

DE SAINT-MALO À VANNES

10 RESTOS QUI BUZZENT

RAFFINÉES, TRADIS OU
BRANCHÉES... ON A REPÉRÉ
LES TABLES LES PLUS COURUES
DU MOMENT. PAR CAROLE ANDRÉ



TEXTURE À SAINT-MALO

L'ambiance Dans un décor design, on choisit le bar à vins ou le restaurant gastronomique, plus chic. Huit plats différents sont servis chaque jour (formules à 34 €, 42 € et 59 € pour 4, 5 ou 8 plats).

Dans l'assiette Les produits sont sublimés comme dans le velouté glacé de courgettes et espuma de ricotta fumée, la daurade aux oignons ou la déclinaison de fraises.

8, rue des Cordiers et 7, rue de la Herse, Saint-Malo. Tél. : 02 99 48 10 00.
texture-restaurant.fr - Fermé le dimanche.

LE POURQUOI PAS À DINARD

L'ambiance Dans une villa accrochée à la falaise, le Pourquoi Pas est le restaurant du Castelbrac, nouveau 5 étoiles de Dinard. Nommé en hommage au bateau de Charcot, il domine la baie du Prieuré.

Dans l'assiette Le jeune chef Julien Hennotte insufflé un esprit marin à une cuisine du marché simple mais raffinée. Fruits de mer et crustacés sont en haut de l'affiche. Menus à 32 €, 46 € et 72 € (homard).

17, avenue George-V, Dinard. Tél. : 02 99 80 30 00. Ouvert 7 j/7.

RESTAURANT DU GOLF À PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ

L'ambiance La vue imprenable sur la baie d'Erquy sert de toile de fond à la salle de restaurant du club-house du golf de Pléneuf-Val-André. Ouvert à tous, le restaurant a été repris au printemps dernier par l'équipe de la maison Crouzil, une étoile au Michelin.

Dans l'assiette La carte, de type brasserie, affiche de belles pièces de bœuf, des burgers et des plats concoctés à partir de produits frais. La formule change tous les jours (menus, de 17 € à 20 €).

Rue de la Plage-des-Vallées, Pléneuf-Val-André. Tél. : 02 96 63 01 12 - Ouvert 7 j/7, le midi.

FOOD-TRUCK RUE SÈSAME À PLERIN

L'ambiance Un fourgon Citroën Hy vintage de 1973, avec la mer en arrière-plan, des petites tables de jardin et des mange-debout, tout est prêt pour un repas sur le pouce ou un en-cas tout au long de la journée, concocté par Diane et Dominique, les propriétaires du van.

Dans l'assiette Des burgers (8 €), des fish & chips (frites maison), mais aussi de bons petits plats mijotés en cocotte (bœuf bourguignon, daube...) à 9,50 €, des desserts maison et un délicieux lassi, en référence aux nombreux voyages des chefs.

Plage de Tourmemine, Plérin (jusqu'au 15 septembre). Tél. : 07 63 13 36 86.

www.rue-sesame-foodtruck.com

LES DUNES À PORT-BLANC

L'ambiance Place à la lumière dans ce nouveau restaurant aux grandes baies vitrées. La terrasse invite à la détente. On peut y manger ou déguster une glace en revenant de la plage.

Dans l'assiette La cuisine fait la part belle au poisson, qui change tous les jours (14 €). Huîtres (10 à 18 €), fruits de mer (35 €) et moules (12,50 €) complètent une carte façon brasserie de la mer.

16, rue des Dunes, Port-Blanc. Tél. : 02 96 43 15 07. www.les-dunes-port-blanc.fr

LES COCOTTES À BREST

L'ambiance Une crêperie moderne et savoureuse, qui donne un coup de jeune aux établissements de la ville.

Dans l'assiette Les galettes sont à base de farine de sarrasin bio. Le Ti Pavez, fromage aux algues, fait partie des chouchous de la carte. On le retrouve marié à l'andouille dans la Paillardie (7,50 €). En dessert, on se laisse tenter par la Pierotte (8,50 €), compote de figues, caramel et petit verre de pommeau.

34, rue Jean-Macé, Brest. Tél. : 02 98 44 19 04. Fermé dimanche et mardi soir.



LE COMPTOIR DU THÉÂTRE À QUIMPER

L'ambiance Installé dans le tout nouveau pôle culturel Max-Jacobs, le Comptoir du Théâtre devrait rapidement devenir le restaurant des fous de culture à Quimper.

Dans l'assiette Les produits du terroir de l'agriculture paysanne y ont toute leur place. Porc blanc de l'ouest, pie noire bretonne, légumes du coin se retrouvent dans une carte mêlant tapas et plats de bistrot. Formule midi à 14 et 17 €, le soir à la carte.

4, bd Duplex, Quimper. Tél. : 02 98 98 00 81. Fermé dimanche midi et lundi soir.

LE BISTRO TOQUÉ À LOCTUDY

L'ambiance La terrasse en bois, toute de rouge et noir, invite à lézarder au soleil face à la mer. Le cadre est somptueux, pour un déjeuner ou un dîner dans les locaux de l'ancien restaurant étoilé Pen ar Vir. Le patron, qui a repris son propre établissement après deux ans de pause, a décidé de se concentrer sur une cuisine de bistrot plus simple.



Dans l'assiette Sa formule, unique, est valable midi et soir et change tous les jours selon les arrivages du marché. Pour 17,90 € (entrée, plat, dessert), on déguste huîtres, saumon fumé maison, plats mijotés ou poisson du jour, en direct de la criée. Tout est frais et savoureux.

5, rue du Commandant-Carfort, Loctudy. Tél. : 02 98 51 15 67.

www.bistrotoque.com - Fermé le lundi.

LE HOMARD-FRITES À VANNES

L'ambiance Cabane de pêcheur chic avec chaises design, un esprit côte Est américaine règne sur ce fast-food hors du commun. C'est en se remémorant Kennedy et son amour du homard que les propriétaires ont imaginé la déco et l'idée de mixer un produit de luxe avec des frites, emblèmes de la street-food.

Dans l'assiette Le homard bleu de Bretagne vient de l'un des deux viviers qui trônent dans la salle. Tous sont achetés à la criée de Lorient. Les frites maison accompagnent le crustacé cuit au four (35 € homard entier).

5, place Stalingrad, Vannes. Tél. : 02 97 61 95 36.

www.lehomardfrites.com - Fermé le dimanche.

L'ANNEXE À VANNES

L'ambiance Au cœur de Vannes, dans un cadre sobre et élégant, où les chaises de bistrot se détachent du mur rouge brique, on vient déguster les créations du chef David Kiburse, ancien second d'un resto étoilé.

Dans l'assiette Les plats sont délicatement travaillés dans une carte très courte où les ingrédients sont énumérés de façon un peu énigmatique : rouget, roquette, piquillos, cabillaud, coques, pamplemousse ou fraise, kalamansi, gavotte (menus à 26 et 35 €).

18, rue Emile-Burgault, Vannes. Tél. : 02 97 42 58 85. Fermé dimanche et lundi.

LABELS MODE D'EMPLOI

En Bretagne, trois labels garantissent une démarche de qualité. « Tables et saveurs de Bretagne » est une association qui regroupe les chefs des gastronomiques, étoilés au Michelin ou trois toques au Gault et Millau. « Restaurant du terroir » signale les établissements qui mettent en avant les producteurs locaux. « Crêperie gourmande » indique que les crêpes et les garnitures sont faites sur place.