèle à la tradition italienne et aux spécialités régionales.




SAINT-ANDRÉ-DES-EAUX 44117

AUBERGE DU HAUT-MARLAND

Le Haut-Marland - 55 route de la Chaussée Neuve
Tél. : 02 40 01 29 00

aubergemarlandsg4@orange.fr
www.lehautmarland.fr

 Ouvert toute l'année, fermé le lundi et dimanche soir. Sur réservation mardi et mercredi. Juillet et août, tous les jours.

 Menu 29 € à 39,50 € - Menu enfant 12 €
Formule midi 18,50 €.



Restauration traditionnelle

Dans un cadre calme et chaleureux au milieu de la verdure, la chaumière est située en plein cœur du Parc Naturel Régional de Brière. Nous vous accueillons avec des produits «terroir» (anguilles, sandre, grenouilles...) pour une dégustation à partager.





SAINT-LYPHARD 44410

AUBERGE DE BRÉCA

352 village de Bréca
Tél. : 02 40 91 41 42

aubergedebreca@wanadoo.fr
www.auberge-breca.com

 Ouvert toute l'année, fermé lundi et mardi, mercredi et dimanche soirs. Avril à octobre fermé lundi et dimanche soir.

 Menu 34 € à 39 € - Formule midi 22 €.



Restauration traditionnelle

Ancien relais de chasse au cadre chaleureux, niché au bord du marais de Grande Brière, sur le Port de Bréca, l'auberge vous invite aux plaisirs simples d'une cuisine traditionnelle et authentique, valorisant à la fois les recettes et les produits du terroir.



SUR LE POUCE, À EMPORTER



©Adobe Stock

GUÉRANDE 44350

DOMINO'S PIZZA

32 boulevard Emile Pourieux
Tél. : 02 40 19 00 00

www.dominos.fr



Ouvert toute l'année.

Tous les jours de 11h30 à 14h. De 18h30 à 22h30
le lundi, mardi, mercredi, jeudi et dimanche.

De 18h30 à 23h le vendredi et samedi.



Plat à la carte 5,99 € à 11 €.



Pizzeria - A emporter

Votre Domino's Pizza de Guérande vous accueille 7J/7. Vente à emporter et livraison sur les communes de Guérande et Saint-Molf.



LA CHAPELLE DES MARAIS 44410

CRÊPERIE LE PAYS NOIR

Port Les Fossés Blancs
Tél. : 07 84 91 73 26

www.facebook.com/lepaysnoir.promenade



Ouvert du 6 avril au 31 octobre,
tous les jours de 10h à 19h.



Plat à la carte 2 € à 5 €.



Crêperie - Glaces

Venez découvrir le Parc de Brière et profitez d'un moment de convivialité devant une crêpe, une galette ou une glace! Le Port des Fossés Blancs dispose d'un espace animaux avec ses oies, ses canards et sa chèvre. Emplacement privilégié en pleine nature et près du GRP.



LE POULIGUEN 44510

LE DRIVE

13 rue du Général Leclerc
Tél. : 02 40 61 16 59

www.ledrivedupouliguen.fr



Ouvert du 8 juillet au 1^{er} septembre.
Tous les jours de 17h à 23h.



Pizzeria - A emporter

Le Drive c'est une carte de pizzas artisanales, façonnées entièrement à la main et faisant la part belle aux produits italiens. C'est aussi une carte de desserts gourmands et de boissons. Nos livreurs vous livreront sur une zone allant de Batz-sur-Mer à La Baule.



LES MOUETTES GOURMANDES

Fait maison

4 quai Jules Sandeau
Tél. : 02 44 07 73 88

lesmouettesgourmandes@gmail.com

lesmouettesgourmandes.eatbu.com



Ouvert toute l'année. Du vendredi au
dimanche de 10h30 à 14h30 et de 18h30 à 21h30,
lundi et mardi midi. Tous les midis et soirs pendant
les vacances scolaires.



Plat à la carte 3,90 € à 12 €
Formule midi et soir 8,50 €
Menu enfant 6,50 €.



A emporter

Situé sur le port du Pouliguen, avec une terrasse ensoleillée et vue sur les bateaux. Burgers, sandwichs froids ou chauds, paninis, salades, pâtisseries, gaufres, glaces sur place où à emporter.




MESQUER-QUIMIAC 44420

BOHÈME SARRASINE

Crêperie - Traiteur

Fait maison

Kercabellec
Tél. : 06 51 80 29 14
bohemesarrasine@gmail.com
boheme-sarrasine.fr

 Ouvert toute l'année.
Tous les jours, à la demande.




Bohème Sarrasine, crêperie à domicile. Je cuisine pour vous, chez vous des menus crêpes/galettes avec des produits du terroir et biologiques dans une ambiance conviviale. Je vous accompagne dans vos évènements professionnels et évènementiels.



BRUNO PIZZA

Pizzeria - A emporter

 Ouvert toute l'année, tous les jours.

Hall de Carrefour contact
Z.A. de Kergoulinet
Tél. : 02 40 91 85 47



Pizzas à emporter toute l'année. Distributeur 24/7 : votre pizza chaude en 3 minutes. Pizzas base tomate et mozzarella.



PRESQU'ÎLE GOURMANDE

À emporter - Traiteur

Fait maison

 Ouvert toute l'année, tous les jours.
Jeudi soir de 17h30 à 19h.

Tél. : 06 52 40 34 49

presquilegourmande@gmail.com



De septembre à juillet, vente à emporter de plats fraîchement cuisinés (les jeudis soir à Guérande, rougail saucisse, curry de crevette, plats et desserts du jour). Toute l'année pour répondre sur mesure à vos besoins : repas de famille, entre amis ou associatif...

PÉNESTIN 56760

CRÊPERIE-PIZZÉRIA DU MINI-GOLF DE LA MINE D'OR

Crêperie - Pizzeria

 Ouvert du 15 juin au 15 septembre.

34 allée des Coquelicots
Tél. : 02 99 91 06 03
robert.crusson@orange.fr




Pizzas, crêpes, galettes « maison » à consommer sur place ou à emporter. Buvette - Espace Jeux. Parking.




PIRIAC-SUR-MER 44420

DOUCEURS DU LITTORAL

Salon de thé

 Ouvert toute l'année. Du 1^{er} avril au 30 septembre et vacances scolaires tous les jours.

Du 1^{er} janvier au 31 mars et du 1^{er} octobre au 31 décembre fermé le vendredi.

 Formule midi 14,20 €.

3 Avenue Alphonse Daudet
Tél. : 02 40 60 28 29
ddlvano@orange.fr



Salon de thé, glacier, encas salés du midi, petits-déjeuners, formules et goûters. Produits locaux et du terroir, cuisinés maison et sélectionnés avec soin par l'équipe. Nos spécialités : glaces vegan, gâteaux sans gluten, sans lactose. Jeux de société à disposition.



BARS ET SORTIES




©Teddy Locquard

BARS ET SORTIES

GUÉRANDE 44350

CAPSULES & BOUCHONS

8 rue des Guérets
Parc d'Activités de Villejames
Tél. : 09 73 22 79 32
capsulesetbouchons@outlook.fr

 Ouvert toute l'année.
Lundi et mardi de 16h à 00h,
du mercredi au samedi de 12h à 2h.



Bar à ambiance. Bières, vins, spiritueux. Tartines le midi et burgers le soir.



LES VINS D'OLEG

3 place du Marhallé
Tél. : 09 50 87 19 75
contact@lesvinsdoleg.com
www.lesvinsdoleg.com

 Ouvert toute l'année, du mardi au samedi.



Aux Vins d'Oleg vous découvrirez un large panel de vins, bières et spiritueux. C'est une cave mais aussi un bar à vins convivial où vous pouvez venir déguster un verre, accompagné de planches apéros composées de produits locaux.

Des animations sont également proposées (concert, théâtre, soirées jeux, soirée dégustation).



Q instagram

Un apéritif (presque) parfait
à #LaBauleGuérande
By Les @epicurieuses.blog

Les Epicurieuses
UN PRESQU'ÎLE La Baule - Guérande



La première habite la Presqu'île depuis toujours, la seconde y a élu domicile après être tombée sous son charme. Bonnes vivantes, fans de produits frais et locaux, de bons petits plats et de nouveautés, Julia et Sandra ont décidé de lancer leur compte Instagram @epicurieuses.blog pour partager leur amour de leur région.

Apéritif



Ça sent bon le retour de marché, après avoir craqué devant les étales colorés, commençons par le haut du panier ! Un bouquet de crevettes roses, des huîtres agrémentées d'un petit jus de citron et une rilette de sardine sur son pain frais. Le tout accompagné d'un petit verre de muscadet. #AvecModerationBienSûr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA TURBALLE 44420

CAFÉ - ÉPICERIE BIO LE PLAN B



12 place du Marché
Tél. : 09 72 66 30 12

contact@cafe-epicerie-leplanb.fr
www.cafe-epicerie-leplanb.fr



Ouvert toute l'année du mardi au samedi
9h-13h / 15h-19h. Café-bar jusqu'à 22h le jeudi.
Juillet et août, ouvert le dimanche matin également.



Un Café-Bar BIO ouvert sur une Épicerie BIO proposant prioritairement des produits locaux. Découvrez nos boissons froides et chaudes, apéritifs et grignotages, et nos produits du quotidien vendus à l'épicerie au fil des saisons... Programmation d'activités et soirées thématiques : Concerts, Soirées philo, Repair-Café, Ateliers, Expositions, Jeux, etc. (programme en ligne sur notre site internet). Wifi gratuit.



LE POULIGUEN 44510

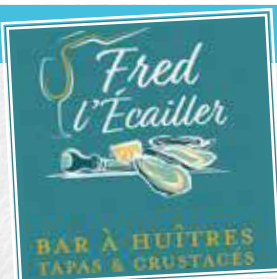
FRED L'ÉCAILLER

2 rue du Centre
Tél. : 02 51 75 40 55

fredlecailler44@gmail.com



Ouvert toute l'année.
Du mardi au samedi de 8h30 à 15h
et de 18h à 22h
et dimanche de 8h30 à 20h.



Sur la Place des Halles, dans une ambiance conviviale, Fred l'Écailler vous propose un concept original pour partager un moment privilégié en famille ou entre amis.
Au menu : huîtres, planches apéros et une sélection de vins.

PÉNESTIN 56760

BAR LE P'TIT L'OBINA

50 rue de La Plage
Tél. : 06 74 69 27 71



Bar à huîtres, petite restauration, glaces, 12 bières pression, cocktails. Concerts en saison.



L'ANNEXE - CAFÉ & ÉPICERIE

36 rue du Port Tréhiguier
Tél. : 02 99 91 53 46
09 67 15 53 46

lilibacques@gmail.com
www.cafelannexe.fr



Ouvert toute l'année.
Tous les jours de 7h30 à 20h



Café-Pub avec vue sur la Vilaine mais aussi commerce de proximité (pain, viennoiserie, journaux et petite épicerie de dépannage). Emplacement idéal pour savourer en terrasse un petit déjeuner, un bocal à manger ou un goûter. Concerts et spectacles réguliers.



SAINT-LYPHARD 44410

GAELIC'S PUB

Place de l'Église
Tél. : 02 40 91 46 52

gaelicpub@orange.fr
www.bar-saint-lyphard.fr



Ouvert toute l'année.
Mercredi, jeudi et dimanche de 17h à 00h,
vendredi et samedi de 17h à 2h.

Burgers 3 € à 8 €.



Marine et Nils vous accueillent dans leur univers celtique! Comme tout pub qui se respecte, le service est au bar, les bières et les whiskies sont reines et rois, la convivialité est de rigueur et l'on peut y manger burgers, paninis, fish'n chips... Soirées à thèmes.



TERROIRS & GOURMANDISES




©Alexandre Lamoureux

GUÉRANDE 44350

CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE

6 rue Saint-Michel
Tél. : 02 40 24 56 59
contact@labelleiloise.fr
www.labelleiloise.fr

 Toute l'année : tous les jours.
Horaires : informations disponibles
sur notre site internet.



Boutique de produits du terroir

Votre magasin Conserverie la belle-iloise de Guérande vous invite à venir découvrir ses conserves gastronomiques de poissons. Chaque jour, une dégustation vous est offerte en magasin.

LA COMPAGNIE BRETONNE - CONSERVERIE

6 place Saint-Aubin Intra-Muros
Tél. : 02 40 45 21 42 - 02 98 58 52 62
info@lacompaniebretonne.fr
www.lacompaniebretonne.fr

 Toute l'année :
du mardi au samedi : 10h à 12h30 et 14h30 à 19h.
Du 1^{er} juillet au 31 août :
tous les jours : 10h à 13h et 14h30 à 19h30.



Boutique de produits du terroir

Vente directe de conserves fines de la mer : sardines bretonnes fabriquées à l'ancienne, thon blanc Germon, soupes de poissons, préparation à bases d'algues. Produits issus de notre conserverie familiale installée sur le port de Saint-Guénolé dans le sud Finistère.



LES CONSERVERIES RÉUNIES

6 place du Pilori
Tél. : 02 40 22 10 05
magasin.guerande@conserveriesreunies.com
www.conserveriesreunies.com

 Ouvert toute l'année, tous les jours 9h-20h.




Boutique de produits du terroir

Magasin de vente directe, plusieurs conserveries familiales se sont unies pour vous faire découvrir les meilleures saveurs de l'océan. Nous proposons un vaste choix de produits de la mer, cuisinés artisanalement, mêlant innovation et qualité. Dégustation gratuite.

LE CAVEAU DU MUSCADET

 2 allée des Cobiers - Tél. : 02 40 24 86 19
caveaudumuscadet@wanadoo.fr
www.caveau-muscadet.fr

 Du 1^{er} janvier au 31 mars et du 1^{er} novembre
au 31 décembre : jeudi, vendredi et samedi :
9h à 19h. Du 1^{er} avril au 30 juin
et du 1^{er} septembre au 30 octobre : du mardi au
samedi : 9h à 19h. Du 1^{er} juillet au 31 août :
du lundi au samedi : 9h à 19h.




Caviste

À Guérande, découvrez les secrets des nombreux vins blancs qui naissent dans le vignoble nantais ! Un rappel également du « temps jadis » quand le vin, aux côtés du sel, faisait la richesse de la cité de Guérande.



MAISON GEORGES LARNICOL

17 rue Saint-Michel - Intra-muros
Tél. : 02 51 16 93 96
contact@larnicol.com
www.larnicol.com

 Toute l'année : tous les jours.
Horaires : nous consulter.



Spécialité locale

Avis aux gourmands et aux gourmets ! Artisan et Artiste du chocolat, Georges Larnicol, Meilleur Ouvrier de France et ses compagnons nous plongent dans un univers unique où se rencontrent incontournables Kouignettes®, chocolats 100% pur beurre de cacao, biscuits aux farines d'origine biologique, macarons sans matières grasses animales et pièces artistiques en chocolat.

TERROIRS & GOURMANDISES

VINO VINI

1 rue de la Briquerie - Parc d'Activités de Villejames
Tél. : 02 40 45 96 65
vino.vini4@orange.fr
www.vinovini.fr



Toute l'année : du lundi au samedi
9h30 à 12h30 et 14h30 à 19h30.
Dimanche : 10h à 12h30.



Caviste

Cave : 1000 références de vins et spiritueux (850 vins bios, les plus grands domaines français, large gamme de rhums, whiskys, cubis...), soirées œnologiques, privatisation de la cave pour les entreprises et groupes de particuliers.



HERBIGNAC 44410

LES VERGERS DU LITTORAL

Producteur fermier



183 route de Guérande - La Gassun
Tél. : 02 40 88 88 90
vergers.littoral@wanadoo.fr
www.vergers-du-littoral.com



Du 1^{er} novembre au 31 mars : du mardi au samedi : 8h30 à 12h15 et 14h30 à 18h30 (18h le samedi). Du 1^{er} avril au 31 octobre : du mardi au samedi : 8h30 à 12h15 et 14h30 à 19h (18h30 le samedi). Fermé les dimanches et jours fériés.

Depuis 3 générations, les Vergers du Littoral récoltent une grande diversité de fruits : pommes (23 variétés), poires, kiwis, raisins... et même quelques légumes d'été cultivés sous serres. Boutique de produits locaux : produits laitiers, viandes, boissons, épicerie, boulangerie, etc.



LA BAULE-ESCOUBLAC 44500

BISCUITERIE LA TRINITAINE

Spécialité locale

36 avenue des Ibis
Tél. : 02 40 11 16 24
contact@saveurs-de-bretagne.com
www.latrinitaine.com



Du 1^{er} février au 31 octobre :
tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h.



Biscuiterie bretonne fondée en 1955. Galettes bretonnes, palets bretons, quatre-quart, madeleines, assortiments, boîtes de biscuits, produits régionaux, liqueurs, terrines, sels, confiseries, caramels au beurre salé, salidou. Place du Marché. Dégustation gratuite.



CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE

Boutique de produits du terroir

112 avenue du général de Gaulle
Tél. : 02 40 88 77 67
contact@labelleiloise.fr
www.labelleiloise.fr



Toute l'année : tous les jours.
Horaires : informations disponibles
sur notre site internet.



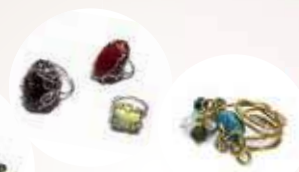
Votre magasin Conserverie la belle-iloise de La Baule vous invite à venir découvrir ses conserves gastronomiques de poissons. Chaque jour, une dégustation vous est offerte en magasin.



MEIREA

Renfilage de colliers, réparation
et transformation de vos bijoux.

Spécialiste de minéraux et pierre de lithothérapie




Bijoux
& création

15 rue de Saillé • 44350 Guérande • intra-muros • Tél. : 02 51 76 57 11 • 07 80 09 00 39 • meire@hotmail.fr • www.meire-brazil.com

LA TARTE BAULOISE

Ô monde des saveurs
33 avenue Lajarrige - La Baule-Escoubac
Le jardin de mon grand-père
136 bis avenue de Mazy - Pornichet
contact@latartebauloise.fr
www.latartebauloise.fr

 Horaires selon ouverture des deux points de vente cités ci-dessus



Fabriquée de façon artisanale, la tarte bauloise est composée d'ingrédients naturels. À base de pommes et de caramel au sel de Guérande, elle vous séduira par sa gourmandise. Découvrez les délicieux sablés de la Tarte Bauloise noisette/cannelle ou à la vanille.

Spécialité locale

LA TURBALLE 44420

COMPTOIR DE LA MER

2 quai Saint-Jacques
Tél. : 02 40 62 80 05
www.comptoirdelamer.fr/magasins/la-turballe
 Ouvert toute l'année, du lundi au samedi.



Boutique de produits du terroir

Retrouvez un large choix de vêtements marins, de décoration marine, d'articles de pêche ainsi que de produits locaux et régionaux...

CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE

23 quai Saint-Paul
Tél. : 02 40 23 07 03
contact@labelleiloise.fr
www.labelleiloise.fr
 Toute l'année : tous les jours.
Horaires : informations disponibles sur notre site internet.




Boutique de produits du terroir

Votre magasin Conserverie la belle-iloise de La Turballe vous invite à venir découvrir ses conserves gastronomiques de poissons. Chaque jour, une dégustation vous est offerte en magasin.

LA TURBULENTE



10 place du Marché
Tél. : 06 45 50 35 86
bernierelec@gmail.com
 Ouvert toute l'année, mercredi et samedi de 9h30 à 13h.
Juillet et août : du mardi au samedi 10h-12h / 16h-18h.
Visite le mardi et jeudi de 10h à 12h.



Producteur de bières biologiques, Marco vous propose de découvrir sa gamme brassée à la main (au fourquet). Visite de la brasserie et dégustation gratuite.

Spécialité locale



MODE PÊCHE NAUTISME DÉCO

TOUT L'UNIVERS DE LA MER

COMPTOIR DE LA MER

LA TURBALLE
2 Quai Saint Jacques
02 40 62 80 05

COMPTOIR DES GOURMETS
par
COMPTOIR DE LA MER

A.V. ENCRE BLEUE - © Saint-James - iStock - Pixabay

LE CROISIC 44490

BISCUITERIE LA TRINITAINE

3 quai du Port Ciguet - 14 quai de la Petite Chambre
Tél. : 02 40 23 06 05 - 02 40 23 29 58

contact@saveursdebretagne.com

www.latrinitaine.com

 Ouvert du 1^{er} février au 31 octobre, tous les jours 10h-13h / 15h-19h.



Spécialité locale

Biscuiterie bretonne fondée en 1955. Galettes bretonnes, palets bretons, quatre-quart, madeleines, assortiments, boîte de biscuits, produits régionaux, liqueurs, terrines, sels, confiserie, caramels au beurre salé, salidou. Place du Marché. Dégustation gratuite.




LE POULIGUEN 44510

BISCUITERIE BRETONNE

2 boulevard de l'Atlantique
Tél. : 02 40 42 95 12

biscuiteriebrettonnelaboutique@orange.fr

www.biscuiterie-bretonne-la-boutique.fr

 Fermé du 13 au 27 janvier.

Toute l'année hors juillet et août :

tous les jours : 9h30 à 19h.

Juillet et août : tous les jours : 9h30 à 19h30.



Spécialité locale

Nous vous accueillons avec le sourire et une très large gamme de produits de la Presqu'île : palets bretons, galettes fines, caramels à la fleur de sel de Guérande, mais aussi d'autres spécialités régionales, vaisselle bretonne...




CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE

23 quai Jules Sandeau
Tél. : 02 40 66 97 89

contact@labelleiloise.fr

www.labelleiloise.fr

 Toute l'année : tous les jours.
Horaires : informations disponibles sur notre site internet.



Boutique de produits du terroir

Votre magasin Conserverie la belle-iloise du Pouliguen vous invite à venir découvrir ses conserves gastronomiques de poissons. Chaque jour, une dégustation vous est offerte en magasin.

LE GARAGE À VINS

20 boulevard de l'Atlantique
Tél. : 02 40 70 49 85

legarageavins@gmail.com

www.legarageavins.com

 Toute l'année.

Du lundi au vendredi : 10h à 13h et 16h à 17h30.

Samedi : 10h à 13h et 15h à 19h30.

Dimanche : 10h à 13h, sauf juillet-août : 17h à 19h30.



Caviste

Cave alternative ne vendant que des vins bios et naturels. Soirées dégustations à thème tous les mois. Parking gratuit.



LE PLAISIR DIT VIN

24 rue du Général Leclerc - Tél. : 06 62 85 37 83

leplaisirditvin@gmail.com

www.le-plaisir-dit-vin.fr

 Toute l'année.

Mardi et jeudi : 9h30 à 12h30 et 16h à 19h.

Vendredi et samedi : 9h30 à 13h et 16h à 19h30.

Dimanche : 10h à 13h.

Juillet et Août, tous les jours 9h30-13h et 16h-20h



Caviste

Le plaisir dit vin : plaisir de déguster, plaisir de partager, plaisir d'offrir. Le vin, c'est ma passion. Venez la partager avec moi au fil de mes petites et grandes découvertes et des histoires de nos viticulteurs. Il y en aura pour tous les goûts et toutes les bourses.



MESQUER-QUIMIAC 44420

DIDIER DAVID - ELEVEUR PORC PLEIN AIR

Producteur fermier



Sur le marché
Tél. : 02 41 92 70 45 - 06 10 77 29 42
didier.david44@free.fr
www.cochonpleinair.com



Toute l'année, présent sur les marchés.



Vente directe. Porcs nés, élevés en plein air, transformés à la Jaunaie. Paniers, commande personnalisable. Pour vos fêtes ou soirées : porcelet de 10/30 kg à farcir ou en méchoui. Présent sur vos marchés à l'année : La Turballe, Piriac-sur-mer, Quimiac. En juillet et août : Mesquer.

LA ROUTE DES TERROIRS

Boutique de produits du terroir

35 avenue de Bretagne
Tél. : 02 40 91 96 52
guillot.olivier44@orange.fr



Du 1^{er} janvier au 30 juin
et du 1^{er} octobre au 31 décembre : du mercredi
au dimanche : 9h à 13h et 16h30 à 20h30.
Du 1^{er} juillet au 30 septembre :
tous les jours : 9h à 13h et 16h30 à 21h.



Produits locaux et bios, sel de Guérande, conserves de la mer, biscuits bretons, cidres, bières, chouchen, cave de vigneron indépendants, vaisselles bretonnes, pain bio et aussi sangria d'Espagne et huile d'olive de Crète.

LES PIGEONS DE MESQUER

Producteur fermier

600 route de Campzillon
Tél. : 02 40 70 99 23
06 23 87 47 23

pigeonsdemesquer@orange.fr



Toute l'année :
mardi, jeudi, vendredi, samedi : 10h30 à 13h00.
Mardi : 15h à 18h.



Vente de pigeons frais ou en bocaux (rillettes, cuisses, tajines...). Les pigeons sont élevés en plein air de façon artisanale par la famille Anézo. Visite de l'exploitation sur réservation pendant les vacances scolaires les vendredis et samedis à 11h.



L'OSTRÉA

Spécialité locale

880 route de la Bôle de Merquel - Kercabellac
Tél. : 02 40 42 63 85 - 06 60 99 56 09

fabricecariou@gmail.com



Du 1^{er} février au 31 mars :
samedi et dimanche.
Du 1^{er} avril au 31 décembre :
du mardi au dimanche.
Vacances scolaires : tous les jours.



Installé depuis 30 ans, l'Ostréa est une affaire familiale qui élève, dans le cadre enchanteur du site de Kercabellac, huîtres, moules, palourdes, coques et bigorneaux : les délices de l'océan.

MAISON ALAIRE - OSTRÉICULTEUR

Spécialité locale

Rue du Port - Kercabellac
Tél. : 02 40 42 53 52



Ouvert tous les jours : 9h-12h / 14h-18h30.
Samedi 9h-12h30 / 14h-15h30.
Dimanche 9h-12h30.
Janvier février : fermeture 17h.
Juillet août fermeture 12h30-19h30.



Vente directe producteur : huîtres, moules, coquillages et crustacés.



TERROIRS & GOURMANDISES


PÉNESTIN 56760

LA BOUTIQUE DES PRODUCTEURS

18 rue de l'Église - Tél. : 02 99 90 41 79

vigneron@tourlaudiere.com

www.boutique-producteurs-penestin.com

 Toute l'année : dimanche :
9h à 13h et 15h à 19h.

Ouvert tous les jours pendant
les vacances scolaires. Du 1^{er} juillet au 31 août :
tous les jours : 9h à 13h et 15h à 19h.



Caviste

Dans notre boutique, venez déguster : les Muscadets du domaine de la Tourlaudiere, les vins de cépages de l'IGP Val de Loire, les bordeaux, rouge, blanc et rosé du domaine de la Vrille tête, et les produits du Verger de la Rouérie, cidres, Poiré, Pommeau, jus de pomme.



LES GÂTEAUX DE DENIS

276 route de Kerlieux

Tél. : 06 76 08 15 12

dieudony@yahoo.fr



Spécialité locale

Fabrication artisanale de viennoiseries, tartes, gâteaux, spécialités régionales et produits sans gluten. Vente le vendredi et dimanche sur le marché de Saint-Nazaire. Vente sur commande à l'atelier du jeudi au dimanche.


SARL DU CASTILLY - VENTE À LA FERME

Le Haut Pénestin - Impasse du Castilly

Tél. : 02 99 90 45 80 - 06 87 46 67 58

andre.boeffard@orange.fr

www.saveursducastilly.fr

 Toute l'année : du mardi au samedi :
9h à 12h30 (+ mercredi et vendredi :
14h30 à 18h en juillet et août).
Samedi : 14h à 18h.



Producteur fermier

Viande de bœufs et veaux salers élevés en agriculture raisonnée. Transformation de porcs élevés sur paille dans notre laboratoire et charcuterie à l'ancienne. Ventes sous les halles du marché de La Baule « Les Saveurs du Castilly ».




SAINT-LYPHARD 44410

LA CHAUMIÈRE DES SAVEURS ET DE L'ARTISANAT

Kerhinet - Tél. : 02 40 61 95 53

saveurs.artisanat@gmail.com

saveursartisanat.wixsite.com/chaumiere

 Du 1^{er} mars au 30 juin : du mardi au samedi :
10h30-12h30 / 14h30-18h30.
Dimanche : 14h30 à 18h30.

Du 1^{er} juillet au 31 août : tous les jours :
10h à 19h. Du 1^{er} septembre au 30 novembre :
du mardi au samedi : 10h30-12h30 / 14h30-18h30.
Dimanches et jours fériés : De 14h30 à 18h30.



Boutique de produits du terroir

Artisans et producteurs installés sur le Parc Naturel Régional, et ardents défenseurs du « Made in Brière ». Dans la chaumière de Kerhinet, retrouvez : à boire, à manger, à décorer, à porter et surtout à découvrir... 100% Brière ! En saison : démonstrations.



SAINT-MOLF 44350

LA FERME DES ÎLES MORICE

Ferme de L'isle de la Croix - Kerhudal

Tél. : 06 75 49 66 14 - 06 07 04 02 38

lafermedesilesmorice@gmail.com



Producteur fermier

Élevage des veaux à l'ancienne : élevés sous la mère, sans complément alimentaire, sur paille et en musique pour leur bien-être. Retrouvez leur viande aux boucheries du Leclerc (Saint-Nazaire, Herbignac) et d'Intermarché (Le Pouliguen). Vente en direct sur RDV.

LES LOCATIONS DE SALLES



©Adobe Stock

LES LOCATIONS DE SALLES

GUÉRANDE 44350

SALLE AUX GÎTES LES COLOMBES

Ville Blanche - Route de Bréhadour
Tél. : 02 40 62 04 04
domainedescolombes@gmail.com
www.gites-guerande.com
📅 Toute l'année



Venez organiser votre grand événement dans le cadre authentique et convivial d'une ferme rénovée du XVIII^e siècle à 4 km de Guérande. Pour un mariage, une réception, un anniversaire, un baptême, un séminaire, ce lieu saura vous charmer par son côté rustique et chaleureux.



LA BAULE-ESCOUBLAC 44500

LE M

22-24 place du Maréchal Leclerc
Tél. : 02 40 23 14 14 - 06 84 85 21 24
commercial@mlabaule.com
www.mlabaule.com
📅 Toute l'année



Notre restaurant dispose d'une salle privative de 60 personnes max pour vous accueillir dans un cadre unique et cosy. Ce lieu équipé et modulable permet l'organisation de journées de travail, cocktails dînatoires et autres types d'événements. Prestations sur demande.



MANOIR DE KEROUGAS



Recevoir au Manoir de Kerougas, c'est avoir l'impression de recevoir chez soi...



📍 Bruno LEVESQUE 44410 ASSÉRAC

☎ 02 40 01 71 10 🌐 manoirdekerougas.fr

✉ manoirdekerougas@wanadoo.fr

Armorlux

GUÉRANDE

Z.A. Villejames
9, place Kerhillier

NANTES

12, rue de la Barillerie

© M. SANDINHA

www.armorlux.com





OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL LA BAULE - PRESQU'ÎLE DE GUÉRENDE

Nos bureaux permanents :

GUÉRENDE

1 place du Marché au Bois - 44350 Guérande
02 40 24 96 71
guerande@labaule-guerande.com

LA TURBALLE

Place Charles de Gaulle - 44420 La Turballe
02 40 23 39 87
laturballe@labaule-guerande.com

PÉNESTIN

Allée du Grand Pré - 56760 Pénestin
02 99 90 37 74
penestin@labaule-guerande.com

BRIÈRE

Village de Kerhinet - 44410 Saint-Lyphard
02 40 66 85 01
briere@labaule-guerande.com

LE POULIGUEN

Quai du Cth l'Herminier - 44510 Le Pouliguen
02 40 42 31 05
lepouliguen@labaule-guerande.com

PIRIAC-SUR-MER

7 rue des Cap-Horniers - 44420 Piriac-sur-Mer
02 40 23 51 42
piriac@labaule-guerande.com

LA BAULE

8 place de la Victoire - 44500 La Baule
02 40 24 34 44
labaule@labaule-guerande.com

MESQUER-QUIMIAC

Place de l'Orée du Bois - 44420 Mesquer
02 40 42 64 37
mesquer-quimiac@labaule-guerande.com

SAINTE-LYPHARD

Place de l'Église - 44410 Saint-Lyphard
02 40 91 41 34
sainte-lyphard@labaule-guerande.com

Nos bureaux saisonniers :

ASSÉRAC

Bureau mobile sur les plages de Pen Bé, Pont-Mahé et place du Marché, avec ODETE (Office DE Tourisme Embarqué)
asserac@labaule-guerande.com

SAINTE-MOLF

Bureau dans les locaux de la mairie,
1 rue des Epis
sainte-molf@labaule-guerande.com

www.labaule-guerande.com



Offices de tourisme partenaires :

BATZ-SUR-MER

25 rue de la Plage - 44740 Batz-sur-Mer
02 40 23 92 36
office.tourisme@mairie-batzsurmer.fr

PONT-CHÂTEAU

3 rue du Châtelier - 44160 Pont-Château
02 40 88 00 87
otsi@cc-paysdepontchateau.fr

SAINTE-GILDAS-DES-BOIS

17 rue des Forges - 44530 Saint-Gildas-Des-Bois
02 40 01 40 10
otsi@cc-paysdepontchateau.fr

LA ROCHE-BERNARD

14 rue du Dr Cornudet - 56130 La Roche-Bernard
02 99 90 67 98
tourisme.larochebernard@arcsudbretagne.fr

PORNICHET

3 boulevard de la République - 44380 Pornichet
02 40 61 33 33
info@pornichet.fr

SAINTE-NAZAIRE

Bd de la Légion d'Honneur - base sous-marine
44600 Sainte-Nazaire - 02 40 22 40 65
contact@sainte-nazaire-tourisme.com

LE CROISIC

6 rue du Pilori - 44490 Le Croisic
02 40 23 00 70
officedetourisme@lecroisic.fr

SAINTE-ANDRÉ-DES-EAUX

26 place de l'Église - 44117 Sainte-André-Des-Eaux
02 40 91 53 53
contact-standre@sainte-nazaire-tourisme.com

SAVENAY

5, place Guépin - 44260 Savenay
02 28 01 60 16
contact@estuairesillontourisme.fr