



VINS BLANCS

	Verre 12 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
IGP d'Oc Chardonnay - Les Albrières	3,30 €	6,40 €	12,60 €
AOP Bouzeron - Domaine Faiveley	4,60 €		17,50 €
IGP Côtes de Gascogne (sec) - Domaine UBY, Ugné-Colombard	3,60 €		
IGP Côtes de Gascogne (sucré) - Domaine UBY, Gros et Petit Manseng	4,00 €		
AOC Quincy - Le Rimonet, J.Mellot	4,50 €		
AOC Sancerre - La Gravelière, J.Mellot	5,60 €		21,20 €

VINS ROSÉS

VDP Méditerranée - Nautic - Famille Sumeire	3,50 €	6,40 €	12,60 €
IGP d'Oc - Naturalys - Maison Gérard Bertrand (BIO)	3,90 €		

VINS ROUGES

VDP du Lot - Démon Noir	3,80 €	6,40 €	12,60 €
AOC Côtes du Rhône - Maison E. Guigal	4,40 €		
AOC Crozes Hermitage - Maison E. Guigal	5,20 €		20,50 €
AOC Côtes de Bourg - Hipster de barbe	4,00 €		
AOC Lalande de Pomerol - Chevalier Pierrefite La Valette	5,40 €		20,90 €
AOP Saumur Champigny - Domaine Saint-Just (BIO)	4,60 €		

LES EAUX

Evian, Badoit rouge 33 cl	3,00 €
Evian, Badoit verte, Badoit rouge 75 cl	4,90 €
Ferrarelle 1 l	5,90 €

La Cave du Daily

Nous vous proposons :

- Plus de 100 références de vins et grands crus
- Un large choix de vins biologiques et vegan
- Les coups de cœur de l'équipe : notre sélection et nos conseils avisés



LES GLACES

NOS PARFUMS

Vanille - Chocolat - Caramel au beurre salé - Menthe/Chocolat
Fraise - Mangue - Passion - Citron

Les coupes simples :

1 boule 2,60 € - 2 boules 4,50 € - 3 boules 5,50 €

Supplément chantilly 1 €

LES COUPES GLACÉES

LES TRADITIONNELLES

La Dame Blanche 6,90 €

3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly

Le Chocolat Liégeois

2 boules de chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly

La Bretonne

2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel au beurre salé, chantilly

La Créole

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

La Brownie's cup

2 boules de chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, éclats de brownies, chantilly

La Banana Split

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

2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, Get 27 et chantilly

La Breizley's

2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, Baileys et chantilly

LES DIGESTIFS (4 cl)

LES COGNACS

Hennessy «Fine de Cognac» 6,90 €

Delaitre «XO» 8,90 €

ARMAGNAC

Marquis de Montesquiou 6,90 €

CALVADOS

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 7,50 €

(Chocolat chaud, Get 27 et chantilly)



Viande ou poisson

Recettes selon l'humeur du chef

+

Moelleux au chocolat ou 1 boule de glace

+

1 sirop à l'eau ou 1 diabololo

8,90 €



LES APÉRITIFS

Coupe de Prosecco (10 cl)	4,50 €
Kir pétillant au Prosecco (10 cl)	4,90 €
Spritz (15 cl)	6,50 €
Kir maison (12 cl)	3,60 €
Kir Breton (27,5 cl)	4,00 €
Pastis 51 (2 cl)	3,00 €
Martini blanc/rouge (2 cl)	3,00 €
Porto rouge (8 cl)	3,50 €

LES WHISKIES (4 cl)

Paddy (Irland)	5,90 €
Eddu (Whisky de Bretagne au blé noir)	6,50 €
Jack Daniels (Tennessee)	6,50 €
Four Roses (Kentucky bourbon)	6,90 €
Buffalo Trace (Bourbon)	6,90 €
Monkey Shoulder (Écosse, blended malt)	6,90 €
Nikka Blended (Japon)	7,90 €
Connemara (Irland)	7,90 €
Big Peat (Écosse)	8,50 €
Cardhu 12 Years (Écosse, single mat)	8,90 €
Oban 14 Years (Écosse)	8,90 €
The scapa 16 Years (Écosse)	8,90 €
Aberlour - A'Bunadh (Écosse 61 %)	9,60 €

LES BIÈRES ET CIDRES

LES BIÈRES PRESSION	25 cl	50 cl
La Gourmande	2,80 €	5,40 €
Maredsous	3,50 €	6,50 €
Bière de saison	3,80 €	7,20 €
Bière du mois	4,00 €	7,50 €
Picon	3,50 €	6,50 €

LA CAVE À BIÈRES (33 cl)

BRETONNES	5,00 €
<i>Duchesse Anne (triple)</i>	
<i>Bonnets Rouges (aux baies de sureau)</i>	
<i>Lancelot (blonde pur malt)</i>	
<i>Telenn Du (bière brune)</i>	
REGULAR	
<i>Hoegardeen (blanche)</i>	5,00 €
<i>Desperados</i>	4,50 €
<i>Buckler (25 cl - sans alcool)</i>	3,20 €

LES CIDRES

Loïc Raison brut (27,5 cl)	3,50 €
Cidre Ecusson rosé (33 cl)	3,80 €
Cidre de Rhuys brut (75 cl)	8,90 €

LES SOFTS

Sodas	3,00 €
<i>Coca Cola, Coca Cola Zéro, Sprite, Fanta Orange,</i>	
<i>Fuse Tea, Finley tonic, Finley agrumes, Orangina</i>	
Diabolo	2,50 €
Sirop à l'eau, limonade	2,20 €
Jus de fruits Granini	3,00 €

LES COCKTAILS

SHORT DRINKS	6,90 €
Caïpirinha	
<i>Cachaça, sucre de canne, citron vert, glace pilée</i>	
Cosmopolitain	
<i>Vodka, jus de cranberries, Cointreau, jus de citron vert</i>	
Ti punch	
<i>Rhum 3 Rivières, citron vert, sirop de sucre de canne</i>	
Daïquiri	
<i>Rhum blanc, jus de citron et sirop de sucre de canne</i>	
Margarita	
<i>Téquila, Cointreau, jus de citron et sirop de sucre de canne</i>	
White Lady	
<i>Gin, jus de citron et sirop de sucre de canne</i>	
Blue Lagoon	
<i>Vodka, jus de citron et Curaçao bleu</i>	

REGULAR ET LONG DRINKS

Mojito	6,90 €
<i>Havana Club, menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse</i>	
Mojito fraise ou passion	7,90 €
Italian Mojito Mojito avec du Prosecco	8,90 €
Piña colada	7,90 €
<i>Rhum 3 Rivières, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco</i>	
Planteur Maison	7,90 €
<i>Rhum Blanc 3 Rivières, rhum ambré, jus de passion, jus tropical et sirop de grenadine</i>	
Cuba Libre	7,90 €
<i>Bacardi, citron vert, Coca Cola</i>	
Bloody Mary	7,90 €
<i>Vodka, jus de tomate, zestes de citron et épices</i>	
Americano Maison	8,90 €
<i>Martini Blanc et rouge, Campari, trait de Gin et agrumes</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Pomme d'Api	5,50 €
<i>Jus de pomme, limonade, sirop de pêche</i>	
Honolulu	
<i>Jus d'ananas, fruit de la passion, hibiscus et trait de cerise</i>	
Waïkiki	
<i>Jus de pomme, jus d'orange, jus tropical, sirop de banane kiwi</i>	

MENU GOURMAND

Menu à 18,90 €*

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert

Menu à 24,90 €*

Entrée + Plat + Dessert

* Au choix dans le menu gourmand

ENTRÉES

Le ceviche de poisson blanc	7,50 €
<i>Tartare de poisson accompagné d'une marinade acidulée</i>	
Le feuilleté Breton	7,50 €
<i>Feuilleté à la saucisse bretonne et sa compotée d'oignons de Roscoff au cidre</i>	
Les nem's au curé Nantais	6,90 €
<i>Petits nem's fourrés au curé Nantais accompagnés de salade verte</i>	
Le velouté Vegan ✓	6,90 €
<i>Velouté de légumes du moment et ses chips de carotte</i>	

PLATS

La pièce du boucher (170 g) beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre	14,90 €
<i>servie avec pommes de terre grenailles et salade verte</i>	
L'entrecôte (250 g) (supplément de 4 € au menu)	18,90 €
<i>beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre</i>	
Duo de saumon et cabillaud en brochette	14,90 €
<i>et sa sauce beurre blanc accompagné de riz vénère et de petits légumes</i>	
Le curry d'aubergine ✓	13,90 €
<i>Accompagné de riz basmati</i>	
L'ardoise de la mer	14,90 €
<i>Salade, saumon gravlax, tartare de saumon, ceviche de poisson blanc, toasts de crème fromagère aux baies roses et beurre aux algues</i>	
La salade Brocéliande	14,90 €
<i>Salade, tomates séchées, nem's au curé Nantais, pommes de terre, filet mignon de porc séché</i>	

DESSERTS

Le moelleux chocolat-cacahuètes	6,90 €
<i>Moelleux chocolat aux cacahuètes caramélisées, coulis de chocolat et boule de glace vanille</i>	
La tatin du Daily	6,90 €
<i>Tarte tatin revisitée et sa boule de glace spéculoos</i>	
La trilogie vegan ✓	6,90 €
<i>Cake carotte-citron-gingembre, sorbet mandarine, banane pochée</i>	
Le café gourmand	6,90 €
<i>Quatuor de mignardises selon l'humeur du Chef</i>	
Le thé gourmand (supplément de 1 € en menu)	7,90 €
Le digestif gourmand (supplément de 5 € en menu)	11,90 €
<i>Au choix : Get 27, Baileys, Irish Coffee, Coupe de Prosecco</i>	
L'assiette de fromages affinés (accord vin : supplément de 3 € au menu)	6,90 €

✓ : plats végan

LES BURGERS

L'Original	13,90 €
<i>Viande de boeuf marinée, oignons confits, tomates, raclette</i>	
Le Bacon	14,90 €
<i>Viande de boeuf marinée, oignons confits, tomates, bacon, cheddar</i>	
L'Italien	14,90 €
<i>Viande de boeuf marinée, oignons confits, tomates, jambon cru, tomates séchées, parmesan</i>	
Le Breizh	14,90 €
<i>Viande de boeuf marinée, oignons confits, tomates, andouille, Curé Nantais</i>	
Le Veggie ✓	14,90 €
<i>Steak de soja tomate-basilic, tomates, oignons confits, artichauts marinés</i>	

LES CARPACCIOS

Le classique	13,90 €
<i>Carpaccio de boeuf, câpres, pesto de roquette, copeaux de parmesan</i>	
L'Italien	14,90 €
<i>Carpaccio de boeuf, pesto de roquette, billes de mozzarella, tomates séchées, artichauts marinés</i>	
Le nordique	14,90 €
<i>Carpaccio de saumon et sa crème citronnée</i>	

LES TARTARES

Le tartare de boeuf et ses condiments	14,90 €
Le tartare de saumon et sa crème citronnée	14,90 €

LES VIANDES

La pièce du boucher (170 g)	14,90 €
<i>Beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre</i>	
L'entrecôte (250 g)	18,90 €
<i>Beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre</i>	

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenailles et de salade verte

LES PLANCHES

Le Camembert rôti (15 min d'attente)	9,90 €
<i>Servi entier avec ses mouillettes</i>	
Le Camembert rôti gourmand (15 min d'attente)	14,90 €
<i>Servi entier avec ses mouillettes et un assortiment de charcuteries fines</i>	
La Traditionnelle	12,90 €
<i>Assortiment de fromages affinés et de charcuteries fines servi avec salade verte</i>	
La Méditerranéenne	12,90 €
<i>Jambon cru, saucisson fuet, sticks de mozzarella, beignets de calamares, beignets d'oignons, churros de pomme de terre, sauce blanche, salade verte</i>	
La Vegan ✓	12,90 €
<i>Salade verte, houmous et ses croûtons, tomates confites, artichauts marinés, tempura de légumes, accras de soja tomate-basilic</i>	