

## Apéritifs

Coupe de Prosecco 10cl .....	5,00
Kir Pétillant au Prosecco 10cl.....	5,20
Kir Chardonnay 12cl.....	4,70
Kir Breton 15cl .....	4,30
Ricard 2cl.....	3,30
Brastis (Anis breton) 2cl.....	3,80
Tomate, Perroquet 2cl.....	3,60
Mauresque 2cl .....	3,60
Martini blanc ou rouge 5cl.....	4,30
Porto rouge 5cl.....	4,30
Campari 5cl.....	4,90

## Whiskies 4cl

Paddy Irlande frais et doux .....	7,50
Eddu Bretagne .....	8,00
au blé noir Rond, fruité et floral	
Buffalo Trace .....	8,50
Bourbon Fruité et rond	
Monkey Shoulder .....	8,50
Ecosse Blendet Malt	
Connemara Irlande.....	9,00
Tourbé, floral et soyeux	
Big Peat Ecosse - Tourbé et cendré .....	9,00
Cardhu 12 years Ecosse.....	9,00
Single Malt - Rond, fruits mûrs et céréales	
Aberlour A'Bunadh Ecosse.....	9,60
61% Puissant, arôme chocolaté	

## Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry 33cl.....	3,80
Sprite 33cl.....	3,80
Fuze Tea, Tropico, Orangina, Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl .....	3,80
Sirap à l'eau ou limonade.....25cl 2,50 .....	50cl 4,90
framboise, grenadine, pêche, citron, menthe, banane-kiwi, cerise, orgeat, violette, cassis	
Diabolo.....25cl 2,80 .....	50cl 5,50
framboise, grenadine, pêche, citron, menthe, banane-kiwi, cerise, orgeat, violette, cassis	
Jus de fruits Granini 25cl.....	3,50
orange, pomme, multifruits, ananas, pamplemousse, tomate, abricot, fraise	
Orange ou citron pressé .....	4,50
Supplément sirap ou tranche de citron 0,30	

## Eaux

Plancoët Intense 33cl.....	3,70
Plancoët 33cl.....	3,70
Plancoët, Plancoët Fines Bulles 50cl.....	4,50
Plancoët, Plancoët Fines Bulles 1L.....	5,50
Supplément sirap ou tranche de citron 0,30	

Prix nets en euros. Service compris.

# Cocktails

## LES CLASSIQUES

Mojito.....	8,50
Rhum Havana Club, menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse	
Mojito Chambord.....	9,00
Mojito avec liqueur de Chambord	
Mojito.....	9,00
Fraise ou passion	
Spritz.....	8,50
Apérol, Prosecco, eau gazeuse et zeste d'orange	
Le Saint-Germain Spritz .....	9,00
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	
Italicus Spritz.....	9,00
Liqueur Italicus, Prosecco, eau gazeuse	
Caipirinha.....	8,00
Cachaça, sucre de canne, citron vert et glace pilée	
Ti Punch.....	8,00
Rhum JM, citron vert et sirop de sucre de canne	
Planteur Maison.....	8,50
Rhum blanc, rhum ambré JM, jus de fruits de la passion et vanille	
Maï-Tai.....	8,50
Rhum jamaïcain, rhum ambré JM, triple Sec, jus de citron vert, orgeat	
Piña Colada.....	9,00
Rhum blanc JM, coco, jus d'ananas	
Tequila Sunrise.....	8,00
Tequila, jus d'orange, grenadine	
Margarita.....	8,50
Tequila, Cointreau, jus de citron	
Cosmopolitan.....	8,50
Vodka, jus de cranberry, Cointreau et jus de citron vert	
Moscow Mule.....	8,50
Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, Ginger Beer	
Gin Fizz.....	8,00
Gin, jus de citron, limonade	
Manhattan.....	8,50
Bourbon, Martini rouge, Angostura	
Americano maison .....	9,00
Martin blanc et rouge, Campari, trait de Gin et agrumes	

## LES SIGNATURES

Le Sparkling Kiss.....	8,00
Vin blanc moelleux, Gin, jus de citron vert, sucre de canne et Tonic	
La Réverie.....	9,50
Gin, liqueur de Chambord, Champagne	

## LES SANS ALCOOL

Pomme d'Api.....	5,90
Jus de pomme, limonade et sirop de pêche	
Virgin Mojito.....	6,60
Menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse	
Daily Sun.....	5,90
Jus d'orange, ananas, citron, sirop de grenadine	
Ceder's Crisp & Tonic .....	6,60
Ceder's, Tonic, jus de citron vert, menthe	

# Vins au verre

## LES BLANCS

	verre 12cl
IGP Pays d'Oc Chardonnay - Domaine La Croix Belle .....	4,70
AOC Muscadet sur Lie - Tradition - Domaine l'Épinay <b>AB</b> .....	4,70
IGP Côtes de Gascogne - Moelleux Domaine Tastet .....	5,00
AOP Pays d'Oc Viognier - Domaine St-Firmin <b>AB</b> .....	5,50
AOP Coteaux du Giennois - Domaine L'Épineau .....	6,50

## LES ROSÉS

	verre 12cl
IGP Pays d'Oc - Rosé Gris - Domaine St-Firmin <b>AB</b> .....	4,70
IGP de l'Île de Beauté - San Pieru .....	4,90
AOP La Londe - Côtes de Provence - Domaine du Révaou .....	5,90

## LES ROUGES

	verre 12cl
AOP Duché d'Uzès - Domaine St-Firmin .....	4,70
AOP Bordeaux - Château La Chapelle Maillard <b>AB</b> .....	4,70
AOP Morgon - Domaine de la Bèche .....	5,00
AOP Côtes du Rhône - Réserve Grand Veneur - A. Jaume <b>AB</b> .....	5,50
AOP Reuilly - Domaine Beurdin .....	5,50

## LES CHAMPAGNES

Coupe de A. Bergère «Origine» - Brut 10cl.....	9,50
Kir Royal 12cl .....	9,90

## Bières Pression 25cl 50cl



La Flemme Blonde <b>AB</b> .....	4,10	7,90
La Fièvre Ambrée <b>AB</b> .....	4,10	7,90
La Dilettante du moment <b>AB</b> .....	4,10	7,90

La gourmande Pils .....	3,50	6,70
Panaché .....	3,50	6,70
Picon .....	4,00	7,70
Monaco, Twist .....	3,80	7,30

## Bières Bretonnes Bouteilles

Dremmwel sans alcool BIO 25cl .....	5,00
Duchesse Anne bière triple 33cl .....	5,90
Bonnets Rouges bière aux baies de sureau 33cl .....	5,90
Lancelot bière blonde pur malt 33cl .....	5,90
Telenn Du bière brune BIO 33cl .....	5,90
Hermine bière blanche au froment 33cl .....	5,90
Hermine IPA 33cl .....	5,90


## Bières Bouteilles

Leffe Blonde 33cl.....	5,50
Leffe Ruby 25cl .....	5,00
Desperados 33cl.....	5,50

## cidres

Cidrerie de Rhuy Nicol Brut ou Doux 33cl .....	4,50
Cidre de Rhuy Nicol brut 75cl .....	12,00
Cidre Royal Guillevic Prestige 75cl .....	13,50
Cidre Rosé de pomme 75cl .....	13,50

# Planches

La planche vegan  ..... 16.90  
Légumes bahjis, affiné végétal Ty'k, tzatziki, fruits de saison,  
légumes aigre-doux, mesclun

La planche traditionnelle .....16.90  
Assortiment de fromages affinés et de charcuteries fines Ty Cavu,  
mesclun

La planche de tapas .....16.90  
Jambon Serrano, beignets de calamar, bouchées de Camembert,  
onion rings, billes de tomates mozzarella, sauce barbecue

La planche du port .....18.90  
Anchois, calamar à la romaine, sauce tartare, rillettes de  
poissons, mini tartare de saumon

La planche Camembert gourmand.....17,90  
(15 min d'attente)  
Servi entier avec assortiment de charcuteries fines et moullettes

Charcuteries fines Ibériques sélectionnées par Ty Cavu.

## Les Entrées

Les sashimis de saumon frais ..... 10.90  
(Marinés façon gravlax, betterave, vodka, citron), crème citron yuzu

Le tzatziki, concombre, coco, menthe, citron  ..... 8.50


La burrata au fil des saisons, julienne de lomo ..... 9.50

Les rillettes de poisson du Daily ..... 8.50  
Retour de pêche, curry breton, fromage, herbes fraîches, jus de citron

Tous nos fruits et légumes sont soigneusement sélectionnés par nos primeurs Leroux et Breizh Prim'

## Salades Gourmandes

La salade de saumon frais ..... 17.90  
(Saumon mariné façon gravlax, betterave, vodka, citron), crudités de saison,  
légumes aigre-doux, crème citron yuzu, rillettes de poissons et mesclun

La salade végétale  ..... 17.90  
Falafels et légumes bhojis, crudités et fruits de saison, légumes aigre-doux, tzatziki, affiné  
végétal Ty'K, mesclun

La salade de poulet et chèvre chaud ..... 17.90  
Poulet pané (origine France) et chèvre chaud, mesclun, bacon, œuf mollet Bio, crudités de saison

Prix nets en euros. Service compris.

# les Plats

## Ambiance curry :

Curry jaune, lait de coco, coriandre, gingembre, citron combawa, citronnelle, nouilles de riz

- Curry végétarien  .....16.90
- Curry de bœuf VBF.....17.90
- Curry de poisson (selon arrivage) .....17.90

Le breizh fish and chips .....18.90  
(Farine et bière au blé noir), sauce tartare et mesclun, frites maison, légumes aigre-doux

La pièce de bœuf VBF .....19.90  
Sauce au choix : catalane, curry ou gorgonzola, frites maison, mesclun et légumes aigre-doux

Le tartare en trio de saumon frais .....19.00  
Sésame torréfié, tartare de haricots rouges et betterave, guacamole, mesclun et légumes aigre-doux

Le tartare de bœuf VBF aux algues.....19.00  
Bœuf bio VBF, wakamé, salicorne, Kombu royal fumé, échalotes, citron, mesclun, légumes aigre-doux, frites maison

## Burgers

### ET AUTRES BISTRONOMIES

Supplément frites maison + 4 €

Accompagnés de frites maison, burger Végan accompagné de légumes croquants aigre-doux. Pain soigneusement élaboré par la Boulangerie Le Fournil du Golfe.


Le burger Daily .....16.00  
Bœuf VBF, cheddar, oignons rouges, lard origine France, sauce barbecue maison

Double + 3 €

Le chicken Daily.....16.90  
Poulet pané origine France, cheddar, oignons rouges, guacamole, pickles de légumes et mesclun

Le burger méridional.....16.90  
Bœuf VBF, chèvre, chorizo, tomates confites, oignons rouges, mesclun

Double + 3 €

Le burger végétarien  .....16.00  
Tartare de haricots rouges et betterave, galette de pommes de terre, guacamole, accompagné de légumes aigre-doux

Le bagel saumon mariné façon gravlax .....16.90  
Guacamole, concombre, pickles, oignons rouges, crème de citron yuzu, mesclun

# Menu Gourmand

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 22.00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 28.00

## ENTRÉES AU CHOIX

Les sashimis de saumon frais (+ 2€)  
Marinés façon gravlax, betterave vodka, citron, citron yuzu

Le tzatziki   
Concombre, coco, menthe, citron

La burrata au fil des saisons  
julienne de lomo

## PLATS AU CHOIX

Le curry de poissons (Selon arrivage)  
Curry jaune, lait de coco, coriandre, gingembre, citron combawa,  
citronnelle, noodles

La pièce de bœuf VBF  
Sauce au choix : catalane, curry, gorgonzola,  
frites maison et mesclun

Le burger végétarien   
Tartare de haricots rouges et betterave, galette de pommes de terre,  
guacamole, accompagné de légumes aigre-doux

## DESSERTS AU CHOIX

Le tiramisu choco-brownie

La soupe de fruits de saison   
Crèmeux coco

Le Daily citron yuzu  
Crème pâtissière citron yuzu, crumble, mousse légère

Le café gourmand  
Thé ou chocolat (+1€)

## Menu Enfant

Jusque 10 ans • 11.50

Le p'tit burger Daily, frites maison  
ou Mini moules, frites maison (selon saison)  
ou Le fish and chips, frites maison

•••

1 Boule de glace ou 1 Brownie au chocolat

•••

1 Sirop à l'eau ou Diabolo

Prix nets en euros. Service compris.

# Desserts

Le tiramisu choco-brownie .....	7.90
Le Daily citron yuzu .....	7.90
crème pâtissière citron yuzu, crumble, mousse légère	
Le soupe de fruits de saison  .....	7.90
crèmeux coco	
L'assiette de fromages affinés .....	9,00
mesclun et fruits secs	
L'assiette d'affinés bio  .....	9,00
100% végétal Ty'k	
Le café gourmand .....	8,00
Le thé ou chocolat gourmand .....	8,90

## glaces

Glacés : Vanille, Chocolat,  
Caramel au beurre salé, Café  
Sorbets : Fraise, Framboise,  
Mûre, Fruits exotiques, Citron

Les coupes simples :

1 boule • 3.00

2 boules • 4.90

3 boules • 6.60

Suppl. Chantilly maison  
1,60

## Coupes Glacées

Artisan glacier Breton



### LES TRADITIONNELLES

La Dame Blanche .....	7,40
3 boules vanille, coulis de chocolat, Chantilly maison	
Le Chocolat ou Café Liégeois .....	7,40
2 boules de chocolat ou café, 1 boule vanille, coulis de chocolat ou café, Chantilly maison	
La Fruits Rouges .....	7,40
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule mûre, coulis de fruits rouges, Chantilly maison	
La Créole .....	7,40
2 boules fruits exotiques, 1 boule vanille, coulis de passion, Chantilly maison	

### LES SUPER GOURMANDES

La Bretonne .....	8,00
2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, palet breton, coulis de caramel au beurre salé, Chantilly maison	
L'Oreo's cup .....	8,00
1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, brisures d'Oreo, Chantilly maison	
La Banana Split .....	8,00
1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, morceaux de banane, coulis de chocolat, Chantilly maison	

### LES ALCOOLISÉES

La Colonel .....	9,00
3 boules citron, vodka	
La Chambord .....	9,00
2 boules framboise, 1 boule mûre, liqueur de Chambord	
La Breizley's .....	9,00
2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, Baileys	