

FÉCAMP TOURISME

OFFICE INTERCOMMUNAL DE TOURISME
DE FÉCAMP



**GUIDE
DES
RESTAURANTS
ET DES COMMERCES**

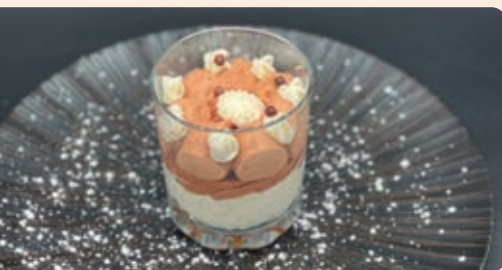
• **2026**

FÉCAMP
ENTRE VAGUES & VALLEES



Bienvenue

au Pays des Saveurs...



Dans le Pays de Caux, en Normandie, venez savourer l'authenticité des savoir-faire locaux. De Fécamp à Yport, de Valmont à Sassetot-le-Mauconduit, chaque dégustation devient un voyage au cœur des traditions, où goût, qualité et passion se rencontrent.

 In the Pays de Caux in Normandy, discover the true taste of local craftsmanship — where every tasting blends tradition, flavour and passion.

 Im Pays de Caux in der Normandie entdecken Sie authentisches lokales Können – jede Verkostung vereint Tradition, Geschmack und Leidenschaft.

 In het Pays de Caux, in In het Pays de Caux in Normandië ontdekt u authentiek lokaal vakmanschap – elke proeverij brengt traditie, smaak en passie samen.

Sommaire

Summary / Inhaltsübersicht / Inhoud



Restauration gastronomique 7

Gourmet Dining / Gourmet Restaurants / Gastronomische Restaurants



Restauration traditionnelle 11

Traditional Cuisine / Traditionelle Küche / Traditionele restaurant



Brasseries et spécialités 21

Brasseries and Local Specialities
Brasseries und Spezialitäten
Brasserieën en specialiteiten



Diner spectacle 29

Dinner and show / Dinnershow / Diner en show



Restauration rapide 31

Fast food / Fastfood / Fastfood Restaurants



Salons de thé 33

Tea Rooms / Cafés / Theesalons



Commerces 36

Shops / Geschäfte / Winkels



Renseignements pratiques 51

Practical Information / Praktische Infos / Praktische informatie



Carte Authenti'Cité 58 & 59

The Authenti'Cité Card
Die Authenti'Cité-Karte
De Authenti'Cité Card



Cartes de la région 60

Regional map / Karte der Region / Kaart van de streek

Plan de Fécamp 62

Town Map / Stadtplan / Stadsplattegrond

Eveillez vos papilles...

Goûtez aux plaisirs simples et authentiques du Pays de Caux : la mer et ses produits frais, la campagne et ses légumes de saison. Chaque bouchée est une invitation à savourer la générosité de notre région et la passion de ses producteurs.

AWAKEN YOUR TASTE BUDS...

Enjoy the simple, authentic pleasures of the Pays de Caux: fresh seafood from the sea, seasonal vegetables from the countryside. Every bite invites you to savour the generosity of our region and the passion of its producers.

WECKEN SIE IHRE GESCHMACKSSINNE...

Genießen Sie die einfachen, authentischen Freuden des Pays de Caux: frische Produkte aus dem Meer und saisonales Gemüse vom Land. Jeder Bissen lädt dazu ein, die Großzügigkeit unserer Region und die Leidenschaft ihrer Erzeuger zu erleben.

PRIKKEL UW SMAAKPAPILLEN...

Proef de eenvoudige en authentieke genoegens van het Pays de Caux: verse producten uit de zee en seizoensgroenten van het platteland. Elke hap nodigt u uit om de gulheid van onze regio en de passie van haar producenten te ontdekken.





LES DÉLICES DU PAYS DE CAUX :

Du cœur de l'automne au printemps, la coquille Saint-Jacques règne sur les étals. Viennent ensuite le bar de ligne, la sole, le maquereau, le hareng - frais ou fumé, sans oublier les bulots et le haddock qui font la fierté du littoral cauchois.

Côté douceurs et savoir-faire gourmands : la célèbre Bénédictine, les chocolats Caiques, les cidres typiques de Normandie, les pains au sel de mer, la tarte aux pommes ou encore les douillons aux poires de coq...

Une palette de saveurs généreuses et authentiques : ici, chacun trouve de quoi se régaler !

THE DELIGHTS OF THE PAYS DE CAUX

Scallops, local fish and sweet specialties such as Bénédictine, chocolates, cider and tarts offer a rich and authentic taste experience.

DIE KÖSTLICHKEITEN DES PAYS DE CAUX

Jakobsmuscheln, regionale Fische und süße Spezialitäten wie Bénédictine, Schokolade, Cidre und Torten bieten eine reichhaltige und authentische Geschmackspalette.

DE DELICATESSEN VAN HET PAYS DE CAUX

Sint-jakobsschelpen, lokale vis en zoete specialiteiten zoals Bénédictine, chocolade, cider en taarten zorgen voor een rijke en authentieke smaaksensatie.

Légende des pictogrammes

Legend of Symbols / Zeichenerklärung / Betekenis van de pictogrammen

	Menu traduit / Translated Menu Available / übersetzte Speisekarte / Menu in verschillende talen		Jardin / Garden / Garten / Tuin		Capacité / Capacity / Kapazitäten / Capaciteit
	Menu enfants / Children's Menu / Kindermenu / Kindermenu		Equipement bébé / Baby equipment Alles für Baby / Accommodatie voor zuigelingen		Visa
	Bar / Bar / Bar / Bar		Jeux pour enfants Playground / Spielplatz / Speelplaats		Ticket restaurant / Restaurant Vouchers Accepted / Essensmarken akzeptiert / Diner chèques
	Salon de thé / Tea Room / Café / Theesalon		Parking / Parking / Parkplatz / Parkeerplaats		Carte American Express / American Express Cards Accepted / American Express Karte akzeptiert / American Express kaart
	Restauration rapide / Fast food / Fastfood / Fastfood restaurant		Accès Internet - Wi-Fi Internet Access - Wi-Fi / Zugang zu Internet - WLAN / Toegang tot internet - Wi-Fi		Chèque vacances
	Vue mer / Seaside View / Meerblik / Uitzicht op zee		Climatisation / Air conditioning Klimaanlage / Airconditioning		
	Service en terrasse / Terrace Service / Bedienung auf der Terasse / Bedienung op het terras		Animaux admis / Animals accepted Haustiere willkommen / Huisdieren toegestaan		

Les éco-gestes de mon séjour...

The eco-gestures of my stay /

Die Öko-Gesten meines Aufenthalts /

De eco-gebaren van mijn verblijf



En vacances, soyez malin, et adoptez les gestes simples

- Triez vos déchets, même loin de chez vous ;
- Utilisez un cendrier de poche (la plage, c'est pour les coquillages, pas pour les mégots) ;
- Laissez les galets tranquilles, ils ont un job à faire : protéger notre littoral (et ils sont plutôt bons dans ce rôle)
- Ne nourrissez pas les goélands, ils sont assez grands pour se débrouiller tout seuls (et ils sont déjà des pros de la récup')



Roland le Goéland vous remercie
(une fois n'est pas coutume)
et vous souhaite un agréable séjour !



 When you're on holiday, be smart and do the simple things:

- Sort your rubbish, even away from home;
- Use a pocket ashtray (the beach is for shellfish, not cigarette ends);
- Leave the pebbles alone, they've got a job to do: protect our coastline (and they're pretty good at it).
- Don't feed the gulls, they're old enough to look after themselves (and they're already good at recycling).

Roland the Gull thanks you
(for once) and wishes you a
pleasant stay!!

 Seien Sie im Urlaub clever und wenden Sie einfache Gesten an:

- Trennen Sie Ihren Müll, auch wenn Sie weit weg von zu Hause sind;
- Benutzen Sie einen Taschenaschenbecher (der Strand ist für Muscheln da, nicht für Zigarettenstummel) ;
- Lassen Sie die Kieselsteine in Ruhe, sie haben einen Job zu erledigen: unsere Küste zu schützen (und sie sind ziemlich gut in dieser Rolle
- Füttern Sie die Möwen nicht, sie sind alt genug, um sich selbst zu versorgen (und sie sind bereits Profis im Sammeln).

Roland die Möwe dankt Ihnen
(einmal ist keinmal) und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

 Als je op vakantie bent, wees dan slim en doe de eenvoudige dingen:

- Sorteert je afval, zelfs als je niet thuis bent;
- Gebruik een zakasbak (het strand is voor schelpdieren, niet voor sigarettenpeuken);
- Laat de kiezels met rust, ze hebben een taak: onze kust beschermen (en daar zijn ze goed in).
- Voer de meeuwen niet, ze zijn oud genoeg om voor zichzelf te zorgen (en ze zijn al goed in recycling)..

Roland de Meeuw bedankt je
(voor deze ene keer) en wenst je een prettig verblijf!



Quand le littoral se fait gourmand

Ici,
la créativité et les produits
nobles sont à l'honneur :
poissons, légumes de saison
et fromages affinés se
transforment en véritables
œuvres d'art culinaires.



Premières saveurs

Dans la lumière douce du littoral, les parfums du marché et des artisans éveillent les sens. Le terroir se dévoile, délicat, prometteur. Rendez-vous page 35.

L'instant gastronomique

Autour d'une table d'exception, les chefs subliment la mer et la terre. Assiettes ciselées, gestes précis, émotions pures : un déjeuner comme une révélation. Rendez-vous pages 7 et 8.

Douce parenthèse

Entre falaises, jardins et salons gourmands, l'après-midi prolonge la magie. Une balade, une bouchée sucrée, un moment suspendu. Consultez notre guide touristique.

L'art en lumière

Quand le jour s'efface, les grandes tables s'illuminent. Menus dégustation, accords subtils, service délicat... La haute cuisine devient poésie. Rendez-vous pages 7 et 8.

First Flavours

In the soft coastal light, the aromas of markets and artisans awaken the senses. Page: 35.

Gourmet Moments

At exceptional tables, chefs elevate the best of sea and land. Pages 7 and 8.

Sweet Interlude

Between cliffs, gardens and gourmet lounges, the afternoon extends the magic. Tourist guide

Art in Light

When day fades, fine dining shines in a poetic glow. Pages 7 and 8

Erste Aromen

Im sanften Küstenlicht wecken die Düfte von Märkten und Handwerkern die Sinne. Seite 35.

Gourmet-Momente

An außergewöhnlichen Tischen veredeln Köche das Beste von Meer und Land. Seiten 7 und 8.

Sanfte Auszeit

Kleiner Abstecher Verlängern Sie die Magie mit einem Bummel zwischen Klippen, Gärten und Gourmetlounges aus der allg. Info-Broschüre.

Kunst im Licht

Wenn der Tag vergeht, erstrahlt die gehobene Küche in poetischem Glanz. Seiten 7 und 8

Eerste Smaken

In het zachte kustlicht wekken de geuren van markten en ambachtslieden de zintuigen. Pagina 35

Culinaire Momenten

Aan bijzondere tafels tillen chefs het beste van zee en land naar een hoger niveau. Pagina's 7 en 8

Zoete Pauze

Tussen kliffen, tuinen en culinaire lounges verlengt de middag de magie. Toeristische brochure

Kunst in Licht

Als de dag verdwijnt, straalt haute cuisine in een poëtische gloed. Pagina's 7 en 8.



Restauration gastronomique

Gourmet Dining
Gourmet Restaurants
Gastronomische Restaurants



Saint-Léonard



LA TABLE DE GABIN

Guide MICHELIN



À la Table de Gabin, nous allions tradition et originalité pour vous offrir une expérience culinaire inoubliable. Chaque plat raconte une histoire, celle de notre région, de ses paysages, et de ses habitants.

Fermé le mercredi, le jeudi et le dimanche soir

Heure limite de service :

Lundi et mardi : midi 13h30 - soir : 20h30 - vendredi et samedi : 21h

Dimanche : midi : 14h

 At Gabin's Table, we combine tradition and originality to offer you an unforgettable culinary experience. Each dish tells a story, the story of our region, its landscapes and its people.

 An Gabins Tisch verbinden wir Tradition und Originalität, um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte - die unserer Region, ihrer Landschaften und ihrer Bewohner

 Aan de tafel van Gabin combineren we traditie en originaliteit om je een onvergetelijke culinaire ervaring te bieden. Elk gerecht vertelt een verhaal, het verhaal van onze streek, haar landschappen en haar mensen.

 2, chemin des Falaises - 76400 SAINT-LÉONARD
Tél. 02 35 28 77 18 - contact.aubergedelasource@gmail.com
 [Auberge-de-la-source](#)

 Semaine : Mini 31,90 € - Maxi : 46 €
Week-end : 46 €



Valmont



Pierre Caillet, award-winning chef of this Michelin-starred restaurant, offers creative cooking using local produce and of his own vegetable garden. Everything is home-made.

MAISON CAILLET

Meilleur Ouvrier de France



Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France, étoilé Michelin vous propose une cuisine créative de produits locaux et de son propre potager. Tout est fait maison.

Fermé : 23/12/25 - 24/01/2026

Fermé le mardi, le mercredi et le dimanche soir

Heure limite de service : midi : 13h15 - soir : 20h30

Pierre Caillet, Sternekoch & «Meilleur Ouvrier de France» (höchste Auszeichnung für Jungköche in Frankreich) bietet Ihnen eine kreative Küche aus lokalen Produkten und dem eigenen Gemüsegarten. Alles ist hausgemacht.

Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France, étoilé Michelin biedt u een creatieve keuken, met lokale producten uit zijn eigen moestuin aan. Alles is 'home made'.



22, rue André Fiquet - Hameau du Bec au Cauchois
76540 VALMONT

Tél. 02 35 29 77 56 - contact@maisoncaillet.com

Maison Caillet www.maisoncaillet.com



Mini: 48 € - Maxi: 138 €



28 €



Sassetot-Le-Mauconduit



LE RELAIS DES DALLES



En été, venez profiter du jardin bucolique et en hiver, réchauffez-vous autour de notre belle cheminée dans une salle qui a conservé le charme normand. Vous pourrez déguster une cuisine traditionnelle originale, préparée par le chef Romain Streicher.

Fermé le lundi, le mardi, le mercredi midi, le jeudi midi et le vendredi midi (Ouvert à partir du 01/06 au 30/09 sur demande). Fermé : 01/01 - 05/02.
Heure limite de service : midi : 14h30 (dimanche : 15 h) - soir : 21h30



Carte Authent'Cité :

Sorbet pomme-Pommeau au cours du repas

In summer you can enjoy the beautiful garden, while in winter you can warm yourself by the fire in our typical Normandy dining room. Our chef, Romain Streicher prepares delicious and inventive dishes drawing on traditional techniques.

Authenti'Cité Card :

Apple sorbet with pommeau during the meal

Nutzen Sie im Sommer den idyllischen Garten und wärmen Sie sich im Winter im Saal mit dem normannischen Charme früherer Zeiten an unserem schönen Kamin auf. Zu genießen gibt es eine originelle, traditionelle Küche, zubereitet vom Chefkoch Romain Streicher.

Authenti'Cité-Karte :

Apfellokoreis als Zwischengang

In de zomer kunt u profiteren van de idyllische tuin en in de winter kunt u zich verwarmen bij onze mooie open haard, dit in een eetzaal die zijn Normandische charme heeft behouden. U kunt genieten van een originele traditionele keuken, bereid door de chef Romain Streicher.

Authenti'Cité Card :

Sorbet van appel en appellekeur tijdens de maaltijd



6, rue Elisabeth d'Autriche - 76540 SASSETOT-LE-MAUCONDUIT
Tél. 02 35 27 41 83 - lerelaisdesdalles@gmail.com

Le Relais des Dalles - www.lerelaisdesdalles.fr



Mini : 36 € - Maxi : 70 €
Plat du jour : 23 €



16 €





Idée recette

Coquilles Saint-Jacques
sauce au cidre.



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 10 coquilles Saint-Jacques
- 100 ml de crème fraîche
- 200 ml de cidre doux
- 3 pommes
- 1/2 jus de citron
- 2 cuillères à café de sucre
- beurre
- fleur de sel
- baies roses

Préparation

1. Éplucher et couper les pommes en 8
2. Faire cuire les morceaux à la poêle avec le beurre et le sucre
3. Saler légèrement puis mettre de côté au chaud
4. Faire revenir rapidement les coquilles Saint-Jacques avec un peu de beurre si besoin (utiliser la même poêle que pour les pommes), elles ne doivent pas être tout à fait cuites au centre
5. Réserver au chaud
6. Toujours dans cette poêle, verser le cidre et laisser réduire à feu vif
7. Ajouter la crème, les baies et le jus de citron
8. Laisser réduire jusqu'à obtenir la consistance d'une sauce
9. Ajouter sel & poivre si nécessaire
10. Ajouter les pommes et les coquilles Saint-Jacques
11. Saupoudrer de fleur de sel

Vous pouvez accompagner vos coquilles Saint-Jacques d'une purée de légumes racines.
Bon appétit !



Quand la tradition se met à table

Le goût des recettes d'antan se retrouve dans les plats simples et généreux, qui réchauffent le cœur et célèbrent la convivialité normande.



Réveil gourmand

L'odeur du pain chaud, des pâtisseries locales et des produits frais du marché annonce le début d'une journée pleine de saveurs authentiques. Le terroir se révèle dans sa simplicité généreuse.

Repas convivial

Autour d'une table traditionnelle, les plats du pays se partagent avec chaleur : poissons frais, viandes locales, légumes de saison... Chaque assiette raconte le goût des savoir-faire d'ici.

Instant doux

Une balade au bord de l'eau, une pause-café ou un goûter maison prolongent le plaisir. La cuisine traditionnelle s'invite dans l'instant, légère et réconfortante.

Saveurs à partager

Le soir, la convivialité s'installe. Dans les restaurants du littoral, le goût des produits locaux, les recettes d'antan et l'accueil chaleureux font de chaque dîner un moment simple et précieux.

Gourmet Awakening

The smell of fresh bread and market products heralds a day full of flavours.

Shared Meals

Fresh fish, meats, and seasonal vegetables enjoyed together.

Sweet moment

A stroll, coffee break or afternoon treat extends the pleasure.

Flavours to Share

In the evening, local restaurants and traditional recipes make each dinner special.

Gourmet-Erwachen

Der Duft von frischem Brot und Marktprodukten kündigt einen genussvollen Tag an.

Gemeinsame Mahlzeiten

Frischer Fisch, Fleisch und saisonales Gemüse werden gemeinsam genossen.

Genussmoment

Ein Spaziergang, Kaffee oder Snack verlängern den Genuss.

Gemeinsame Aromen

Abends machen lokale Restaurants und traditionelle Rezepte jedes Dinner zu etwas Besonderem.

Gourmetontwaken

De geur van vers brood en marktproducten kondigt een dag vol smaken aan.

Gezamenlijke Maaltijden

Verse vis, vlees en seizoensgroenten worden samen gedeeld.

Genietmoment

Een wandeling, koffiepauze of tussendoortje verlengt het plezier.

Smaken om te Delen

's Avonds maken lokale restaurants en traditionele recepten elk diner bijzonder.



Restauration traditionnelle

Traditional Cuisine / Traditionelle Küche / Traditionele Restaurant



📍 Fécamp



AUX 2 RIVIÈRES

C'est en périphérie de Fécamp, sur les bords de la Vamont que notre restaurant vous accueille. Profitez de notre cadre extérieur verdoyant ou de notre intérieur à la décoration sobre et moderne pour savourer notre cuisine traditionnelle faite maison à partir de produits frais et locaux.

Fermé : 14/12 - 10/02

Fermé le dimanche soir

Heure limite de service : midi : 14h - soir : 21h

 Our restaurant is located on the outskirts of Fécamp, on the banks of the River Valmont. Take advantage of our leafy outdoor setting or our simple, modern interior to enjoy traditional, family-style cuisine based on fresh, local produce.

 Unser Restaurant befindet sich am Stadtrand von Fécamp, am Ufer des Flusses Valmont. Genießen Sie unsere grüne Außenanlage oder unser schlichtes und modernes Interieur, um eine traditionelle und familiäre Küche aus frischen und lokalen Produkten zu probieren.

 Ons restaurant ligt aan de rand van Fécamp, aan de oever van de rivier de Valmont. Profiteer van onze lommerrijke buitenomgeving of ons eenvoudige, moderne interieur om te genieten van een traditionele, familiale keuken op basis van verse, lokale producten.

 266 chemin des Moulins de Briqueville - 76400 FECAMP
Tél. 02 35 28 32 44 - arthurmorissee28@gmail.com
www.aux2rivieres-restaurant-fecamp.fr

 Semaine : Mini : 22 € - Maxi : 43 €
Week-end : Mini : 38 € - Maxi : 43 €
Plat du jour : 15 €



13 €

Fécamp



LE BARBICAN B2



Au Barbican, le chef travaille uniquement avec des produits frais, une cuisine 100% maison, traditionnelle et française, mais aussi une spécialité totalement britannique : le Fish and Chips, plat populaire anglo-saxon.

Le Jeudi soir - 19h - 20h15 : Fish&Chips and Beer (sur place ou à emporter).

Fermé le dimanche, le lundi soir et le mercredi

Fermé 2 semaines en août et 2 semaines en mars

Heure limite de service : midi : 13h30 - soir : 21h00

The chef of the Barbican uses only fresh produce for 100% home-made, traditional French cooking, but also a popular, totally British speciality : fish and chips.
Thursday evening: Fish&Chips and Beer (Eat-in / Takeaway).

Im Barbican verwendet der englische Küchenchef nur frische Produkte, traditionelle frz. Küche 100% vor Ort zubereitet, aber auch die absolut britische Spezialität, die legendären «Fish and Chips»!
Donnerstagabend: Fish&Chips and Beer (Vor Ort / Zum Mitnehmen).

In de « Barbican » werkt de cheffok uitsluitend met verse producten. De gerechten zijn 100% zelf bereid. Het zijn traditionele Franse gerechten, maar er is ook een typisch Brits gerecht: "Fish and Chips", een populair Angelsaksisch gerecht. Donderdagavond: Fish&Chips en Bier (Ter plaatse / Afhalen).

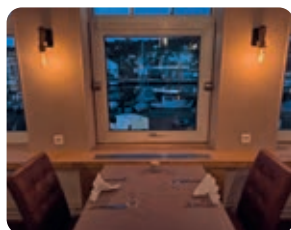
97, quai Bérigny - 76400 FECAMP
Tél. 02 27 30 59 95
 Restaurant le Barbican - www.le-barbican.fr

Entrée/plat principal/dessert : 26,50 €



12,50 €

Fécamp



LE BON P'TIT NORMAND B2

Le Bon P'tit Normand est une véritable invitation à découvrir les saveurs authentiques de la Normandie. Ce restaurant convivial séduit les amateurs de cuisine traditionnelle grâce à une carte généreuse, élaborée avec des produits locaux de qualité.

Hiver : fermé le lundi soir, le mardi, le mercredi soir et le jeudi soir.

Été : fermé le lundi soir, le mardi et le dimanche soir.

Heure limite de service : midi : 14h30 - soir : 21h (vendredi & samedi 21h30).

Traditional restaurant with refined, home-cooked cuisine. With a breathtaking view over the harbour, the restaurant has a refined decor. A spacious room can accommodate up to 60 people for private events. The chef changes the menu every month using seasonal produce.

Traditionelles Restaurant mit raffinierter, hausgemachter Küche. Atemberaubender Blick auf den Hafen, schlichte Dekoration. Ein geräumiger Saal bietet Platz für bis zu 60 Personen bei privaten Veranstaltungen. Der Chefkoch erneuert die Speisekarte jeden Monat mit saisonalen Produkten.

Traditioneel restaurant met een verfijnde, huisgemaakte keuken. Met een adembenemend uitzicht over de haven heeft het restaurant een verfijnde inrichting. Een ruime zaal biedt plaats aan maximaal 60 personen voor privé-evenementen. De chef wisselt het menu elke maand met seizoensproducten.

77 quai Bérigny - 76400 FECAMP
Tél. 09 82 71 21 65 - johann.lebon@yahoo.fr
 Le Bon P'tit Normand

Entrée/plat ou plat/dessert : 17 €
Entrée/plat/dessert : 20 €



12 €



LE BOSSA NOVA

Etablissement qui propose une cuisine traditionnelle issue des commerces locaux. La carte évolue en fonction de la saisonnalité.

Fermé le lundi

Heure de service : 10h - 22h



Carte Authent'Cité :

1 Calva du Pays de Caux ou jus de pomme avec le dessert

This establishment offers traditional cuisine sourced from local businesses. The menu changes with the seasons.

The Authent'Cité Card :

1 Pays de Caux Calvados or apple juice with dessert

Diese Einrichtung bietet traditionelle Küche aus lokalen Betrieben. Die Speisekarte wechselt je nach Jahreszeit.

Die Authent'Cité-Karte :

1 Calvados aus dem Pays de Caux oder Apfelsaft zum Dessert

Dit restaurant biedt traditionele gerechten van lokale bedrijven. Het menu verandert met de seizoenen.

De Authent'Cité Card :

1 Calvados du Pays de Caux of appelsap bij het dessert



10 place Charles de Gaulle - 76400 FECAMP

Tél. : 02 27 39 89 30 - lebossanova.fecamp@gmail.com

Le Bossa Nova



Mini : 17,90 € - Maxi : 30 €

Plat du jour : 15,90 €



12,95 €



LE COMPTOIR JOA

Le Comptoir - Bar & BBQ propose une cuisine à la flamme dans un cadre panoramique avec vue sur la mer et le port.

Son bar lounge convivial est idéal pour boire un verre et prolonger la soirée. Ambiance festive toute l'année avec concerts et soirées dansantes le week-end.

Lundi, mardi, mercredi, jeudi, dimanche : midi : 12h - 14h - soir : 19h - 21h.
(vendredi & samedi : 22h30).



Carte Authent'Cité :

-10% sur le montant total et 5 € de ticket jeux

Le Comptoir - Bar & BBQ offers flame-grilled cuisine in a panoramic setting with stunning views of the sea and the harbour. Its friendly lounge bar is perfect for enjoying a drink and extending the evening. A festive atmosphere all year round with live music and dance nights at weekends.

The Authent'Cité Card :

-10% of total sum + 5€ of casino tickets

Le Comptoir - Bar & BBQ bietet Flammgrill-Küche in einem panoramischen Ambiente mit herrlichem Blick auf das Meer und den Hafen. Die gemütliche Lounge-Bar ist ideal, um ein Getränk zu genießen und den Abend zu verlängern. Festliche Atmosphäre das ganze Jahr über mit Live-Musik und Tanzabenden am Wochenende.

Die Authent'Cité-Karte :

-10% auf den Gesamtbetrag + 5€ in Casinotickets

Le Comptoir - Bar & BBQ biedt op open vuur bereide grillgerechten in een panoramische setting met prachtig uitzicht op zee en de haven. De gezellige loungebar is perfect om iets te drinken en de avond te verlengen. Het hele jaar door een feestelijke sfeer met live muziek en dansavonden in het weekend.

De Authent'Cité Card :

-10% op het totaalbedrag + € 5 in scratch-kaarten



156, Chaussée Gayant - 76400 FECAMP

Tél. : 02 35 27 57 02 - contact-fecamp@joa.fr

Casino JOA de Fécamp - www.joa.fr/casinos/fecamp



A la carte : Bar & BBQ

(le soir et le week-end)

17 € (lundi midi au vendredi midi)



15 €

Fécamp



LE GRAND PAVOIS 📍 B2

Le restaurant Le Grand Pavois à Fécamp est une table élégante face au port de plaisance. Il propose une cuisine raffinée, centrée sur les produits de la mer et les saveurs de saison. Le cadre est chaleureux, idéal pour un dîner en couple ou entre amis..

Fermé le mercredi et le jeudi.

Heure limite de service : Soir : 19h - 21h30.

The restaurant Le Grand Pavois in Fécamp is an elegant spot overlooking the marina. It offers refined cuisine focused on seafood and seasonal flavors. The warm setting is perfect for a dinner with a partner or friends..

Das Restaurant Le Grand Pavois in Fécamp ist ein eleganter Ort mit Blick auf den Yachthafen. Es bietet raffinierte Küche mit Schwerpunkt auf Meeresfrüchten und saisonalen Aromen. Das gemütliche Ambiente eignet sich ideal für ein Abendessen zu zweit oder mit Freunden.

Restaurant Le Grand Pavois in Fécamp is een elegante plek met uitzicht op de jachthaven. Het biedt verfijnde gerechten met de nadruk op zeevruchten en seizoensmaken. De warme sfeer is perfect voor een diner met je partner of vrienden.



15, Quai de la Vicomté - 76400 FECAMP

Tél. 02 35 10 01 01 - contact@hotel-grand-pavois.com

Hôtel Le Grand Pavois - Fécamp - www.hotel-grand-pavois.com



Mini : 22 € - Maxi : 30 €



12 € Vue port

Fécamp



LA PLAGE 📍 A3

La Plage vous propose une cuisine traditionnelle type «Bistronomique». À la carte des plats copieux, de qualité et faits maison seront servis. Vous trouverez également des plateaux de fruits de mer, du poisson, des plats revisités et des desserts raffinés pour ravir vos papilles. Le menu enfant est pensé pour faire découvrir aux tout petits des mets délicieux. Ce nouveau concept vous accueille dans un cadre chaleureux et familial.

Fermé le lundi et le dimanche soir

Heure limite de service : midi : 14h00 - soir : 22h30

La Plage offers traditional food in the «Bistronomique» style (a gastro-bistro). The menu features hearty, high-quality, home-made dishes. You also have the option of seafood platters, fish dishes, re-imagined recipes and fine desserts to tantalise your senses. The children's menu is designed to encourage little ones to try delicious dishes. This new restaurant concept invites you into a warm, family-style setting.

«La Plage» bietet Ihnen eine traditionelle, «bistronomische» Küche an. Auf der Karte stehen reichhaltige, edle und hausgemachte Gerichte. Sie finden hier auch Meeresfrüchteler, Fisch, neu interpretierte Gerichte sowie raffinierte Desserts, um ihre Geschmackspapillen zu begeistern. Das Kindermenü soll den Kleinsten köstliche Speisen nahe bringen. Dieses neue Konzept heißt Sie in einem gemütlichen, familiären Rahmen willkommen.

La Plage biedt een traditionele «Bistronomische» keuken. Op het menu staan degelijke, kwalitatieve, huisgemaakte gerechten. U vindt er ook zeevruchtenschotels, vis, hernieuwde gerechten en verfijnde desserts om uw smaakpapillen te verwennen. Het kindermenu is ontworpen om kinderen heerlijke gerechten te laten ontdekken. Met dit nieuwe concept verwelkomen wij u in een warme en familiale sfeer.



65 boulevard Albert 1^{er} - 76400 FECAMP

Tél. : 02 35 27 22 65 - priscilla.hilaireb@gmail.com

La Plage



Menu : 35 €



12,50 €

Fécamp



🇬🇧 A pleasant refined setting with a choice of menus at lunchtime and a simple tasty à la carte menu in the evening, using fresh and varied produce.

The Authenti'Cité Card :

1 grapefruit spritz (grapefruit liqueur, Prosecco, sparkling water, Griottine)

LA TABLE DE BENOÎT

Dans un cadre raffiné et agréable, il vous sera proposé une carte simple et goûteuse, le soir, à base de produits frais et variés. Le midi différentes formules sont proposées.

Fermé 1 semaine en novembre, 1 semaine en février et 1 semaine en août

Fermé le lundi, le mardi soir et le dimanche

Heure limite de service : midi : 13h30 - soir : 20h30



Carte Authenti'Cité :

1 spritz pamplemousse (liqueur de pamplemousse, Prosecco, eau gazeuse, Griottine)

🇩🇪 In einem angenehmen und raffinierten Rahmen bittet Sie Benoît zu Tisch mit einer köstlichen Karte: abends basiert sie auf frischen und abwechslungsreichen Produkten, mittags werden Ihnen verschiedene Menüs angeboten.

Die Authenti'Cité-Karte :

1 Grapefruit-Spritz (Grapefruit-Likör, Prosecco, Wasser mit Kohlensäure, Griottine)

🇳🇱 In dit elegante, sfeervolle restaurant kunt u 's avonds kiezen uit eenvoudige, smaakvolle gerechten van de kaart op basis van verse, gevarieerde producten. Voor de lunch kunt u kiezen uit verschillende menu's.

De Authenti'Cité Card :

1 grapefruit spritz (grapefruit likeur, Prosecco, bruisend water, Griottine)



3, place Bellet - 76400 FECAMP

Tél. : 02 35 29 40 84 - courand76@hotmail.fr



27 €

Formule : 19,50 € (le midi)



Yport



🇬🇧 Take advantage of a friendly welcome and a panoramic view to lunch or dine in the restaurant of Yport casino, which regularly hosts concert dinners, for memorable occasions.

The Authenti'Cité Card :

-10% of total sum

LE RESTAURANT DU CASINO D'YPORT

Profitez d'un accueil convivial, et d'une vue panoramique impressionnante, pour venir déjeuner et dîner. Le restaurant du casino d'Yport vous propose régulièrement des dîners concert afin de passer des moments inoubliables.

Fermé le lundi, le mardi, le mercredi et le jeudi soir.

Jeudi : 12h - 13h30.

Vendredi, samedi & dimanche : midi : 12h - 13h30 - soir : 19h - 21h.



Carte Authenti'Cité :

-10% sur le montant total

🇩🇪 Genießen Sie den freundlichen Empfang und den unvergleichlichen Panoramablick aufs Meer. Das Restaurant des Casinos Yports veranstaltet regelmäßig Show-Dinner, alles um unvergessliche Momente zu erleben.

Die Authenti'Cité-Karte :

-10% auf den Gesamtbetrag

🇳🇱 Profiteer van een warm welkom, en een onneembaar panoramisch uitzicht, door hier te komen lunchen en dinen. Het restaurant van het casino van Yport organiseert regelmatig concertdiners zodat u onvergetelijke momenten bij ons doorbrengt.

De Authenti'Cité Card :

-10% op het totaalbedrag



Promenade Roger Denouette - 76111 YPORT

Tél. : 02 35 28 77 36 - infoypo@groupebranchant.com

📱 Casino d'Yport - www.groupebranchant.com



Entrée/plat ou plat/dessert : 19 €

Entrée/plat/dessert : 24 €



12 €



RESTAURANT NORMAND YPORT

Gault & Millau

Imaginez une terrasse baignée de lumière et abritée du vent au cœur d'un ancien port de pêche transformé en petite station balnéaire, des assiettes aux saveurs iodées dressées avec générosité, une ambiance bistrot familiale tout en délicatesse. Produits frais et locaux se disputent la vedette.

Fermé : 05/01 - 27/01 & 05/10 - 14/10.

Fermé : le lundi et le mardi

Heure limite de service : midi : 13h15 - soir : 20h00



Carte Authenti'Cité :

Café offert

Imagine a terrace bathed in light and sheltered from the wind in the heart of a former fishing port, today a seaside resort, generous dishes with a taste of the sea, a family bistro atmosphere. Fresh local produce fight for star billing.

The Authenti'Cité Card :
coffee offered

Stellen Sie sich eine lichtüberflutete, windgeschützte Terrasse in einem Seebad vor, ein gemütliches Ambiente in delikater Bistro-Atmosphäre. Das alles kombiniert das Hotel-Restaurant Normand zu einer wahren Gaumenfreude. Auf der schiefen Karte finden Sie nur frische und regionale Produkte.

Die Authenti'Cité-Karte :
Kaffee gratis

Stelt u zich een terras voor die baadt in het licht en beschut is tegen de wind, in het hart van een oude vissershaven omgetoverd tot een klein badplaats. De borden zijn stevig gevuld met een lichte jodium smaak. De sfeer van een familie bistro met délicatesse. Op de kaart verse, lokale producten in de schijnwerpers.

De Authenti'Cité Card :
koffie gratis



2, place Jean-Paul Laurens - 76111 YPORT

Tél. : 02 35 27 30 76 - info@hotel-normand.fr

Hôtel Restaurant Normand - www.hotel-normand.fr



Mini : 19,90 € - Maxi : 44,50 €

Menu du jour : 13 € à 25 €



13 €



LA SIRÈNE

La Sirène vous accueille dans sa salle de restaurant avec une très belle vue panoramique sur la mer. Vous y découvrirez l'authenticité des saveurs de la cuisine normande, de la mer et du terroir.

Fermé : janvier, novembre et décembre (hors vacances scolaires).

Restauration le soir uniquement

«La Sirène» welcomes you in its restaurant with a stunning sea view. You will find the authenticity of Norman cuisine in the tasty seafood and regional dishes.

Die «Sirène» bewirte Sie in einem Speisesaal mit einer wunderschönen Aussicht aufs Meer. Genießen Sie die ganz typischen Genüsse der normannischen Küche, der See und der Provinz.

La Sirène heet u welkom in hun restaurant met een heel mooi panoramisch uitzicht op zee. U zult hier de authenticiteit en smaak van de normandische keuken, van de zee en streek ontdekken.



7, boulevard Alexandre Dumont - 76111 YPORT

Tél. : 02 35 27 31 87 - lasirene.yport@wanadoo.fr

Hôtel Restaurant Pub La Sirène

www.hotel-sirene.com



A la carte



11,50 €



Hôtel-Restaurant - Château de Sissi

Le Château de Sissi et son restaurant vous proposent une cuisine traditionnelle aux couleurs du terroir de la Normandie. Le chef mettra en éveil vos papilles au travers de sa cuisine pleine de charme, de délicatesse et d'élégance.

Fermé : 02/01 - 11/02..

Du 12/02 au 20/04 : fermé le dimanche soir, le lundi, le mardi et le mercredi.
Du 21/04 - au 31/12 : heure limite de service : midi : 14h00 - soir : 21h00



Carte Authent'Cité :

Coupe de champagne au dessert

 The «Château de Sissi» and its restaurant offer traditional cooking using regional produce. The chef will awaken your tastebuds with his delicate cooking full of charm and elegance.

The Authent'Cité Card :

a glass of champagne for dessert

 Das Restaurant in Sissis Schloss bietet Ihnen eine traditionelle frz. Küche in den Tönen der Normandie an. Der Chef-koch erfreut Ihren Gaumen mit seinen charmanten und eleganten Delikatessen.

Die Authent'Cité-Karte :

ein Glas Champagner zum Dessert

 Het Kasteel van Sissi en zijn restaurant biedt u een traditionele, Normandische lokale keuken. De chef zal uw smaakpapillen stimuleren door zijn smaakvolle, verfijnde en elegante manier van koken.

De Authent'Cité Card :

een glas champagne als dessert



Rue Elisabeth d'Autriche - 76540 SASSETOT-LE-MAUCONDUIT

Tél. 02 35 28 00 11 - info@chateaudesissi.com

 Château de Sissi - www.chateaudesissi.com



Mini : 46 € - Maxi : 66 €

Menu découverte : 28 €

(hors week-end et jours fériés)



Valmont



L'AGRICULTURE

Cuisine traditionnelle dans un cadre verdoyant et chaleureux.

Le chef vous propose des plats variés et frais.

Distributeur de plats à Angerville-la-Martel.

D'octobre à avril : fermé le lundi, le mardi soir, le mercredi soir, le jeudi soir et le dimanche soir

Mai à septembre : fermé le dimanche soir et le lundi

Heure limite de service : midi : 14h30 - soir : 21h00



Carte Authent'Cité:

1 café offert + 1 partie de Baby-foot

 Traditional cooking in a welcoming green setting. The chef proposes varied dishes using fresh produce. Food distributor in Angerville la Martel.

The Authent'Cité Card :

1 coffee + 1 match of table football offered

 Traditionelle frz. Küche in einem grünen und warmherzigen Rahmen. Der Chefkoch verköstigt Sie mit den unterschiedlichsten, stets frisch zubereiteten Gerichten. Speisenverteiler in Angerville la Martel.

Die Authent'Cité-Karte :

1 Kaffee + 1 Partie Kicker gratis

 Traditionele keuken in een plantenrijke warme omgeving. De chef biedt u gevarieerde verse gerechten aan.

Levensmiddelenwinkel in Angerville la Martel.

De Authent'Cité Card :

1 koffie + 1 potje tafelfoetbal gratis



9, rue d'Estouteville - 76540 VALMONT

Tél. : 02 35 29 84 25 - restau-l-agriculture@orange.fr

 Restaurant l'Agriculture

<https://restaurant-de-lagriculture.business.site/>



Semaine : Mini 15 € - Maxi : 50 €

Dimanche : Mini 35 € - Maxi : 50 €



Ypreville-Biville



AUBERGE D'YPREVILLE

Une cuisine familiale, simple, faite à partir de produits saisonniers bruts, locaux et de qualité. Les plats sont entièrement préparés sur place, y compris le pain.

Cuisine Française et Ecossaise. Régimes spéciaux sur demande: sans gluten, végétarien ou vegans. Spécialités de meringues.

Fermé du 01/02 au 28/02.

Fermé le lundi - le mardi, le mercredi et le dimanche (sauf réservation)

Heure limite de service : midi : 14h00 - soir : 20h30 (du jeudi au samedi).

 Simple home cooking using local, high-quality seasonal produce. The dishes are all prepared on the premises, including the bread. The majority of the dishes are gluten free and there are also options for vegetarians and vegans.

 Bodenständige Küche für die ganze Familie aus hauptsächlich saisonalen und lokalen Zutaten. Alle Gerichte, inklusive Brot, sind hausgemacht! Ein Großteil unserer Gerichte sind glutenfrei und wir bieten vegetarische.

 Een eenvoudige, gezellige keuken met gebruik van lokale en seizoensproducten van hoge kwaliteit. Alle gerechten worden helemaal ter plekke bereid, inclusief brood. Het grootste deel van onze keuken is glutenvrij of vegetarische.



18, route de Fécamp - 76540 YPREVILLE-BIVILLE

Tél. 02 35 10 24 49 - aubergeypreville@gmail.com

 Auberge d'Ypreville

www.aubergedypreville.fr



Mini : 22,50 € - Maxi : 32,50 €

Plat du jour : 13,50 €





Idée recette

La tarte aux pommes
d'yport



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 150 g de farine
- 80 g de beurre
- 1 cuillère huile
- 5 g de levure du boulanger
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1 œuf
- 3 pommes un peu acides
- 1 pincée de cannelle
- vanille en poudre
- 150 g de sucre semoule
- 30 g de beurre
- 80 g de farine
- 80 g amandes

Préparation

1. Mettez 150 g de farine dans une terrine et faites une fontaine.
2. Dans cette fontaine, versez 5 g de levure de boulanger dissoute dans 3 cuillères à soupe de lait tiède, puis 80 g de beurre fondu et finalement 1 œuf et 1 cuillère d'huile.
3. À l'aide d'une spatule, travaillez rapidement la pâte pour avoir un mélange très lisse. Mettez à lever dans un endroit tiède pendant 1 heure.
4. Beurrez le moule à tarte (15 cm de diamètre).
Étalez la pâte à la main en faisant attention à sa friabilité et sa délicatesse.
5. Garnissez la pâte avec les 3 pommes pelées, épépinées et coupées en grosses lamelles.
6. Détaillez 30 g de beurre en petits morceaux dans une terrine.
7. Incorporez 80 g de farine, 80 g d'amandes hachées, 150 g de sucre semoule, 1 pincée de cannelle, la vanille en poudre et mélangez le tout délicatement avec les doigts jusqu'à ce que la préparation ait l'apparence d'une grosse semoule.
8. Recouvrez les pommes de ce mélange et faites cuire à four chaud pendant 35 à 40 minutes.



Goûts du terroir, plaisirs partagés

Dans une ambiance chaleureuse, on partage des plats emblématiques : fruits de mer, moules-frites ou burgers revisités, accompagnés de cidre ou de bières locales.



Premiers arômes

Le marché s'éveille, les odeurs de cafés fraîchement torréfiés et de viennoiseries se mêlent aux parfums du littoral. Une matinée qui promet découverte et gourmandise.

Convivialité à la brasserie

Autour d'une table animée, les spécialités locales s'invitent : fruits de mer, moules, plats régionaux... Chaque bouchée raconte l'histoire du territoire et de ses savoir-faire.

Pause gourmande

Une glace artisanale, une crêpe ou un en-cas salé prolongent le plaisir. Les saveurs simples et généreuses rythment la journée avec authenticité.

Détente et partage

Quand le soir tombe, les brasseries et tavernes du littoral accueillent les convives pour un moment chaleureux. Bières locales, recettes typiques et ambiance conviviale font de chaque repas une expérience à partager.

First Aromas

The market awakens with the smell of coffee, pastries, and the sea air.

Brasserie Togetherness

Seafood, mussels and regional dishes tell the story of the territory.

Gourmet Break

Ice cream, pancakes or a savory snack extend the day's pleasure.

Relaxation and Sharing

In the evening, local beers, traditional recipes and friendly atmosphere make every meal a shared experience.

Erste Aromen

Der Markt erwacht mit Duft von Kaffee, Gebäck und Meeresluft.

Gemeinschaft in der Brasserie

Meeresfrüchte, Miesmuscheln und regionale Gerichte erzählen die Geschichte der Region.

Gourmet-Pause

Eis, Crêpes oder ein herzhafter Snack verlängern den Genuss des Tages.

Entspannung und Teilen

Abends machen lokale Biere, traditionelle Rezepte und gemütliche Atmosphäre jede Mahlzeit zu einem gemeinsamen Erlebnis.

Eerste Aroma's

De markt ontwaakt met de geur van koffie, gebak en de zeelucht.

Gezelligheid in de Brasserie

Zeevruchten, mosselen en regionale gerechten vertellen het verhaal van het gebied.

Gourmetpauze

Ijs, pannenkoeken of een hartig tussendoortje verlengen het plezier van de dag.

Ontspanning en Delen

's Avonds zorgen lokale bieren, traditionele gerechten en een gezellige sfeer voor een gedeelde ervaring bij elke maaltijd.



Brasseries / Spécialités locales

Brasseries and Local Specialities

Brasseries und Spezialitäten / Brasserieën en specialiteiten



📍 Fécamp



🇬🇧 A charming restaurant with a view over the marina where you can enjoy the sun on one of the terraces. Or perhaps you would prefer the mezzanine with its panoramic rooftop. We offer a diversified menu with a choice of fish, meat, pizza ...

The Authenti'Cité Card :

1 Pays de Caux Calvados or apple juice with dessert

LA BOUCANE 📍 B2

Restaurant plein de charme, avec vue sur le port de plaisance. Vous pourrez profiter du soleil sur l'une des deux terrasses. Ou peut-être préférerez-vous la mezzanine avec son toit panoramique. Nous vous proposerons une carte diversifiée avec au choix viande, poisson, pizza...

Heure limite de service : 11h00 - 23h00 (non stop)



Carte Authenti'Cité :

1 Calva du Pays de Caux ou jus de pomme avec le dessert

🇩🇪 Charmantes Restaurant mit Blick auf den Yachthafen. Genießen Sie die Sonne auf unseren Terrassen oder im glasüberdachten Openspace. Auf unserer abwechslungsreichen Karte finden Sie eine große Auswahl an Fisch, Fleischgerichten und Pizzen...

Die Authenti'Cité-Karte :

1 Calvados aus dem Pays de Caux oder Apfelsaft zum Dessert

🇳🇱 Een sfeervol restaurant met uitzicht op de jachthaven. Geniet van de zon op één van de twee terrassen. Of verkiesst u de mezzanine met het panoramische dak? Wij bieden u een veelzijdige kaart met vlees, vis of pizza naar keuze...

De Authenti'Cité Card :

1 Calvados du Pays de Caux of appelsap bij het dessert



12, Grand Quai – 76400 FECAMP

Tél. : 02 35 10 50 50 - laboucane.theplacetobe@gmail.com

📱 La Boucane - www.la-boucane.com



Mini : 10 € - Maxi : 50 €

Formule du jour : 10 € à 30 €



port

13,50 €

Fécamp



LA CAVE DU SALUT B2

Notre brasserie est située en face du port de plaisance à 100 m de la plage et 800 m du centre ville. Nous servons en continu nos viandes, fruits de mer, burgers maison, poissons, crêpes sucrées toute la journée dès 10h jusqu'à notre fermeture le soir.

Fermé du 01/12 - 01/02

Heure limite de service : du lundi au dimanche : service en continu jusqu'à 21h30



Carte Authent'Cité :

1 café ou coupe de blanc de blanc offert (pour tous repas)

Our brasserie is situated facing the marina, 100m from the beach and 800m from the town centre. We serve non-stop from 10am until evening closing time: meat and fish dishes, shellfish, home-made burgers and pancakes.

The Authent'Cité Card :

1 coffee or glass of white wine offered (per meal)

Brasserie gegenüber des Yachthafens, 100 m vom Strand und 800 m vom Stadtzentrum gelegen. Wir servieren Ihnen Gerichte wie z.B. Fleisch- & Fischgerichte, Meeresfrüchte, Burger, Galettes (herzhafte Crêpes aus Buchweizenmehl) sowie süße Crêpes ab 10:00 non-stop bis zum Serviceende abends.

Die Authent'Cité-Karte :

1 Kaffee oder Glas Blanc-de-Blanc gratis (zu jeder Mahlzeit)

Onze brasserie bevindt zich tegenover de jachthaven, 100 m van het strand en 800 m van het centrum. Wij bedienen non-stop onze gerechten, zeevruchten, hartige en zoete crêpes, de hele dag vanaf 10.00 tot avond sluitingstijd.

De Authent'Cité Card :

1 koffie of glas blanc de blanc* gratis (bij elke maaltijd)



9, quai de la Vicomté - 76400 FECAMP

Tél. : 02 35 28 11 59 - lacavedusalut@gmail.com

La Cave du Salut - www.lacavedusalut.eatbu.com



Mini: 19,90 € - Maxi: 22,90 €



13,90 €

Fécamp



LES FALAISES A3

Les Falaises vous propose à la carte différents mets comme des moules, galettes, crêpes.

Le cadre est chaleureux et le personnel à l'écoute.

Fermé d'octobre à mars.

Fermé le mardi, le mercredi et le dimanche soir (sauf en été).

Heure limite de service : midi : 15h - soir : 23h

Les Falaises has a varied menu, featuring mussels, galettes, crêpes and more. It's an inviting space with helpful staff..

Die Brasserie «Les Falaises» bietet Ihnen verschiedene Gerichte an wie Hamburger, Miesmuscheln mit Pommes frites, Fish & Chips usw. Der Rahmen ist gesellig und der Service schnell.

Les Falaises biedt u verschillende gerechten zoals: mosselen, galettes, crêpes enz... De omgeving is hartelijk en het personeel zeer attent.



73 boulevard Albert 1^{er} - 76400 FECAMP

Tél. : 02 35 28 31 31 - priscilla.hilaireb@gmail.com

Les Falaises



A la carte : à partir de 15,90 €



12 €

Fécamp



CHEZ NOUNOUTE



Vous serez accueillis chaleureusement par la femme d'un ancien pêcheur qui vous mitonnera ses plats généreux à base de produits frais de la mer. Le rendez-vous des familles, ambiance garantie. Possibilité de vente à emporter.

Fermé le mardi, le mercredi et le dimanche soir

Fermé : 21/01 - 07/02 & 22/06 - 04/07 - 20/09 - 10/10.

Heure limite de service : midi : 14h30 - soir : 21h

 Generous portions of fresh seafood lovingly prepared by the wife of a former fisherman at this family-friendly address with a great atmosphere. Takeaway options available.

 Nounoute, mit einem ehemaligen Fischer verheiratet, empfängt Sie auf ihre typische und herzliche Art und serviert Ihnen reichlich frische Meeresprodukte. Ein Familientreff mit garantierter Stimmung! Viele Gerichte auch zum Mitnehmen.

 U wordt gastvrij ontvangen door de vrouw van een voormalig visser, die u met zorg haar heerlijke gerechten op basis van verse producten uit zee zal bereiden. Het is een echt familierestaurant, gegarandeerd gezellig. – Ook afhalen mogelijk.

 3, place Nicolas Selle - 76400 FECAMP
Tél. : 02 35 29 38 08 - cheznounoute@gmail.com
 Chez Nounoute
www.cheznounoute.com

 A la carte



Fécamp



LE PAVILLON

Le Pavillon vous propose des spécialités italiennes telles que les pâtes fraîches, les pizzas... mais également des plats français comme les moules frites. Toute nouvelle décoration pour un cadre chaleureux et familial.

Fermé le lundi et le dimanche soir

Heure limite de service : midi : 14h30 - soir : 22h30

 Le Pavillon offers Italian specialities, such as fresh pasta and pizzas, but it also features traditional French dishes, including moules frites. The newly decorated restaurant gives a warm, family-like atmosphere.

 «Le Pavillon» bietet Ihnen italienische Spezialitäten wie frische Pasta, Pizzen usw., aber auch französische Gerichte wie Miesmuscheln mit Pommes frites an. Brandneue Raumgestaltung für eine gemütliche, familiäre Umgebung.

 Le Pavillon biedt u Italiaanse specialiteiten zoals verse pasta, pizza's enz... maar ook Franse gerechten zoals mosselen met friet enz... Volledig nieuwe inrichting voor een warme en familiale sfeer.

 63 boulevard Albert 1^{er} - 76400 FECAMP
Tél. : 02 77 24 64 40 - priscilla.hilaireb@gmail.com
 Le Pavillon
www.restaurant-le-pavillon-fecamp.fr

 Mini: 18 € - Maxi : 29 €



Fécamp



LE RED ROCK 📍A3

La brasserie le Red Rock vous propose des plats divers : hamburgers, moules frites, fish and chips etc... Venez sans tarder tester notre café gourmand, incontournable. Le cadre est convivial et le service rapide.

Fermé le jeudi

Heure limite de service : 11h30 - 23h

The Red Rock brasserie features a variety of dishes, including hamburgers, moules frites and fish and chips. Come and try our gourmet coffee. You won't regret it! A friendly atmosphere and fast service are the order of the day.

Die Brasserie «Red Rock» bietet Ihnen verschiedene Gerichte an wie Hamburger, Miesmuscheln mit Pommes frites, Fish & Chips usw. Testen Sie unbedingt unseren Kaffee mit kleinen Süßigkeiten, an dem kein Weg vorbeiführt. Der Rahmen ist gesellig und der Service schnell.

De brasserie Red Rock biedt een verscheidenheid aan gerechten: hamburgers, mosselen en frieten, vis en chips enz... De omgeving is vriendelijk en snelle service.



67 boulevard Albert 1^{er} - 76400 FECAMP

Tél. : 02 35 28 10 55 - priscilla.hilaireb@gmail.com

Le Red Rock - www.le-red-rock-restaurant-fecamp.fr



Mini : 16,90 € - Maxi : 35 €



12 €



Fécamp



LE REX 📍C3

Installé dans un ancien cinéma, à la fois gourmand et atypique, le Rex vous propose des menus avec des produits frais et locaux ainsi qu'une carte des vins abondante et originale. Plats du jour, cuisine faite maison.

Fermé : dimanche et le lundi.

Heure limite de service :

Midi : 14h - soir : 21h (vendredi & samedi 21h30).



Carte Authenti'Cité :

5% sur l'addition

The gourmet restaurant the Rex has the unusual setting of a former cinema and proposes dishes using fresh local produce, as well as a large original selection of wines. Home-cooked dishes of the day. Fresh scallops (according to the season). A «food and wine pairing» menu is also proposed.

In ein ehemaliges Kino eingefügt, werden Ihnen hier köstliche und ausgefallene Speisen angeboten, alle auf der Basis auf frischen, lokalen Produkten, direkt vor Ort zubereitet. Dazu kommt eine opulente Weinkarte. Je nach Saison: frische Jakobsmuscheln. Das kleine Extra: ein Menü, mit allen Gängen auf den richtigen Wein abgestimmt.

In een voormalige bioscoop geïntegreerd, uw lekkere en zalige gerechten aan, iedereen ter plekke met verse producten bereid. Afhankelijk van het seizoen: verse Sint-Jakobsschelpen. Een grote wijnkaart met vele originele soorten.

De Authenti'Cité Card :

5% op rekening

The Authenti'Cité Card :

5% on the bill

Die Authenti'Cité-Karte :

5% abschlag



Place Charles de Gaulle - 76400 FECAMP

Tél. : 02 35 27 10 42

Le Rex



Mini : 16,90 € - Maxi : 35 €

Plat du jour : 16,90 €



13 €





Crêperie Le Taé is a must for lovers of galettes and crêpes. In a warm and friendly atmosphere, this restaurant celebrates Breton flavours with a local touch.

The AuthenticiCité Card :

1 Pays de Caux Calvados or apple juice with dessert

CRÊPERIE / SALON DE THÉ, LE TAÉ

La Crêperie Le Taé est une adresse incontournable pour les amateurs de galettes et de crêpes. Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, ce restaurant met à l'honneur les saveurs bretonnes tout en y ajoutant une touche locale.

Fermé le dimanche

Heure de service : 7h - 19h



Carte AuthenticiCité :

1 Calva du Pays de Caux ou jus de pomme avec le dessert

Die Crêperie Le Taé ist eine unumgängliche Adresse für Liebhaber von Galettes und Crêpes. In einer freundlichen und herzlichen Atmosphäre ehrt dieses Restaurant die bretonischen Geschmäcker und fügt ihnen einen lokalen Touch hinzu.

Die AuthenticiCité-Karte :

1 Calvados aus dem Pays de Caux oder Apfelsaft zum Dessert

Crêperie Le Taé is een must voor liefhebbers van galettes en crêpes. In een warme en vriendelijke sfeer viert dit restaurant Bretonse smaken met een lokaal tintje.

De AuthenticiCité Card :

1 Calvados du Pays de Caux of appelsap bij het dessert



16, place Charles de Gaulle - 76400 FECAMP

Tél. : 02 35 10 76 48 - letae.fecamp@gmail.com

Le Taé



15,90 €



8 €



Venez vivre une expérience unique...
Plats faits maison - spécialités vietnamiennes

LES JARDINS DE LOUANNE & K

Afin de prolonger le plaisir des « Jardins de Louanne & K », laissez vous transporter vers le Vietnam, où chaque herbe et chaque épice, soigneusement cueillies et travaillées, se transforment en recettes maison authentiques, pour une expérience familiale et chaleureuse au cœur d'une Normandie verdoyante.

02/05 - 30/06 & 01/09 - 30/09

Samedi & dimanche : 11h30 - 15h30

Ouverture en semaine et en soirée pour événements et groupes sur demande

01/07 - 31/08 : Tous les jours : 11h30 - 15h30

Ouverture en soirée pour événements et groupes sur demande.

To prolong the pleasure of Les Jardins de Louanne & K, let yourself be transported to Vietnam, where every herb and spice, carefully picked and prepared, is transformed into authentic homemade recipes, for a warm, family-friendly experience in the heart of lush Normandy.

Um das Vergnügen der „Jardins de Louanne & K“ noch zu verlängern, lassen Sie sich nach Vietnam entführen, wo jedes Kraut und jedes Gewürz sorgfältig gepflückt und verarbeitet wird, um in authentischen Hausrezepten zu einem familiären und herzlichen Erlebnis im Herzen der grünen Normandie zu verschmelzen.

Om nog langer te kunnen genieten van de "Jardins de Louanne & K", laat u zich meevoeren naar Vietnam, waar elk kruid en elke specerij, zorgvuldig geplukt en verwerkt, wordt omgezet in authentieke huisgemaakte recepten, voor een gezellige familie-ervaring in het hart van het groene Normandië.



Route de Ganzeville - Le Moulin Bleu - 76400 FECAMP

Tél. : 06 23 00 83 39 - contact@les-jardins-de-louanne-et-k.com

saveursth@gmail.com - www.les-jardins-de-louanne-et-k.com



Mini : 20 € - Maxi : 27 €

(réservés aux visiteurs du parc)



Les Loges



VOITURE BAR-RESTAURANT «L'AIGUILLAGE»

Dans le cadre atypique de la voiture Bar-Restaurant du vélo-rail d'Étretat, vous serez proposés de savoureux menus élaborés à partir de produits du terroir. Déjeuner sur réservation à partir de 10 personnes jusqu'à 39 personnes maximum).

Fermé : 01/11 - 31/03 - Fermé tous les soirs
Heure limite de service : midi : 15h00

In the unusual setting of a railway wagon at Etretat's rail-cycle draisine you will be offered tasty menus using local products. Lunch by reservation for groups of 10 to 39 people maximum.

Das ausgefallene Bord-Restaurant der Fahrrad-Draisine in Les Loges serviert Ihnen köstliche Gerichte aus lokalen Produkten in einem Speisewagen. Mittagessen auf Reservierung für 10 bis maximal 39 Personen.

In het bijzondere interieur van de vélo-rail-wagon in Etretat die is omgebouwd tot bar-restaurant, kunt u kiezen uit smakelijke menu's, bereid met producten uit de streek. Lunch op reservering voor groepen van 10 tot maximaal 39 personen.



Train Touristique Etretat Pays de Caux
La Gare 56, place du 19 Mars 1962 - 76790 Les Loges
Tél. : 02 35 29 49 61 / 06 11 78 35 82
bonjour@velo-rails-etretat.fr - <https://velo-rails-etretat.fr>



Prix forfaitaire : 27 €



10 €
(jusqu'à 10 ans)

Muchedent



PARC CANADIEN - ESPACE RESTAURANT

Un accueil chaleureux vous attend dans notre coin de Canada. Dans un décor de bois, fresques et animaux insolites, détendez-vous dans nos canapés en peaux de bison près de la cheminée. Savourez nos plats de bison (et selon la saison, de cervidés), issus entièrement de notre élevage en Haute-Normandie. Réservation indispensable !

Fermé : 01/11 - 31/03 - Fermé tous les soirs
Heure limite de service : midi : 15h00

A warm welcome awaits you in our little corner of Canada. In a setting of wood, murals and unusual animals, relax in our bison-skin sofas by the fireplace. Enjoy our bison dishes (and, in season, venison), entirely from our own farm in Upper Normandy. Booking essential !

Eine herzliche Begrüßung erwartet Sie in unserer kleinen Ecke Kanadas. Zwischen Holz, Wandmalereien und ungewöhnlichen Tieren können Sie in unseren Bisonsitzmöbeln am Kamin entspannen. Probieren Sie unsere Bisongerichte (und saisonal auch Wild), vollständig aus eigener Zucht in der Haute-Normandie. Reservierung erforderlich !

Een warm welkom wacht u in ons stukje Canada. In een decor van hout, muurschilderingen en bijzondere dieren kunt u ontspannen in onze bisonhuiden-banken bij de open haard. Proef onze bisongerecht (en seizoensgebonden wild), volledig afkomstig van onze eigen kwekerij in Haute-Normandie. Reservatie verplicht !



24 route de Dieppe - 76590 Muchedent
Tél. : 02 35 04 15 04 - leleondorkbare@gmail.com
 parc_canadien - Parc Canadien - Rêve de Bisons
www.parccanadien.com



A la carte : à partir de 19 €





Idée recette

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 600 g ou 4 filets de cabillaud
- 1 oignon
- 1 carotte
- quelques branches de persil
- 1 bouquet garni (thym, laurier, poireau)
- 1 l de vin blanc sec ou de cidre de Normandie
- 4 échalotes hachées finement
- 400 g champignons de Paris
- 150 g de beurre
- 1 verre de liqueur de bénédictine

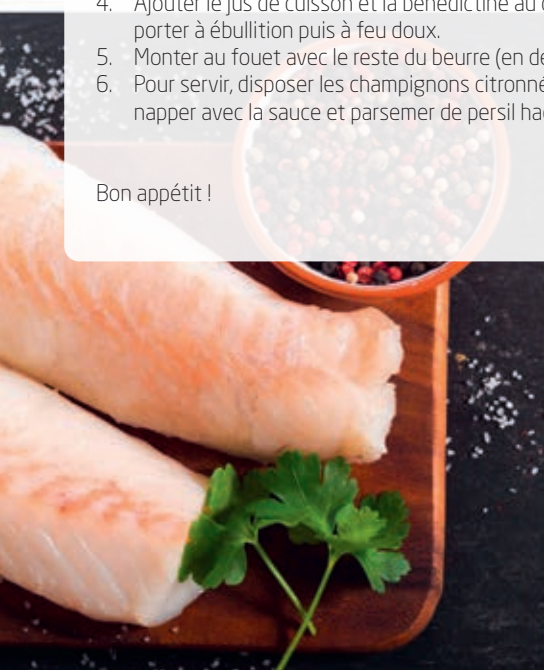


Cabillaud
à la Fécampoise.

Préparation

1. Dans une casserole, mettre à cuire le cabillaud dans l'eau et le vin blanc, avec carotte, oignon émincé, échalote, bouquet garni et poivre.
2. Cuire 15 min en écumant régulièrement.
3. Dans un plat à rôtir beurré, disposer les morceaux égouttés et les arroser de 50 g de beurre fondu, couvrir avec un papier sulfurisé et mettre à four moyen 15 à 20 min.
4. Ajouter le jus de cuisson et la bénédictine au court bouillon réduit de moitié, porter à ébullition puis à feu doux.
5. Monter au fouet avec le reste du beurre (en dés).
6. Pour servir, disposer les champignons citronnés sautés en lamelles puis le cabillaud, napper avec la sauce et parsemer de persil haché.

Bon appétit !





Idées cocktail

Dom Royal

Ingrédients

- 2,5 cl de liqueur Bénédictine
- Martini Prosecco
- 1 long zeste de citron

Préparation :

Verser la Bénédictine dans une flûte et allonger avec le champagne bien frais. Presser à la surface le zeste d'un citron et le laisser tomber au fond du verre.

Cocktail Bénédictine Classic

Ingrédients pour 4 personnes

- 60 ml de Bénédictine
- 120 ml de gin
- 60 ml de jus de citron frais et de sirop de sucre
- Glaçons
- Zestes de citron

Préparation :

Verser dans le shaker la Bénédictine, le gin, le jus de citron et le sirop de sucre. Ajoutez les glaçons, puis secouez vigoureusement pendant environ 20 secondes. Filtrez ensuite le mélange et servez-le dans des verres à cocktail préalablement refroidis. Pour la touche finale, décorez d'un zeste de citron et savourez.

Be Pamplemousse

Ingrédients :

- 5 cl de liqueur Bénédictine
- 1 pamplemousse rose fraîchement pressé
- 1 tranche de pamplemousse

Préparation :

Dans un verre, verser la liqueur Bénédictine et remplir de glaçons. Compléter avec le jus de pamplemousse fraîchement pressé. Garnir avec une tranche de pamplemousse frais.

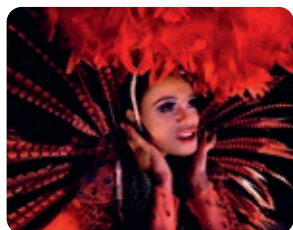


Dîner spectacle

Dinner and show / Dinnershow / Diner en show



📍 Saint-Léonard



LE LÉON D'OR K'BARET

Le Léon d'Or K'bare, situé à Saint-Léonard en Normandie, est un cabaret haut de gamme qui réinvente l'art du dîner-spectacle en région. Inspiré des grandes revues parisiennes, il propose une expérience immersive mêlant gastronomie et spectacles professionnels dans un cadre rénové, chic et glamour.

Fermé : mi-juillet / mi-août.

Horaires : 12h à 16h et 19h à 00h

🇬🇧 Le Léon d'Or K'bare, located in Saint-Léonard in Normandy, is a high-end cabaret that is reinventing the art of dinner theatre in the region. Inspired by the great Parisian revues, it offers an immersive experience combining fine dining and professional performances in a renovated, chic and glamorous setting.

🇩🇪 Das Léon d'Or K'bare in Saint-Léonard in der Normandie ist ein gehobenes Kabarett, das die Kunst des Dinner-Shows in der Region neu erfindet. Inspiriert von den großen Pariser Revuen bietet es ein immersives Erlebnis, das Gastronomie und professionelle Shows in einem renovierten, schicken und glamourösen Rahmen verbindet.

🇮🇪 Le Léon d'Or K'bare, gelegen in Saint-Léonard in Normandië, is een chique cabaret dat de kunst van het diner-spektakel in de regio opnieuw uitvindt. Geïnspireerd door de grote Parijse revues, biedt het een meeslepende ervaring die gastronomie en professionele shows combineert in een gerenoveerde, chique en glamourieuze omgeving.



291 route du Havre - 76400 SAINT-LÉONARD
Tél. 06 59 19 13 00 - leleondorkbare@gmail.com
📷 leleond_or_kbare 📱 Le Léon d'Or
www.leleondor.fr



Mini : 80 € - Maxi : 105 €



20 €



Gourmandises en mouvement

Sur le pouce mais avec goût,
les produits du terroir se dégustent
partout : entre deux visites ou
au bord de mer, chaque bouchée
est un clin d'œil gourmand.



Début rapide

Un café, une viennoiserie ou un encas à emporter : le matin démarre vite, sans perdre le goût des produits frais et locaux.

Pause déjeuner dynamique

Sandwichs gourmands, salades composées, spécialités à emporter ou snack sur le port : la restauration rapide se fait savoureuse, pratique et conviviale.

Grignotage malin

Une crêpe, une glace artisanale ou un en-cas salé entre deux balades : la gourmandise reste au rendez-vous, légère et simple.

Fin de journée sur le pouce

Après une journée au bord de l'eau ou à la découverte du littoral, burgers, wraps ou spécialités locales rapides s'installent dans vos mains pour un repas facile, sans compromis sur le goût.

Quick Start

A coffee or pastry to-go kicks off the morning without losing the taste of fresh, local products.

Dynamic Lunch Break

Gourmet sandwiches, salads and takeaway specialties make for a quick, tasty and friendly pause.

Smart Snacking

A crêpe, artisan ice cream or savoury bite keeps the day delicious and light.

End-of-Day on the Go

After a seaside day, burgers, wraps and quick local dishes offer an easy meal without sacrificing flavour.

Schneller Start

Ein Kaffee oder Gebäck zum Mitnehmen beginnt den Tag mit frischen, regionalen Aromen.

Dynamische Mittagspause

Sandwiches, Salate und Spezialitäten zum Mitnehmen sorgen für eine schnelle, schmackhafte und gesellige Pause.

Cleveres Naschen

Crêpes, handwerkliches Eis oder herzhafte Snacks begleiten den Tag leicht und genussvoll.

Tagesausklang im Vorbeigehen

Nach einem Tag am Meer bieten Burger, Wraps und schnelle lokale Gerichte eine einfache Mahlzeit ohne Geschmacksverlust.

Snelle Start

Een koffie of viennoiserie voor onderweg laat de ochtend snel beginnen, mét de smaak van vers en lokaal.

Dynamische Lunchpause

Belegde broodjes, salades en meeneemspecialiteiten zorgen voor een snelle, smaakvolle en gezellige pauze.

Slimme Tussendoortjes

Een crêpe, ambachtelijk ijs of hartige snack houdt de dag licht en heerlijk.

Einde van de dag On-the-Go

Na een dag aan zee bieden burgers, wraps en snelle lokale gerechten een makkelijke maaltijd zonder in te leveren op smaak.



Restauration rapide

Fast food / Fastfood / Fastfood Restaurants



LE REPAIRE B2

Le Repaire vous propose des burgers, wraps et bowls. Nos produits sont frais et viennent de producteurs locaux, nous avons à cœur de vous présenter des plats faits maison.
À déguster sur place ou à emporter.

Fermé le mardi soir, le mercredi et le dimanche midi
Heure limite de service : midi : 14h - soir : 21h00

 Le Repaire offers burgers, wraps and bowls. We love serving home-made dishes using fresh produce from local suppliers. To eat in or take away.

 Le Repaire bietet Ihnen Burger, Wraps und Bowls an. Unsere Produkte sind frisch und kommen von lokalen Produzenten. Uns liegt es am Herzen, Ihnen hausgemachte Gerichte zu servieren. Zum Verzehr vor Ort oder zum Mitnehmen.

 Le Repaire verkoopt burgers, wraps en bowls. Onze producten zijn vers en afkomstig van lokale producenten, en wij vinden het belangrijk om huisgemaakte gerechten aan te bieden. Je kunt bij ons eten of afhalen.

 7 rue de la Vicomté - 76400 FECAMP
Tél. : 09 78 80 85 39
truck2potes@gmail.com
 Le Repaire by Truck2potes

 Adulte : 10 € - 14 €
Plat du jour : 10 € - 13 €
Dessert maison : 5 €





Douceurs et moments sucrés

Éveil gourmand

Le parfum du thé fraîchement infusé et des pâtisseries maison accompagne le lever du jour. Une pause délicate pour commencer la journée en douceur.

Pause légère

Entre deux balades, un salon de thé invite à la détente : biscuits artisanaux, tartes et créations sucrées, accompagnés d'infusions ou cafés savoureux.

Parenthèse sucrée

C'est le moment idéal pour savourer un goûter raffiné, admirer le littoral ou simplement se laisser porter par le calme et la douceur des lieux.

Sweet Awakening

Freshly brewed tea and home-made pastries offer a gentle, comforting start to the day.

Light Break

Between strolls, a tearoom welcomes you with biscuits, tarts and warm drinks for a relaxing pause.

Sweet Interlude

A soothing infusion and a delicate pastry bring the day to a soft and delicious close.

Gentle End of Day

A delicate pastry bring the day to a soft and delicious close.

Sanfter Start

Frisch aufgebrühter Tee und hausgemachte Backwaren sorgen für einen wohlthuenden Tagesbeginn.

Leichte Pause

Zwischen zwei Spaziergängen bieten Teesalons Gebäck, Tartes und warme Getränke für einen entspannten Moment.

Süße Auszeit

Ein feiner Nachmittagsimbiss lädt dazu ein, Ruhe und Küstenambiente zu genießen.

Sanfter Tagesausklang

Eine beruhigende Kräutertee und ein zartes Gebäck runden den Tag leicht und genussvoll ab.

Pour une pause douce et réconfortante, les salons de thé offrent pâtisseries, tartes et boissons chaudes, parfaits pour savourer un moment suspendu.



Douce fin de journée

Avant le dîner ou en fin de promenade, une infusion réconfortante et une pâtisserie fine offrent un instant suspendu, léger et gourmand.

Zachte Ontwaking

Vers gezette thee en huisgemaakte zoetigheden zorgen voor een rustige, troostende start van de dag.

Lichte Pauze

Tussen wandelingen nodigt een theesalon uit tot ontspanning met koekjes, taarten en warme dranken.

Zoete Tussenstop

Een verfrind vieruurtje laat je genieten van de rust en de kustsfeer.

Zachte Einde van de Dag

Een warme infusie en een fijne zoetigheid sluiten de dag licht en smaakvol af.



Salons de Thé

Tea Room / Cafés / Theesalon



📍 Fécamp



LA VERRIERE - PALAIS BÉNÉDICTINE 📍 B3



À l'image du Palais, la Verrière est un ensemble architectural pensé pour vous offrir un moment de détente et de convivialité.

Un espace feutré et lumineux où vous pourrez déguster la liqueur et profiter d'une pause gourmande en goutant la crêpe Bénédictine, 100% réalisée à partir d'ingrédients seinomarsins.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

 Just like the Palais Bénédictine, la Verrière is an architectural complex designed for relaxation and social gatherings. A cosy yet bright space, where you can taste the local liqueur or pause for a tasty treat with a Bénédictine crêpe, made entirely with local ingredients from the Seine-Maritime region.

 Wie der Palast ist auch «La Verrière» eine architektonische Einheit, die Ihnen einen Moment der Entspannung und Geselligkeit bieten soll. Einen hellen, gediegenen Raum verwandelt, in dem Sie den Likör verkosten und sich eine Schlemmerpause mit einer Crêpe Bénédictine gönnen können, die zu 100 % aus Zutaten aus dem Département Seine-Maritime hergestellt wird.

 Net als het Paleis is La Verrière een architecturaal geheel dat is ontworpen om u een moment van ontspanning en gezelligheid te bieden.

Een gezellige, lichte ruimte waar u de likeur kunt proeven en kunt genieten van een gastronomische pauze door een crêpe Bénédictine te proeven, 100% gemaakt van lokale ingrediënten.

Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid, geniet maar drink met mate.



110, rue Alexandre Le Grand - 76400 FECAMP

infos@benedictine.fr

 Palais Bénédictine

www.palaisbenedictine.com



À la carte



de petite taille
dans un sac



Terroir et savoir-faire locaux

Avant de partir,
découvrez chocolats, fromages,
spiritueux et produits du terroir
dans les commerces et
marchés locaux.



Premiers achats gourmands

Le marché s'éveille, les étals débordent de produits frais : fromages, fruits, légumes, poissons et spécialités locales. Chaque découverte éveille les sens et prépare une journée riche en saveurs.

Pause gourmande

Entre deux visites, laissez-vous tenter par les créations des artisans du goût : charcuteries fines, pains croustillants, confitures maison... Un moment simple et savoureux.

Flânerie et dégustation

Boutiques, producteurs et petites échoppes se dévoilent. Goûtez, découvrez, repartez avec un souvenir gourmand ou un cadeau du terroir.

Retour avec les saveurs du jour

Avant de rentrer, faites vos emplettes pour prolonger les plaisirs à la maison : produits du littoral, spécialités régionales et créations artisanales.

First Gourmet Purchases

Markets overflow with cheese, fruits, vegetables, fish and local specialties to awaken the senses.

Gourmet Break

Between visits, fine charcuterie, fresh bread and homemade jams offer a tasty moment.

Stroll and Tasting

Shops and producers invite you to taste, discover and take home a gourmet souvenir

Home with Flavours of the Day

Before leaving, take local products, regional specialties and artisanal creations home.

Erste Gourmet-Einkäufe

Auf den Märkten warten Käse, Obst, Gemüse, Fisch und lokale Spezialitäten auf die Sinne.

Gourmet-Pause

Zwischen Besichtigungen bieten feine Wurstwaren, frisches Brot und hausgemachte Marmeladen einen leckeren Moment.

Bummel und Verkostung

Geschäfte und Produzenten laden zum Probieren, Entdecken und Mitnehmen eines kulinarischen Souvenirs ein.

Heimkehr mit Tagesgenüssen

Vor der Abreise können lokale Produkte, regionale Spezialitäten und handwerkliche Kreationen mitgenommen werden.

Eerste Gourmet Aankopen

Op de markten liggen kaas, fruit, groenten, vis en lokale specialiteiten die de zintuigen prikkelen

Gourmetpauze

Tussen bezoeken door bieden fijne charcuterie, vers brood en huisgemaakte jam een smakelijk moment.

Wandeling en Proeven

Winkels en producenten nodigen uit om te proeven, ontdekken en een culinair souvenir mee te nemen.

Terug met Smaken van de Dag

Voor vertrek neemt u lokale producten, regionale specialiteiten en ambachtelijke creaties mee naar huis.

Partez à la rencontre des étals animés, où les couleurs des fruits et légumes se mêlent aux parfums du fromage, du pain frais et des spécialités locales. Chaque marché est une invitation à découvrir les produits du terroir, à échanger avec les producteurs passionnés et à savourer la générosité de la région. Goûtez, observez, laissez-vous surprendre : ici, chaque instant devient une petite fête des sens.

 Explore lively market stalls, taste local specialties, and savour the generosity of the region.

 Entdecken Sie belebte Marktstände, probieren Sie regionale Spezialitäten und genießen Sie die Vielfalt der Region.

 Nederlands (NL) – Ontdek levendige marktkramen, proef lokale specialiteiten en geniet van de rijkdom van de regio.

Les lundis matins / Monday mornings / Montagmorgens / Maandagochtend :
Cany Barville*

Les mardis / Tuesdays / Dienstags / Dinsdag :
Goderville*

Les mercredis / Wednesdays / Mittwochs / Woensdag :
Valmont (4 à 6 stands/Stalls/Stände/kramen), Yvetot, Yport, Gonneville la Mallet

Les jeudis / Thursdays / Donnerstags / Donderdag :
Etretat*

Les vendredis / Fridays / Freitags / Vrijdag :
Saint-Pierre-en-port (4 stands/Stalls/Stände/kramen), Saint-Valéry-en-Caux

Les samedis matins / Saturday mornings / Samstagvormittags / Zaterdagmorgen :
Fécamp, Yvetot*

Les dimanches / Sundays / Sonntags / Zondagen :
Les Loges, Sassetot-le-Mauconduit

*Grands marchés / Large markets / Große Märkte / Grote markten



Commerces

Shops / Geschäfte / Winkels

Alimentation générale / Groceries / Lebensmittel / Supermarkt



EPICERIE D'YPORT 7 km

L'équipe de l'épicerie d'Yport vous accueille tous les jours. Dans le magnifique cadre de notre station balnéaire située entre Fécamp et Etretat, vous trouverez une large gamme de produits d'alimentation générale et produits locaux, ainsi qu'un nouvel espace, vêtements marins, souvenirs et produits du terroir normand. Nous vous attendons.

Ouvert : 9h-13h / 15h-19h30 - Fermé le dimanche après midi

The Team of the food shop of Yport, beautiful sea resort between Fécamp and Etretat, provides you every day with a large assortment of general provisions, local products as well as in its new range sailor clothing, souvenirs and typical Norman items.

Das Team des Mini-Supermarkts versorgt Sie täglich mit allem erdenklich Nötigen in dem hübschen Örtchen Yport zwischen Fécamp und Etretat. Sie finden eine große Auswahl an Grundlebensmittel, lokalen Produkten sowie in unserer neuen Sektion mit Seebekleidung, Souvenirs und typisch normanischen Produkten. Wir erwarten Sie mit Freude.

In de prachtige omgeving van onze badplaats gelegen tussen Fécamp en Etretat heet het van Yport u elke dag welkom. U vindt bij ons een breed scala aan algemene levensmiddelen en lokale producten: met een nieuwe ruimte voor zeemanskleding, souvenirs en Normandische producten. Wij heten u met plezier welkom.



73, rue Emmanuel Foy - 76111 Yport
Tél. : 09 64 24 38 74 - mcapron@epicerie-yport.fr



Boulangerie / bakery / Bäckerei / Bakkerszaak



BOULANGERIE MARTIN

Pain au levain maison, blé ancien, pain du Matelot, baguette de tradition «La normande», snacking, pâtisseries, spécialités normandes et fécampoises.

Passion et savoir-faire alliés aux produits du terroir.

Ouvert : 7h - 19h30 - Fermé le lundi (sauf en haute saison)

Fermé : 26/01 - 15/02

Home-made sourdough, ancient grain bread, artisan "Matelot" (sailor's) bread, traditional Normandy baguettes, snacks, pastries, Normandy and Fécampoise specialties. Made with passion, expertise and quality locally sourced ingredients.

Hausgemachtes Sauerteigbrot, alte Weizensorten, Matrosenbrot, traditionelles Baguette „La normande“, Snacks, Feingebäck, Spezialitäten aus der Normandie und aus Fécamp. Leidenschaft und Know-how gepaart mit regionalen Produkten.

Huisgemaakt zuurdesembrood, ouderwets tarwebrood, "Zeemansbrood", traditioneel stokbrood "La Normande", snacks, gebak, specialiteiten van Fécamp. Passie en vakmanschap gekoppeld aan lokale producten.



6, place Nicolas Selle - 76400 FECAMP
Tél. : 02 35 28 21 99 - guillaume.charline.martin@orange.fr
 Boulangerie Martin



📍 Epreville



L'ATELIER D'EUGÈNE

L'atelier d'Eugène, boulangerie paysanne au cœur de la ferme, transforme son blé du champ au moulin. Chaque pain au levain naturel et les pâtes fraîches sont fabriqués sur place, dans le respect des traditions et de la qualité.

Ouvert toute l'année.

le mercredi et le vendredi de 15h à 19h.

L'atelier d'Eugène est présent sur le marché de Gonnevillotte la Mallet le mercredi, le vendredi au Havre (Sanvic et Thiers), le samedi matin à Fécamp et à Yvetot.

 L'atelier d'Eugène, a traditional bakery in the heart of the farm, processes its wheat from the field to the mill. Each loaf of natural sour-dough bread and each fresh dough is made on site, respecting tradition and quality.

 Die Bäckerei, l'atelier d'Eugène im Herzen des Bauernhofs verarbeitet ihr Getreide vom Feld bis zur Mühle. Jedes Brot mit natürlicher Hefe und jeder frische Teig wird vor Ort unter Einhaltung der Traditionen und Qualitätsstandards hergestellt.

 De bakkerij van Eugène, een ambachtelijke bakkerij in het hart van de boerderij, verwerkt zijn eigen tarwe van het veld tot meel. Elk brood met natuurlijke gist en elk vers deeg wordt ter plaatse gemaakt, met respect voor tradities en kwaliteit.



66 route d'Auberville - 76400 EPREVILLE

Tél. : 06 43 02 47 24 - latelierdeugene76@gmail.com

 l'atelier d'eugène



Chocolats / Chocolates / Schokolade & Pralinen / Bonbonwinkel

📍 Fécamp



CHOCOLATS HAUTOT C3

Olivier Hautot, chocolatier et pâtissier, vous invite à découvrir ses créations pour le plus grand plaisir de vos sens. Succombez à ses chocolats, pâtisseries, glaces, macarons, pâtes à tartiner...

Ouvert : du mardi au vendredi : 9h - 12h30 / 14h30 - 19h

Samedi : 9h-13h / 14h30-19h

Dimanche : 9h - 13h

Fermé le dimanche après-midi et le lundi



Carte Authenti'Cité :

-5% sur les achats

 Olivier Hautot, confectionner and pastry chef, invites you to discover his creations for the greatest pleasure of your senses. Give in to the chocolates, pastries, ice-creams, macaroons, chocolate spread ...

 Der Schokoladenhersteller und Konditor Olivier Hautot lädt Sie ein seine Kreationen zu entdecken. Erliegen Sie der süßen Verführungen der Schokolade, Pralinen, Makronen, Brotaufstriche und des Eis'...

 Chocolademaker en banketbakker Olivier Hautot nodigt u uit zijn creaties te komen ontdekken die al uw zintuigen zullen strelen. Ontdek de chocolade, het banket en ijs, de macarons, de chocoladepasta...

The Authenti'Cité Card :

- 5% of total purchase

Die Authenti'Cité-Karte :

-5% auf den Gesamtbetrag

De Authenti'Cité Card :

-5% op de aankopen



5/7, rue André Paul Leroux - 76400 FECAMP

Tél. : 02 35 28 17 95 - nicolas@chocolatshautot.com

 Hautot Chocolatier -  Chocolats Hautot - www.chocolatshautot.com



 Fécamp



LE PALAIS BÉNÉDICTINE B3

La Boutique du Palais propose les liqueurs Bénédictine, des ingrédients pour les cocktails, une gamme de confiseries Bénédictine, des cartes postales, verres et d'autres produits exclusivement en vente au Palais.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Fermé le 1^{er} mai, le 25 décembre et le 1^{er} janvier

 The Palace Boutique proposes Bénédictine liqueurs, ingredients for the cocktails, a range of Bénédictine sweets, postcards, glasses and other items exclusively. **Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.**

 In der Boutique des Palais
Bénédictine finden Sie alle Zutaten
für Cocktails, Pralinen, Postkarten,
Gläser und andere exklusive.
Alkoholmissbrauch ist gesundheits-
schädlich - in Maßen genießen.

Alkoholmissbrauch ist gesundheits-
schädlich - in Maßen genießen.

 De Boetiek van het Palais beschikt over de zogenaamde Bénédictine likeuren, cocktailingredienten, een assortiment Benedictijns snoepgoed, ansichtkaarten, glazen en andere producten die uitsluitend

Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid, drink met mate.



110, rue Alexandre Le Grand - 76400 FECAMP

infos@benedictine.fr

 Palais Bénédictine - www.palaisbenedictine.com



Produits du Terroir / local products / Produkte vom Land / Streekprodukten

 Goderville



SARL MALO 13 km

Agriculteurs Normands depuis 5 générations, nous cultivons, stockons et transformons nos propres pommes de terre. Nous les proposons à la vente directement à la ferme.

Ouvert du lundi au vendredi : 9h - 12h / 13h30 - 17h

Fermé le samedi et le dimanche



Carte Authenti'Cité :

5% sur les achats

 Five generations of farming in Normandy bring you our very own potatoes, which we've grown, cared for and processed ourselves. Our products are for sale at the farm..

The Authenti'Cité Card :

-5% of total purchase

 Als normannische Landwirte seit fünf Generationen bauen wir unsere eigenen Kartoffeln an, lagern und verarbeiten sie. Wir bieten sie zum Direktverkauf auf dem Bauernhof an.

Die Authenti'Cité-Karte :

-5% auf den Gesamtbetrag

 Wij zijn al 5 generaties lang boeren in Normandië en telen, bewaren en verwerken onze eigen aardappelen. Wij bieden ze rechtstreeks van de boerderij te koop aan.

De Authenti'Cité Card :

-5% op de aankopen



100, Ferme Montier - 76110 GODERVILLE

Tél.: 02 35 29 15 98 - malo.pommedeterre@lemontier.fr

📧 Pomme de terre MALO 📱 Pomme de terre Malo - www.lemontier.fr



Bretteville du Grand Caux



L'ECOMUSÉE DE LA POMME ET DU CIDRE 13 km

Boutique à la ferme.

Produits issus de la pomme : cidre, jus de pommes et eau de vie. Vente de produits régionaux.

Ouvert : 02/01-30/06 - 01/09 - 31/12 :

le lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi : 10h - 12h / 14h - 18h

01/07 - 31/08 : 10h - 12h / 14h - 18h30 : tous les jours

Fermé : mercredi, dimanche et jours fériés en BS

 Farm shop. Products made from apples : cider, apple juice and eau de vie. Regional products on sale.

 Shop auf dem Bauernhof
Alles rund um den Apfel: Cider, Saft & Geistreiches. Verkauf von lokalen Produkten.

 Winkel aan de boerderij Appelprodukten : Cider, appelsap en brandewijn. Verkoop van lokale producten.



1315, route de Goderville - 76110 BRETTEVILLE-DU-GRAND-CAUX

Tél. : 02 35 27 41 09 - vincentgodefroy@wanadoo.fr

www.ecomuseeducidre.fr



Contremoulins



CIDRERIE DES HAUTES FALAISES 6 km

Cidrerie des Hautes Falaises est heureux de pouvoir vous faire croquer un bout de pomme bien de chez nous. Le propriétaire vous fera découvrir sa cidrerie et déguster différents cidres gratuitement. Vente de produits du terroir à base de pomme. Endroit très respectueux de l'environnement.

D'octobre à fin mars sur RDV.

01/04 - 30/06 & 01/09 - 30/09 : du lundi au vendredi de 14h à 18h.

01/07 - 31/08 : du lundi au samedi de 14h à 18h. (fermé le dimanche).

Fermé entre Noël et Nouvel An.

 Cider factory des Hautes Falaises is happy to let you taste its own apples. The owner will show you around his cider house and offer you a free tasting of different ciders. Sale of local apple products. A place that is very respectful of the environment.

 Die Cidrerie des Hautes Falaises freut sich, Ihnen seine eigenen Äpfel zur Verkostung anzubieten. Der Besitzer wird Ihnen seine Apfelweinfabrik zeigen und verschiedene Apfelweine kostenlos probieren. Verkauf von lokalen Produkten aus Äpfeln.
Sehr umweltfreundlicher Ort.

 Cidrerie des Hautes Falaises laat u graag zijn eigen appels proeven. De eigenaar leidt je rond door zijn cidrerie en biedt je een gratis proeverij van verschillende ciders aan. Verkoop van lokale appelproducten.
Een plek met veel respect voor het milieu.



3 route de Colleville - 76400 CONTREMOULINS

Tél. : 07 49 47 58 43 / 06 70 99 54 55 - navarrejeanolouis@free.fr



Bermonville



LA FERME DES 5 FRÈRES 25 km

Incontournable et inimitable, le camembert les 5 frères est le seul camembert fermier à être produit en Seine-Maritime dans le respect d'une tradition ancestrale.

Vente de notre produit au sein de l'exploitation

Boucherie à la ferme :

le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

Camembert : libre service.

 You can't escape it and you certainly can't imitate it, 5 Frères Camembert is the only farm-made Camembert produced in the Seine-Maritime region following a long tradition.

We sell our cheese from the farm.
New: butchery on the farm.

 Der unnachahmliche Camembert «Les 5 Frères» ist ein Muss und der einzige Landcamembert, der im Département Seine-Maritime unter Einhaltung einer altüberlieferten Tradition hergestellt wird. Verkauf unseres Produkts innerhalb des Betriebs.

Neu: Metzgerei auf dem Hof.

 De Camembert les 5 frères is uniek en onvergelijkbaar en de enige boerencamembert die in het departement Seine-Maritime volgens een voorouderlijke traditie wordt geproduceerd.

Verkoop van ons product op de boerderij.

Nieuw: slagerij op de boerderij.



100 rue de Cayenne - 76640 BERMONVILLE

Tél. : 06 89 97 73 54 - 06 08 95 91 97 - breantcharles@gmail.com

 Camembert le 5 frères - www.5freres.com



Muchedent



PARC CANADIEN - BOUCHERIE 65 km

Vous souhaitez prolonger l'expérience en emmenant une part du parc avec vous ? C'est possible ! Avec notre espace boucherie sélectionnez vos pièces de viande de bison de qualité sur commande pour un moment savoureux assuré !

Vous pouvez également savourer notre terrine de bison nature, neufchâtel, calvados, en pot de 100g ou 200g ainsi que notre rillette en pot de 200g.

Consultez les horaires sur : www.parccanadien.com

 Would you like to prolong the experience by taking a piece of the park home with you? You can! With our butcher's section, select your choice of quality bison meat to order for a guaranteed tasty treat! You can also enjoy our plain, Neufchâtel or Calvados bison terrine in 100g or 200g jars, as well as our rillette in 200g jars.

Consult schedules on: www.parccanadien.com

 Möchten Sie das Erlebnis verlängern, indem Sie einen Teil des Parks mit nach Hause nehmen? Das ist möglich! Wählen Sie in unserer Metzgerei Ihre hochwertigen Bisonfleischstücke auf Bestellung aus und genießen Sie einen garantiert köstlichen Moment! Sie können auch unsere Bison-Terrine natur, Neufchâtel, Calvados, im 100-g- oder 200-g-Glas sowie unsere Rillette im 200-g-Glas genießen. Konsultieren Zeitpläne mit: www.parccanadien.com

 Wilt u de ervaring verlengen door een stukje van het park mee naar huis te nemen? Dat kan! In onze slagerij kunt u uw stukken kwaliteitsvol bisonvlees op bestelling selecteren voor een gegarandeerd smakelijk moment!

U kunt ook genieten van onze bisonterrine naturel, neufchâtel, calvados, in potjes van 100 g of 200 g, en onze rillette in potjes van 200 g. Tijdschema's verkrijgbaar op: www.parccanadien.com



24 route de Dieppe - 76590 Muchedent

Tél. : 02 35 04 15 04 - leleondorkbaret@gmail.com

 [parc_canadien](https://www.instagram.com/parc_canadien) -  Parc Canadien - Rêve de Bisons

www.parccanadien.com



Fécamp



 The Lecanu family 'Mareyeur, seafood wholesaler in the port of Fécamp for 3 generations' offers you the sale of fresh, smoked and salted fish, seafood and oysters for sale. Tasting sessions and catering service available.

LE MARCHÉ AUX POISSONS / INSTANT IODÉ

La famille Lecanu «Mareyeur, grossiste en produits de la mer sur le port de Fécamp depuis 3 générations» vous propose la vente de poissons frais, fumés, salés, fruits de mer, huitres. Dégustation, service traiteur.

Ouvert : 02/01 - 30/06 & 01/09 - 31/12 :

Le mardi matin de 9h - 12h30 & le vendredi et le samedi de 9h - 12h30 et de 15h - 19h - Fermé le lundi, le mercredi, le jeudi et le dimanche.

01/07 - 31/08 :

Le mardi, mercredi et jeudi matin de 9h - 13h30, le vendredi : 9h - 12h30 et de 15h - 19h & le samedi : 9h - 19h - Fermé le lundi et le dimanche.

Fermé : 01/01 - 31/01

 Die Familie Lecanu „Mareyeur, Großhändler für Meeresfrüchte im Hafen von Fécamp seit 3 Generationen“ bietet Ihnen den Verkauf von frischem, geräuchertem und gesalzenem Fisch im Groß- und Halbgroßhandel an. Verkostung, Catering-Service.

 De familie Lecanu "Mareyeur, al 3 generaties lang groothandel in zeevruchten in de haven van Fécamp" biedt u de verkoop van verse, gerookte en gezouten vis, zeevruchten en oesters te koop aan. Proeverijen, catering service.

 2, rue du Commandant Riondel - Quai Jean Recher - 76400 FECAMP
Tél. : 02 35 28 93 36 - sarillecanu@orange.fr
 le marché aux poissons à Fécamp - www.lemarcheauxpoissons.fr



Fécamp



PÊCHEURS D'ISLANDE

Découvrez sur le port de Fécamp un magasin proposant une large gamme de poissons fumés traditionnels : saumon, truite, harengs, maquereaux, thon blanc, marlin... ainsi que des spécialités comme le saumon ficelle ou braisé aux épices. Offrez ou régaliez-vous avec des coffrets gourmands et des produits de la mer salés, frais, surgelés ou en conserves de grande qualité.

Ouvert : mardi au samedi : 9h30-13h / 14h30-19h.

Dimanche et jours fériés : 10h-13h.

Fermé le lundi (sauf vacances scolaires : 10h-13h / 14h30 - 19h).



Carte Authenti'Cité :

-10% sur les achats

 Discover a shop in the port of Fécamp offering a wide range of traditional smoked fish: salmon, trout, herring, mackerel, albacore tuna, marlin... as well as specialities such as strung salmon or salmon braised in spices. Give the gift of or treat yourself to gourmet gift boxes and high-quality fresh, frozen or tinned salted seafood.

The Authenti'Cité Card :

-10% of total purchase

 Entdecken Sie im Hafen von Fécamp ein Geschäft, das eine große Auswahl an traditionellem Räucherfisch anbietet: Lachs, Forelle, Hering, Makrele, Weißer Thun, Marlin... sowie Spezialitäten wie geschn rter oder mit Gewürzen geschmorter Lachs. Verschenken Sie oder verwöhnen Sie sich selbst mit Gourmet-Sets und gesalzenen Meeresfrüchten, frisch, tiefgefroren oder in Konserven von hoher Qualität.

Die Authenti'Cité-Karte :

-10% auf den Gesamtbetrag

 Ontdek een winkel in de haven van Fécamp die een breed assortiment ambachtelijk gerookte vis aanbiedt: zalm, forel, haring, makreel, witte tonijn, marlijn... maar ook specialiteiten zoals geregen zalm of in kruiden gestoofde zalm. Geef een geschenk of trakteer jezelf op geschenkdoozen voor fijnproevers en verse, diepgevroren of ingeblikte gezouten zeevruchten van hoge kwaliteit.

De Authenti'Cité Card :

-10% op de aankopen

 41, quai Bérigny - 76400 FECAMP
Tél. : 02 35 28 00 55 - contact@pecheurs-islande.eu
www.pecheurs-islande.eu





PÊCHERIE CÔTE D'ALBÂTRE

Audrey et Valentin, jeune couple de mareyeurs sur le port de Fécamp / Atelier ouvert aux particuliers. Ils transforment la pêche brute en délices prêts à cuire. La Pêcherie est spécialisée dans les produits de la mer Normands, et plus particulièrement dans la Saint Jacques, une experte en la matière !

Ce sont eux qui transforment la coquille en noix bien dodues qu'on retrouve dans nos assiettes.

Ici un seul objectif : Sublimer la pêche locale et la faire rayonner.

Mardi, mercredi & jeudi : 9h-12h.

Vendredi & samedi : 9h-12h / 15h-17h30.

Fermé : dimanche & lundi.

 Audrey and Valentin, a young couple of fishmongers in the port of Fécamp / Workshop open to the public. They transform raw fish into ready-to-cook delicacies. La Pêcherie specialises in seafood from Normandy, particularly scallops, and is an expert in this field! They are the ones who transform the shells into the plump nuts that we find on our plates. Here, there is only one goal: to enhance local fishing and promote it.

 Audrey und Valentin, ein junges Fischhändlerpaar im Hafen von Fécamp / Werkstatt für Privatpersonen geöffnet. Sie verwandeln den Fang in kochfertige Köstlichkeiten. La Pêcherie ist auf Meeresfrüchte aus der Normandie spezialisiert, insbesondere auf Jakobsmuscheln, und ist ein Experte auf diesem Gebiet! Sie sind es, die die Muscheln in den prallen Nüssen verarbeiten, die wir auf unseren Tellern finden. Hier gibt es nur ein Ziel: den lokalen Fischfang zu veredeln und bekannt zu machen.

 Audrey en Valentin, een jong visserspaar in de haven van Fécamp / Atelier open voor particulieren. Ze verwerken de ruwe vis tot kant-en-klare delicatessen. La Pêcherie is gespecialiseerd in Normandische visproducten, en meer bepaald in sint-jakobsschelpen, waar ze experts in zijn! Zij zijn het die de schelp omzetten in de dikke nootjes die we op ons bord terugvinden. Hier hebben ze maar één doel: de lokale visvangst sublimeren en bekendheid geven.



Quai Sadi Carnot - 76400 FECAMP

Tél. : 07 61 30 11 63 - contact@pechealbatre76.fr

 Pêcherie Côte d'Albâtre Fécamp



LE BOUQUET NORMAND

Magasin d'usine à Fécamp, le Bouquet Normand propose une large gamme de poissons fumés et de conserves fabriquées sur place. Tout cela, dans le respect des traditions familiales.

Ouvert du lundi au vendredi : 8h30 - 12h00 / 14h-19h.

Le samedi : 9h - 12h.

Fermé le samedi après-midi et le dimanche



Carte Authenti'Cité :

-5% sur les productions maison

 Fécamp factory outlet, Le Bouquet Normand sells a wide range of smoked fish and preserves made on the premises. Everything is made according to family tradition..

The Authenti'Cité Card :

-5% discount on home-made products

 Das Bouquet Normand, ein Fabrikverkauf in Fécamp, bietet eine breite Palette an geräuchertem Fisch und Konserven, alles vor Ort produziert. All das unter Wahrung der Familientraditionen.

Die Authenti'Cité-Karte :

-5% Rabatt auf hauseigene Produkte

 Gerookte zalm, zalm à la ficelle, gestoofde zalm, gerookte tonijn... Conserven met zeeproducten: rillettes, soepen, sardines. Specerijen op basis van zeewier

De Authenti'Cité Card :

-5% op huisgemaakte producten



3, rue de la Barricade - 76400 FECAMP

02 27 30 28 95 - contact@lebouquetnormand.fr

 Le Bouquet Normand - www.lebouquetnormand.fr



 Fécamp



CAVES LUDIVIGNE **C3**

Caves à vins, bières et spiritueux. Produits régionaux et bières locales à découvrir tous les jours ou durant les soirées dégustations. Devis et réservation pour tous vos événements.

Ouvert du mardi au jeudi : 9h30 - 12h / 14h30 - 19h
Vendredi : 9h15 - 12h15 / 14h15 - 19h15
Samedi : 9h - 19h30 - Dimanche : 10h - 12h30 - Fermé le lundi



Carte Authenti'Cité :

-5% sur les achats

 Wines, beers and spirits. Local products and beers to be discovered every day or on special tasting evenings. Estimates and bookings for all your events on request.

The Authenti'Cité Card :

-5% of total purchase

 Wein-, Bier- & Spirituosenhandel. Entdecken Sie hier lokale Produkte und regionale Biere, tagsüber oder abends während einer unserer zahlreichen Schnupperproben. Eventbelieferung etc. möglich.

Die Authenti'Cité-Karte :

- 5% auf den Gesamtbetrag

 Speciaalzaak voor wijn, bier en sterke drank. Regionale producten en streekbieren, dagelijks te ontdekken of tijdens de proeverijavonden. Prijsopgave en reservering voor al uw evenementen.

De Authenti'Cité Card :

- 5% op de aankopen

 10, place du Carreau - 3, rue Eugène Marchand (entrée parking) - 76400 FECAMP
Tél. : 02 35 28 27 38 - fecamp@ludivigne.fr
 Caves Ludivigne - <https://ludivigne.vin/>



 Fécamp



CAVES BÉRIGNY **B2**

800 références de vins à tous les prix, plus de 200 whiskys, plus de 90 rhums, des bières et produits locaux. Une sélection exigeante, diversifiée et originale. Dégustations régulières.

Ouvert : mardi au vendredi : 9h30-12h15 / 14h-19h15
Samedi : 9h30 -13h / 14h-19h30 - Dimanche : 10h-13h
Fermé le lundi et le dimanche après-midi



Carte Authenti'Cité :

-5% sur les achats

 A selection of 800 notable wines at a range of prices, over 200 whiskies, more than 90 different rhums, 100 kinds of beer and other local products. A high quality, diversified and unique range of products. Scheduled tastings.

The Authenti'Cité Card :

-5% of total purchase

 800 verschiedene Weine in allen Preislagen, über 200 verschiedene Whisk(e)y, mehr als 90 Rum-sorten, Biere und lokale Produkte. Eine vielfältige, anspruchsvolle und originelle Auswahl. Regelmäßiger Probeausschank.

Die Authenti'Cité-Karte :

-5% auf den Gesamtbetrag

 800 soorten wijn in alle prijsklassen, meer dan 200 whisky's en meer dan 90 soorten rum, bieren en locale producten. Wij bieden een assortiment van hoge kwaliteit, gevarieerd en origineel. Regelmatig wijnproeverij.

De Authenti'Cité Card :

-5% op de aankopen

 91, quai Bérigny - 76400 FECAMP
Tél. : 02 35 27 19 79 - fecamp@berigny.com
 Caves_berigny  Caves Bérigny Fécamp - www.berigny.com



Maniquerville



DISTILLERIE ASTRAVENT

Le gin, le whisky Le Normandy, Distillerie Astravent, sont distillés à Maniquerville près de Fécamp. C'est une nouveauté normande. Les premières bouteilles sont disponibles depuis septembre 2022.

Ouvert : vacances de Pâques, et de l'été : le mardi, le mercredi, le jeudi et le vendredi : 9h - 18h

Hors vacances scolaires : le jeudi et le vendredi : 9h - 18h

Fermé : janvier, février, mars



Carte Authent'Cité :

Visite + dégustation : 3 €

The Gin, the whisky Le Normandy Distillery Astravent is distilled in Maniquerville near Fécamp. It is a new product from Normandy! The first bottles are available since September 2022.

The Authent'Cité Card :

Visit + tasting: 3 €.

Der Gin, Der whisky Le Normandy Distillerie Astravent wird in Maniquerville in der Nähe von Fécamp destilliert. Er ist eine Neuheit aus der Normandie!!! Die ersten Flaschen sind seit September 2022 erhältlich.

Die Authent'Cité-Karte :

Der Vorteil der Gästekarte :

Besichtigung + Verkostung : 3 €.

De Gin, de whisky Normandy Distillery Astravent wordt gedistilleerd in Maniquerville bij Fécamp. Het is een nieuw product van Normandië! De eerste flessen zijn beschikbaar vanaf september 2022.

De Authent'Cité Card :

Het voordeel gastenkaart :

Bezoek + proeverij: 3 €.



300 allée des Colimaçons - 76400 MANIQUERVILLE
06 59 41 42 19 - thierry.louis.b@gmail.com



Librairies / bookseller's and stationer's / Buchläden & Schreibwaren / Boekenwinkel

Fécamp



LIBRAIRIE BANSE depuis 1833

Sur 220 m², vous trouverez un large choix d'ouvrages : littérature, régionalisme, polars, essais, livres en langues étrangères, jeunesse... Mais aussi de la papeterie et des jeux & jouets de qualité pour les plus petits.

La librairie Banse est la plus ancienne de Normandie.

Ouvert : 9h30 - 12h30 (samedi 13h) / 14h - 19h

Fermé le dimanche



Carte Authent'Cité :

-5% sur les achats

Over 220 m² you will find a wide choice of books : literature, books about the region, crime novels, essays, books in foreign languages and children's books. Also stationery and quality games and toys for young children. The Librairie Banse is the oldest bookshop in Normandy.

The Authent'Cité Card :

-5% of total purchase

Auf 220 m² finden Sie eine große Bücherauswahl: Klassiker, Lokales, Krimis, Bücher in Fremdsprachen, Jugendliteratur... Aber auch Schreibwaren sowie Gesellschaftsspiele & Spielzeug für die Kleinen.

Die Authent'Cité-Karte :

-5% auf den Gesamtbetrag

Op 220 m² vindt u een ruime keuze aan boeken: literatuur, regionalisme, polen, essays, boeken in vreemde talen, jeugd ... Maar ook schrijfwaren en games en kwaliteitsspeelgoed voor de jongsten.

De Authent'Cité Card :

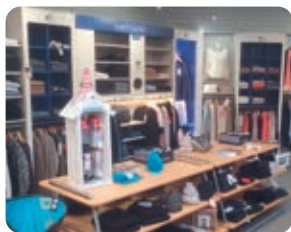
-5% op de aankopen



42, rue Alexandre Legros - 76400 FECAMP
Tél. : 02 35 27 68 72 - librairie.banse@orange.fr
 Librairie Banse - www.librairiebanse.fr



 Fécamp



LE COMPTOIR DE LA MER

Mode - Pêche - Nautisme - Déco - Loisirs - Culture - Cosmétiques.

Ouvert : 10h - 12h30 / 14h30 - 19h

Fermé le dimanche et le lundi.

01/04 - 31/08 : Fermé le dimanche

Fermé : 25/01 - 09/02



Carte Authenti'Cité :

>30 € d'achat : 1 soupe de poisson offerte

 Fashion - Fishing - Water sports - Decoration - Leisure - Culture - Cosmetics.

The Authenti'Cité Card :

>30 € purchase : 1 fish soup offered

 Mode - Angelartikel - Wassersport - Deko - Freizeitaktivitäten - Kultur - Kosmetik.

Die Authenti'Cité-Karte :

>30 € Kauf : 1 Fischsuppe gratis

 Kleding - Visgerei - en botenwinkel - Déco - Vrije tijd - Cultuur - Cosmetica.

De Authenti'Cité Card:

>30 € inkoop : 1 vissoep gratis



Chaussée Gayant - 76400 FECAMP

Tél. : 02 35 29 45 46 - fab.lecoq@cdlmf.fr

 Comptoir de la Mer Fécamp - www.comptoirdelamer.fr



 Fécamp



LE COUP DE PÂTE D'ISA

Magasin de matériels et ingrédients de pâtisserie et cuisine. Vaiselles, décors, produits normands.

Atelier de pâtisserie pour adultes et enfants, pour anniversaire, EVJF/EVG, team building.

Ouvert : 9h - 12h30 / 14h30 - 19h

Fermé le lundi

 Bakery and kitchen equipment and ingredients shop. Dishes, decorations, Normandy products.

Pastry-making workshop for adults and children, for birthdays, EVJF/EVG, team building.

 Laden mit Materialien und Zutaten zum Backen und Kochen. Geschirr, Dekorationen, Produkte aus der Normandie.

Backworkshop für Erwachsene und Kinder, für Geburtstage, EVJF/EVG, Team Building.

 Winkel met bakkerij- en keukenapparatuur en ingrediënten. Gerechten, decoraties, Normandische producten.

Workshop patisserie voor volwassenen en kinderen, voor verjaardagen, EVJF/EVG, teambuilding.



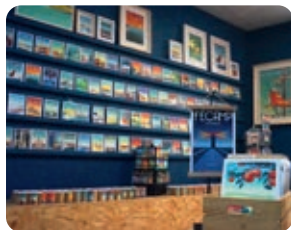
30 rue André-Paul Leroux - 76400 FECAMP

Tél. : 02 77 24 43 55 - lecoupedepatedisa@gmail.com

 Le Coup de Pâte d'Isa



📍 Fécamp



MOVI 📍 B3

Créateurs d'illustrations inspirées des plus beaux paysages de Normandie, MOVI vous invite à découvrir toute sa collection de villes normandes dans son atelier-boutique : affiches, carte postales, magnets, porte-clés, mugs, puzzles. La Normandie est belle, affichons-la !

Ouvert : 8h30 - 16h30 (mercredi : 15h30)

Fermé : le samedi et le dimanche

🇬🇧 Creators of illustrations inspired by Normandy's most beautiful landscapes, MOVI invites you to discover its entire collection of Normandy towns in its workshop-boutique: posters, postcards, magnets, key rings, mugs, puzzles. Normandy is beautiful, let's show it off!

🇩🇪 MOVI kreiert Illustrationen, die von den schönsten Landschaften der Normandie inspiriert sind, und lädt Sie ein, in seinem Atelier-Laden die gesamte Kollektion normannischer Städte zu entdecken: Poster, Postkarten, Magnete, Schlüsselanhänger, Tassen, Puzzles. Die Normandie ist wunderschön, zeigen wir sie!

🇳🇱 MOVI kreiert Illustrationen, die von den schönsten Landschaften der Normandie inspiriert sind, und lädt Sie ein, in seinem Atelier-Laden die gesamte Kollektion normannischer Städte zu entdecken: Poster, Postkarten, Magnete, Schlüsselanhänger, Tassen, Puzzles. Die Normandie is wunderschön, zeigen wir sie!



29B rue des Prés - 76400 FECAMP

Tél. : 06 67 00 20 79 - jecontactemovi@gmail.com

📱 MOVI Normandie - www.movinormandie.fr



📍 Fécamp



STARTOONS 📍 C3

Boutique de 170 m², cadeaux, carteries, souvenirs de Fécamp, de Normandie. Produits régionaux. Grand choix de souvenirs à tous les prix.

Du 02/01 - 30/06 & 16/08 - 31/12

9h - 12h / 14h - 19h. - Fermé le lundi et le dimanche

14/07 - 15/08 : 10h - 18h30. - Fermé le dimanche.

Fermé : 10/01 - 10/02



Carte Authent'Cité :

5% de remise à partir de 20 € d'achat

🇬🇧 A 170m² boutique selling gifts, cards, souvenirs of Fécamp and Normandy. Regional products. Large choice of souvenirs at all prices.

The Authent'Cité Card :

> 20 € : 5% discount

🇩🇪 Boutique mit Geschenkartikeln auf 170 m²: Geschenke, Karten, grose Souvenirauswahl (Fécamp, Normandie). Regionale Produkte. In allen Preislagen.

Die Authent'Cité-Karte :

-5% Rabatt ab >20€ Einkauf

🇳🇱 Winkel van 170 m² met cadeaus, ansichtkaarten, souvenirs van Fécamp en Normandië. Regionale producten. Ruime keuze aan souvenirs met gevarieerde prijzen.

De Authent'Cité Card :

5% korting vanaf € 20 aankopen



44/46, rue Alexandre Legros - 76400 FECAMP

Tél. : 02 35 10 07 85 - startoon-s@orange.fr

📱 Startoons



 Fécamp



MG NAUTIC **B2**

Vous trouverez dans notre boutique tout le matériel nécessaire pour réparer ou entretenir vos bateaux, planches à voile.... Des équipements, gilets de sauvetage, matériel VHF, matériel de pêche.

Vente de bateaux neufs et bateaux d'occasions.

Du mardi au samedi : 09h30 - 12h30 / 14h30 - 18h30

Fermé le lundi et le dimanche

 In our shop, you'll find everything you need to maintain and repair your boats and windsurfing boards... Equipment, life jackets, VHF sets, fishing tackle. New and second-hand boats for sale.

 In unserem Shop finden Sie alles, was Sie brauchen, um Ihre Boote, Surfbretter usw. zu reparieren oder zu pflegen. Ausrüstung, Schwimmwesten, UKW-Geräte, Angelbedarf. Verkauf von neuen und gebrauchten Booten.

 In onze winkel vind je alle het materiaal die je nodig hebt om boten en zeilplanken te repareren of te onderhouden.... Uitrusting, reddingsvesten, marifoonuitrusting, visuïtrusting.

 21 quai de la Vicomté - 76400 FECAMP
Tél. : 02 35 28 30 34 - contact@mgnautic.fr
 [mgnautic76](https://www.facebook.com/mgnautic76) - www.mgnautic.fr

 Fécamp



CHIC MOBILE **C3**

CHIC Mobile réparateur de smartphones, tablettes et consoles de jeux. Le technicien est diplômé et privilégie les pièces d'origine. Vous trouverez des téléphones/tablettes neufs, d'occasions ou reconditionnés. Large gamme d'accessoires. CHIC Mobile propose des ateliers de formation.

Ouvert : du mardi au vendredi : 9h - 13h / 14h30 - 18h45

Le samedi : 9h - 13h / 14h30 - 18h30

Fermé : le lundi et le dimanche



Carte Authenti'Cité :
-10% sur tout le magasin

 CHIC Mobile repairs smartphones, tablets and games consoles. The technician is qualified and uses original parts. You will find new, second-hand and reconditioned phones/tablets. Wide range of accessories. CHIC Mobile offers training workshops.

The Authenti'Cité Card :
-10% on the whole store

 CHIC Mobile repariert Smartphones, Tablets und Spielkonsolen. Der Techniker ist diplomiert und bevorzugt Originalteile. Sie finden hier neue, gebrauchte oder generalüberholte Telefone/ Tablets. Große Auswahl an Zubehör. CHIC Mobile bietet Schulungsworkshops an.

Die Authenti'Cité-Karte :
-10% auf den gesamten Shop

 CHIC Mobile repareert smartphones, tablets en spelconsoles. De technicus is gekwalificeerd en gebruikt originele onderdelen. U vindt er nieuwe, tweedehands en gereviseerde telefoons/tablets. Breed scala aan accessoires. CHIC Mobile biedt opleidingsworkshops aan.

De Authenti'Cité Card :
-10% op de hele winkel

 19, rue Jacques Huet - 76400 FÉCAMP
Tél. : 02 27 43 73 50 - contact@chicmobilefecamp.fr
 [ChicMobileRéparateurFecamp](https://www.facebook.com/ChicMobileRéparateurFecamp) - www.chicmobilefecamp.fr



CONCIERGERIE DES FALAISES 29 km

Ouvert 7j/7 de 8H00 à 18H00

Nous vous proposons un service pour propriétaire de gîte et de maison secondaire, la gestion de vos biens : l'arrivée et le départ de vos locataires, le suivi de leur séjour ainsi que l'entretien de votre bien.

 Open 7/7 - 8 am-6 pm We provide several services to owners of accommodations or holiday homes and the managing of your property: Arrival and departure of your guests, accompaniment of their journey as well as the maintenance of the location.

 7/7 - 8:00-18:00 geöffnet Wir bieten verschiedene Serviceleistungen für Besitzer von Ferienunterkünften oder auch Zweitwohnsitzen an: Ankunft & Abreise und Begleitung während des Aufenthalts der Gäste sowie die Unterhaltung der Lokalitäten.

 Open 7d/7 van 8:00 tot 18:00 Wij bieden u een service voor eigenaren van gîtes en tweede huizen, het beheer van uw woning: de aankomst en het vertrek van uw huurders, het vervolg van hun verblijf en het onderhoud van de woning.

 7 rue Alphonse Karr - 76790 ETRETAT
Tél.: 06 14 29 70 45
contact@conciergeriedesfalaises.com
www.conciergeriedesfalaises.com



LA CONCIERGERIE D'ASTRID

Au cœur de la Normandie, La Conciergerie d'Astrid propose des services personnalisés pour accompagner les propriétaires dans la gestion de leur bien. Gestion clé en main des locations et résidences secondaires (intendance, check-in/out, entretien, ménage), optimisation déco (visites conseils, travaux) et organisation de séminaires uniques : tout pour séduire locataires et entreprises, enrichir les expériences et maximiser l'attractivité des biens.

 In the heart of Normandy, La Conciergerie d'Astrid offers personalised services to assist property owners with the management of their assets. Turnkey management of rentals and second homes (housekeeping, check-in/out, maintenance, cleaning), interior design optimisation (visits, advice, work) and organisation of unique seminars: everything to attract tenants and companies, enrich their experience and maximise the appeal of their properties.

 Im Herzen der Normandie bietet La Conciergerie d'Astrid personalisierte Dienstleistungen, um Eigentümer bei der Verwaltung ihrer Immobilien zu unterstützen. Das Angebot umfasst die schlüsselfertige Verwaltung von Mietobjekten und Zweitwohnsitzen (Hauswirtschaft, Check-in/-out, Wartung, Reinigung), die Optimierung der Dekoration (Besichtigungen, Beratung, Arbeiten) und die Organisation einzigartiger Seminare: alles, um Mieter und Unternehmen zu verführen, Erfahrungen zu bereichern und die Attraktivität der Immobilien zu maximieren.

 In het hart van Normandië biedt La Conciergerie d'Astrid gepersonaliseerde diensten om eigenaren te begeleiden bij het beheer van hun eigendom. Kant-en-klaar beheer van huuraccommodaties en tweede huizen (huisvuiging, check-in/out, onderhoud, schoonmaak), optimalisatie van de inrichting (bezoeken, advies, werkzaamheden) en organisatie van unieke seminars: alles om huurders en bedrijven aan te trekken, hun ervaring te verrijken en de aantrekkingskracht van hun eigendommen te maximaliseren.

 Tél.: 06 50 29 50 07 - laconciergeriedastrid@outlook.com
 [la_conciergerie_d_astrid](https://www.instagram.com/la_conciergerie_d_astrid)  [laconciergerie d'Astrid](https://www.facebook.com/laconciergeriedastrid) - www.conciergeriedastrid.fr



ESAT FÉCAMP



Les Établissements Publics Médico-Sociaux de Fécamp proposent : blanchisserie et repassage (y compris EPI) avec livraison, entretien d'espaces verts (tonte, taille, débroussaillage) et nettoyage de locaux pour particuliers et collectivités, dans le respect de l'environnement.

Ouvert : du lundi au vendredi : 8h30 - 12h15 / 12h45 - 15h30.
Fermé le samedi et le dimanche.

The Fécamp Public Medical-Social Establishments offer laundry and ironing services (including PPE) with delivery, garden maintenance (mowing, pruning, clearing) and cleaning of premises for individuals and communities, respecting the environment.

Die öffentlichen medizinisch-sozialen Einrichtungen von Fécamp bieten Wäscherei- und Bügeldienste (einschließlich PSA) mit Lieferung, Gartenpflege (Rasenmähen, Baumschnitt, Freiräumen) und Reinigung von Räumlichkeiten für Privatpersonen und Gemeinschaften unter Berücksichtigung der Umwelt an.

De Openbare Medisch-Sociale Instellingen van Fécamp bieden was- en strijkdiensten (inclusief PBM) met levering, tuinonderhoud (maaien, snoeien, opruimen) en schoonmaak van ruimtes voor particulieren en gemeenschappen, met respect voor het milieu.



Chemin Saint-Jacques - 76400 FECAMP
Tél : 02 35 10 38 64 - 07 57 68 39 27
f.gherib@epmsf.fr - s.caprioli@epmsf.fr



CARGO LOUEURS DE VÉHICULES

Idéale pour un besoin ponctuel : déménagement, vacances, ou encore déplacement de dernière minute...

Spécialiste de la location de voitures et d'utilitaires, vous trouvez une gamme diversifiée de véhicules de location, de la petite voiture 2 places au minibus 9 places..

Lundi : 7h30 - 12h / 14h - 18h
Mardi au jeudi : 8h - 12h / 14h - 18h.
Vendredi : 8h - 12h / 14h-18h30.
Samedi : 8h - 10h / 16h - 18h.



Carte Authenti'Cité :
-10% sur présentation de la carte

Perfect for occasional needs: moving, holidays, or last-minute trips. As a specialist in car and van rentals, we offer a wide range of vehicles, from 2-seater cars to 9-seater minibuses.

The Authenti'Cité Card :
10% off upon presentation of the card

Ideal für gelegentliche Einsätze: Umzug, Urlaub oder kurzfristige Fahrten. Als Spezialist für Auto- und Nutzfahrzeugvermietung bieten wir eine breite Fahrzeugpalette, von 2-Sitzer-Autos bis zu 9-Sitzer-Minibussen.

Die Authenti'Cité-Karte :
10% Rabatt bei Vorlage der Karte

Ideaal voor incidenteel gebruik: verhuizing, vakantie of last-minute reizen. Als specialist in auto- en bestelwagenverhuur bieden wij een divers wagenpark, van 2-persoonsauto's tot 9-persoonsbussen.

De Authenti'Cité Card :
10% korting bij het tonen van de kaart



41 boulevard de la république - 76400 FECAMP
Tél : 02 35 27 18 67 - fecamp@cargo.fr

Cargo loueurs de véhicules - Cargo loueurs de véhicules - www.cargo.fr





TAXIS BRUMENT

Transport gares / aéroports
Assistance
Taxi conventionné
Toutes distances privés / professionnels.
Tous les jours de 6h à 22h (autre horaire, sur demande)
Possibilité de réserver un véhicule pour 8 passagers avec chauffeur.

Transport to stations/airports
Assistance
Licensed taxis
All distances, private/business.
Every day from 6am to 10pm (other times on request)
Option to book a vehicle for 8 passengers with driver.

Transport zu Bahnhöfen/
Flughäfen
Assistenz
Vertragstaxi
Alle Entfernungen, privat/geschäft-
lich.
Täglich von 6 bis 22 Uhr (andere
Zeiten auf Anfrage)
Möglichkeit, ein Fahrzeug für 8 Pas-
sagiere mit Fahrer zu reservieren.

Vervoer naar stations/
luchthavens
Assistentie
Gecontracteerde taxi's
Alle afstanden, privé/zakelijk.
Elke dag van 6.00 tot 22.00 uur
(andere tijden op aanvraag)
Mogelijkheid om een voertuig voor
8 passagiers met chauffeur te
reserveren.



Tél.: 06 03 63 13 09 - taxibrument@gmail.com
taxi-numero-1-yport.business.site

Theuville-aux-Maillots



TAXIS DES TERRE-NEUVAS

Un rendez-vous, un événement personnel ou professionnel ?
Réactifs et accueillants, nos chauffeurs sont à votre écoute pour tous vos trajets : transport de malades assis, gares, aéroports.
Situés au cœur du Pays de Caux, nous restons à votre disposition pour toutes vos destinations.



Carte AuthenticiCité :
Réduction de 5% sur le prix de la course.

Do you have an appointment or a personal or professional event? Our responsive and welcoming drivers are at your service for all your journeys: transporting seated patients, train stations, airports. Located in the heart of the Pays de Caux region, we are at your disposal for all your destinations.

Ein Termin, ein privates oder berufliches Ereignis? Unsere Fahrer sind reaktionsschnell und freundlich und stehen Ihnen für alle Ihre Fahrten zur Verfügung: Transport von sitzenden Patienten, Bahnhöfe, Flughäfen.
Mit Sitz im Herzen des Pays de Caux stehen wir Ihnen für alle Ihre Ziele zur Verfügung.

Een afspraak, een persoonlijke of professionele gebeurtenis? Onze chauffeurs zijn reactief en gastvrij en staan tot uw beschikking voor al uw verplaatsingen: vervoer van zittende zieken, stations, luchthavens.
Wij zijn gevestigd in het hart van het Pays de Caux en staan tot uw beschikking voor al uw bestemmingen.



Tél.: 06 74 51 24 01 / 06 49 30 17 16

Pour profiter pleinement de votre séjour en toute sérénité, retrouvez ici les essentiels pour que votre séjour se déroule simplement et agréablement.

Practical info & emergencies: Everything to make your stay simple and enjoyable.

Praktische Infos & Notfälle: Alles, damit Ihr Aufenthalt einfach und angenehm verläuft.

Praktische info & noodgevallen: Alles om uw verblijf eenvoudig en aangenaam te maken.



Urgences

Emergency / Notfälle / Noodgevallen

Appel d'urgence pour personnes sourdes et malentendantes

114 (sms, tchat, visiophonie ou fax)

Police - 17

Commissariat de Police - 13 bis, rue de l'Inondation - FECAMP

Gendarmerie Nationale

75, rue Gustave Couturier - FECAMP - Tél. : 02 35 28 16 29

Sapeurs Pompiers - 18

Route de Ganzeville - FECAMP

Secours en mer -196

SAMU - 15 / Centre Hospitalier Intercommunal des Hautes Falaises

Centre Hospitalier Intercommunal des Hautes Falaises
Avenue du Président François Mitterrand FECAMP - Tél. : 02 35 10 90 00

Clinique de l'Abbaye

Avenue du Président François Mitterrand - FECAMP - Tél. : 02 35 10 20 30

Centre Anti-poisons

C.H.U. de Rouen - 1, rue Germont - 76000 ROUEN - Tél. : 01 45 42 59 59

EDF / GDF

EDF / GDF
FECAMP - EDF - Sécurité - Dépannage : 09 726 750 76 - GDF - Sécurité - Dépannage : 0 800 47 33 33
Accueil clientèle - Tél. : 0 810 080 533

Eaux de Normandie

Z.A. des Hautes Falaises - Urgences 24h /24h - Tél. : 0 969 366 266

Simpli'Cité - Ville de Fécamp

0 800 076 400 - Pour tous les encombrants sur la voie publique.



Renseignements pratiques

Practical Information / Praktische Infos / Praktische informatie

Application mobile de la Ville de Fécamp :

pour rester informé des actualités de la ville, pour signaler un problème de voirie, d'espace vert, de propreté...

Bibliothèques Municipales

Bibliothèque municipale Saint-Exupéry : 5 rue Théagène Boufart, Fécamp – Tél : 02 35 10 10 00

Bibliothèque patrimoniale Daniel et Victor Banse : Hôtel de Ville, 1 place du Général Leclerc, Fécamp – Tél : 02 35 10 60 77

Lire à la plage

Situé sur le front de mer/located on the seafront/direkt am Strand gelegen/gelegen tegenover van het strand

Dès début juillet sur les plages de Fécamp et d'Yport, offrez-vous une pause lecture dans les transats mis à votre disposition sur la terrasse ensablée...

In July and August, have a break and install yourself in a free deckchair to read a book in on the beach-terraces of Fécamp and Yport – also English books

Legen Sie eine Lesepause in einer der beiden Strandbüchereien Fécamps & Yports ein – ganz bequem in einem der kostenlosen Liegestühle (nur im Juli & August) – auch englische Bücher sind vor Ort.

Ga eens lekker lezen in een van de ligstoelen op een zandig terras op het strand van Fécamp of Yport vanaf begin juli.

Bibliothèque des Amarres (page 39)

(7 km de Fécamp) - Jardin du Presbytère - rue Charles de Gaulle - YPORT - Tél. : 02 35 27 30 54 - Fax : 02 35 10 81 25

Horaires des messes / church service / Gottesdienste / kerkdienst

Abbatiale de la Sainte Trinité

place des Ducs Richard samedi : 18h30 - dimanche : 10h30 / Saturday: 6:30 pm - Sunday: 10:30 am / Samstag: 18:30 - Sonntag: 10:30 / Zaterdag: 18:30 - Zondag: 10:30.

Froberville

Le samedi / Saturdays / samstags / zaterdags : 18h.

Les Loges

Jeudi / Thursday/Donnerstag/Donderdag : 9h00

Le dimanche / Sundays / sonntags / zondags (suivant le calendrier des regroupements de communes / following a special calendar of several places / spezifischer Kalender verschiedener Gemeinden / specifiek kalender voor meerdere gemeenten)

Yport

Vendredi / Friday/Freitag/Vrijdag : 11h00

Eglise Saint-Martin. Horaires et jours de messe variables / variable days & hours / an versch. Tegen & Zeiten / op verschillende dagen & tijden)

Internet & Wifi (W-LAN)

Office de Tourisme, Fécamp, Yport

Gratuit et illimité / for free & limitless / umsonst & zeitl. unbegrenzt / gratis & geen tijd limiet

Poste/ Post-office/Post

Poste principale à Fécamp C3

1, place Bellet - 76400 FECAMP - Tél. : 36 31- Ouvert/open/geöffnet/geopend : du lundi au samedi matin/from Monday to Saturday mornings/von montags bis samstagsmorgens/van maandags tot zaterdagmorgens

Poste à Valmont

7, rue d'Estouteville - 76540 VALMONT - Tél. : 36 31 - Ouvert du lundi après-midi au vendredi.

Agence postale à Yport, Saint-Pierre-en-Port, Sassetot-le-Mauconduit, Colleville, Theuville-aux-Maillots, Eletot et aux Loges

Maisons de la presse / international press / Internationale Zeitungen / internationaale kranten

Place St Etienne - Fécamp : du lundi au dimanche matin/from Monday to Sunday mornings/von montags bis sonntag-morgens/ van maandags tot zondagmorgens

Rue Jacques Huet - Fécamp : du lundi au samedi/Mondays to Saturdays/montags bis samstags/maandags tot zaterdags

Paris Normandie

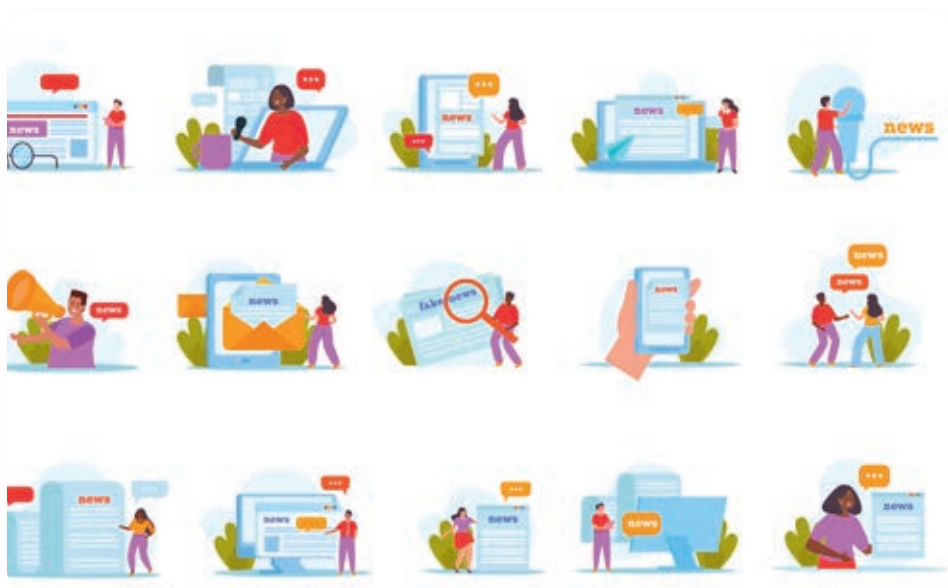
En vente dans les maisons de presse et bureaux de tabacs – Edition tous les jours

Le Courrier Cauchois

En vente dans les maisons de presse et bureaux de tabacs – Edition tous les vendredis

Radios locales

Tendance Ouest : 105.1 FM / Radio Ici Normandie : 96.3 FM / Radio Albatros : 89.8 FM





Venir à Fécamp

Coming to Fécamp / Nach Fécamp kommen / Naar Fécamp komen

Par le train / By Train / Zug / Trein

Paris (gare Saint-Lazare) → Bréauté → Fécamp (2h30)

En Bus / By bus / Mit dem Bus / Met de bus

Paris → Fécamp avec le réseau Flixbus - Réseau Nomad en Normandie

Par bateau / By Boat / Schiff / Per Boot

DFDS Seaways Dieppe - Tél : 02 32 14 52 03

En voiture

Paris (2h15) : A13 → sortie 25

Amiens (1h45) : A29 → Sortie 8

Caen (1h30) : A29 → Sortie 7

Le stationnement / Parking / Parken / Parkeren

Où se garer à Fécamp ? / Where to park in Fécamp? / Wo kann man in Fécamp parken? / Waar parkeren in Fécamp?

À Fécamp le stationnement est gratuit. Des zones bleues sont disponibles (2h avec disque européen) / Parking in Fécamp is free. Blue zones are available (2 hours with a European disc). / Das Parken in Fécamp ist kostenlos. Es gibt blaue Zonen (2 Stunden mit einer europäischen Parkscheibe) und die Stadt verfügt über 6 Parkhäuser am Stadtrand. / Parkeren in Fécamp is gratis. Er zijn blauwe zones beschikbaar (2 uur met een Europese schijf).

A Yport, parking payant par horodateur du 01/06 au 30/09 tous les jours, week-ends et jours fériés du 15/03 au 31/05 et du 01/10 au 15/11 / In Yport, pay and display parking from 01/06 to 30/09 every day, weekends and public holidays from 15/03 to 31/05 and from 01/10 to 15/11 / In Yport, gebührenpflichtiger Parkplatz mit Parkuhr vom 01/06 bis 30/09 täglich, an Wochenenden und Feiertagen. Feiertage vom 15/03 bis 31/05 und vom 01/10 bis 15/11 / In Yport, betaald parkeren van 01/06 tot 30/09 elke dag, weekends en feestdagen van 15/03 tot 31/05 en van 01/10 tot 15/11

Sur place / On site / Vor Ort / Ter plaatse / Sul posto

• Bus Ficibus

Transport local / Local transportation / Nahverkehr / lokaal vervoer / Trasporto locale

Tél : 02 35 28 19 88

• Réseau Nomad / Nomad Network / Nomad-Netz / Nomad-netwerk / Rete Nomad

Fécamp → autres communes de Seine-Maritime /

Fécamp / other towns in Seine-Maritime / Fécamp → andere Städte in der Seine-Maritime

Fécamp / andere plaatsen in Seine-Maritime / Fécamp → altre città della Seine-Maritime

Tél : 02 22 55 00 10



LES SERVICES DE L'OFFICE DE TOURISME

Services / Dienstleistungen / De Voorzieningen



Informations & conseils (plans, guides, brochures diverses), consigne à bagages (Fécamp), Wifi gratuit et possibilité de recharger ses appareils électroniques (en journée), espace détente et enfants (Fécamp), réservation des sorties en mer « Fécamp Au Gré des Vents », les Vieux Gréements, Parc Eolien en mer, permis pêche (Fécamp), boutique éco-responsable.



Information and advice (maps, guides, brochures), left luggage (Fécamp), free WiFi and electronic devices (during the day) charging facilities, rest areas and children's spaces (Fécamp), booking sea trips with "Fécamp Au Gré des Vents", traditional sailing ships, offshore wind farm, fishing permits (Fécamp), eco-shop.



Auskunft & Tipps (Pläne, Führer, verschiedene Broschüren), Gepäckaufbewahrung (Fécamp), kostenloses WLAN und die Möglichkeit, seine elektronischen Geräte (tagsüber) aufzuladen, Entspannungs- und Kinderbereich (Fécamp), Buchung der Bootsausflüge, Reservierung von Ausfahrten mit dem Schiff „Fécamp Au Gré des Vents“, alte Segelschiffe, Offshore-Windpark, Angelschein (Fécamp), umweltbewusster Shop.



Informatie en advies (plattengrond, gidsen, diverse brochures), bagageopslag (Fécamp), gratis Wifi en de mogelijkheid om elektronische apparaten (overdag) op te laden, ontspannings- en kinderspeelhoek (Fécamp), reservering van boottochten "Fécamp Au Gré des Vents", oude zeilschepen, offshore windmolenpark, visvergunningen).





Euh là bâ dit !
Viens jouer
avec moi

Roland le goéland dévoile...

son cahier de vacances...



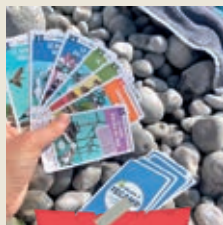
6,90 €

UNE EXPLORATION À TRAVERS LES ÂGES

En compagnie de Roland le Goéland, la mascotte enjouée, les lecteurs découvriront les vestiges des Vikings, l'évolution architecturale de la ville, l'histoire maritime et agricole, des Terre-Neuvas à la culture du lin, en passant par les clos-masures.

Des pages dédiées évoquent les conséquences de la surpêche, la protection des falaises et des écosystèmes marins, ainsi que les nouvelles sources d'énergie locales. Une boîte de crayons de couleur et une planche de tatouages éphémères vont de pair avec l'achat du cahier.

...et son jeu de 7 familles



7,50 €

PLONGER DANS L'UNIVERS FÉCAMPOIS

Découvrir Fécamp en s'amusant, c'est désormais possible ! Né d'une idée portée par les enfants du Conseil Municipal Enfants, ce jeu de 7 familles a été pensé pour offrir une manière ludique et conviviale d'explorer les richesses du territoire. Idéal pour les familles, il permet de plonger dans l'univers fécampois tout en partageant un moment de détente pendant les vacances.

À travers 44 cartes thématiques, les joueurs reconstituent les familles du port, des produits de la mer, des villages de charme, du sport ou encore de la faune et de la flore. Chaque partie devient l'occasion de (re)découvrir les incontournables, les saveurs locales, les personnalités marquantes et l'environnement naturel de la Côte d'Albâtre. Un souvenir original à glisser dans la valise

→ Retrouvez le cahier de vacances et le jeu de 7 familles dans nos boutiques de Fécamp et d'Yport, ainsi que chez les commerçants de la destination.



Les souvenirs de nos boutiques à Fécamp et à Yport

Souvenirs from our shops in Fécamp and Yport / Souvenirs aus unseren Geschäften in Fécamp und Yport / Souvenirs uit onze winkels in Fécamp en Yport.





La Carte Authentici'Cité

The Authentici'Cité Card / Die Authentici'Cité-Karte /
De Authentici'Cité Card



VOTRE PASSEPORT POUR EXPLORER NOTRE DESTINATION

YOUR PASSPORT TO EXPLORE OUR DESTINATION.
IHR REISEPASS ZUR ENTDECKUNG UNSERES REISEZIELS.
UW PASPOORT OM ONZE BESTEMMING TE VERKENNEN.

Comment ça marche ?

How does it work? / So funktioniert's / Hoe werkt het?



Séjournes au moins une nuit
sur le territoire

-  Stay at least one night in our destination.
-  Übernachten Sie mindestens eine Nacht in der Region.
-  Verblijf minstens één nacht in onze bestemming.





Retirez votre carte gratuitement dans les bureaux de Fécamp ou Yport.

- Collect your free card at Fécamp or Yport tourist office.
- Holen Sie sich Ihre Karte **kostenlos** im Büro in Fécamp oder Yport.
- Haal gratis uw kaart op bij het VVV-kantoor in Fécamp of Yport.



Scannez le QR code au dos pour découvrir les offres partenaires. Sans internet ? Une brochure est disponible sur demande.

- Scan the QR code to see partner offers. No internet? Ask for the printed guide.
- QR-Code scannen, um alle Partnerangebote zu entdecken. Kein Internet? Broschüre erhältlich.
- Scan de QR-code op de achterkant om de partneraanbiedingen te ontdekken.
Geen internet? Vraag gerust naar de papieren brochure.



Présentez votre carte chez nos partenaires pour profiter de réductions, cadeaux ou expériences exclusives.

- Show your card to access discounts, gifts and exclusive experiences.
- Karte vorzeigen, um Rabatte, Geschenke und Erlebnisse zu genießen.
- Toon uw kaart bij onze partners om te profiteren van kortingen, cadeaus of exclusieve ervaringen.



Retrouvez la liste
de nos partenaires pour
des escapades privilégiées !

Find the list of our partners for exclusive getaways!
Hier finden Sie die Liste unserer Partner für besondere Ausflüge!
Bekijk de lijst met onze partners voor bijzondere uitstapjes!

Autour de Fécamp



Informations touristiques

Tourist information / Touristeninformation / Toeristische informatie



Gare SNCF – TER

SNCF-TER station / SNCF-TER-Bahnhof / SNCF-TER-treinstation



Plage ou valleeuse

Beach or valley cliff / Strand oder Valley-Bucht / Strand of valle



Aire de pique-nique

Picnic area / Picknickplatz / Picknickplaats



Panorama

Viewpoint / Aussichtspunkt / Uitzichtpunt



Pêche

Fishing / Angeln / Vissen



Activités nautiques

Water activities / Wasseraktivitäten / Wateractiviteiten



Pêche à pied et descente à bateaux / Shore fishing and boat launch /

Brandungsangeln und Bootsrampe / Vissen vanaf de oever en botenhelling



Départ de randonnées pédestre

Hiking start / Wanderstart / Wandelstart



Sentier de grande randonnée

Long trail / Fernweg / Lange pad



Départ de randonnée à vélo

Cycling trail start / Radwegstart / Begin van fietsroutes

— La Véloroute du Lin

— La Vélomaritime

— La Vélocauchoise





1

2

3

4

5

Saint-Léonard



3 min
100 m



Carte Edigraphie Rouen

Yport
Étretat

Pont de Normandie
Le Havre



Senneville-sur-Fécamp

GR21



Point de départ du GR21
GR21 trailhead / GR21 Startpunkt / Startpunkt GR21



Aire de pique-nique
Picnic area / Picknickplatz / Picknickplätze



Aire de jeux pour enfants
Playground / Spielplatz / Speeluin



Office de Tourisme
Tourist office / Touristenbüro / VVV-kautor



Chemin de la Chapelle
Chapel path / Kapellenweg / Kapelpad



Véloroute du Lin
Flax cycle route / Leinen-Radweg / Linnen Fietsroute



Sorties en mer
Sea trips / Ausflüge aufs Meer / Zee-uitstapjes



Camping
Campsite / Campingplatz / Camping



Toilettes publiques
Public toilets / Öffentliche Toiletten / Openbare toiletten



Toilettes publiques accessibles PMR
Accessible public toilets / Behindertengerechte öffentliche Toiletten / Toegankelijke openbare toiletten



Impasse sauf piéton et vélo
Dead end except for pedestrians and bicycles / Sackgasse, außer für Fußgänger und Fahrräder / Impasse behalve voor voetgangers en fietsers



Parking
Parking / Parkplatz / Parkeerplaats



Stationnement de camping-cars
Parking area for Motorhome / Wohnmobil-Stellplatz / Campersterrein



Parking pour autocar
Bus parking / Busparkplatz / Touringcar parkeerplaats



Point de vue
Viewpoint / Aussichtspunkt / Uitzichtpunt



Police
Police / Polizei / Politie



Centre de secours
Emergency / Rettung / Redding



Hôpital
Hospital / Krankenhaus / Ziekenhuis



Poste
Post office / Postamt / Postkantoor



Cinéma
Cinema / Kino / Bioscoop



Aire multiglisée
Multi-slide area / Mehrfachrutschenbereich / Multiglijbaan terrein



Gare SNCF-TER
SNCF-TER station / SNCF-TER-Bahnhof / SNCF-TER-reinstation

Cany-Barville
Saint-Valéry-en-Caux
DIEPPE

L'extraordinaire
voyage du
chocolat

Rivière
de Valmont

Yvetot
ROUEN
PARIS

Les jardins
de Louanne & K



Office Intercommunal de Tourisme de Fécamp

Bureau principal

Quai Sadi Carnot - 76400 FÉCAMP
Tél : +33 (0)2 35 28 51 01
E.mail : info@fecamptourisme.com

Bureau secondaire

Rue Alfred Nunès - 76111 YPORT
Tél : +33 (0)2 35 29 77 31
E.mail : yport@fecamptourisme.com



www.fecamptourisme.com



FÉCAMP
ENTRE VAGUES & VALLEUSES