

## APÉRITIFS

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

## WHISKIES

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

## BIÈRES BOUTEILLES

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

## BIÈRES PRESSION

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

## BIÈRES BRETONNES

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

## CIDRES

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

## SOFTS

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

## EAUX

<b>Evian, Badoit rouge</b> 33 cl	3.00 €
<b>Evian, Badoit verte, Badoit rouge</b> 75 cl	4.90 €
<b>Ferrarelle</b> 1 l	5.90 €

## COCKTAILS

### LES CLASSIQUES

<b>Mojito</b> Rhum Havana Club, menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse.	6.90 €
---	--------

<b>Italian Mojito</b> Mojito avec du Prosecco.	8.90 €
---	--------

<b>Mojito</b> Fraise ou passion.	7.90 €
-------------------------------------	--------

<b>Spritz</b> Apérol, Prosecco, eau gazeuse et zeste d'orange.	6.90 €
---	--------

<b>Caïpirinha</b> Cachaça, sucre de canne, citron vert et glace pilée.	6.90 €
---	--------

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

<b>Cosmopolitain</b> Vodka, jus de cranberry, cointreau et jus de citron vert.	6.90 €
---	--------

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

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

### LES SIGNATURES

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

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

<b>Le Rosé Fizzy</b> Rosé fruité, campari, sirop de pêche et limonade.	5.90 €
---	--------

### LES NEWS SCHOOL

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

<b>Pornstar</b> Vodka, liqueur de passion, jus de passion, sirop de vanille.	7.50 €
---	--------

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

### LES SANS ALCOOL

<b>Pomme D'api</b> Jus de pomme, limonade et sirop de pêche	5.50 €
--	--------

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

<b>Sunset</b> Jus de pamplemousse, pêche, basilic, jus de citron vert et grenadine	5.50 €
---	--------

## VINS AU VERRE ET PICHETS

## VINS BLANCS

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

## VINS ROSÉS

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

## VINS ROUGES

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

<b>Le Camembert rôti</b> Servi entier avec ses mouillettes (15 min d'attente)	9.90 €
--	--------

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

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

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

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

# Menu du Chef

Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
13.90 €

Entrée + Plat + Dessert  
16.90 €

## ENTRÉES au choix 5.90 €

**Effiloché d'aile de raie** aux câpres et aux agrumes, mayonnaise aux fines herbes, algues wakamé

**Volaille au curry**, guacamole, tomates

## PLATS au choix 10.90 €

**Lasagne au confit de canard**, salade verte

**Dos de saumon**, beurre blanc aux agrumes, écrasé de pommes de terre aux herbes

**Plat végétarien** : écrasé de pomme de terre aux herbes, petits légumes

## DESSERTS au choix 5.90 €

**Tiramisu au Nutella**, ananas caramélisés

**Pavlova**, crème mousseline et framboises

**Salade de fruits frais**

**Fromage blanc**, coulis de fruits

**Café Gourmand**

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

## Fruits de mer\*

**Crevettes mayonnaise** 7,50 €

**Bulots mayonnaise** 6,50 €

**Langoustines mayonnaise** 18,90 €  
servies avec salade verte et pommes de terre grenaille

**Assiette du pêcheur** 24,90 €  
Bulots, bigorneaux, crevettes, langoustines, tartare de saumon, rillettes de poisson, servie avec pommes de terre grenaille

\* selon arrivage

## ENTRÉES

**Les entrées du jour**(voir le menu du chef) 5.90 €

**Rillettes de poisson du moment** 5.90 €

## SALADES REPAS

**L'Italienne** 14.90 €

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

**La Nordique** 14.90 €

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

**La poulette** 14.90 €

Salade, tomate, pomme de terre, poulet au curry, avocat, copeaux de parmesan

**La Végétarienne** 14.90 €

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

## VIANDES

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

**Pièce du boucher (180 grammes)** 14.90 €

Beurre maître d'hôtel, sauce poivre ou sauce gorgonzola

**Entrecôte (250 grammes)** 18.90 €

Beurre maître d'hôtel, sauce poivre ou sauce gorgonzola

**Carpaccio de bœuf**, pesto de roquette, câpres, copeaux de parmesan 14.90 €

## 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** 13.90 €

Viande de bœuf marinée, oignon confit, tomate, raclette

**Le Bacon** 14.90 €

Viande de bœuf marinée, oignon confit, tomate, bacon, cheddar

**L'Italien** 14.90 €

Viande de bœuf marinée, oignon confit, tomate, jambon cru, parmesan

**Le Breizh** 14.90 €

Viande de bœuf marinée, oignon confit, tomate, andouille de gueméné, curé Nantais

## PLATS VEGAN

**Burger Vegan** 13.90 €

Steak de soja, caviar d'aubergine, courgette, tomate séché, oignon confit servi avec pommes de terre grenaille et salade verte

**Planche Vegan** 13.90 €

Houmous, caviar d'aubergine, tomate confite, artichaut mariné, tempura de légumes, salade verte



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

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

## LES DIGESTIFS

<b>COGNACS - 4 CL</b>	
Henessy «Fine de Cognac»	6.90 €
Delaitre «XO»	8.90 €
<b>ARMAGNAC - 4 CL</b>	
Marquis de Montesquiou	6.90 €
<b>CALVADOS - 4 CL</b>	
Château du Breuil V.S.O.P	6.50 €
<b>LIQUOREUX - 5 CL</b>	
Baileys	5.90 €
Get 27 ou Menthe Pastille	5.90 €
Poire	6.50 €
<b>LES CHAUDS</b>	
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

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

<b>La Dame Blanche</b> 3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly	6.90 €
<b>Le Chocolat Liégeois</b> 2 boules de chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly	6.90 €
<b>La Bretonne</b> 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel au beurre salé, chantilly	6.90 €
<b>La Créole</b> 1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule vanille, coulis de passion, chantilly	6.90 €

### LES SUPER GOURMANDES

<b>La Tagada Jones</b> 1 boule vanille, 2 boules fraise, coulis de fruits rouges, chantilly, fraises Tagada	7.90 €
<b>L'Oreo's cup</b> 1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, brisures d'Oreos, chantilly	7.90 €
<b>La Banana Split</b> 1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, morceaux de banane, coulis de chocolat, chantilly	7.90 €

### LES ALCOOLISÉES

<b>La Colonel</b> 3 boules citron, vodka	8.90 €
<b>L'After-Eight</b> 2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, Get 27 et chantilly	8.90 €
<b>La Breizley's</b> 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, Baileys et chantilly	8.90 €