

APÉRITIFS

Coupe de Prosecco 10 cl	4.50 €
Kir pétillant au Prosecco 10 cl	4.90 €
Kir maison 12 cl	3.80 €
Kir breton 30cl	4.20 €
Pastis 51 2 cl	3.00 €
Tomate, perroquet ou moresque 2 cl	3.30 €
Martini blanc ou rouge 2 cl	3.00 €
Porto rouge 8 cl	3.80 €

WHISKIES

Paddy Irlande - Frais et doux	5.90 €
Eddu Bretagne au blé noir- Rond, fruité et floral	7.00 €
Four Roses Kentucky Bourbon – Léger et floral	7.50 €
Buffalo Trace Bourbon – Fruité et rond	7.50 €
Nikka Blended Japon – Rond, floral et fruit sec	8.50 €
Connemara Irlande – Tourbé, floral, soyeux	8.50 €
Big Peat Ecosse – Tourbé et cendré	9.00 €
The Scapa 16 years Ecosse	9.00 €
Doux et fruité, arôme de poire	
Aberlour - A'bunadh Ecosse 61%	9.50 €
Puissant, arôme chocolaté	

BIÈRES BOUTEILLES

Duvel 33 cl	4.50 €
La Chouffe 33 cl	5.00 €
Vedett extra ordinary ipa 33 cl	5.00 €
Liefmans Fruitesse 25 cl	4.50 €
Hoegaarden blanche 33 cl	4.50 €
Desperados 33 cl	4.50 €
Heineken 0 % 33 cl	3.20 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
La Gourmande pils	3.00 €	5.50 €
Maredsous blonde	3.50 €	6.50 €
Bière de saison	4.00 €	7.50 €
Bière du mois	4.00 €	7.50 €
Monaco, Twist, Panaché	3.00 €	5.50 €

BIÈRES BRETONNES

	33 cl
Duchesse Anne bière triple	5.00 €
Bonnets Rouge bière aux baies de sureau	5.00 €
Lancelot bière blonde pur malt	5.00 €
Telenn Du bière brune	5.00 €

CIDRES

Loïc Raison brut ou doux 27,5 cl	3.50 €
Cidre Ecusson rosé 33 cl	4.00 €
Cidre de Rhuys brut 75 cl	9.50 €

SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Sprite, Fanta 33 cl	3.00 €
Fuse Tea, Finley Tonic 25 cl	3.00 €
Diabolo 25 cl	2.50 €
Sirop à l'eau ou limonade 25 cl	2.20 €
Jus de fruits granini 25 cl	3.00 €

EAUX

Evian, Badoit rouge 33 cl	3.00 €
Evian, Badoit verte, Badoit rouge 75 cl	4.90 €
Ferrarelle 1 l	5.90 €

COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Mojito	6.90 €
Rhum Havana Club, menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse.	

Italian Mojito	8.90 €
Mojito avec du Prosecco.	

Mojito	7.90 €
Fraise ou passion.	

Spritz	6.90 €
Apérol, Prosecco, eau gazeuse et zeste d'orange.	

Caïpirinha	6.90 €
Cachaça, sucre de canne, citron vert et glace pilée.	

Ti Punch	6.90 €
Rhum 3 rivières, citron vert et sirop de sucre de canne.	

Cosmopolitain	6.90 €
Vodka, jus de cranberry, cointreau et jus de citron vert.	

Planteur Maison	7.90 €
Rhum blanc 3 rivières, rhum ambré, jus de passion, jus tropical et sirop de vanille.	

Americano Maison	8.90 €
Martini blanc et rouge, campari, trait de gin et agrumes.	

LES SIGNATURES

Le Bobo Playa	5.90 €
Vin rouge malbec, cognac, jus d'orange, sucre de canne.	

Le Sparkling Kiss	5.90 €
Vin blanc moelleux, gin, jus de citron vert, sucre de canne et tonic.	

Le Rosé Fizzy	5.90 €
Rosé fruité, campari, sirop de pêche et limonade.	

LES NEWS SCHOOL

Moscow Mule	6.90 €
Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, ginger beer.	

Pornstar	7.50 €
Vodka, liqueur de passion, jus de passion, sirop de vanille.	

Le Daily	7.50 €
Tequila, jus de pamplemousse, pêche, basilic, jus de citron vert et grenadine	

LES SANS ALCOOL

Pomme D'api	5.50 €
Jus de pomme, limonade et sirop de pêche	

Honolulu	5.50 €
Jus d'ananas, fruit de la passion, hibiscus et trait de cerise	

Sunset	5.50 €
Jus de pamplemousse, pêche, basilic, jus de citron vert et grenadine	

VINS AU VERRE ET PICHETS

VINS BLANCS

	Verre 12 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
IGP d'Oc Chardonnay - Les Chais du Comté - Maison Lacheteau	3.50 €	6.50 €	12.60 €
IGP Côtes de Gascogne (sucré) - Domaine UBY, Gros et Petit Manseng	4.50 €		
AOC Macon-Lugny - Bouchard Père et fils	5.00 €	9.50 €	19.00 €
AOC Quincy - Domaine Tatin - Quartz	4.50 €		
AOC Crozes Hermitage - E. Guigal	6.00 €		
AOC Sancerre - La Moussière, A.Mellot	6.00 €	11.50 €	23.00 €

VINS ROSÉS

VDP Méditerranée - Le S - Famille Sumeire	3.50 €	6.50 €	13.00 €
IGP Méditerranée - Insolence - Domaine Estandon	4.50 €		
AOP Côtes de Provence - Cuvée Malyse - Domaine Carteyron	6.00 €		

VINS ROUGES

VDP du Lot - Démon Noir	4.00 €	7.50 €	14.00 €
AOC Côtes de Bourg - Hipster de barbe	4.00 €		
AOC Côtes du Rhône Villages - Maison E. Guigal	4.50 €		
AOP Saumur Champigny - Domaine Saint-Just	5.00 €		
AOC Crozes Hermitage - Maison E. Guigal	5.50 €	10.50 €	21.00 €
AOC Lalande de Pomerol - Croix de Pomerus	5.50 €	10.50 €	21.00 €

Tous nos pichets sont issus de bouteilles et non de cubis

La cave du Daily

DEMANDEZ LA CARTE DES VINS !

- Plus de 100 références de vins et grands crus
- Un large choix de vins biologiques et vegan



LES PLANCHES

Le Camembert rôti	9.90 €
Servi entier avec ses mouillettes (15 min d'attente)	

Le Camembert rôti gourmand	14.90 €
Servi entier avec ses mouillettes et un assortiment de charcuteries fines (15 min d'attente)	

La Traditionnelle	13.90 €
Assortiment de fromages affinés et de charcuteries fines servi avec salade verte	

La Méditerranéenne	13.90 €
Saucisson fuet, sticks de mozzarella, beignets de calamares, beignets d'oignons, churros de pomme de terre, sauce blanche, salade verte	

La Vegan ♪	13.90 €
Houmous, caviar d'aubergine, tomate confite, artichaut mariné, tempura de légumes, salade verte	

ENTRÉES

Les larmes du tigre: émincé de bœuf mariné façon thaï	7.50 €
Rillettes de poisson du moment	6.90 €
Nem's au curé Nantais servis avec salade verte	6.90 €
Verrine méditerranéenne : caviar d'aubergine, houmous, légumes du soleil, crumble vegan ♻️	6.90 €

SALADES REPAS

L'italienne Salade, jambon cru, tomate, mozzarella, artichaut mariné, courgette, gressins, copeaux de parmesan	14.90 €
La Nordique Salade, tomate, pomme de terre, courgette, tartare de saumon, rillette de poisson, crème à l'aneth	14.90 €
La poulette Salade, tomate, pomme de terre, poulet au curry, avocat, copeaux de parmesan	14.90 €
La Végétarienne Salade, tomate, pomme de terre, courgette, mozzarella, avocat, gressins, copeaux de parmesan	14.90 €

PLATS VEGAN ♻️

Falafels, sauce tomate épicée, riz basmati, carotte et courgette marinées	13.90 €
Burger Vegan Steak de soja, caviar d'aubergine, courgette, tomate séché, oignon confit servi avec pommes de terre grenaille et salade verte	13.90 €
Planche Vegan Houmous, caviar d'aubergine, tomate confite, artichaut mariné, tempura de légumes, salade verte	13.90 €

VIANDES

Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille et de salade verte

Tartare de bœuf, condiments, sauce maison	14.90 €
Carpaccio de bœuf, pesto de roquette, câpres, copeaux de parmesan	14.90 €
Pièce du boucher (180 grammes) beurre maître d'hôtel, sauce poivre ou sauce gorgonzola	14.90 €
Entrecôte (250 grammes) beurre maître d'hôtel, sauce poivre ou sauce gorgonzola	18.90 €
Tataki de bœuf mariné au soja et aux graines de sésame riz basmati, carotte et courgette marinées, sauce tomate épicée	18.90 €

POISSONS

Brochette saumon - cabillaud sauce beurre blanc servie avec riz basmati et poêlée de légumes	14.90 €
Tartare de saumon pommes de terre grenaille, salade verte, crème à l'aneth	14.90 €
Tataki de thon mariné au soja et aux graines de sésame riz basmati, carotte et courgette marinées, sauce tomate épicée	18.90 €

BURGERS

Nos burgers sont accompagnés de pommes de terre grenaille et de salade verte

L'Original Viande de bœuf marinée, oignon confit, tomate, raclette	13.90 €
Le Bacon Viande de bœuf marinée, oignon confit, tomate, bacon, cheddar	14.90 €
L'Italien Viande de bœuf marinée, oignon confit, tomate, jambon cru, parmesan	14.90 €
Le Breizh Viande de bœuf marinée, oignon confit, tomate, andouille de gueméné, curé Nantais	14.90 €

Menu Gourmand

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
18.90 €

Entrée + Plat + Dessert
24.90 €

ENTRÉES AU CHOIX

Les larmes du tigre : émincé de bœuf mariné façon thai

Rillettes de poisson du moment

Verrine méditerranéenne : caviar d'aubergine, houmous, légumes du soleil, crumble vegan ✓

PLATS AU CHOIX

Pièce du boucher (180 grammes)

beurre maître d'hôtel, sauce poivre ou sauce gorgonzola

Brochette de saumon et cabillaud

sauce beurre blanc servie avec riz basmati et poêlée de légumes

Falafels, sauce tomate épicée, riz basmati, carotte et courgette marinées ✓

DESSERTS AU CHOIX

Daily citron : tarte au citron déstructurée

Panna cotta au lait de coco, coulis de fruits exotiques ✓

Café Gourmand : Quatuor de mignardises servis avec un café (Thé + 1 €)

Suggestions

Assiette de crevettes mayonnaise 7.90 €

Assiette de bulots mayonnaise 7.90 €

Assiette de langoustines mayonnaise 18.90 €
servie avec pommes de terre grenaille et salade verte

Assiette du pêcheur 24.90 €
Langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux, tartare de saumon, rilette de poisson servie avec pommes de terre grenaille



Poulet pané ou poisson pané,
pommes de terre grenaille
+ 1 boule de glace ou 1 mini-gourmand
+ 1 sirop à l'eau ou diabolo
+ 1 surprise !

Jusque 10 ans

DESSERTS

Assiette de fromages affinés 6.90 €

Daily citron : tarte au citron déstructurée 5.90 €

Daily choco : mousse au chocolat XXL, à partager ou pas ! 7.90 €

Panna cotta au lait de coco, coulis de fruits exotiques ✓ 5.90 €

Café Gourmand 6.90 €

Quatuor de mignardises servis avec un café

Thé Gourmand 7.90 €

Quatuor de mignardises servis avec un thé

Digestif Gourmand 11.90 €

Quatuor de mignardises servis avec un digestif au choix : Irish coffee, coupe de Prosecco, Get 27, Bailey's

LES DIGESTIFS

COGNACS - 4 CL
Hennessy «Fine de Cognac» 6.90 €
Delaitre «XO» 8.90 €

ARMAGNAC - 4 CL
Marquis de Montesquiou 6.90 €

CALVADOS - 4 CL
Château du Breuil V.S.O.P 6.50 €

LIQUOREUX - 5 CL
Baileys 5.90 €
Get 27 ou Menthe Pastille 5.90 €
Poire 6.50 €

LES CHAUDS
Irish Coffee (au Paddy) 7.50 €
After Eight (Chocolat chaud, Get 27 et chantilly) 7.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets en euros, service compris.

Glaces
et coupes
glacées
au dos

GLACES

Vanille - Chocolat - Caramel au beurre salé - Menthe/Chocolat
Fraise - Mangue - Passion - Citron

Les coupes simples :

1 boule 3.00 €

2 boules 4.50 €

3 boules 6.00 €

Supplément chantilly 1 €

COUPES GLACÉES

LES TRADITIONNELLES

La Dame Blanche 6.90 €
3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly

Le Chocolat Liégeois 6.90 €
2 boules de chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly

La Bretonne 6.90 €
2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel au beurre salé, chantilly

La Créole 6.90 €
1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule vanille, coulis de passion, chantilly

LES SUPER GOURMANDES

La Tagada Jones 7.90 €
1 boule vanille, 2 boules fraise, coulis de fruits rouges, chantilly, fraises Tagada

L'Oreo's cup 7.90 €
1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, brisures d'Oreos, chantilly

La Banana Split 7.90 €
1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, morceaux de banane, coulis de chocolat, chantilly

LES ALCOOLISÉES

La Colonel 8.90 €
3 boules citron, vodka

L'After-Eight 8.90 €
2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, Get 27 et chantilly

La Breizley's 8.90 €
2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, Baileys et chantilly