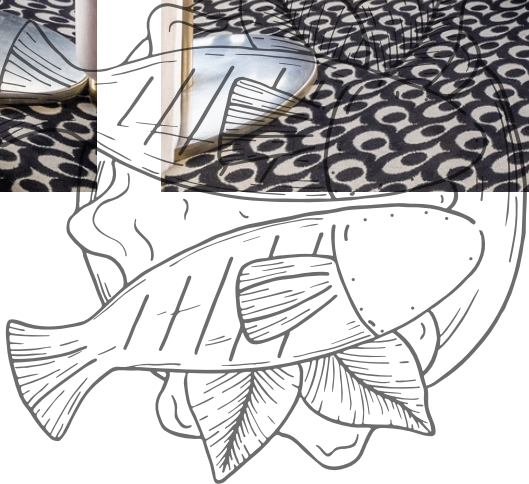


# PÉCHÉ GOURMAND

INITIEZ VOS PAPILLES À  
LA GASTRONOMIE



## ADRESSES AUTHENTIQUES ET SAVOUREUSES

Dinard, un festin pour les papilles avec ses adresses gourmandes, offre une cuisine bretonne authentique. Découvrez les délices locaux dans ses restaurants aux cartes variées et parcourez ses marchés animés regorgeant de produits bretons savoureux.

DINARD • LANCIEUX • LA RICHARDAIS • PLEURTUIT  
LE MINIHC-SUR-RANCE • SAINT-BRIAC-SUR-MER • SAINT-LUNAIRES • TRÉMÉREUC

[dinardemeraudetourisme.com](http://dinardemeraudetourisme.com)



## SAVEURS BRETONNES

**DINARD CÔTE D'ÉMERAUDE TOURISME :  
VOUS PRÉSENTE SES ADRESSES GOURMANDES !**

*L'étoilé*

### LE POURQUOI PAS

Le Chef Julien HENNOTE offre une cuisine inventive et locale, distinguée par 2 toques Gault & Millau et 1 étoile au Guide Michelin. Une cuisine de saison, authentique, tournée vers la Côte d'Émeraude et ses ressources locales.

Au printemps, le restaurant proposera de profiter du petit-déjeuner de l'hôtel avec 4 formules : « Healthy », le plus diététique ; Lord Hamilton, le plus « british » ; Sportif, le plus complet ; ou Gourmand & breton, le plus typique.

Autre nouveauté : le menu "Autour du homard", décliné autour du crustacé breton star, sera disponible au déjeuner et au dîner à quelques dates seulement : 4 et 5 mai ; 1er et 2 juin ; 13 et 14 juillet ; 17 et 18 août ; 31 août et 1er septembre. À vos agendas !



#### EN SAVOIR PLUS



Le restaurant soutient l'organisation Ethic Ocean et contribue à la préservation des océans et de leurs ressources.

 DINARD

*Saveurs iodées*

### LE PIC À BULOT

Situé au cœur du quartier de Saint-Enogat à Dinard, ce concept atypique de Restaurant-Poissonnerie vous accueille toute l'année dans un cadre marin chaleureux.

 DINARD

#### EN SAVOIR PLUS



#### EN SAVOIR PLUS

### ATELIER MORISSEAU

Transportés à travers le regard de nos producteurs, pêcheurs passionnés, nos clients vivent une immersion dans l'univers marin, pleine d'authenticité, de sens et de transparence. Vous serez guidés pour découvrir notre sélection de saison et vivre une expérience dans l'assiette haut de gamme.

 DINARD





## SAVEURS BRETONNES

**DINARD CÔTE D'ÉmeraUDE TOURISME :  
VOUS PRÉSENTE SES ADRESSES GOURMANDES !**

### les incontournables

#### LE MARÉGRAPHE

Le Marégraphe est une crêperie contemporaine qui met en avant les produits locaux et de saison. Son + : la cave à cidre et ses plus de 40 références de cidres artisanaux bretons, normands et basques.

**Le + : belle terrasse plein sud et ombragée pour l'été !**

 DINARD

**EN SAVOIR PLUS**



©Alexandre Lamoureux

#### L'ÉCLUSE

Stéphane LESAGE a repris le Café Rouge : nouveau Chef, nouveau décor et nouveau nom, l'établissement s'appelle désormais l'Écluse. La carte fait toujours la part belle aux fruits de mer et aux poissons, pour le plus grand plaisir des gourmets.

 DINARD

**EN SAVOIR PLUS**

#### LA VALLÉE

Le restaurant s'est refait une beauté en 2022 : nouvelle terrasse avec sa vue sur la cale de la Vallée, nouvelle carte réalisée en collaboration avec le chef étoilé Christian Le Squer, nouvelle star de restaurant... De quoi en prendre plein les yeux et les papilles.

 DINARD

**EN SAVOIR PLUS**



#### OMBELLE

Ludivine et Alexandre, un duo de passionnés, vous accueillent dans un nouveau cadre : l'ancien Café Anglais de Dinard, face au Casino. Toujours le même crédo : une cuisine de bistrot fraîche, de saison et végétale.

 DINARD

**EN SAVOIR PLUS**



#### AU BOUCHON BRETON

Depuis juin 2021, c'est le chef Simon LETEMPLIER et son équipe qui vous accueillent dans ce cadre bistro-moderne pour une cuisine de marché, à la découverte des produits de notre terroir.

 DINARD

**EN SAVOIR PLUS**





## SAVEURS BRETONNES

**DINARD CÔTE D'ÉMERAUDE TOURISME :  
VOUS PRÉSENTE SES ADRESSES GOURMANDES !**

### Buvette bistronomique Bruncher

#### RITOURNELLE

Cette belle adresse, à l'entrée du Parc de Port Breton, est à la fois un bar à vin, salon de thé et restaurant.

Benjamin Joinville et Miléna Cugny, sommeliers passionnés, mettent à l'honneur les producteurs locaux et des vins soigneusement sélectionnés, pour un accord mets/vin incontestable. Élue "Meilleure buvette 2023" par Fooding.

 DINARD

**EN SAVOIR PLUS**

#### LE NESSAY

Sur la presqu'île du Nessay, le restaurant vous invite à sa table. La carte est signée par le Chef Thomas Estrader, qui propose une cuisine gastronomique, raffinée et élégante en travaillant des produits locaux, frais et de saison.

 SAINT-BRIAC-SUR-MER

**EN SAVOIR PLUS**



### Autour de Dinard

#### KALYPSO

Si le restaurant se décrit modestement comme une "cabane (presque !) les pieds dans l'eau", sa cuisine éblouira vos papilles avec une mise à l'honneur des poissons et fruits de mer, dans le respect d'une pêche durable : tarama maison, langoustines du Guilvinec, tacos de poulpe et sa mayonnaise épicée, bulots... La cabane vous accueille toute la journée, du petit-déjeuner à l'apéritif.

 LANCIEUX



**EN SAVOIR PLUS**

#### LE BISTROT DE LA HOULE

Ceviche de poisson, tartare de poisson et de bœuf, poisson du jour, Saint-Jacques, wok végétarien, thon mi-cuit, moules à l'agrumes japonais... Une véritable fusion entre produits locaux et saveurs exotiques. Une cuisine saine, goûteuse, originale, qui invite au voyage.

 SAINT-BRIAC-SUR-MER



**EN SAVOIR PLUS**

#### LE P'TIT BAIGNEUR

Depuis mai 2023, le Chef Damien NEGRERIE propose une cuisine raffinée et gourmande, respectueuse des saisons et des circuits courts. Après avoir fait ses armes chez plusieurs restaurateurs dinardais, il laisse aujourd'hui éclater sa créativité tout en mettant les produits sur le devant de l'assiette.

 SAINT-LUNAIRE



**EN SAVOIR PLUS**





## SAVEURS BRETONNES

### Shopping gourmand

#### LE SAUMONIER

Cet artisan saurisseur est spécialisé dans le fumage de poissons et coquillages selon des méthodes traditionnelles. Tout est fait à la main : filetage, salage, affinage, fumage à la ficelle et tranchage. Pour découvrir toutes les étapes indispensables à un bon poisson fumé, une visite commentée de l'entreprise est organisée pendant les vacances scolaires le jeudi à 17h, gratuite pour les particuliers.

 DINARD

**EN SAVOIR PLUS**

#### MAITRE SARRASIN

Maître Sarrasin vous invite à (re)découvrir le sarrasin, plante délaissée qui revient sur le devant de la scène. Grâce à une sélection soignée de produits locaux, parfois surprenants, laissez-vous tenter par les fameuses galettes tournées à la main, les miels, gomasios, kashas, pâte à tartiner, whiskies, chocolats et autres gourmandises « maison ». De quoi se faire plaisir mais aussi régaler ses proches avec des cadeaux originaux et gourmands. Fort de son succès, il a ouvert une deuxième adresse à Saint-Malo !

 DINARD

**EN SAVOIR PLUS**

#### CHOUCHENN DRAGON ROUGE

Producteur de chouchenn depuis 1960, Chouchenn du Dragon Rouge vous fera découvrir l'histoire de ce "nectar des Dieux". Après la visite de la cave, une dégustation gratuite des différents crus élaborés dans la pure tradition bretonne vous permettra de distinguer toutes les subtilités de cette boisson ancestrale. Un travail récompensé par **une médaille d'or pour le chouchenn Origine au Salon de l'Agriculture 2024.**




 DINARD



**EN SAVOIR PLUS**

#### MAISON GOURMANDES

Les Maisons Gourmandes regroupent trois boulangeries-pâtisseries artisanales :


-  Houle Gourmande à **Saint-Briac-sur-mer**
-  Brise Gourmande à **Dinard/Saint-Enogat**
-  Écume Gourmande à **Saint-Lunaire**

De délicieux pains, viennoiseries, pâtisseries, confitures, tartes, salades, sandwiches revisités entièrement faits maison chaque jour.

**EN SAVOIR PLUS**

### Les marchés

Promenez-vous dans les allées des marchés de la Côte d'Émeraude, au milieu des étals aux couleurs éclatantes et aux parfums envoûtants. Une expérience sensorielle inoubliable pour une immersion totale dans la culture vivante de la région.

-  **DINARD : les mardis, jeudis et samedis**
- SAINT-LUNAIRE : les dimanches
- SAINT-BRIAC-SUR-MER : les vendredis (et lundis en été)
- LANCIEUX : les mardis

