

OUVERT 7 JOURS / 7
DU 1ER AVRIL AU 1ER NOVEMBRE 2026



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 complèteront 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-Guérolé, 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-Guérolé 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-Guérolé, 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-Guérolé, 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 - DIGOROU-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€
PLANCHE DE POISSONS FUMÉS PAR NOS SOINS	17,50€
<i>thon blanc germon, maquereau, lieu jaune et truite bretonne</i>	

FRUITS DE MER - BOUED-AOD

ASSIETTE DE LANGOUSTINES (500g) - mayonnaise	Prix du jour
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	17,00€
avec frites maison (pommes de terre de Plonéour) ou salade de crudités	



POISSONS - PESKED

CHOUCROUTE DE LA MER 18,00€

langoustines, moules, poisson fumé par nos soins, poisson blanc, pomme de terre, carotte et choux

LOTES AU LARD FUMÉ ET À L'ALGUE 21,00€

écrasé de pommes de terre, haricots de la mer, carottes, courgette ou chou rouge (selon saison), sauce champignon

BROCHETTE DE MERLU 21,00€

écrasé de pommes de terre, haricots de la mer, carottes, tomate au four, oignon, champignons farcis, sauce cidre

LIEU JAUNE DE LIGNE 23,00€

écrasé de pommes de terre, haricots de la mer, carottes, fenouil et sauce beurre blanc

SARDINES GRILLÉES 15,00€

frites maison (pommes de terre bio de Plonéour), salade de saison, aioli maison



Les Sardines grillées de Saint-Guérolé

SALADES COMPOSÉES - SALADENNOÙ

SALADE SCOËDEC 16,00€

Sardines marinées, roulés de blé noir aux rillettes de sardine, tomates, pommes de terre, carottes, échalotes, baies roses

SALADE BEG AN DORCHEN 16,00€

Salade végétarienne aux légumes de saison et tofu

SALADE KERADENNEC 16,00€

Toasts chèvre chaud au miel, jambon cru, jambon fumé, pommes, noix

SALADE KERBEZEC 16,00€

Merlu, œuf mollet, tomates confites, blinis de tartare d'algues, carottes

SALADE TRÉOULTRÉ 16,00€

Thon blanc germon, pommes de terre, tomates, œufs, haricots de la mer

SALADE VIBEN 18,00€

Maquereaux marinés, rillettes de maquereaux, concombres, pommes de terre, tomates, oignons, carottes

SALADE NONNA 18,00€

Lieu jaune et maquereau fumés par nos soins, tomates, carottes champignons, pommes de terre

SALADE LOCAREC 18,00€

Calmar, mélange de carottes oignons et chorizo confits, tomates pommes de terre

SALADE PELLENNIC 18,00€

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	3,40€
JAMBON	5,80€
FROMAGE comté	5,80€
ŒUF miroir ou brouillé	5,80€
JAMBON FROMAGE ou JAMBON ŒUF ou ŒUF FROMAGE	7,00€
COMPLÈTE JAMBON ŒUF FROMAGE	7,80€
SAUCISSE (chipolata) ou ANDOUILLE ou LARD	7,00€
SAUCISSE FROMAGE ou ANDOUILLE FROMAGE	7,80€
COMPLÈTE SAUCISSE ŒUF FROMAGE	9,00€
COMPLÈTE ANDOUILLE ŒUF FROMAGE	9,00€
COMPLÈTE LARD ŒUF FROMAGE	9,00€
RILLETES MAISON DE SARDINE ou MAQUEREAU ou THON	7,00€
CHAMPIGNONS À LA CRÈME	7,20€
CHÈVRE, CONFITURE DE FIGUE	7,80€
CHÈVRE, MIEL, CERNEAUX DE NOIX	8,00€
LANGOUSTINES ou COQUILLES SAINT-JACQUES	11,50€
BOL DE SALADE VERTE	2,50€
BOL DE SALADE CRUDITÉS	4,50€



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	3,40€
BEURRE SUCRE	3,80€
CHOCOLAT MAISON	5,20€
BANANE CHOCOLAT ou CHOCOLAT-COCO	6,50€
AMANDES CHOCOLAT	6,50€
POMMES	5,20€
CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	5,20€
POMMES - CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	6,50€
CONFITURE fraise, framboise, mûre, orange, abricot, figue	5,20€
CRÈME DE CHÂTAIGNES	5,20€
MIEL ou CITRON	5,20€
FRAISE sorbet fraise, coulis de fraises, chantilly, amandes grillées	7,20€
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	3,80€
KOUIGN BEURRE-SUCRE	4,50€
KOUIGN AUX POMMES	5,60€
KOUIGN CHOCOLAT	5,60€
KOUIGN CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	5,60€
KOUIGN CONFITURE fraise, framboise, mûre, orange, abricot, figue	5,60€
KOUIGN AUX POMMES - CARAMEL AU BEURRE SALÉ	6,80€

DESSERTS MAISON - DIBEN PREDOÙ

COUPE DE FRUITS FRAIS aux fruits du jour 8,60€

FROMAGE FRAIS, CRUMBLE DE BLÉ NOIR aux fruits du jour 8,60€

INTENSÉMENT CHOCOLAT 8,60€

fondant chocolat, mousse au chocolat, boule de glace vanille

NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS DE FRAISES 8,60€

ASSORTIMENT DE DESSERTS MAISON 9,80€

gâteau breton, boule de glace, minis kouign chocolat et pomme, assortiment de fruits frais et petit fromage frais crumblé blé noir



Le Nougat glacé

LES FORMULES PETIT-DÉJEUNER

Tous les jours de 9h à 12h

10,00 €

- Fromage blanc au muesli et fruits frais bio
- Un café, un thé ou un chocolat chaud
- Un verre de jus d'orange bio

OU

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

GLACES MAISON - SKORNOÙ

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

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 et sorbets maison, notre équipe a bénéficié de formations auprès de Gerard Taurin, Meilleur Ouvrier de France Glacier (année 2000). Depuis nous fabriquons nous-mêmes la totalité de nos glaces et sorbets à partir de produits bruts (fruits entiers, chocolat et caramel maison, crêpes de blé noir, feuilles de menthe etc) sans jamais utiliser d'arômes artificiels.

Riche de 12 ans d'expérience dans cet artisanat, nos glaces et sorbets sont davantage mis en valeur depuis juillet 2025 avec l'ouverture de notre Glacier nommé « Skorn - La Glace Bigoudène » et situé de l'autre coté de la place Auguste Dupouy. Vous pouvez y découvrir d'autres parfums et nos formats 450gr à emporter chez vous.

COUPES GLACÉES MAISON

FRAISE MELBA

9,60€

Glace vanille et sorbet fraise, coulis de fraise, fraises fraîches, amandes grillées, chantilly

LA PRINTANIÈRE

9,60€

Sorbet fraise, sorbet citron, sorbet mandarine, coulis de fraise, morceaux de fruits frais, amandes grillées, chantilly

LA GLACIÈRE

9,60€

Glace blé noir, glace pommes flambées lambig, glace caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé, chantilly, croustis de blé noir

DAME BLANCHE

9,60€

Glace vanille, glace chocolat, glace stracciatella, sauce chocolat, pépites de chocolat noir, amandes grillées, chantilly

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

9,60€

Glace café ou chocolat, glace vanille, ice coffee ou ice chocolat, sauce café ou chocolat, amandes grillées, chantilly

BANANA SPLIT

9,60€

Glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, sauce chocolat, banane fraîche, amandes grillées, chantilly

LA CARAÏBES

9,60€

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 3,60€

*orange, ananas, tomate, abricot, pomme et ACE
(carotte - orange - citron)*

Sirop bio à l'eau bio 2,50€

*grenadine, menthe, pamplemousse, fruits de
la passion, citron, violette, framboise, pomme,
fraise, framboise, cassis, pêche, kiwi*

Limonade 2,60€

Diabolo (sirop avec limonade) 3,00€

Perrier (33cl) 3,50€

Breizh Cola (33cl) 3,80€

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

Orangina (25cl), **Schweppes** (25cl) (tonic/agrum)

Kombucha 4,20€

Curcuma citron vert ou hibiscus rose timur

Bière sans alcool Dremmwel (33cl) 4,20€



JUS DE POMME

Jus de pomme fermier :

Melenig - bio (25cl) 3,60€

Melenig - bio (1L) 11,00€



GAFÉS ET CHOCOLATS

Expresso ou café allongé bio 1,90€

Double expresso bio 3,30€

Café crème bio 3,20€

Décaféiné bio 2,00€

Café viennois 4,60€

Cappuccino bio 4,20€

Chocolat chaud bio 3,80€

Chocolat viennois 4,90€



THÉS BIO

Théière 2 tasses (1 personne) 4,00€

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) : Menthe douce - Orange

Tisane : Verveine



COCKTAIL SANS ALCOOL

Cocolada 6,50€

jus d'ananas, glace maison coco, vanille, crème

Lumière Rouge 6,50€

jus d'ananas, d'orange et de citron, fraises fraîches



EAUX

Plancoët 3,00€ (33cl)

Plancoët 4,00€ (50cl) 5,50€ (1L)

Plancoët bulles 4,20€ (50cl) 6,00€ (1L)

BOISSONS AVEC ALCOOL



APÉRITIFS

Kir ou Kir Breton (13cl)	4,00€
<i>Cassis, Mûre ou Pêche</i>	
Chouchen ou Pommeau (7cl)	5,00€
Martini (blanc ou rouge) Suze (7cl)	4,80€
Ricard (2cl)	3,50€
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)	3,20€
Le pichet de 50cl	7,00€
Le pichet de 1L	12,00€

en bouteille :

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



DIGESTIFS

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



BIÈRES

Bières Bretonnes à la pression :

Lancelot 3,50€ (25cl) 6,50€ (50cl)
<i>Bière blonde 4,5%</i>

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

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

Baril IPA 4,40€ (25cl) 8,50€ (50cl)
<i>Bière IPA 6,5%</i>

Morgane Rousse 4,40€ (25cl) 8,50€ (50cl)
<i>Bière Rousse 5,0%</i>

En bouteille (33cl) 6,00€ :

Telenn Du bio - Brune, **Cervoise Lancelot**
- Ambrée, **Desperados**



COCKTAILS ALCOOLISÉS

Mojito	8,50€
<i>rum blanc, menthe fraîche, sucre de canne, perrier, citron vert</i>	

Piña Colada	8,50€
<i>rum blanc, jus d'ananas, glace maison coco</i>	

Ti'punch	7,00€
<i>rum blanc agricole, citron vert, sucre de canne</i>	

Caipirinha	8,50€
<i>cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	

Moscow Mule	8,50€
<i>vodka, jus de citron, ginger beer</i>	

Aperol Spritz	8,50€
<i>prosecco, aperol, eau gazeuse</i>	

Saint-Germain Spritz	9,50€
<i>prosecco, liqueur de sureau, eau gazeuse</i>	



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



VINS ROUGES

EN BOUTEILLE DE 75CL

PINOT NOIR - <i>Domaine Ricardelle de Lautrec - IGP</i>	20,00€
CÔTES DU RHÔNE - <i>Domaine de la Ligière - AOP</i>	24,00€
SAUMUR CHAMPIGNY - <i>La source du Ruault - AOC</i>	26,00€
ST NICOLAS DE BOURGUEIL - <i>Domaine des Geslets - AOC</i>	28,00€
HAUTES-CÔTES-DE-NUITS - <i>Domaine David Duband - AOP</i>	45,00€

EN BOUTEILLE DE 37,5CL

ST NICOLAS DE BOURGUEIL - <i>Domaine des Landes - AOP</i>	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	4,00€
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 - <i>Domaine de la Louvetrie - AOP</i>	22,00€
CHARDONNAY - <i>Domaine de Tholomies - IGP</i>	24,00€
ENTRE DEUX MERS - <i>Château Haut Mallet - AOC</i>	26,00€
QUINCY - <i>Domaine du Coudray - AOP</i>	29,00€
SANCERRE - <i>Domaine Dauny - AOC</i>	35,00€

EN BOUTEILLE DE 37,5CL

SANCERRE - <i>Domaine Dauny - AOC</i>	18,00€
---------------------------------------	--------

AU VERRE OU EN CARAFE

MUSCADET - *Domaine des Hauts Halès - AOC*

ou

CHARDONNAY - *Domaine Babin Billy - IGP*

LE VERRE 13cl	4,00€
LA CARAFE 50cl	12,00€

Découvrez également notre vin du moment au verre

VINS ROSÉS

EN BOUTEILLE DE 75CL

BOURGUEIL - <i>Domaine de La Lande - AOC</i>	23,00€
CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE - <i>Château Marguerites - AOC</i>	28,00€

AU VERRE OU EN CARAFE

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

LE VERRE 13cl	4,00€
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 / LOGAUX

Océane Alimentaire - Saint-Guérolé

Poissons des criées de Saint-Guérolé 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

Pomme de terre bio de Erwan Treanton - Plonéour Lanvern

Oeufs bio de la ferme de Marine - Pluguffan

Charcuterie biocoop Graine de Bio - Pont-l'Abbé

Moules de Cornouaille - Loctudy

Huîtres Le Cœur - Loctudy

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

Poder fruits et légumes bio - Plouvorn

Boissons Cozigou - Quimper

Cidrerie bio Melenig - Elliant

Café bio de Café Mokxa - Lyon

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.