

## Apéritifs

Coupe de Prosecco 10cl.....	4,80
Kir Pétillant au Prosecco 10cl.....	5,00
Kir Chardonnay 12cl.....	4,60
Kir Breton 15cl.....	4,10
Ricard 2cl.....	3,20
Brastis (Anis breton) 2cl.....	3,50
Tomate, Perroquet 2cl.....	3,50
Mauresque 2cl.....	3,50
Martini blanc ou rouge 5cl.....	4,10
Porto rouge 5cl.....	4,10
Campari 5cl.....	4,60

## 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.....	3,60
Sprite, Fanta orange 33cl.....	3,60
Fuze Tea, Tropico, Orangina, Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl.....	3,60
Sirop à l'eau ou limonade.....25cl 2,50..... 50cl 4,90	
fraise, framboise, grenadine, pêche, citron, menthe, banane-kiwi, cerise, orgeat, violette, cassis	
Diabolo.....25cl 2,80..... 50cl 5,50	
fraise, framboise, grenadine, pêche, citron, menthe, banane-kiwi, cerise, orgeat, violette, cassis	
Jus de fruits Granini 25cl.....	3,40
orange, pomme, multifruits, ananas, pamplemousse, tomate, abricot, fraise	
Orange ou citron pressé.....	4,40
Supplément sirop ou tranche de citron 0,30	

## Eaux

Perrier 33cl.....	3,50
Vittel 25cl.....	3,30
Vittel, San Pellegrino 50cl.....	4,00
Vittel, San Pellegrino 1L.....	5,50

Prix nets en euros. Service compris.

# Cocktails

## LES CLASSIQUES

Mojito.....	8,50
Rhum Havana Club, menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse	
Mojito Chambord.....	8,90
Mojito avec liqueur de Chambord	
Mojito Fraise ou passion.....	8,90
Spritz.....	8,50
Apéro!, 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.....	7,90
Cachaça, sucre de canne, citron vert et glace pilée	
Ti Punch.....	7,90
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	
Mai-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.....	8,00
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.....	7,90
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.....	5,80
Jus de pomme, limonade et sirop de pêche	
Virgin Mojito.....	6,50
Menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse	
Daily Sun.....	5,80
Jus d'orange, ananas, citron, sirop de grenadine	
Ceder's Crisp & Tonic.....	6,50
Ceder's, Tonic, jus de citron vert, menthe	

# Vins au verre

## LES BLANCS

	verre 12cl
IGP Pays d'Oc Chardonnay - Domaine La Croix Belle .....	4,60
AOC Muscadet sur Lie - Tradition - Domaine l'Épinay <b>AB</b> .....	4,60
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> .....	4,30
IGP de L'Île de Beauté - San Pieru .....	4,70
AOP Côtes de Provence - Château Mentone <b>AB</b> .....	6,50

## LES ROUGES

	verre 12cl
AOP Duché d'Uzès - Domaine St-Firmin .....	4,50
AOP Bordeaux - Château La Chapelle Maillard <b>AB</b> .....	4,60
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 **AB** ... 4,10 ... 7,80

La Fièvre Ambrée **AB** ... 4,10 ... 7,80

Le Dilettante  
du moment **AB** ..... 4,10 ... 7,80

La gourmande Pils..... 3,40 ... 6,50

Panaché..... 3,40 ... 6,50

Picon ..... 3,90 ... 7,50

Monaco, Twist ..... 3,70 ... 7,10

## Bières Bretonnes Bouteilles

Dremmwel sans alcool BIO 25cl..... 4,10

Duchesse Anne bière triple 33cl..... 5,80

Bonnets Rouges bière aux baies de sureau 33cl.... 5,80

Lancelot bière blonde pur malt 33cl..... 5,80

Telenn Du bière brune BIO 33cl ..... 5,80

Hermine bière blanche au froment 33cl..... 5,80

Hermine IPA 33cl..... 5,80

## Bières Bouteilles

Tongerlo «Abbaye» 33cl..... 5,80

Lindemans Kriek 25cl..... 5,40

Desperados 33cl..... 5,10

## cidres

Cidrerie de Rhuy Nicol  
Brut ou Doux 33cl..... 4,20

Cidre de Rhuy Nicol  
brut 75cl..... 10,50

Cidre Royal Guillevic  
Prestige 75cl..... 12,90

# Planches

La planche vegan  ..... 15.90

Légumes bahjis, falafels, houmous, légumes aigres-doux, mesclun

La planche traditionnelle ..... 15.90

Assortiment de fromages affinés et de charcuteries fines, mesclun

La planche de tapas ..... 15.90

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

La planche Camembert gourmand ..... 15.90


(15 min. d'attente)

Servi entier avec assortiment de charcuteries fines et moutillettes

Charcuteries fines Ibériques sélectionnées par Ty Cavu.

## Les Entrées

Les sashimis de saumon frais ..... 10.90  
(Marinés façon gravlax, betterave, vodka, citron), crème d'oseille citronnée

Le velouté de légume de saison, mélange de graines  ..... 7.90

Les crèmes de fromage « Maison » ..... 9.00  
Salade, noix et pruneaux

Les rillettes de poissons du Daily ..... 7.50  
Retour de pêche, curry breton, fromage, 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 ..... 16.90  
(Saumon mariné façon gravlax, betterave, vodka, citron), crudités de saison, légumes aigre-doux, crème d'oseille citronnée, rillettes de poissons et mesclun

La salade végétale  ..... 16.00  
Houmous, falafels, légumes et fruits de saison, légumes bahjis et mesclun

La salade de poulet et chèvre chaud ..... 16.90  
Poulet pané 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, noodles

- Curry végétarien  .....15.90
- Curry de bœuf.....16.90
- Curry de poisson (selon arrivage) .....17.90

La pièce de bœuf VBF .....18.90

Sauce bleu et noix ou échalotes au vin chaud, frites maison et mesclun

Les joues de porc confites au cidre .....17.90

Écrasé de pommes de terre, brocolis et sarrasin, pommes fruits

Le tartare de bœuf VBF (Limousine bretonne, boucherie Kermorvant) .....18.90

Préparé maison à l'italienne (Câpres, tomates confites, parmesan, ail, basilic)  
mesclun et frites maison

Le Mont d'Or rôti (15 min d'attente).....19.90

Servi avec un assortiment de charcuteries fines, mouillettes, pommes grenailles et mesclun

## 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 .....15.90

Bœuf Limousine Bretonne (Boucherie Kermorvant), Comté, oignons rouges, bacon, sauce barbecue maison

Double  
+ 3 €

Le chicken Daily.....16.90

Poulet, chèvre, bacon, oignons rouges, sauce miel-moutarde, mesclun

Le french Daily.....16.90

Bœuf Limousine Bretonne (Boucherie Kermorvant), Camembert, bacon, confit d'oignons au cidre, galette de pommes de terre

Le hot-dog Daily'rant (Un New Yorkais sur le port de Vannes)..15.90

Saucisse VPF « Les Goronnaises », bacon, confit d'oignons au cidre, cheddar, sauce barbecue en duo de Savora, oignons crispy

Le burger végétarien  .....15.90

Houmous, citron confit, galette de falafels, pickles de légumes et mesclun, accompagné de légumes aigre-doux

Le Daily croquant.....15.90

Pain complet, jambon VPF à griller, béchamel aligotée et Comté

Le Daily croquant façon « Madame » avec œuf.....16.90


# Menu Gourmand

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 20.90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 26.90

## ENTRÉES AU CHOIX

Les sashimis de saumon frais (+ 2€)  
Marinés façon gravlax, betterave vodka, citron, crème d'herbes fraîches montée

Le velouté de légumes de saison   
Mélange de graines

Les cromesquis de fromage « Maison »  
Salade, noix et pruneaux

## 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 bleu et noix ou échalotes confites au vin chaud, frites maison et mesclun

Le burger végétain et ses légumes aigre-doux   
Houmous, citron confit, galette de falafels, pickels de légumes et mesclun

## DESSERTS AU CHOIX

La verrine façon « Forêt noire »  
Génoise chocolat, cerises Amarena, crème cerise

Le muesli végétain aux fruits de saison   
Crèmeux vanille

Le Daily orange-verveine  
Crème orange, crumble, mousse légère infusée verveine

Le Café Gourmand  
Thé ou chocolat (+1€)

## Menu Enfant Jusque 10 ans • 11.50

Le p'tit burger Daily, frites maison  
ou Le p'tit poisson pané  
Écrasé de légumes de saison

•••

1 Boule de glace ou 1 Brownie au chocolat

•••

1 Sirop à l'eau ou Diabolo + 1 Surprise !

# Desserts

La verrine façon « Forêt Noire » ..... 7,90

Génoise chocolat, cerises Amarena, crème cerise

Le Daily orange-verveine ..... 7,90

Crème orange, crumble,  
mousse légère infusée verveine

Le muesli végan aux fruits de saison  ..7,00

crèmeux vanille

L'assiette de fromages affinés ..... 9,00

mesclun et fruits secs

Le café gourmand ..... 7,90

Le thé ou chocolat gourmand ..... 8,90

## 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 • 4.80

3 boules • 6.50

Suppl. Chantilly maison  
1,60

## Coupes Glacées

Artisan glacier Breton

 Terres Bleues  
artisan glacier breton

### LES TRADITIONNELLES

La Dame Blanche ..... 7,30

3 boules vanille, coulis de chocolat, Chantilly maison

Le Chocolat ou Café Liégeois ..... 7,30

2 boules de chocolat ou café, 1 boule vanille, coulis de chocolat ou café, Chantilly maison

La Fruits Rouges ..... 7,30

1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule mûre, coulis de fruits rouges, Chantilly maison

La Créole ..... 7,30

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