

Apéritifs

Coupe de Prosecco 10cl	5,00
Kir Pétillant au Prosecco 10cl.....	5,20
Kir Chardonnay 12cl.....	4,80
Kir Breton 15cl	4,40
Ricard 2cl.....	3,50
Brastis (Anis breton) 2cl.....	3,80
Tomate, Perroquet 2cl.....	3,80
Mauresque 2cl	3,80
Martini blanc ou rouge 5cl.....	4,40
Porto rouge 5cl.....	4,40
Campari 5cl.....	5,00

Whiskies 4cl

Paddy Irlande frais et doux.....	8,00
Eddu Bretagne	8,50
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	9,00
Tourbé et cendré	
Cardhu 12 years Ecosse.....	9,00
Single Malt - Rond, fruits mûrs et céréales	
Aberlour A'Bunadh Ecosse.....	9,60
61% Puissant, arôme chocolaté	

Gins 4cl

Gordon's.....	8,00
Bombay Sapphire	8,50
H2B Distillerie du Golfe	8,50

Vodkas 4cl

Zubrowska Biala	8,00
EOR Distillerie du Golfe.....	8,50
Grey Goose.....	9,00

Supplément Soft ou jus de fruits 1,70

Rhums 4cl

Rhum Connexion.....	8,00
Jamaïque - Distillerie du Golfe	
Rhum JM VSOP (Martinique)	8,50
Rhum JM XO (Martinique).....	9,00

Eaux

Plancoët Intense 33cl.....	3,80
Plancoët 33cl.....	3,80
Plancoët, Plancoët Fines Bulles 50cl.....	4,60
Plancoët, Plancoët Fines Bulles 1L.....	5,90
Supplément sirop ou tranche de citron 0,40	

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 Fraise ou passion.....	9,00
Spritz.....	8,50
Apérol, Prosecco, eau gazeuse et zeste d'orange	
Le Saint-Germain Spritz	9,50
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	
Caïpirinha.....	8,50
Cachaça, sucre de canne, citron vert et glace pilée	
Ti Punch.....	8,50
Rhum Clément, citron vert et sirop de sucre de canne	
Planteur Maison	8,90
Rhum blanc, rhum ambré Clément, jus de fruits de la passion et vanille	
Mai-Tai.....	8,90
Rhum jamaïcain, rhum ambré Clément, triple Sec, jus de citron vert, orgeat	
Piña Colada.....	9,50
Rhum blanc Clément, coco, jus d'ananas	
Tequila Sunrise.....	8,50
Tequila, jus d'orange, grenadine	
Margarita.....	8,90
Tequila, Cointreau, jus de citron	
Sex on The Beach.....	8,90
Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, cranberry	
French Martini.....	8,90
Vodka, liqueur de Chambord, jus d'ananas	
Bramble	8,90
Gin, crème de mûre, jus de citron	
Cosmopolitan.....	8,90
Vodka, jus de cranberry, Cointreau et jus de citron vert	
Moscow Mule.....	8,90
Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, Ginger Beer	
Gin Fizz.....	8,50
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 SANS ALCOOL

Pink Daily.....	6,90
Jus de citron, limonade et sirop de framboise	
Virgin Mojito	6,90
Menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse	
Daily Sun.....	6,90
Jus d'orange, ananas, citron, sirop de grenadine	
Ceder's Crisp & Tonic	6,90
Ceder's, Tonic, jus de citron vert, menthe	

Supplément purée de fruits • 0,50

Prix nets en euros. Service compris.

Vins au verre

LES BLANCS

verre 12cl

IGP Pays d'Oc Chardonnay - Domaine La Croix Belle	4,80
AOC Muscadet sur Lie - Tradition - Domaine l'Epinay 	4,80
IGP Côtes de Gascogne - Moelleux Domaine Tastet.....	5,00
AOP Pays d'Oc Viognier - Domaine St-Firmin 	5,50
AOP Reuilly - Domaine Beurdin.....	5,60

LES ROSÉS

verre 12cl

IGP Pays d'Oc - Rosé Gris - Domaine St-Firmin 	4,80
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.....	4,80
AOP Bordeaux - Château La Chapelle Maillard 	4,80
AOP Morgon - Domaine de la Bèche.....	5,00
AOP Côtes du Rhône - Saint-Esprit - Delas Frères	5,50
AOP Reuilly - Domaine Beurdin.....	5,60

LES CHAMPAGNES

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

cidres

Cidre de Ruys Nicol Brut ou Doux 33cl	4,60
Cidre de Ruys Nicol brut 75cl	12,50
Cidre Royal Guillevic Prestige 75cl	13,90

Bières Pression

25cl 50cl

La Flemme Blonde 	4,10	8,00
La Fièvre Ambrée 	4,10	8,00
La Dilettante du moment 	4,10	8,00



La gourmande Pils.....	3,60	6,80
Panaché	3,60	6,80
Picon	4,00	7,70
Monaco, Twist	3,90	7,50

Bières Bretonnes

Bouteilles

Dremmwel sans alcool BIO 25cl	5,20
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

Lefte Blonde 33cl.....	5,70
Lefte Ruby 25cl	5,00
Desperados 33cl.....	5,70

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry 33cl	3,90
---	------

Sprite 25cl.....	3,90
------------------	------

Ginger beer Bio «La french» 25cl	4,50
---	------

Fuze Tea, Tropic, Orangina, Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl	3,90
--	------

Sirop à l'eau ou limonade	25cl 2,70
------------------------------------	-----------

.....	50cl 5,30
fraise, framboise, grenadine, pêche, citron, menthe, banane-kiwi, cerise, orgeat, violette, cassis	

Diabolo.....	25cl 3,00..... 50cl 5,90
fraise, framboise, grenadine, pêche, citron, menthe, banane-kiwi, cerise, orgeat, violette, cassis	

Jus de fruits Granini 25cl.....	3,60
orange, pomme, multifruits, ananas, pamplemousse, tomate, abricot, fraise	

Orange ou citron pressé...	4,60
----------------------------	------

Supplément sirop ou tranche de citron 0,40

Planches

La planche du port 18.90

Anchois, calamar à la romaine, rillettes de poissons,
mini tartare de saumon, sauce tartare

La planche végan  17.00

Affinés végétales « maison Boucand » panure panko, falafels,
guacamole, légumes aigre-doux, tartinable de saison, mesclun

La planche traditionnelle 17.00

Assortiment de fromages affinés
et de charcuteries fines, mesclun

La planche de tapas 17.00

Jambon Serrano, beignets de calamar, bouchées de Camembert,
onion rings, billes de tomates mozzarella, sauce barbecue

Le Mont d'Or rôti gourmand env. 400 grs 29.00

Charcuteries fines, pommes grenailles, mesclun et légumes aigre-doux
croûtons (20 min d'attente)

*Affinés végétales « maison Boucand » : alternatives vegan au fromage traditionnel

Les Entrées

Le tartare de saumon aux saveurs asiatiques 11.00

Le chaud froid de pois cassés  9.00

chantilly de lentilles corail et crème végétale

L'œuf poché et lard grillé 9.90

crème de Camembert, toast brioché, oignons crispy

Les rillettes de poisson du Daily 8.90

Retour de pêche, curry breton, fromage frais, herbes fraîches, jus de citron

Tous nos fruits et légumes sont soigneusement sélectionnés par notre primeur Breizh Prim'

Salades Gourmandes

La salade de saumon frais 17.90

Tartare de saumon, crudités de saison, légumes aigre-doux, rillettes de poissons, graines de
sésame et mesclun

La salade végétale  17.90

Légumes aigre-doux, falafels, crudités et fruits de saison, tartinable de saison,
affinés végétales « maison Boucand » panure panko et mesclun

La salade de poulet pané et chèvre chaud 17.90

Poulet pané et chèvre chaud, bacon, oeuf mollet, crudités de saison et mesclun

Prix nets en euros. Service compris.

les Plats

Le Tajine en déclinaison : Le Tajine de poisson (pêche du jour).....18.90
Le Tajine Végan 16.90
Le Tajine de Poulet18.90

La parillade de la mer (pêche du jour).....19.90
Écrasé de pommes de terre, persillade et mayonnaise aux algues

La pièce de bœuf VBF (env 180gr).....19.90
Sauce au choix : échalotes, Roquefort, miel et moutarde
frites maison, mesclun et légumes aigre-doux

Le steak haché VBF à cheval (env. 180gr).....16.00
Œuf au plat, frites maison, sauce tartare, mesclun et légumes aigre-doux

Le tartare de bœuf VBF préparé (env. 180gr)19.00
Bœuf VBF, câpres, cornichons, échalotes, frites maison, mesclun et légumes aigre-doux

La joue de porc confite au cidre19.90
Pommes caramélisées, écrasé de pommes de terre et brocoli râpé

Le Mont d'Or rôti gourmand env. 400 grs 29.00
Charcuteries fines, pommes grenailles, mesclun et légumes aigre-doux
croûtons (20 min d'attente)

Burgers

ET AUTRES BISTRONOMIES

Supplément frites
maison + 4 €

Accompagnés de frites maison, burger Végan et bun bao accompagné
de légumes croquants aigre-doux.

Pain soigneusement élaboré par la Boulangerie Le Fournil du Golfe.

Le burger Daily16.50
Bœuf VBF, cheddar, oignons rouges, lard, sauce barbecue maison

Double
+ 3,50 €

Le chicken Daily.....17.00
Poulet pané, sauce tartare maison, oignons, salade

Le french Daily.....17.50
Bœuf VBF, Camembert, galette de pommes de terre, lard et oignons confits

Le burger végétan 16.50
Affinés végétales « maison Boucand » panure panko, galette de pommes
de terre, mille-feuille de betterave, pousses d'épinards

Le bun bao.....17.00
Bœuf VBF, marinade asiatique, gingembre, oeuf ajitama,
oignons cébette, accompagné de légumes aigre-doux

Menu Gourmand

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 24.00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 29.00

ENTRÉES AU CHOIX

Le tartare de saumon aux saveurs asiatiques (+2,00€)

Le chaud froid de pois cassé 
chantilly de lentilles corail et crème végétale

L'œuf poché et lard grillé
crème de Camembert, toast brioché, oignons crispy

PLATS AU CHOIX

Le tajine de la mer (Pêche du jour)

La pièce de bœuf VBF
Sauce au choix : échalotes, miel et moutarde, Roquefort,
frites maison, mesclun et légumes aigre-doux

Le burger végétan 
Affinés végétales « maison Boucand » panure panko,
galette de pommes de terre, mille-feuille de betterave, pousses d'épinards

DESSERTS AU CHOIX

La crème brûlée aux saveurs du moment

Le banoffee
Banane, sauce chocolat, Spéculoos et crème mascarpone vanille

Le Daily exotic végétan 
Ananas caramélisé, brunoise de mangue et fruits exotiques, mousse coco
et granola maison (mélange de graines)

Le café gourmand

Le thé ou chocolat gourmand (+1,00€)

Pas de modification possible

Menu Enfant

Jusque 10 ans • 11.50

Le p'tit burger Daily, frites maison
ou Le petit poisson pané, frites maison

...

1 Boule de glace ou 1 Brownie au chocolat

...

1 Sirop à l'eau ou Diabolo ou Jus de pomme

Prix nets en euros. Service compris.

Desserts

La crème brûlée aux saveurs du moment..... 7.90

Le banoffee..... 7.90
banane, sauce chocolat, Spéculoos
et crème mascarpone vanille

Le daily exotic végétal ..... 7.90
Ananas caramélisé, brunoise de mangue
et fruits exotiques, mousse coco et granola maison
(mélange de graines)

L'assiette de fromages affinés..... 9.00
mesclun et fruits secs

L'assiette d'Affinés* bio..... 9.00
Affinés bio de noix de cajou 100 % végétal,
alternatives vegan au fromage traditionnel

Le café gourmand..... 8.50

Le thé ou chocolat gourmand..... 9.00

glaces

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

Les coupes simples :

1 boule • 3.00

2 boules • 5.00

3 boules • 6.80

Suppl. Chantilly maison
1,60

Coupes Glacées

Artisan glacier Breton



LES TRADITIONNELLES

La Dame Blanche 7,50
3 boules vanille, coulis de chocolat, Chantilly maison

Le Chocolat ou Café Liégeois 7,50
2 boules de chocolat ou café, 1 boule vanille, coulis de chocolat ou café, Chantilly maison

La Fruits Rouges 7,50
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule mûre, coulis de fruits rouges, Chantilly maison

La Créole 7,50
2 boules fruits exotiques, 1 boule vanille, coulis de passion, Chantilly maison

LES SUPER GOURMANDES

La Bretonne..... 8,50
2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, palet breton, coulis de caramel au beurre
salé, Chantilly maison

La Brownie..... 8,50
2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat et caramel, brownie et Chantilly maison

La Banana Split 8,50
1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, morceaux de banane, coulis de chocolat, Chantilly maison

LES ALCOOLISÉES

La Colonel 3 boules citron, vodka..... 9,00

La Chambord 2 boules framboise, 1 boule mûre, liqueur de Chambord..... 9,00

La Breizley's 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, Baileys 9,00

Les Digestifs

Cognac 4cl Hennessy Fine de Cognac . 7,50
Delaître XO..... 9,00

Armagnac 4cl Marquis de Montesquiou 7,50

Calvados 4cl Château du Breuil VSOP..... 7,50

Liquoreux 5cl Baileys ou Get 27 7,00

Menthe-Pastille ou Poire..... 7,00

Limoncello IGP..... 7,00

Shooter du Moment 4cl
• 3,00 •

Les Chauds

Irish Coffee (Paddy) • 8,00

French Coffee
(au Cognac) • 8,50