OUVERT 7 JOURS / 7

DU 29 MARS AU 3 NOVEMBRE 2024

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 »**. En 2021, nous avons ouvert dans **« La Tour »** de la bâtisse, un bar panoramique.

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 - DIGOROÙ-KALON

APÉRITIF POUL BRIEL 10,00€
assortiment de 3 rillettes maison à tartiner : thon blanc germon, maquereau, sardine

APÉRITIF FOIE DE LOTTE avec toasts et tartare d'algues Océane 13,00€

MOULES DE LOCTUDY FARCIES 12,00€

PALOURDES ROSES DES GLÉNANS FARCIES 15,00€

POISSONS - PESKED

LOTTES AU JAMBON FUMÉ ET À L'ALGUE 20,00€
écrasé de pommes de terre, haricots de la mer, carottes, courgette
ou chou rouge (selon saison), sauce champignon

BROCHETTE DE MERLU 20,00€
écrasé de pommes de terre, haricots de la mer, carottes, tomate au four,
oignon, champignons farcis, sauce cidre

LIEU JAUNE 21,00€
écrasé de pommes de terre, haricots de la mer, carottes, fenouil
et sauce beurre blanc

SARDINES GRILLÉES 14,00€
frites paysannes maison, salade de saison, aïoli maison

Les Sardines grillées de Saint-Guénolé

FRUITS DE MER - BOUED-AOD

ASSIETTE DE LANGOUSTINES (500g) - mayonnaise Prix du jour

CRABE araignée ou tourteau suivant les arrivages 15,00€

ASSIETTE D'HUÎTRES Prat ar Coum (6, 9 ou 12) 13,00€/17,00€/21,00€

SOUPE DE POISSONS MAISON croûtons à l'ail, fromage râpé 9,50€

COQUILLES ST JACQUES À LA BRETONNE 16,00€
avec frites paysannes maison ou salade de crudités

PLATEAU DE FRUITS DE MER sur réservation 45,00€/pers

NOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER

est composé de :
(selon arrivages)

langoustines, crabe, huîtres, bigorneaux, palourdes, moules, coques praires

SALADES COMPOSÉES - SALADENNOÙ

SALADE SCOËDEC 15,00€
Sardines marinées, roulés de blé noir aux rillettes de sardine,
tomates, pommes de terre, carottes, échalotes, baies roses

SALADE BEG AN DORCHEN 15,00€
Salade végétarienne aux légumes de saison et tofu

SALADE KERADENNEC 15,00€
Toasts chèvre chaud au miel, jambon cru, jambon fumé, pommes, noix

SALADE KERBEZEC 15,00€
Merlu, œuf mollet, tomates séchées, blinis de tartare d'algues, carottes

SALADE TRÉOULTRÉ 15,00€
Thon blanc germon, pommes de terre, tomates, œufs, haricots de la mer

SALADE VIBEN 16,00€
Maquereaux marinés, rillettes de maquereaux, concombres,
pommes de terre, tomates, oignons, carottes

SALADE NONNA 16,00€
Lieu jaune et maquereau fumés par nos soins, tomates, carottes
champignons, pommes de terre

SALADE LOCAREC 17,00€
Calmar, mélange de carottes oignons et chorizo confits, tomates
pommes de terre

SALADE PELLENNIC 17,00€
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
*Nos ingrédients sont **locaux et bio**, découvrez nos fournisseurs en fin de menu*

BEURRE	3,20€
JAMBON	5,50€
FROMAGE comté	5,50€
ŒUF miroir ou brouillé	5,50€
JAMBON FROMAGE ou JAMBON ŒUF ou ŒUF FROMAGE	6,50€
COMPLÈTE JAMBON ŒUF FROMAGE	7,50€
SAUCISSE (chipolata) ou ANDOUILLE	6,50€
SAUCISSE FROMAGE ou ANDOUILLE FROMAGE	7,50€
COMPLÈTE SAUCISSE ŒUF FROMAGE	8,50€
COMPLÈTE ANDOUILLE ŒUF FROMAGE	8,50€
RILLETTES MAISON DE SARDINE ou MAQUEREAU ou THON	6,50€
CHAMPIGNONS À LA CRÈME	7,00€
CHÈVRE, CONFITURE DE FIGUE	7,50€
CHÈVRE, MIEL, CERNEAUX DE NOIX	7,80€
LANGOUSTINES ou COQUILLES SAINT-JACQUES	11,00€
BOL DE SALADE VERTE	2,50€
BOL DE SALADE CRUDITÉS	4,00€

La Blé noir chèvre miel cerneaux de noix

CRÊPES DE FROMENT - KRAMPOUEZH

*Nos ingrédients sont **locaux et bio**, découvrez nos fournisseurs en fin de menu*

BEURRE	3,20€
ÉPAISSE DE FROMENT BEURRE	4,20€
BEURRE SUCRE	3,80€
GALETTE ÉPAISSE BEURRE SUCRE	4,80€
CHOCOLAT MAISON	5,00€
GALETTE ÉPAISSE CHOCOLAT MAISON	6,00€
BANANE CHOCOLAT ou CHOCOLAT-COCO	6,50€
AMANDES CHOCOLAT	6,50€
POMMES	5,00€
CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	5,00€
GALETTE ÉPAISSE CARAMEL AU BEURRE SALÉ	5,00€
POMMES - CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	6,50€
CONFITURE fraise, framboise, mûre, orange, abricot, figue	5,00€
CRÈME DE CHÂTAIGNES	5,00€
MIEL ou CITRON	5,00€
FRAISE sorbet fraise, coulis de fraises, chantilly, amandes grillées	7,00€
POMMES FLAMBÉES AU LAMBIG	8,50€
SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON	1,80€
SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE MAISON parfum au choix	3,00€

KOUIGN

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

KOUIGN BEURRE	3,60€
KOUIGN BEURRE-SUCRE	4,30€
KOUIGN AUX POMMES	5,50€
KOUIGN CHOCOLAT	5,50€
KOUIGN CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	5,50€
KOUIGN CONFITURE fraise, framboise, mûre, orange, abricot, figue	5,50€
KOUIGN AUX POMMES - CARAMEL AU BEURRE SALÉ	6,60€

DESSERTS MAISON - DIBEN PREDOÙ

COUPE DE FRUITS FRAIS aux fruits du jour	8,50€
FROMAGE FRAIS, CRUMBLE DE BLÉ NOIR aux fruits du jour	8,50€
INTENSÉMENT CHOCOLAT fondant chocolat, mousse au chocolat, boule de glace stracciatella	8,50€
NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS DE FRAISES	8,50€
ASSORTIMENT DE DESSERTS MAISON gâteau breton, boule de glace, minis kouign chocolat et pomme, assortiment de fruits frais et petit fromage frais crumblé blé noir	9,50€

Le Nougat glacé

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

Tous les jours de 9h à 12h

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

10,00 €

GLACES MAISON - SKORNOÙ

SORBETS : Fraise, Citron, Citron-Spiruline, Mandarine, Pamplemousse

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

Découvrez également notre parfum du moment (selon saison)

1 BOULE - 3,00€ **2 BOULES** - 5,00€ **3 BOULES** - 7,00€

Supplément chantilly maison : 1,80€

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 ou petits pots. Pour les déguster à la maison, vous retrouverez nos glaces en format 450g dans notre crêperie à emporter **« Les Bigoudènes de St-Gué ».**

COUPES GLACÉES MAISON

FRAISE MELBA 9,50€
Glace vanille et sorbet fraise, coulis de fraise, fraises fraîches, amandes grillées, chantilly

LA PRINTANIÈRE 9,50€
Sorbet fraise, sorbet citron, sorbet mandarine, coulis de fraise, morceaux de fruits frais, amandes grillées, chantilly

LA GLACIÈRE 9,50€
Glace blé noir, glace pommes flambées lambig, glace caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé, chantilly, croustis de blé noir

DAME BLANCHE 9,50€
Glace vanille, glace chocolat, glace stracciatella, sauce chocolat, pépites de chocolat noir, amandes grillées, chantilly

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 9,50€
Glace café ou chocolat, glace vanille, ice coffee ou ice chocolat, sauce café ou chocolat, amandes grillées, chantilly

BANANA SPLIT 9,50€
Glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, sauce chocolat, banane fraîche, amandes grillées, chantilly

LA CARAÏBES 9,50€
Glace noix de coco, sorbet mandarine, glace banane, coulis de fruit, morceaux de fruits frais, amandes grillées, chantilly

BOISSONS SANS ALCOOL

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits bio 3,50€
orange, ananas, tomate, abricot, pomme et ACE (carotte - orange - citron)

Sirop bio à l'eau bio 2,20€
grenadine, menthe, pamplemousse, fruits de la passion, citron, violette, framboise, pomme, fraise, framboise, cassis, pêche, kiwi

Limonade 2,20€

Diabolo *(sirop avec limonade)* 3,00€

Perrier (33cl) 3,20€

Breizh Cola (33cl) 3,50€

Breizh Cola Zero (33cl), **Breizh tea** (33cl), **Orangina** (25cl), **Schweppes** (25cl) *(tonic / agrum)*

Bière sans alcool Dremmwel (33cl) 3,90€

JUS DE POMME

Jus de pomme fermier :

Melenig - bio (25cl) 3,50€
Melenig - bio (1L) 11,00€

CAFÉS ET CHOCOLATS

Expresso ou **café allongé** bio 1,80€
Double expresso bio 3,20€
Café crème bio 2,80€
Décaféiné bio 1,90€
Café viennois 4,50€
Cappuccino bio 3,80€
Chocolat chaud bio 3,60€
Chocolat viennois 4,60€

THÉS BIO

Théière 2 tasses (1 personne) 3,80€

Thé vert nature

Thé vert aromatisé :
Menthe
Romance Indienne : Mangue - Pêche

Thé noir nature

Thé noir aromatisé :
Earl Grey : Bergamote
Gaïa en fête : Jasmin - Framboise

Rooibos *(sans théine)* : Fruits rouges

Tisane : Digestion

COCKTAIL SANS ALCOOL

Cocolada 6,50€
jus d'ananas, coco, vanille, crème

Lumière Rouge 6,50€
jus d'ananas, d'orange et de citron, fraises fraîches

EAUX

Plancoët 2,70€ (33cl)
Plancoët 3,50€ (50cl) 5,00€ (1L)
Plancoët bulles 4,00€ (50cl) 5,50€ (1L)

BOISSONS AVEC ALCOOL

APÉRITIFS

Kir ou **Kir Breton** (13cl) 3,60€
Cassis, Mûre ou Pêche
Chouchen ou **Pommeau** (7cl) 4,20€
Martini *(blanc ou rouge)* **Suze** (7cl) 4,20€
Ricard (2cl) 3,00€
Whisky ou **Vodka** ou **Gin** (5cl) 6,50€
Whisky Supérieur (5cl) 9,00€
Crémant de Loire (13cl) bio 4,80€
Coupe de champagne (10cl) bio 9,00€

CIDRES

Cidre Kerné (Pouldreuzic)
à la pression :

La Bolée (20cl) 3,00€
Le pichet de 50cl 7,00€
Le pichet de 1L 12,00€

en bouteille :

Melenig bio 12,00€
AOP Cornouaille Elliant (75cl)

DIGESTIFS

Get 27 ou **Get 31** (7cl) 6,50€
Lambig (5cl) 7,00€
Rhum vieux ou **Cognac** bio (5cl) 9,00€
Irish Coffee 8,00€

BIÈRES

Bières Bretonnes à la pression :

Lancelot 3,00€ (25cl) 5,80€ (50cl)
Bière blonde 4,5%

Duchesse Anne 4,00€ (25cl) 7,80€ (50cl)
Bière blonde de spécialité 6,9%

Blanche Hermine 4,00€ (25cl) 7,80€ (50cl)
Bière blanche 4,0%

En bouteille (33cl) 5,50€ :

Dremmwel IPA bio
Bonnets Rouges - Baies de sureau
Telenn Du bio - Brune
Cervoise Lancelot - Ambrée
Desperados, Leffe

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Mojito 8,00€
rhum blanc, menthe fraîche, sucre de canne, perrier, citron vert

Piña Colada 8,00€
rhum blanc, jus d'ananas, glace maison coco

Ti'punch 7,00€
rhum blanc agricole, citron vert, sucre de canne

Caipirinha 8,00€
cachaça, citron vert, sucre de canne

Aperol Spritz 8,00€
prosecco, aperol, eau gazeuse

Peach on the beach 8,50€
vodka, crème de pêche et mûre, jus de cranberry et d'ananas

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

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VINS ROUGES

EN BOUTEILLE DE 75CL

PINOT NOIR - *Domaine Ricardelle de Lautrec - IGP*	20,00€
CÔTES DU RHÔNE - *Domaine de la Ligière - AOP*	24,00€
SAUMUR CHAMPIGNY - *La source du Ruault - AOC*	26,00€
ST NICOLAS DE BOURGUEIL - *Domaine des Geslets - AOC*	28,00€
MINERVOIS - *Domaine Sibille - AOP*	30,00€

EN BOUTEILLE DE 37,5CL

ST NICOLAS DE BOURGUEIL - *Domaine des Landes - AOP*	14,00€

AU VERRE OU EN CARAFE

MERLOT - *Domaine Ricardelle de Lautrec - IGP*

ou

PAYS D'OC - *Domaine Saint Jean de l'Arbousier - IGP*

LE VERRE *13cl*	3,80€
LA CARAFE *50cl*	12,00€

Découvrez également notre vin du moment au verre

CHAMPAGNE

Polisy brut réserve André Beaufort

LA COUPE *10cl*	9,00€
LA BOUTEILLE *75cl*	60,00€

VINS BLANCS

EN BOUTEILLE DE 75CL

MUSCADET - *Domaine de la Fessardière - AOC*	20,00€
CHARDONNAY - *Domaine de Tholomies - IGP*	24,00€
ENTRE DEUX MERS - *Château Haut Mallet - AOC*	26,00€
QUINCY - *Domaine du Coudray - AOP*	29,00€
SANCERRE - *Domaine Dauny - AOC*	35,00€

EN BOUTEILLE DE 37,5CL

SANCERRE - *Domaine Dauny - AOC*	18,00€

AU VERRE OU EN CARAFE

MUSCADET - *Domaine des Hauts Halès - AOC*

ou

CHARDONNAY - *Domaine Babin Billy - IGP*

LE VERRE *13cl*	3,80€
LA CARAFE *50cl*	12,00€

Découvrez également notre vin du moment au verre

VINS ROSÉS

EN BOUTEILLE DE 75CL

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - *Roc des Seigneurs - AOC*	21,00€
BOURGUEIL - *Domaine de La Lande - AOC*	23,00€

AU VERRE OU EN CARAFE

LANGUEDOC - *Domaine Saint Jean de l'Arbousier - AOP*

LE VERRE *13cl*	3,80€
LA CARAFE *50cl*	12,00€

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 BIO / LOCAUX

Océane Alimentaire - Saint-Guénolé

Poissons des criées de Saint-Guénolé et du Guilvinec

Lait bio de la ferme Le Donge - Plonéour-Lanvern

Farines bio de la Ferme Le Gall - Ergué-Gabéric

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

Légumes bio du Jardin du Bout du Monde - Plonéour Lanvern

Œufs bio de la ferme de Marine - Pluguffan

Charcuterie biocoop Graine de Bio - Pont-l'Abbé

Moules de Cornouaille - Loctudy

Huîtres de Prat ar Coum - Les Abers

Jardins de Trelen - Plonéour-Lanvern

Épicerie bio Keramis - Cavaillon

Laiterie Askel Le Gall - Quimper

Comté bio Marcel Petite - Pontarlier

Pronatura fruits et légumes bio - Nantes

Boissons Cozigou - Quimper

Cidrerie bio Melenig - Elliant

Café bio de Café Coïc - Plomelin

Thés bio Les Jardins de Gaïa - Wittisheim

Jus de fruits bio de Vitamont - Monflanquin

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