

Apéritifs

Coupe de Prosecco 10cl	5,00
Kir Pétillant au Prosecco 10cl.....	5,20
Kir Chardonnay 12cl.....	4,80
Kir Breton 15cl	4,40
Ricard 2cl.....	3,50
Brastis (Anis breton) 2cl.....	3,80
Tomate, Perroquet 2cl.....	3,80
Mauresque 2cl	3,80
Martini blanc ou rouge 5cl.....	4,40
Porto rouge 5cl.....	4,40
Campari 5cl.....	5,00

Whiskies 4cl

Paddy irlande frais et doux	8,00
Eddu bretagne	8,50
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	9,00
Tourbé et cendré	
Cardhu 12 years Ecosse.....	9,00
Single Malt - Rond, fruits mûrs et céréales	
Aberlour A'Bunadh Ecosse.....	9,60
61% Puissant, arôme chocolaté	

Gins 4cl

Gordon's.....	8,00
Bombay Sapphire	8,50
H2B Distillerie du Golfe	8,50

Vodkas 4cl

Zubrowska Biala	8,00
EOR Distillerie du Golfe.....	8,50
Grey Goose.....	9,00

Supplément Soft ou jus de fruits 1,70

Rhums 4cl

Rhum Connexion.....	8,00
Jamaïque - Distillerie du Golfe	
Rhum JM VSOP (Martinique)	8,50
Rhum JM XO (Martinique).....	9,00

Eaux

Plancoët Intense 33cl.....	3,80
Plancoët 33cl.....	3,80
Plancoët, Plancoët Fines Bulles 50cl.....	4,60
Plancoët, Plancoët Fines Bulles 1L.....	5,90
Supplément sirop ou tranche de citron	0,40

Cocktails

LES CLASSIQUES

Mojito.....	8,50
Rhum Havana Club, menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse	
Mojito Chambord.....	9,00
Mojito avec liqueur de Chambord	
Mojito Fraise ou passion.....	9,00
Spritz.....	8,50
Apérol, Prosecco, eau gazeuse et zeste d'orange	
Le Saint-Germain Spritz.....	9,50
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	
Caïpirinha.....	8,50
Cachaça, sucre de canne, citron vert et glace pilée	
Ti Punch.....	8,50
Rhum Clément, citron vert et sirop de sucre de canne	
Planteur Maison.....	8,90
Rhum blanc, rhum ambré Clément, jus de fruits de la passion et vanille	
Mai-Tai.....	8,90
Rhum jamaïcain, rhum ambré Clément, triple Sec, jus de citron vert, orgeat	
Piña Colada.....	9,50
Rhum blanc Clément, coco, jus d'ananas	
Tequila Sunrise.....	8,50
Tequila, jus d'orange, grenadine	
Margarita.....	8,90
Tequila, Cointreau, jus de citron	
Sex on The Beach.....	8,90
Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, cranberry	
French Martini.....	8,90
Vodka, liqueur de Chambord, jus d'ananas	
Bramble.....	8,90
Gin, crème de mûre, jus de citron	
Cosmopolitan.....	8,90
Vodka, jus de cranberry, Cointreau et jus de citron vert	
Moscow Mule.....	8,90
Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, Ginger Beer	
Gin Fizz.....	8,50
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 SANS ALCOOL

Pink Daily.....	6,90
Jus de citron, limonade et sirop de framboise	
Virgin Mojito	6,90
Menthe, citron vert, sucre et eau gazeuse	
Daily Sun.....	6,90
Jus d'orange, ananas, citron, sirop de grenadine	
Ceder's Crisp & Tonic.....	6,90
Ceder's, Tonic, jus de citron vert, menthe	

Supplément purée de fruits • 0,50

Prix nets en euros. Service compris.

Vins au verre

LES BLANCS

	verre 12cl
IGP Pays d'Oc Chardonnay - Domaine La Croix Belle	4,80
AOC Muscadet sur Lie - Tradition - Domaine l'Épinay AB	4,80
IGP Côtes de Gascogne - Moelleux Domaine Tastet.....	5,00
AOP Pays d'Oc Viognier - Domaine St-Firmin AB	5,50
AOP Reuilly - Domaine Beurdin.....	5,60

LES ROSÉS

	verre 12cl
IGP Pays d'Oc - Rosé Gris - Domaine St-Firmin AB	4,80
IGP de L'Île de Beauté - San Pieru	4,90
AOP La Londe - Côtes de Provence - Domaine du Révaou	5,90

LES ROUGES

	verre 12cl
AOP Duché d'Uzès - Domaine St-Firmin	4,80
AOP Bordeaux - Château La Chapelle Maillard AB	4,80
AOP Morgon - Domaine de la Bèche.....	5,00
AOP Côtes du Rhône - Saint-Esprit - Delas Frères	5,50
AOP Reuilly - Domaine Beurdin	5,60

LES CHAMPAGNES

Coupe de A. Bergère «Origine» - Brut 10cl.....	9,50
Kir Royal 12cl	9,90

cidres

Cidre de Rhuy Nicol Brut ou Doux 33cl	4,60
Cidre de Rhuy Nicol brut 75cl	12,50
Cidre Royal Guillevic Prestige 75cl	13,90

Bières Pression

25cl 50cl

La Flemme Blonde AB	4,10	8,00
La Fièvre Ambrée AB	4,10	8,00
La Dilettante du moment AB	4,10	8,00



La gourmande Pils.....	3,60	6,80
Panaché.....	3,60	6,80
Picon	4,00	7,70
Monaco, Twist	3,90	7,50

Bières Bretonnes

Bouteilles

Dremmwel sans alcool BIO 25cl	5,20
Duchesse Anne bière triple 33cl.....	5,90
Bonnets Rouges bière aux baies de sureau 33cl	5,90
Lancelot bière blonde pur malt 33cl.....	5,90
Telenn Du bière brune BIO 33cl	5,90
Hermine bière blanche au froment 33cl	5,90
Hermine IPA 33cl.....	5,90

Bières Bouteilles

Leffe Blonde 33cl.....	5,70
Leffe Ruby 25cl	5,00
Desperados 33cl.....	5,70

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Coca-Cola Cherry 33cl..... 3,90

Sprite 25cl..... 3,90

Ginger beer Bio

«La french» 25cl..... 4,50

Fuze Tea, Tropic, Orangina,
Schweppes Tonic ou Agrum'
25cl..... 3,90

Sirop à l'eau

ou limonade

25cl 2,70

50cl 5,30

fraise, framboise, grenadine, pêche,

citron, menthe, banane-kiwi, cerise,

orgeat, violette, cassis

Diabolo.....25cl 3,00..... 50cl 5,90

fraise, framboise, grenadine, pêche,

citron, menthe, banane-kiwi, cerise,

orgeat, violette, cassis

Jus de fruits Granini 25cl..... 3,60


orange, pomme, multifruits, ananas,

pamplemousse, tomate, abricot, fraise

Orange ou citron pressé... 4,60


Supplément sirop ou tranche de citron 0,40

Planches

- La planche du port 18.90
Anchois, calamar à la romaine, rillettes de poissons,
mini tartare de saumon, sauce tartare
- La planche vegan  17.00
Samoussas d'Affinés* Végé Ty'K et confiture de myrtilles,
falafels, guacamole, légumes aigre-doux, mesclun
- La planche traditionnelle 17.00
Assortiment de fromages affinés
et de charcuteries fines Ty Cavu, mesclun
- La planche de tapas 17.00
Jambon Serrano, beignets de calamar, bouchées de Camembert,
onion rings, billes de tomates mozzarella, sauce barbecue
- La planche Camembert gourmand 17.90
Charcuteries fines Ty Cavu, mouillettes (20min d'attente)

*Affinés Végé Ty'K : alternatives vegan au fromage traditionnel
Charcuteries fines Ibériques sélectionnées par Ty Cavu.

Les Entrées

- Les sashimis de saumon frais 11.00
(Marinés façon gravlax, betterave, citron et vodka), crème d'oseille citronnée
- La salade croquante aux saveurs asiatiques  8.90
- La burrata à la provençale 9.50
Jambon Serrano, pesto, tomate, olives
- Les rillettes de poisson du Daily 8.90
Retour de pêche, curry breton, fromage frais, 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, citron et vodka), crudités de saison,
légumes aigre-doux, crème d'oseille citronnée, rillettes de poissons et mesclun, graines de
sésame
- La salade végétale  17.90
Mesclun, légumes aigre-doux, falafels, crudités et fruits de saison,
samoussas d'Affinés* Végé Ty'K et confiture de myrtilles
- La salade de poulet pané et chèvre chaud 17.90
Poulet pané et chèvre chaud, mesclun, bacon, oeuf mollet, crudités de saison

Prix nets en euros. Service compris.

les Plats

Ambiance curry :

Curry jaune, lait de coco, coriandre, gingembre, citron combawa, citronnelle, nouilles de riz

- Curry végétarien  17.00
- Curry de poulet..... 18.90
- Curry de poisson (selon arrivage) 18.90

Les tagliatelles en retour de pêche 17.90
Crème d'estragon, parmesan et chorizo

La pièce de bœuf VBF (env. 180gr)..... 19.90
Sauce au choix : curry, gorgonzola, estragon-chorizo
frites maison, mesclun et légumes aigre-doux

Le steak haché VBF à cheval (env. 180gr)..... 16.00
Œuf au plat, mesclun, frites maison, sauce tartare

Le tartare de bœuf VBF aux algues (env. 180gr)..... 19.00
Bœuf VBF, wakamé, salicorne, kombu royal fumé, échalotes, citron,
mesclun, frites et légumes aigres-doux

Le tartare en trio de saumon frais..... 19.90
Sésame torréfié, tartare de haricots rouges et betterave, guacamole,
mesclun et légumes aigre-doux

Burgers

ET AUTRES BISTRONOMIES

Supplément frites
maison + 4 €

Accompagnés de frites maison, burger Végan et bun bao accompagné
de légumes croquants aigre-doux.


Pain soigneusement élaboré par la Boulangerie Le Fournil du Golfe.

Le burger Daily 16.50
Bœuf VBF, cheddar, oignons rouges, lard, sauce barbecue maison

Double
+ 3,50 €

Le chicken Daily..... 17.00
Poulet pané, cheddar, oignons rouges, guacamole,
pickles de légumes et mesclun

Le bun bao..... 17.00
Bœuf VBF, marinade asiatique, gingembre, oeuf ajitama,
oignons cébette, accompagné de légumes aigre-doux

Le burger végétarien  16.50
Tartare de haricots rouges et betterave, galette de pomme de terre,
guacamole, accompagné de légumes aigre-doux

Le bagel saumon mariné façon gravlax..... 17.50
Guacamole, concombre, pickles, oignons rouges,
crème d'oseille citronnée, mesclun

Prix nets en euros. Service compris.

Menu Gourmand

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 24.00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 29.00

ENTRÉES AU CHOIX

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


La salade croquante aux saveurs asiatiques 

La burrata à la provençale
Jambon Serrano, pesto, tomate, olives

PLATS AU CHOIX


Les tagliatelles en retour de pêche
Crème d'estragon, parmesan et chorizo

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

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

DESSERTS AU CHOIX

Le tiramisu aux fruits rouges

La salade de fruits frais de saison 
infusés (sésame, gingembre, matcha)

Le Daily choco-caramel
Crèmeux caramel, mousse chocolat, crêpe dentelle

Le café gourmand
Thé ou chocolat (+1€)

Pas de modification possible

Menu Enfant

Jusque 10 ans • 11.50

Le p'tit burger Daily, frites maison
ou Le petit poisson pané, poêlée de légumes de saison
ou mini moules frites (juillet/août)

•••


1 Boule de glace ou 1 Brownie au chocolat

•••

1 Sirop à l'eau ou Diabolo ou Jus de pomme

Prix nets en euros. Service compris.

Desserts

Le tiramisu aux fruits rouges.....	7.90
Le Daily choco-caramel 	7.90
Crèmeux caramel, mousse chocolat, crêpe dentelle	
La salade de fruits frais de saison.....	7.90
Infusés (sésame, gingembre, matcha)	
L'assiette de fromages affinés.....	9,00
mesclun et fruits secs	
L'assiette d'Affinés* bio 	9,00
Affinés bio de noix de cajou 100 % végétal, alternatives vegan au fromage traditionnel	
Le café gourmand.....	8,50
Le thé ou chocolat gourmand	9,00

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	• 5.00
3 boules	• 6.80

Suppl. Chantilly maison
1,60

Coupes Glacées

Artisan glacier Breton



LES TRADITIONNELLES

La Dame Blanche	7,50
3 boules vanille, coulis de chocolat, Chantilly maison	
Le Chocolat ou Café Liégeois	7,50
2 boules de chocolat ou café, 1 boule vanille, coulis de chocolat ou café, Chantilly maison	
La Fruits Rouges	7,50
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule mûre, coulis de fruits rouges, Chantilly maison	
La Créole	7,50
2 boules fruits exotiques, 1 boule vanille, coulis de passion, Chantilly maison	

LES SUPER GOURMANDES

La Bretonne.....	8,50
2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, palet breton, coulis de caramel au beurre salé, Chantilly maison	
La Brownie.....	8,50
2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat et caramel, brownie et Chantilly maison	
La Banana Split	8,50
1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, morceaux de banane, coulis de chocolat, Chantilly maison	

LES ALCOOLISÉES

La Colonel 3 boules citron, vodka.....	9,00
La Chambord 2 boules framboise, 1 boule mûre, liqueur de Chambord.....	9,00
La Breizley's 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, Baileys	9,00

Les Digestifs

Cognac 4cl	Hennessy Fine de Cognac .	7,50
	Delaître XO.....	9,00
Armagnac 4cl	Marquis de Montesquiou	7,50
Calvados 4cl	Château du Breuil VSOP.....	7,50
Liquoreux 5cl	Baileys ou Get 27	7,00
	Menthe-Pastille ou Poire.....	7,00
	Limoncello IGP.....	7,00

Shooter du Moment 4cl
• 3,00 •

Les Chauds

Irish Coffee (Paddy) • 8,00

French Coffee
(au Cognac) • 8,50