

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 25cl	3,60
Fuze Tea, Tropicana, Orangina,	
Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl	3,60
Sirop 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.....	3,40
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

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
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	
Caïpirinha	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	
Maï-Taï.....	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 Rêverie.....	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 	4,60
IGP Côtes de Gascogne - Moelleux Domaine Tastet	5,00
AOP Pays d'Oc Viognier - Domaine St-Firmin 	5,50
AOP Coteaux du Giennois - Domaine L'Épineau	6,50

LES ROSÉS

	verre 12cl
IGP Pays d'Oc - Rosé Gris - Domaine St-Firmin 	4,30
IGP de L'Île de Beauté - San Pieru	4,70
AOP Côtes de Provence - Château Mentone 	6,50

LES ROUGES

	verre 12cl
AOP Duché d'Uzès - Domaine St-Firmin	4,50
AOP Bordeaux - Château La Chapelle Maillard 	4,60
AOP Morgon - Domaine de la Bèche	5,00
AOP Côtes du Rhône - Réserve Grand Veneur - A. Jaume 	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 	4,10	7,80
La Fièvre Ambrée 	4,10	7,80
Le Dilettante du moment 	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  16.90
Légumes bahjis, falafels, tartinable de saison,
légumes aigres-doux, mesclun
- La planche traditionnelle 16.90
Assortiment de fromages affinés et de charcuteries fines, mesclun
- La planche de tapas 16.90
Jambon Serrano, beignets de calamar, bouchées de Camembert,
onion rings, billes tomates mozzarella, sauce barbecue
- La planche du port 18.90
Friture de Joels, calamars à la romaine, sauce tartare,
rillettes de poisson, mini tartare de saumon
- La planche Camembert gourmand 16.90
(15 min. d'attente)
Servi entier avec assortiment de charcuteries fines et mouillettes

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 one shot de légumes du moment (soupe froide)  8.50
- La burrata au fil des saisons 9.50
- Les rillettes de poisson du Daily 8.00
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 17.90
(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  17.90
Falafels et légumes bhajis, crudités et fruits de saison,
légumes aigre-doux et tartinable de saison, mesclun
- La salade de poulet et chèvre chaud 17.90
Poulet pané et chèvre chaud, mesclun, bacon, œuf mollet Bio, crudités de saison

Prix nets en euros. Service compris.


les Plats

Le breizh fish and chips	18.90
(Farine et bière au blé noir), sauce tartare et mesclun	
L'effeuillé de retour de pêche	17.90
Tagliatelles à la catalane (crème, poivrons, chorizo et parmesan)	
Le curry végétarien 	16.90
Curry jaune, légumes de saison, noddles, lait de coco, coriandre, gingembre, citron combawa, citronnelle	
La pièce de bœuf VBF	19.00
Sauce au choix : catalane, curry ou gorgonzola, frites maison, mesclun et légumes aigre-doux	
Le tartare en trio de saumon frais	18.90
Sésame torréfié, tartare de haricots rouges et betterave et guacamole, mesclun et légumes aigre-doux	
Le tartare de bœuf VBF Inspiration Asiatique	18.90
(Limousine bretonne, boucherie Kermorvant) (sauce soja, ciboulette, sésame), mesclun et frites maison	


Burgers


ET AUTRES BISTRONOMIES

Pain soigneusement élaboré par la Boulangerie Le Fournil du Golfe.

Le burger Daily  15.90
Bœuf Limousine Bretonne (Boucherie Kermorvant), cheddar, oignons rouges, bacon, sauce barbecue maison, frites maison

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

Le burger méridional.....  16.90
Bœuf Limousine Bretonne (Boucherie Kermorvant), chèvre, chorizo, tomates confites, oignons rouges, mesclun, frites maison

Le burger végétarien  15.90
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 d'oseille citronnée, mesclun, frites maison

La Daily bruschett' 14.90
Bruschetta aux légumes du soleil et burrata, mesclun

Prix nets en euros. Service compris.

Menu Gourmand

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 21.90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 27.90

ENTRÉES AU CHOIX

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


Le one shot de légumes du moment 
Soupe froide

La burrata au fil des saisons

PLATS AU CHOIX

L'effeuillé de retour de pêche
Tagliatelles à la catalane (crème, poivrons, chorizo et parmesan)

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

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

DESSERTS AU CHOIX

La verrine façon « Trianon »
Dacquoise noisette, feullantine praliné, mousse chocolat

La soupe de fruits de saison 
Crèmeux coco

Le Daily framboise
Crème pâtissière framboise, crumble,
mousse légère pistache

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, frites maison
ou Mini moules frites (selon saison)

•••

1 Boule de glace ou 1 Brownie au chocolat

•••

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

Desserts

La verrine façon « Trianon » 7,90
Dacquoise noisette, feillantine praliné,
mousse chocolat

Le Daily framboise 7,90
crème pâtissière framboise, crumble,
mousse légère pistache

La soupe de fruits de saison  7,50
crèmeux coco

L'assiette de fromages affinés 9,00
mesclun et fruits secs

Le café gourmand 7,90

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 • 4.80

3 boules • 6.50

Suppl. Chantilly maison
1,60

Coupes Glacées

Artisan glacier Breton



LES TRADITIONNELLES

La dame blanche 7,30
3 boules vanille, coulis de chocolat, Chantilly maison

Le chocolat ou café Liégois 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