

OUVERT 7 JOURS / 7  
DE 9H À 22H  
SERVICE CONTINU



*La  
Glacière*

SAINT-GUÉNOLÉ

CRÊPERIE - SALADERIE  
POISSONS - FRUITS DE MER  
GLACIER - BAR

## ORIGINE DU LIEU

L'esprit du lieu, voulant probablement réaliser un lien entre le passé proche et le présent, a décidé pour nous.

Notre corps de bâtiment fut, à l'origine, l'annexe d'un hôtel (situé à l'autre bout du pâté de maison, à l'époque bâti les pieds dans l'eau) construit par Napoléon Charpentier en 1885, en plein développement du port et des conserveries de sardines. Il changera de propriétaire avec la fin du siècle, pour devenir pendant 16 ans une conserverie louée au concarnois Alfred Chancerelle. Le bâtiment est plus connu localement sous le nom « Usine Ravilly », du nom du conserveur rennais qui participa à son agrandissement, avant la chute de ses affaires en 1931.

Les mareyeurs Jacob et Le Calvez y installeront ensuite une activité de mareyage qu'ils compléteront en 1948 par une fabrique de pains de glace pour la marée. Le développement important du chalutage hauturier et son impératif besoin de conservation du poisson dans les cales des navires stimulera la famille Jacob-Lanthony qui n'hésitera pas à investir pour accompagner les progrès du port. La tour à glace, « La Glacière », qui compose la partie gauche de notre bâtiment date de 1954. Elle aura été la première usine à glace en écailles (paillettes) de toute la région (brevet danois). Sa production pouvait atteindre 20 tonnes en 24 heures. La tour cessera son activité en 2001.

Une activité de fabrication de glace similaire existe encore aujourd'hui dans une tour située à 150 mètres. L'acheminement de la glace dans les cales des bateaux se fait au moyen de tracteurs, très remarquables sur le port de pêche.



*Au premier plan l'ancienne conserverie Ravilly, avant d'être transformée en fabrication de glace paillettes, qui deviendra par la suite notre restaurant (photo de 1953)*

## NOTRE HISTOIRE

A partir de 1870, date de la création de la première conserverie de sardines à Saint-Guénolé, la population locale a vécu essentiellement de la pêche et de la transformation du poisson. Un siècle plus tard, la mondialisation a entraîné la fin de cette prospérité locale, les grosses conserveries rachetant les petites et délocalisant au Maroc ou au Portugal. Durant la période faste Saint-Guénolé a compté jusqu'à onze conserveries de poissons.

C'est en analysant cette histoire que nous avons créé en 1999 la conserverie de poissons « **Océane Alimentaire** » à Saint-Guénolé, où cette activité avait complètement disparu depuis 1993. Le but étant d'éviter les erreurs d'un passé proche et de redonner du sens à ce savoir-faire. Depuis le début, notre démarche est simple, nous n'utilisons que des ingrédients frais (jamais de congelé), et favorisons le fruit du travail des marins bretons et des producteurs locaux qui n'utilisent pas le traitement chimique.

Soucieux du dynamisme de Saint-Guénolé, c'est en respectant les mêmes valeurs que nous y avons créé la crêperie à emporter « **Les Bigoudènes de Saint Gué** », puis en 2013 le restaurant « **La Glacière** ».

Nous n'avons rien inventé, la simplicité est le fruit d'une longue expérience.



*Au centre l'usine Cassegrain, dans laquelle s'installera Océane Alimentaire en 1999. A gauche le bâtiment de notre restaurant, avant le projet de modernité du port (photo de 1950).*

## APÉRITIFS - DIGOROU-KALON

**Apéritif Poul Briel** ..... 7,50€  
(assiette de 3 rillettes à tartiner : thon blanc germon, maquereau, sardine)

**Apéritif Foie de Lotte** avec toasts et son tartare d'algues Océane \_\_ 11,00€

## POISSONS - PESKED

**Lottes au jambon fumé et à l'algue** ..... 17,00€  
écrasé de pommes de terre, haricots de la mer, carottes, poireaux  
ou chou rouge (selon saison), sauce champignon

**Brochette de merlu** ..... 17,00€  
écrasé de pommes de terre, haricots de la mer, carottes, tomate au four,  
oignon, champignons farcis, sauce cidre

**Lieu jaune** ..... 18,00€  
écrasé de pommes de terre, haricots de la mer, carottes, fenouil  
et sauce beurre blanc

**Bar** ..... 21,00€  
pommes de terre, haricots de la mer, haricots verts, confit de carottes et  
d'oignons et sauce citron basilic

**Sardines grillées** (de fin mai à octobre) ..... 12,00€  
ses frites paysannes maison et leur salade de saison



Les Sardines grillées de Saint-Guérolé

## FRUITS DE MER - BOUED-AOD

**Assiette de langoustines** (500g) - mayonnaise ..... Prix du jour

**Crabe** (araignée ou tourteau suivant les arrivages) ..... 13,00€

**Assiette d'huîtres Prat ar Coum** (6, 9 ou 12) \_\_ 10,00€/14,00€/18,00€

**Soupe de poissons** (croûtons à l'ail, fromage râpé) ..... 8,00€

**Coquilles St Jacques à la bretonne** ..... 12,00€

**Palourdes farcies** ..... 11,00€

**Plateau de fruits de mer** (sur réservation) ..... 33,00€/ pers



## NOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER

est composé de :  
(selon arrivages)

langoustines, crabe, huîtres,  
bigorneaux, palourdes,  
pinces de crabe, moules,  
étrilles, praires, bulôts



## SALADES COMPOSÉES - SALADENNOÙ

<b>Salade Scoëdec</b>	12,00€
Sardines marinées, roulés de blé noir aux rillettes de sardine, tomates, pommes de terre, carottes, échalotes, baies roses	
<b>Salade Beg an Dorchen</b>	12,00€
Salade végétarienne aux légumes de saison et tofu	
<b>Salade Keradennec</b>	12,00€
Toasts chèvre chaud au miel, jambon cru et jambon fumé, pommes, noix	
<b>Salade Kerbezec</b>	12,00€
Merlu, œuf mollet, tomates séchées, blinis de tartare océane, carottes	
<b>Salade Tréoultré</b>	12,00€
Thon blanc germon, pommes de terre, tomates, œufs, haricots de la mer	
<b>Salade Viben</b>	12,00€
Maquereaux marinés, rillettes de maquereaux, concombres, pommes de terre, tomates, oignons, carottes	
<b>Salade Locarec</b>	13,00€
Calmar, mélange de carottes oignons et chorizo confits, tomates pommes de terre	
<b>Salade Nonna</b>	13,00€
Lieu jaune et maquereau fumés, tomates, champignons, carottes, pommes de terre	
<b>Salade Pellennic</b>	13,00€
Langoustines, makis de blé noir au crabe, pommes de terre, champignons, carottes, tomates, pommes	



La Salade Scoëdec

## GALETTES DE BLÉ NOIR - KRAMPOUEZH-DU

Nos galettes de Blé Noir sont sans gluten et biologiques

<b>Sarrasin beurre</b>	2,40€
<b>Sarrasin jambon</b>	3,90€
<b>Sarrasin fromage</b> (comté)	3,80€
<b>Sarrasin œuf</b> (miroir ou brouillé)	3,80€
<b>Sarrasin jambon fromage</b>	5,00€
<b>Sarrasin jambon œuf</b>	5,00€
<b>Sarrasin œuf fromage</b>	4,90€
<b>Sarrasin complète jambon œuf fromage</b>	6,10€
<b>Sarrasin saucisse</b> (chipolata)	4,60€
<b>Sarrasin saucisse fromage</b>	5,70€
<b>Sarrasin complète saucisse œuf fromage</b>	6,80€
<b>Sarrasin andouille</b>	4,60€
<b>Sarrasin andouille fromage</b>	5,70€
<b>Sarrasin complète andouille œuf fromage</b>	6,80€
<b>Sarrasin rillettes de sardine ou maquereau</b>	4,60€
<b>Sarrasin champignons</b>	5,20€
<b>Sarrasin chèvre, confiture de figue</b>	6,50€
<b>Sarrasin chèvre, miel, cerneaux de noix</b>	6,90€
<b>Sarrasin langoustines ou Saint-Jacques</b>	9,00€
<b>Bol de salade verte</b>	1,50€
<b>Bol de salade crudités</b>	2,50€



La Blé noir chèvre miel cerneaux de noix

## CRÊPES DE FROMENT - KRAMPOUEZH

Froment beurre	2,40€
Galette épaisse de froment beurre	3,40€
Froment beurre-sucre	2,90€
Galette épaisse de froment beurre-sucre	3,90€
Froment chocolat	3,90€
Galette épaisse de froment chocolat	4,90€
Froment banane chocolat	5,00€
Froment chocolat-coco	5,00€
Froment amandes chocolat	5,00€
Froment pommes	3,90€
Froment caramel au beurre salé	3,90€
Galette épaisse de froment caramel au beurre salé	4,90€
Froment pommes - caramel au beurre salé	5,60€
Froment confiture (fraise, framboise, mûre, orange, abricot, figue)	3,70€
Froment crème de châtaignes	4,20€
Froment miel	3,80€
Froment citron	3,60€
Froment fraise (fraises fraîches, chantilly, boule de sorbet fraise)	6,00€
Froment pommes flambées au lambig	7,50€

Supplément chantilly maison	1,00€
Supplément boule de glace (parfum au choix)	2,00€

## KOUIGN

Spécialité Bigoudène : pâte à crêpe de froment levée à la levure de boulanger

Kouign beurre	2,80€
Kouign beurre-sucre	3,30€
Kouign aux pommes	4,40€
Kouign chocolat	4,40€
Kouign caramel au beurre salé	4,40€
Kouign confiture (fraise, framboise, mûre, orange, abricot, figue)	4,40€
Kouign aux pommes - caramel au beurre salé	5,40€

## DESSERTS MAISON - DIBEN PREDOU

Coupe de fruits frais (aux fruits du jour)	7,00€
Fromage frais et son crumble de blé noir (aux fruits du jour)	7,00€
Intensément chocolat	7,50€
fondant chocolat, mousse au chocolat, boule de glace stracciatella	
Nougat glacé et son coulis de fraises	7,50€
Assortiment de desserts maison	8,50€
gâteau breton, boule de glace, minis kouign chocolat et pomme, fruits frais, et sa mignardise surprise	
La Bigoudène glacée	8,50€
chocolat/vanille ou fraise/citron, meringue, chantilly	



La Bigoudène glacée



Le Nougat glacé

## FORMULE PETIT-DÉJEUNER

Tous les jours de 9h à 12h

- 2 crêpes de froment nature et fraîches -
- 2 minis kouign -
- Pain frais bio -
- Un café, un thé ou un chocolat chaud -
- Beurre & confitures -
- Un verre de jus d'orange -

8,50 €

## GLACES - SKORNOÛ

**Sorbets :** Fraise, Citron, Citron-Spiruline, Pomme, Mandarine

**Glaces :** Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Blé noir, Stracciatella (vanille copeaux de chocolat), Noisette, Pistache, Pommes flambées Lambig, Banane, Menthe

*Découvrez également notre parfum du moment (selon saison)*

**1 boule - 2,00€    2 boules - 3,50€    3 boules - 4,50€**

Supplément chantilly maison : 1,00€



Avec la volonté de produire de véritables glaces maison, notre équipe a bénéficié de deux semaines de formation auprès de Gerard Taurin, Meilleur Ouvrier de France glacier (année 2000). Depuis nous élaborons nous-mêmes nos glaces à partir de véritables fruits, en privilégiant les ingrédients locaux.

Nos glaces sont également disponibles à emporter en cornets (faits maison avec de la farine de froment), ainsi qu'en petits pots (en pulpe de canne à sucre, compostable). Pour les déguster à la maison, vous retrouverez nos glaces en pots de 500g à la crêperie à emporter « Les Bigoudènes de St-Gué ».

## COUPES GLACÉES

**Fraise Melba** ..... 7,50€  
Glace vanille et sorbet fraise, coulis de fraise, fraises fraîches, amandes grillées, chantilly

**La Printanière** ..... 7,50€  
Sorbet fraise, sorbet citron, sorbet mandarine, coulis de fraise, morceaux de fruits frais, amandes grillées, chantilly

**La Glacière** ..... 7,50€  
Glace blé noir, glace pommes flambées lambig, glace caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé, chantilly, croustis de blé noir

**Dame Blanche** ..... 7,50€  
Glace vanille, glace chocolat, glace stracciatella, sauce chocolat, copeaux de chocolat blanc, amandes grillées, chantilly

**Café ou Chocolat Liégeois** ..... 7,50€  
Glace café ou chocolat, glace vanille, ice coffee ou ice chocolat, sauce café ou chocolat, amandes grillées, chantilly

**Banana Split** ..... 7,50€  
Glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, sauce chocolat, banane fraîche, amandes grillées, chantilly

**Pomme Caraïbes** ..... 7,50€  
Sorbet pomme, sorbet mandarine, glace banane, coulis de fruit, morceaux de fruits frais, amandes grillées, chantilly



## BOISSONS SANS ALCOOL

### BOISSONS SANS ALCOOL

**Jus de fruits bio** \_\_\_\_\_ 3,00€  
*orange, pamplemousse, raisin, ananas, multi-fruits, tomate, abricot et ACE (carotte - orange - citron)*

**Sirop bio à l'eau** \_\_\_\_\_ 2,00€  
*grenadine, menthe, pamplemousse, fruits de la passion, citron, violette, rose, pomme, fraise, cassis, pêche, kiwi*

**Limonade** \_\_\_\_\_ 2,00€

**Diabolo** (*sirop avec limonade*) \_\_\_\_\_ 2,50€

**Vittel** (25cl) **sirop bio** \_\_\_\_\_ 2,60€

**Perrier** (33cl) \_\_\_\_\_ 2,60€

**Breizh Cola** (33cl) \_\_\_\_\_ 3,00€

**Breizh Cola Zero** (33cl), **Breizh tea** (33cl),

**Fanta** (33cl), **Oasis** (33cl), **Orangina** (25cl),

**Schweppes** (25cl) (*tonic ou agrum*)

### JUS DE POMME

**Jus de pomme fermier :**

**Melenig** - bio (25cl) \_\_\_\_\_ 3,00€

**Melenig** - bio (1L) \_\_\_\_\_ 7,80€

### COCKTAIL SANS ALCOOL

**Retour de Plage** \_\_\_\_\_ 4,80€  
*grenadine, jus d'ananas, jus d'orange, crème*

**Cocolada** \_\_\_\_\_ 4,80€  
*jus d'ananas, coco, vanille, crème*

**Lumière Rouge** \_\_\_\_\_ 4,80€  
*jus d'ananas, d'orange et de citron, fraises fraîches*

### CAFÉS ET CHOCOLATS

**Espresso** ou **café allongé** bio \_\_\_\_\_ 1,50€

**Double espresso** bio \_\_\_\_\_ 2,60€

**Café crème** bio \_\_\_\_\_ 2,20€

**Décaféiné** bio \_\_\_\_\_ 1,50€

**Café viennois** \_\_\_\_\_ 3,30€

**Cappuccino** bio \_\_\_\_\_ 3,00€

**Chocolat chaud** bio \_\_\_\_\_ 3,00€

**Chocolat viennois** \_\_\_\_\_ 3,50€

### THÉS BIO

**Théière 2 tasses** (1 personne) \_\_\_\_\_ 3,00 €

**Thé vert nature** : Bherjan

**Thé vert aromatisé** :  
Menthe ou Citron  
Romance Indienne : Mangue - Pêche

**Thé noir nature** : Gaia Bari

**Thé noir aromatisé** :  
Earl Grey : Bergamote  
Jolie Maman : Fraise - Lotus - Litchi

**Rooibos** (*sans théine*) : Fruits rouges

**Tisane** : Digestion

### EAUX

**Vittel** \_\_\_\_\_ 2,30€ (25cl)

**Plancoët** \_\_\_\_\_ 3,00€ (50cl) \_\_\_\_\_ 4,40€ (1L)

**Plancoët bulles** \_\_\_\_\_ 3,10€ (50cl) \_\_\_\_\_ 4,50€ (1L)

## HAPPY HOUR DE 18H À 19H

*tous les jours*

**Cocktail alcoolisé : 4€**  
**Cocktail sans alcool : 3€**

## BOISSONS AVEC ALCOOL

### APÉRITIFS

**Kir** ou **Kir Breton** (15cl) \_\_\_\_\_ 3,00€  
*Cassis, Mûre ou Pêche*

**Chouchen** ou **Pommeau** (7cl) \_\_\_\_\_ 3,50€

**Martini** (*blanc ou rouge*) **Suze** (7cl) \_\_\_\_\_ 3,50€

**Ricard** (2cl) \_\_\_\_\_ 2,50€

**Whisky** ou **Vodka** ou **Gin** (5cl) \_\_\_\_\_ 5,50€

**Whisky** ou **Rhum Supérieur** (5cl) \_\_\_\_\_ 8,00€

**Coupe de champagne** (10cl) \_\_\_\_\_ 8,00€

### COCKTAILS ALCOOLISÉS

**Mojito** \_\_\_\_\_ 6,50€  
*rhum blanc, menthe fraîche, sucre de canne, perrier, citron vert*

**Piña Colada** \_\_\_\_\_ 6,50€  
*rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco*

**Ti'punch** \_\_\_\_\_ 6,50€  
*rhum blanc agricole, citron vert, sucre de canne*

**Caipirinha** \_\_\_\_\_ 6,50€  
*cachaça, citron vert, sucre de canne*

**Cosmopolitain** \_\_\_\_\_ 6,50€  
*vodka, cointreau, jus de cranberry, jus de citron*

**Aperol Spritz** \_\_\_\_\_ 6,50€  
*prosecco, aperol, eau gazeuse*

**Peach on the beach** \_\_\_\_\_ 7,50€  
*vodka, crème de pêche et mûre, jus de cranberry et d'ananas*

**Long Island Iced Tea** \_\_\_\_\_ 8,00€  
*vodka, gin, rhum, tequila, cointreau, citron, cola*

### BIÈRES

Bières Bretonnes à la pression :

**Morgane** 2,80€ (25cl) 5,50€ (50cl)  
*Bière blonde biologique 5,5%*

**Duchesse Anne** 3,30€ (25cl) 6,50€ (50cl)  
*Bière blonde de spécialité 6,9%*

**Blanche Hermine** 3,30€ (25cl) 6,50€ (50cl)  
*Bière blanche 4,0%*

En bouteille (33cl) 4,40€ :

**Dremmwel IPA** bio

**Bonnets Rouges** - Baies de sureau

**Telenn Du** bio - Brune

**Cervoise Lancelot** - Ambrée

**Desperados, Leffe**

### CIDRES

**Cidre Kerné (Pouldreuzic)**  
à la pression :

**La Bolée** (20cl) \_\_\_\_\_ 2,50€

**Le pichet de 50cl** \_\_\_\_\_ 5,20€

**Le pichet de 1L** \_\_\_\_\_ 9,30€

en bouteille :

**Melenig** bio \_\_\_\_\_ 8,90€  
AOP Cornouaille Eliant (75cl)

### DIGESTIFS

**Get 27** ou **Get 31** (5cl) \_\_\_\_\_ 4,50€

**Lambig** (3cl) \_\_\_\_\_ 5,50€

**Cognac** bio (3cl) \_\_\_\_\_ 6,50€

**Irish Coffee** \_\_\_\_\_ 6,50€





TOUS NOS VINS PROVIENNENT  
DE RAISINS ISSUS DE  
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



## VINS ROUGES

EN BOUTEILLE DE 75CL

<b>Pinot Noir</b> - <i>Domaine Ricardelle de Lautrec - 2018</i>	17,00€
<b>Côtes du Rhône</b> - <i>Domaine de la Ligière - 2018</i>	19,00€
<b>Saumur Champigny</b> - <i>La source du Ruault - 2017</i>	21,00€
<b>Chinon</b> - <i>Domaine de la Lande - 2019</i>	23,00€
<b>Saint-Emilion</b> - <i>Moulin de Lagnet - 2015</i>	28,00€

EN BOUTEILLE DE 37,5CL

<b>Saumur Champigny</b> - <i>La source du Ruault - 2014</i>	12,00€
---	--------

AU VERRE OU EN CARAFE

**Merlot** - *Domaine Ricardelle de Lautrec - 2017*

ou

**Bordeaux** - *Les Abôries de Brunette - 2018*

<b>Le verre 13cl</b>	3,00€
<b>La carafe 50cl</b>	8,80€

*Découvrez également notre vin du moment au verre*

## CHAMPAGNE

**Polisy brut réserve André Beaufort** - 2015

<b>La coupe 10cl</b>	8,00€
<b>La bouteille 75cl</b>	48,00€

## VINS BLANCS

EN BOUTEILLE DE 75CL

<b>Muscadet</b> - <i>Domaine de la Louveterie - 2018</i>	15,00€
<b>Chardonnay</b> - <i>Domaine de Tholomies - 2018</i>	18,00€
<b>Entre deux Mers</b> - <i>Château Haut Mallet - 2017</i>	20,00€
<b>Quincy</b> - <i>Domaine du Coudray - 2017</i>	25,00€
<b>Sancerre</b> - <i>Domaine Dauny - 2017</i>	28,00€

EN BOUTEILLE DE 37,5CL

<b>Sancerre</b> - <i>Domaine Dauny - 2017</i>	14,00€
---	--------

AU VERRE OU EN CARAFE

**Muscadet** - *Domaine des Hauts Halès - 2018*

ou

**Chardonnay** - *Domaine Babin Billy - 2018*

<b>Le verre 13cl</b>	3,00€
<b>La carafe 50cl</b>	8,80€

*Découvrez également notre vin du moment au verre*

## VINS ROSÉS

EN BOUTEILLE DE 75CL

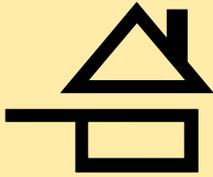
<b>Costières de Nîmes</b> - <i>Château Vessière - 2018</i>	17,00€
<b>Coteaux d'Aix en Provence</b> - <i>Roc des Seigneurs - 2018</i>	19,00€

AU VERRE OU EN CARAFE

**Pays d'Oc** - *Domaine Ricardelle de Lautrec - 2017*

<b>Le verre 13cl</b>	3,00€
<b>La carafe 50cl</b>	8,80€

# FAIT MAISON



Toutes nos préparations sont faites maison, conformément à la loi ce sont des plats entièrement cuisinés/transformés sur place, à partir de produits bruts.

## NOS FOURNISSEURS

**Océane Alimentaire** - Saint-Guérolé

**Criées de Saint-Guérolé et du Guilvinec**

**Lait de la ferme Kerlan** - Plobannalec

**Farines bio de la Ferme Le Gall** - Ergué-Gabéric

**Légumes bio de la ferme de Quelourdec** - Pont-l'Abbé

**Boissons Cozigou** - Quimper

**Ingrédients Graine de Bio** - Pont-l'Abbé

**Cidrerie bio Melenig** - Elliant

**Café bio de Café Coïc** - Plomelin

**Thés bio Les Jardins de Gaïa** - Wittisheim

**Viviers de Locarec** - Penmarc'h

**Huîtres et palourdes de Prat ar Coum** - Les Abers

**Jardins de Trelen** - Plonéour-Lanvern

**Épicerie bio Keramis** - Cavaillon

**Comté bio Marcel Petite** - Pontarlier

**Laiterie Askel Le Gall** - Quimper

**Chèvrerie bio La Lémance** - Montayral

**Jus de fruits bio de Vitamont** - Monflanquin

**Pronatura fruits et légumes bio** - Nantes

*Le détail des allergènes contenus dans notre menu est disponible à votre demande sous forme de tableau.*