

la Carte des Vins



LES EAUX

PLATES

Evian 33 cl 3.10 €

Evian 75 cl 4.90 €

GAZEUSES

Badoit Rouge 33 cl 3.10 €

Badoit Rouge 75 cl 4.90 €

Plancoët 1 L 5.90 €



LES COCKTAILS SIGNATURES



LE SPARKLING KISS 6.00 €

Vin blanc moelleux, gin, jus de citron vert, sucre de canne et tonic

LA RÊVERIE 9.50 €

Gin, liqueur de Chambord, Champagne

POMME D'API (sans alcool) 5.60 €

Jus de pomme, limonade, sirop de pêche

LE DAILY MARINE (sans alcool) 5.60 €

Tonic, cranberry, jus de citron vert et sirop d'orgeat

CEDER'S CRISP & TONIC (sans alcool) 6.00 €

Ceder's, Tonic, jus de citron vert, menthe






LES VINS AU VERRE ET AU PICHET



12 cl 25 cl 50 cl





Blancs :

VDF Chardonnay « Prestige » Dom. Drouet Frères	4.00 €	8.00 €	16.00 €
AOC Muscadet sur Lie « Tradition » Dom. l'Epiny 	4.00 €	8.00 €	16.00 €
IGP Côtes de Gascogne « Gros Menseng » Dom. Millet	4.50 €	9.00 €	18.00 €
AOP Quincy - Domaine Des Bruniers	5.00 €	10.00 €	20.00 €
AOP Sancerre - Domaine Durand	6.50 €	13.00 €	26.00 €

Rosés :

IGP Pays d'Oc « Les Marinières » Maison Fortant	4.00 €	8.00 €	16.00 €
IGP de L'île de Beauté « San Pieru »	4.50 €	9.00 €	18.00 €
AOP Côtes de Provence - Château Mentone 	6.50 €	13.00 €	26.00 €

Rouges :

IGP St Guilhem le désert « Ô de terre » Bio 	4.00 €	8.00 €	16.00 €
AOP Côtes de Bourg - Château Tour Guiet	4.50 €	9.00 €	18.00 €
AOP Côtes du Rhône « Réserve Grand Veneur » A. Jaume 	4.50 €	9.00 €	18.00 €
AOP Saumur Champigny Dom. Des Roches Neuves 	5.00 €	10.00 €	20.00 €
AOP Languedoc Grés de Montpellier « Mas de Lunès » 	6.50 €	13.00 €	26.00 €

« Tous nos verres et pichets sont issus de bouteilles et non de cubis »

LES BULLES

8 cl 75 cl

Prosecco Brut « Riccardonna »	4.60 €	26.00 €
-------------------------------	--------	---------

Champagnes :

A. Bergère Brut « Origine »	9.00 €	54.00 €
A. Bergère Brut Blanc de Blanc « Solèra »		60.00 €
Roderer Brut		65.00 €
Bollinger Brut		69.00 €
« R » de Ruinart Brut		72.00 €



LES VINS BLANCS DU DAILY

VAL DE LOIRE : AOC

75 cl

- VDF – Chardonnay « Prestige » Dom. Drouet Frères** 21.00 €
Vin rond et léger, arômes de fleurs blanches, fines notes boisées en final
- Muscadet sur Lie « Tradition » Dom. De l'Epineau**  24.00 €
Nez fin discret aux arômes de fruits frais (pomme, poire) associés à des notes d'agrumes
- Coteaux du Giennois « L'Instant » Dom. de l'Epineau** 25.00 €
Très belle robe limpide de couleur or vert, nez de fleurs de cassis et fruits exotiques, Bouche fraîche et minérale sur une longue finale élégante
- Quincy – Domaine des Bruniers** 29.00 €
Vin frais et léger, arômes d'agrumes et de fleurs blanches
- Sancerre – Domaine Durand** 35.00 €
Vin riche et structuré, minéral, notes florales, arômes marqués par les agrumes
- Pouilly-Fumé « L'Ingenuous » Dom. de l'Epineau** 37.00 €
*Belle robe vert de jade à reflets brillants, nez d'agrumes, pamplemousse, genêt et fruits secs
Bouche délicieuse avec beaucoup de gras et de rondeur*

BOURGOGNE : AOC

- Mâcon La Roche Vineuse – Château de la Greffière** 28.00 €
Or jaune paille, arômes d'agrumes. Vin sec et minéral, nuances de pin et de coing
- Bourgogne « Les Murelles » Dom. Roux** 29.90 €
Le nez, exubérant et généreux, associe notes miellées, fruits blancs mûrs et noisette fraîche
- Saint Véran – Château de la Greffière** 34.00 €
Jaune très clair, or pâle, arômes d'amande fraîche et de miel, vin sec et rond
- St Aubin « Vieilles Vignes »** 51.50 €
*Robe dorée, arômes de fleurs blanches, de silex, de vert amande et fleur d'oranger
Deviendra plus charnu et plus complexe avec le temps*

SUD-OUEST ET LANGUEDOC : IGP

- Pays d'Oc Viognier « Le Faillet » - Dom. Grand Chemin** 23.00 €
Vin rond et onctueux, arômes d'abricot et de pêches de vignes, notes d'acacia
- Côtes de Thongue (Pays d'Oc) Chardonnay « Caringoles » – Dom. La Croix Belle** 24.00 €
Robe brillante aux reflets dorés, fraîcheur et intensité, notes d'agrumes et fruits secs
- Côtes de Gascogne « Gros Manseng » Domaine Guilhon d'Aze (moelleux)** 26.00 €
Nez de fleurs blanches et fruits exotiques, bouche suave et ronde, fruitée et gourmande

RHÔNE : AOC

- Côte du Rhône « Grand Veneur » A. Jaume**  23.00 €
Notes florales de violette et d'abricot confit, beaucoup de rondeur, de gras et belle fraîcheur au final

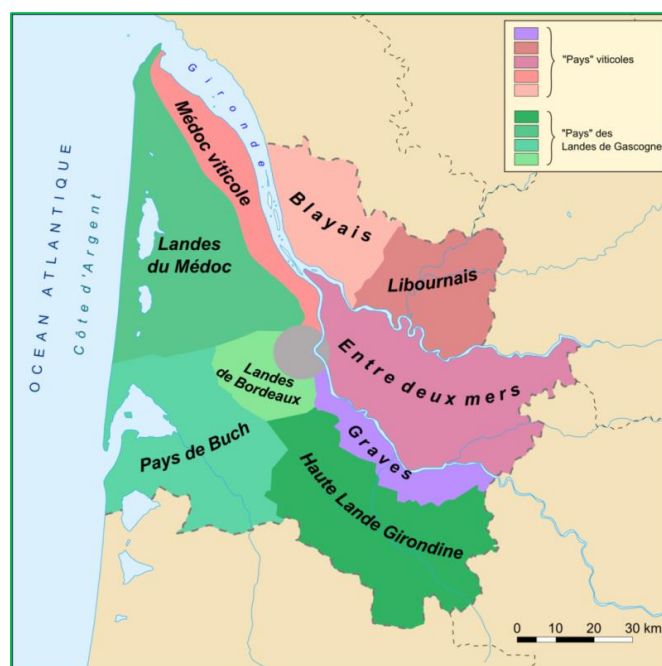


LES VINS ROSÉS DU DAILY

	75 cl
AOP Lubéron « Esprit de comptoir » Les Barrabans	19.00 €
<i>Robe rose pâle et une bouche friande avec une aromatique de petits fruits rouges et de fruits du verger. Frais et fruité</i>	
IGP de l'Île de Beauté « Pen Duick IV »	19.00 €
<i>Robe rose soutenue, arômes de cassis, de groseille et de fraise, vin gras en bouche</i>	
IGP du Pays d'Oc « Les Marinières » Maison Fortant	20.00 €
<i>Robe pétale de rose, gourmand et festif, arômes de fruits rouges croquants</i>	
IGP Côtes de Thongue « Le Champ des Grillons » – Dom. La Croix Belle	23.00 €
<i>Nez marqué par des notes florales et épicées, subtil et harmonieux en bouche</i>	
IGP de L'Île de Beauté « San Pieru »	24.00 €
<i>Robe rose pâle brillante, arômes de petits fruits rouges et de garrigue</i>	
AOC Côtes de Provence Château Mentone	29.90 €
<i>Robe rose très pâle, ample et velouté, arômes de pêche blanche et d'agrumes</i>	

MAGNUM

IGP Côtes de Thongue « Le Champ des Grillons » Dom. La Croix Belle 46.00 €



LES VINS ROUGES DU DAILY

VAL DE LOIRE : AOC

75 CL

- St Nicolas de Bourgueil – Les Hauts Clos Caslot** 25.00 €
Nez minéral, bouche fruitée aux saveurs de pierre mouillée et poivre noir, longue final gourmande
- Chinon « Amaranthe » Vieilles Vignes – Dom Baudry Dutour** 27.00 €
Nez expressif et complexe de fruits noirs, bouche élégante et fruitée, souple toute en finesse
- Saumur Champigny « Thierry Germain » Dom. Des Roches Neuves**  28.00 €
Vin charnu et équilibré, minéral, arômes de cerise noire mûre, notes d'épices douces
- Menetou-Salon « Mon Loup » Emmanuelle Mellot** 37.00 €
Nez de petits fruits rouges et une touche de vanille, bouche bien structurée, tannins fondus, robe rouge rubis, limpide et brillante.
- Sancerre – Domaine Durand** 38.00 €
Robe rouge rubis, nez élégant de petits fruits rouges, la structure légère et la finale fruitée et épicée confère à ce vin une bonne harmonie

BEAUJOLAIS : AOC

- Morgon « Vieilles Vignes » – Domaine de la Bêche** 23.00 €
Vendanges manuelles, nez de cerises noires et de framboise sur des notes épicées. Belle complexité aromatique.
- Régnié « Les Bois » Vieilles Vignes – Dom. Ruet** 27.00 €
Vin charnu et équilibré, minéral, arômes de cerise noire, de framboise, notes de violettes
- Juliéas « Les Grandes Mises » Mommessin** 29.00 €
Nez délicat, arômes de fruits rouges très mûrs. Agréable minéralité, doté d'une structure très présente aux tannins soyeux
- Côtes de Brouilly « Vieilles Vignes » – Dom. Ruet** 30.00 €
Vin harmonieux, fruité, gourmand, arômes de fruits rouges mûrs
- Saint Amour « Les Grandes Mises » - Mommessin** 33.00 €
Robe grenat profond, arômes de framboise, pêche de vigne, pivoine. Bouche tendre et harmonieuse



LANGUEDOC : AOC

- Fitou « Via Domitius » Château de la Grange** 22.00 €
Nez de fruits noirs confits et de cuir gras. Bouche velouté qui évoque la Tapenade et le chocolat.
- IGP Côtes de Thongue « Caringoles » Dom. La Croix Belle** 23.00 €
Nez intense de fruits rouges, mêlés aux épices, notes fruitées de cassis et olives écrasées
- IGP St Guilhem le désert « Ô de Terre »** 24.00 €
Vin frais et croquant, notes de fruits rouges et noirs sucrés, nuances vanillées
- Faugères « Combe Rouge » Dom. de Fenouillet – Vignobles Jeanjean** 25.00 €
D'un abord floral discret, le nez s'ouvre progressivement sur de généreux parfums de fruits noirs (cassis et mûre en tête), rejoints par des notes vanillées. Bouche ample, riche dotée de tanins enrobés.
- St Chinian « La Pierre Plantée » Dom. Les Eminades** 26.00 €
Vin alliant gourmandise et finesse aromatique se finit sur une trame tannique tout en fraîcheur
- Terrasses du Larzac « Alliance » Vieilles Vignes – Dom de Malavieille** 28.00 €
Nez enchanteur de prune, mûre sauvage, cassis et vanille. Belle complexité en bouche, joliment fruité, tannins fins.
- Pic St Loup - Mas de l'Oncle** 29.00 €
Vin puissant, expressif, notes de confiture de mûre, d'olive noire et de réglisse
- Languedoc – Grés de Montpellier « Mas de Lunès » Vignobles Jeanjean** 30.00 €
Vin soyeux, plein de fruits, notes de cacao, de vanille, la finale est épicées et réglissées
- Côtes du Roussillon Villages « Occultum Lapidem » - Dom. Bila-Haut - Chapoutier** 31.00 €
Charnue, solaire, longue finale séveuse, servie par des tanins fins et une belle fraîcheur

BOURGOGNE : AOC

75 cl

- Coteaux des Moines-Bouchard Père et Fils** 29.00 €
Mariage parfait entre petits fruits noirs confits et tanins robustes
- Bourgogne (Pinot Noir) – Château de la Greffière** 30.00 €
Robe légère en couleur avec des reflets violacés, arômes de griottes et cerises, vin structuré, souple, vivant en bouche
- Bourgogne « La Moutonnière » Dom. Roux** 33.90 €
Arômes de petits fruits rouges et noirs évoluant ensuite en pruneaux cuits, notes poivrées et de sous-bois
- Savigny les Beaune-Bouchard Père et Fils** 37.00 €
Fin et raffiné aux notes de fruits noirs comme la mûre et la myrtille



RHÔNE : AOC

75 cl

Ventoux « Les Gélinittes » A. Jaume 21.00 €

Robe intense avec reflets violacés, tannins très doux, arômes de fruits flatteurs très agréable à déguster en toute circonstance

Côtes du Rhône « Réserve Grand Veneur » A. Jaume  23.00 €

Le nez repose sur une gamme aromatique variant des fruits à baies frais (framboise sauvage, cassis, mûre) aux épices. La bouche savoureuse révèle un très bon volume, des tannins soyeux et des arômes fruités

Cairanne « Les Travées » A. Jaume 27.00 €

Belle expression aromatique de fruits noirs, d'olive et d'épices au nez, structure tannique élégante, final s'oriente vers un registre minéral

Rasteau « Les Valats » A. Jaume 29.00 €

Robe pourpre et profonde. Arômes de fruits légèrement confits, bonne richesse tannique, finale longue sur des notes poivrées

Côtes du Rhône « Les Champavins » A. Jaume  31.00 €

Structure à la fois tannique et ample qui amène à une finale persistante et épicée

Lirac « Dom. Du Clos de Sixte » A. Jaume  36.00 €

Vin dense et rond, légèrement tannique agrémenté de notes mentholées

Crozes-Hermitage « La Butte d'Or » A. Jaume 38.00 €

Vin fin, juteux et plaisant, disposant d'une texture veloutée, arômes prononcés de violette, myrtilles et cassis

Vacqueyras « Château Mazane » A. Jaume  39.00 €

Robe sombre et profonde qui révèle une palette aromatique riche et puissante. Vin intense et fin, arômes d'épices et de garrigue.

Saint-Joseph « La Butte d'Or » A. Jaume 42.00 €

Ce vin dévoile au nez des senteurs de poivre et de fruits rouges confiturés. En bouche il se révèle équilibré, ample et intense

Gigondas « Terrasses de Montmirail » A. Jaume 58.00 €

Frais, long et persistant, il se développe par des tanins fins et une concentration de fruits noirs

Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire » Maison Ogier 74.00 €

Attaque franche sur la cerise et la fraise confites, une finale joliment mentholée



BORDEAUX : AOC

Côtes de Bourg - Château Tour Guiet <i>Vin gourmand, notes de fruits rouges mûrs, fraise, framboise, cassis, notes boisées</i>	23.00 €
Graves « Château Le Bonnat »- Famille Lesgourgues <i>Belle rondeur, équilibrée et longue. Arômes fruits rouges et note de vanille</i>	26.00 €
Lalande de Pomerol – Château Tour Chaigneau <i>Vin puissant, concentré, arômes de fruits rouges et noirs mûrs, légèrement boisé</i>	33.00 €
St Estèphe « Petit Bocq » <i>Magnifiques notes de café torréfié se mêlant au cassis et au bois après un élevage en fût</i>	39.00 €
Graves « Clos Floridène » Denis Dubourdiou <i>Arôme de cassis, fraise des bois avec note de menthe, réglisse et fumée</i>	40.00 €
St Julien « Sarget » G. Larose <i>Récolte à la main. Frais, boisé et épicé, au gourmand parfum de muscade</i>	41.00 €
St Emilion « Le Cèdre » Château Jean Faure <i>Nez de fruits rouges avec beaucoup de douceur et finesse, structure légère et jolie sucrosité</i>	44.00 €
Moulis en Médoc « Maucaillou » <i>Finesse, richesse, amplitude et onctuosité mêlant fruits très mûrs et épices douces</i>	47.00 €
Pessac Léognan « La Croix de Carbonnieux » Second vin Château Carbonnieux <i>Un nez de fruits rouges avec une pointe de fumée</i>	53.00 €
Pomerol « Esprit de Clocher » 2014 <i>Le bouquet est souvent très riche et complexe sur des notes de fruits noirs et rouges, de cuir, de la torréfaction et une pointe vanillée.</i>	56.00 €
Moulis en Médoc « Oratoire Chasse Spleen » <i>Notes de cassis et de groseilles rehaussées d'une touche d'épices et de menthe, sur un boisé léger</i>	75.00 €
St Emilion 1er Grand Cru Classé « Château Trotevieille » 2014 <i>Texture délicate et ronde aux tanins raffinés, une longueur fraîche et racée</i>	98.00 €
Pauillac « Les Griffons de Pichon Baron » 2nd du Château Pichon Longueville Baron <i>Robe intense presque noire, nez délicat sur les fruits noirs avec une touche boisée subtile et bien intégrée. Bouche généreuse, pleine, aux tanins puissants et gourmands.</i>	115.00 €
St Emilion « Château La Gaffelière » 1er Grand Cru Classé 2015 <i>Eclatante réussite qui couronne le réveil actuel du château, tannin ultra fin, corps vibrant, élégance racée, fraîcheur délicate, pureté absolue</i>	138.00 €
St Julien « Château Beychevelle » Grand Cru Classé <i>Vin généreux, fruité et charnu aux couleurs intenses. Parfait outsider au magnifique millésime de 2005</i>	178.00 €
Pessac-Léognan « La Clarence de Haut Brion » 2009 <i>Strict et tannique marqué par l'empreinte fumée de son terroir graveleux et par des notes de fruits noirs, de tabac, de cèdre et de vanille</i>	189.00 €



MAGNUMS : 150 cl

AOC Caberdès « Réserve de Jeanne » Maison Ventenac 2017	36.00 €
AOC Pic St Loup « Réserve les Almades » 2019	49.00 €
AOC Côtes du Rhône « Grand Veneur » A. Jaume 2020	51.00 €
AOC Pessac-Léognan « Château Le Pape » 2011	79.00 €
AOC St Joseph « Deschants » Chapoutier 2017	99.00 €

