

APÉRITIFS

Coupe de Prosecco 10 cl	4.50 €
Kir pétillant au Prosecco 10 cl	4.90 €
Kir maison 12 cl	3.80 €
Kir breton 30 cl	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'budadh 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 Rhum Havana Club, menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse.	6.90 €
---	--------

Italian Mojito Mojito avec du Prosecco.	8.90 €
---	--------

Mojito Fraise ou passion.	7.90 €
-------------------------------------	--------

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

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

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

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

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

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

LES SIGNATURES

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

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

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

LES NEWS SCHOOL

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

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

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

LES SANS ALCOOL

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

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

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

VINS AU VERRE ET PICHETS

VINS BLANCS

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 Servi entier avec ses mouillettes (15 min d'attente)	9.90 €
--	--------

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

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

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

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

Menu Popote

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
11.90 €

Entrée + Plat + Dessert
15.90 €

ENTRÉES AU CHOIX 4.90 €

Effilochée d'aile de raie aux câpres et aux agrumes

Bouलगour aux herbes, parmesan, jambon cru et tomates cerises

PLATS AU CHOIX 9.90 €

Filet de lingue bleue, crème de chorizo, bouलगour et légumes

Parmentier de canard confit, salade verte

Plat végétarien : bouलगour, sauce tomate basilic, courgettes confites, parmesan et boulette de lentilles

Toasté poulet : pain toasté garni de poulet au curry, tomate, cheddar, avocat servi avec pommes de terre grenailles et salade verte

DESSERTS AU CHOIX 4.90 €

Cheese-cake mangue et cerise, écrasé de spéculoos

Crème au chocolat, chantilly

Fromage blanc, coulis de fruits rouges

Café Gourmand
(supplément de 1.80€, 2.80€ pour un thé)



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

ENTRÉES

Les entrées du jour (voir le menu popote) 4.90 €

Rillettes de poisson du moment 5.90 €

SALADES REPAS

L'Italienne

Salade, jambon cru, tomate, mozzarella, artichaut mariné, courgette, gressins, copeaux de parmesan 13.90 €

La Nordique

Salade, tomate, pomme de terre, courgette, tartare de saumon, rillettes de poisson, crème à l'aneth 13.90 €

La Végétarienne

Salade, tomate, pomme de terre, courgette, mozzarella, avocat, gressins, copeaux de parmesan 13.90 €

VIANDES

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

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 €

TARTARES

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

Tartare de bœuf, condiments, sauce maison 14.90 €

Tartare de saumon, crème à l'aneth 14.90 €

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 €

PLATS VEGAN

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 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés	6.90 €
Desserts du jour (voir le menu popote)	4.90 €
La panna cotta au lait de coco , coulis de fruits exotiques ✓	5.90 €
Café Gourmand Quatuor de mignardises servis avec un café	6.90 €
Thé Gourmand Quatuor de mignardises servis avec un thé	7.90 €
Digestif Gourmand Quatuor de mignardises servis avec un digestif au choix : Irish coffee, coupe de Prosecco, Get 27, Bailey's	11.90 €

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 €

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