

BIENVENUE AU DOMAINE DE LA BRETESCHE
WELCOME TO THE DOMAINE DE LA BRETESCHE

Le Club



CARTE DU SOIR

DU JEUDI AU SAMEDI

Domaine de la Bretesche. 44780 Missillac
T. +33 2 51 76 86 96 | reservation@bretesche.com
www.bretesche.com

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS



Restaurant LE CLUB

Le restaurant Le Club vous accueille :
Tous les jours au déjeuner de 12h à 14h
et au dîner de 19h à 21h.



*The restaurant Le Club welcomes you:
Every day for lunch from 12 pm to 2 pm
and for dinner from 7 pm to 9 pm.*

Tout bon repas
COMMENCE PAR
une mise en bouche...

Portée par la passion, le partage et le respect du vivant, la cuisine du Club évolue au rythme des saisons sous la signature du Chef Filipe Silvestre. Au cœur du Domaine, notre potager cultivé en permaculture, entretenu par nos jardiniers, inspire chaque assiette. Nous privilégions les produits locaux et le circuit court, dans une démarche responsable où les déchets sont valorisés et réintégrés au cycle naturel (poulailler, potager).

Driven by passion, sharing, and a deep respect for nature, the cuisine at Le Club follows the rhythm of the seasons under the guidance of Chef Filipe Silvestre. At the heart of the Estate, our permaculture garden—carefully tended by our gardeners—inspires each dish. We champion locally sourced ingredients and short supply chains, embracing a responsible approach where waste is thoughtfully reused and returned to the natural cycle (henhouse, garden).

Bonne dégustation

Entrées

STARTERS

Œuf parfait des sous-bois 🌱 14 €

Perfect egg with woodland mushrooms

Le velouté de potimarron du Domaine 🌱 13 €

Domaine pumpkin velouté

Pâté en croûte, condiments et pickles 14 €

Pâté en croûte, condiments and pickles

Poireau rôti, espadon fumé & raifort 17 €

Roasted leek, smoked swordfish & horseradish

Betterave, pomme & chèvre frais 🌱 15 €

Beetroot, apple & fresh goat's cheese

🌱 PLAT VÉGÉTARIEN VEGETARIAN DISH

Prix en Euros TTC, hors contribution employés de 5 %.
Prices in Euros, VAT included, excluding the 5% employee contribution.

Salades

SALADS

Salade Caesar, poulet, poitrine fumée, romaine, parmesan, anchois, croûtons dorés et sauce Caesar maison 19 €

Caesar salad, chicken, smoked bacon, romaine lettuce, Parmesan, anchovies, golden croutons and homemade Caesar dressing

Buddha bowl du Domaine, poisson cru, sarrasin, tomate cerise, concombre, avocat, pêche et sauce soja 23 €

Domaine Buddha bowl, raw fish, buckwheat, cherry tomato, cucumber, avocado, peach and soy sauce

 **PLAT VÉGÉTARIEN** VEGETARIAN DISH

Prix en Euros TTC, hors contribution employés de 5 %.
Prices in Euros, VAT included, excluding the 5% employee contribution.

Plats

MAIN COURSES

Retour du pêcheur, beurre blanc au Muscadet	26 €
<i>Catch of the day, Muscadet beurre blanc</i>	
Canard du Luguen, céleri-rave & champignons	31 €
<i>Luguen duck, celeriac & mushrooms</i>	
Le Burger Angus du Domaine	27 €
<i>Domaine Angus Burger</i>	
Entrecôte, jus corsé & frites	35 €
<i>Rib steak, rich jus & French fries</i>	
Paleron de bœuf confit 12 h, légumes du potager	26 €
<i>12-hour slow-cooked beef chuck, garden vegetables</i>	
Casarecce, vieux parmesan & légumes du potager 🌱	19 €
<i>Casarecce, aged Parmesan & garden vegetables</i>	

🌱 PLAT VÉGÉTARIEN VEGETARIAN DISH

Prix en Euros TTC, hors contribution employés de 5 %.
Prices in Euros, VAT included, excluding the 5% employee contribution.

Desserts

DESSERTS

Tiramisu marron, café & chocolat 🌱

14 €

Chestnut, coffee & chocolate tiramisu

Crème brûlée à la vanille 🌱

12 €

Vanilla crème brûlée

Entremets noisette & chocolat 🌱

13 €

Hazelnut & chocolate entremet

La tarte du Domaine 🌱

10 €

Domaine tart

Assiette de fromages 🌱

11 €

Cheese platter

🌱 PLAT VÉGÉTARIEN VEGETARIAN DISH

Prix en Euros TTC, hors contribution employés de 5 %.
Prices in Euros, VAT included, excluding the 5% employee contribution.

Petit CHEVALIER

18 €

ENFANTS - 12 ANS | CHILDREN - 12 YEAR

Poisson ou viande du jour

Fish or meat of the day

Moelleux au chocolat

Warm chocolate fondant

Ou boule de glace

Or ice cream scoop

Soda 33 cl ou un sirop

Soda 33 cl or a syrup water

 **PLAT VÉGÉTARIEN** VEGETARIAN DISH

Prix en Euros TTC, hors contribution employés de 5 %.
Prices in Euros, VAT included, excluding the 5% employee contribution.



Menu Signature du Chef FILIPE SILVESTRE

Le Chef Filipe Silvestre vous propose son menu Signature en 3 ou 4 temps,
une cuisine créative et personnelle où les produits de la mer rencontrent
les richesses du terroir breton.

*Chef Filipe Silvestre presents his 3- or 4-course Signature Menu, a creative
and personal cuisine where seafood meets the finest produce of the
Breton terroir.(henhouse, garden).*

Menu disponible du jeudi au samedi inclus, de 19h à 21h

Produit frais et de saison

Hors boissons

Menu available from Thursday to Saturday, from 7:00 PM to 9:00 PM.

Seasonal and fresh products

Drinks not included

Menu à 3 temps THREE-COURSE MENU

ENTRÉE + POISSON OU VIANDE + DESSERT
STARTER + FISH OR MEAT + DESSERT

65 €

Menu à 4 temps FOUR-COURSE MENU

ENTRÉE + POISSON + VIANDE + DESSERT
STARTER + FISH + MEAT + DESSERT

80 €

Ce menu s'applique pour l'ensemble de la table.

This menu applies to the entire table.

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

If you have an allergy to certain products, please let us know when ordering. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Entrées

STARTERS

Tomate ananas mariné au whisky " Kilchoman", miso et consommé de tomate glacé
Pineapple tomato marinated in Kilchoman whisky, miso and chilled tomato consommé

ou

Thonine de Méditerranée mûr à la sauce ponzu, concombre du
potager et crème fraîche
*Matured Mediterranean bonito with ponzu sauce, garden cucumber and
crème fraîche*

Plats

MAIN COURSES

Pagre de la côte, écrasé de pommes de terre aux aromates du potager,
façon grenobloise
Red porgy, crushed potatoes with garden herbs, Grenobloise style

Filet de boeuf, purée truffée, jus de boeuf
Beef fi llet, truffled mashed potatoes, beef jus

Desserts

DESSERTS

Mousse au citron et thym, sorbet citron
Lemon and thyme mousse, lemon sorbet

ou

Gros chou, noisettes et nuage de chocolat
Choux pastry, hazelnuts and chocolate cloud

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

*If you have an allergy to certain products, please let us know when ordering. Prices are in Euros, including VAT and
excluding a 5% employee benefit charge.*



DOMAINE DE LA
BRETESCHE
HOTEL B SIGNATURE
BRETAGNE

MERCI À NOS JARDINIERS, PRODUCTEURS
ET ARTISANS

Thank you to our gardeners, producers and artisans

Cristina Briziou et Matthieu Meniolle d'Hauthuille

Mathieu Anezo

Maison SVRO

Laiterie du Grand Clos

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.
Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil de notre restaurant. Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

*Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.
In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers
are available upon request. Information on allergens present in our dishes is available
at the restaurant desk. If you suffer of any allergies, please inform a member of the
team upon ordering.*



PARTENAIRES OFFICIELS 2026



Boissons
DRINKS

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Vittel, San Pellegrino 50 cl 1 l	6 €/8 €
Châteldon 75 cl	9 €
Perrier 33 cl	5 €

SODAS SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl <i>Coke, Coke Zero</i>	6 €
Fuze Tea pêche, Orangina, Limonade <i>Fuze Tea peach, Orangina, Lemonade</i>	6 €
Schweppes Tonic ou agrumes 20 cl <i>Schweppes Tonic or citrus</i>	6 €
Diabolo 20 cl <i>Lemonade with syrup</i>	4 €
Sirop : grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, violette 20 cl <i>Syrup : grenadine, strawberry, mint, lemon, peach, orgeat, violet</i>	2 €

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

20 cl

Nectar de fruits : tomate, abricot, ananas, orange <i>Fruit juice: tomato, apricot, pineapple, orange</i>	6 €
Jus de pomme BIO <i>Apple juice</i>	6 €
Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse <i>Freshly squeezed juice: orange, grapefruit</i>	9 €
Jus de citron pressé 10 cl <i>Freshly squeezed lemon juice</i>	6 €

Apéritifs

APERITIFS

VERMOUTHS | 8 cl

Martini Rosso, Blanco	8 €
Noilly Prat	8 €
Campari	8 €

APÉRITIFS | 8 cl

Suze	8 €
Porto Graham's Fine Twany ou blanc	11 €
Pineau des Charentes Blanc Domaine du Feynard	11 €

ANISÉS *ANISEED SPIRITS* | 4 cl

Ricard	9 €
Pastis 51	9 €

BIÈRES <i>PRESSIONS DRAFT BEERS</i>	25 cl	50 cl
Warsteiner	5.50 €	10.50 €
Pater Linus bière de l'Abbaye	6.30 €	12 €
IPA Rye River	6.30 €	12 €

BIÈRES BOUTEILLES *BOTTLED BEERS* | 33 cl

Triple Karmeliet, 8°	10 €
Duchesse Anne, 7.5°	10 €
Warsteiner sans alcool	9 €
Chouffe Cherry, 8°	10 €
Mélusine Blanche écume, 5°	10 €

CIDRES <i>CIDERS</i>	25 cl	75 cl
Kerné brut	7 €	18 €

Spiritueux

SPIRITS

GINs | 4 cl

London dry Gordon's	10 €
Bombay Sapphire, Tanqueray, Hendrick's, Oriant 1672	13 €
Mixers	2 €

VODKAS | 4 cl

Eristoff	10 €
Grey Goose	13 €
Mixers	2 €

TEQUILAS | 4 cl

Olmecca Silver	10 €
Patron Silver	22 €

WHISKIES BLENDED | 4 cl

J&B, Loch Lomond Signature Blended	10 €
------------------------------------	------

WHISKIES SINGLE MALT | 4 cl

Benriach 10 ans the smoky 10 Speyside (légerement tourbé)	15 €
Benriach 16 ans Speyside	28 €
Deanston 12 ans Highlands	17 €
Kilchoman Machir Bay Islay (très tourbé)	19 €
Lagavulin 16 ans Islay (très tourbé)	30 €
Auchentoshan 12 ans Lowland	14 €
Bellevoys (France)	13 €

WHISKEY DU JAPON | 4 cl

Akashi Meisei Japanese Blended	16 €
--------------------------------	------

Spiritueux

SPIRITS

BOURBON | 4 cl

Jack Daniel's « Old N° 7 »	10 €
Woodford Reserve, Angels Envy, Eagle Rare 10 ans	14 €

RHUMS RUMS | 4 cl

Bacardi 4 ans	10 €
Pyrat XO reserve	15 €
Bacardi Grande Réserve 10 ans	15 €
Présidente 15 ans	15 €
El Dorado 12 ans, Diplomatico Reserva	15 €
Santa Teresa, Malecon Rare 13 ans	19 €
Flor de Caña 18 ans	20 €
Matusalem 23 ans	22 €

LIQUEURS | 4 cl

Amaretto Disaronno, Limoncello, Cointreau	10 €
Grand Marnier Cordon Rouge, Tia Maria	10 €
Get 27, Get 31, Menthe Pastille, Jägermeister	10 €
Chartreuse vert, D.O.M. Bénédictine, Absinthe du Léman, La Gauloise	15 €

LES EAUX DE VIE BLANCHES | 4 cl

Poire William Miclo grand réserve	15 €
Framboise sauvage Miclo grand réserve	15 €

LES EAUX DE VIE BRUNES | 4 cl

Cognac Giboin VOSP Reserve	15 €
Cognac Planat 10 ans	24 €
Armagnac Janneau 5 ans	13 €
Armagnac Janneau 18 ans	18 €
Calvados Boulard VSOP Pays d'Auge, Calvados de la Hetraie	12 €
Calvados Morin XO 20 ans Pays d'Auge	21 €
Rémy Martin VSOP	20 €

Cocktails

COCKTAILS

CLASSIQUES CLASSIC LONG DRINKS

18 €

Mojito - Bacardi 4 ans, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante

Bacardi 4 year-old Rum, cane sugar, lime, fresh mint, sparkling water

Mai Tai : Bacardi 4 ans, Cointreau, citron vert, sirop sucre et orgeat

Bacardi 4 year-old Rum, Cointreau, lime, sugar syrup, orgeat syrup

Elderflower Collins : Gin, Saint Germain, jus de citron

Gin, St-Germain elderflower liqueur, lemon juice

Margarita : Tequila, Cointreau, jus de citron

Tequila, Cointreau, lime juice

Caipirinha : Cachaça, Citron vert, sucre de canne

Cachaça, lime, cane sugar

Harvey Wallbanger : Vodka, sirop de vanille, jus de orange

Vodka, vanilla syrup, orange juice

CLASSIQUES CLASSIC SHORT DRINKS

14€

Negroni : Gin, Campari, Martini Rosso

Gin, Campari, Martini Rosso

Americano : Campari, Martini Rosso, Noilly Prat

Campari, Martini Rosso, Noilly Prat

Old Fashion : Bourbon, Angostura Bitter, sirop de sucre

Bourbon, Angostura bitters, sugar syrup

SPRITZ

Apérol Spritz - Apérol, Prosecco, eau pétillante

16 €

Aperol, Prosecco, sparkling water

Picon Spritz : Picon, Prosecco, eau pétillante

16 €

Picon, Prosecco, sparkling water

Gin Spritz : Gin, Prosecco, jus de pamplemousse, eau pétillante <i>Gin, Prosecco, grapefruit juice, sparkling water</i>	16 €
Limoncello Spritz - Limoncello, Prosecco, jus de citron <i>Limoncello, Prosecco, lemon juice</i>	18 €
Campari Spritz - Campari, Prosecco, eau pétillante <i>Manzana, Prosecco, sparkling water</i>	18 €
Spritz St-Germain - Liqueur St-Germain, Prosecco, eau pétillante <i>St-Germain liqueur, Prosecco, sparkling water</i>	20 €

COCKTAILS CHAMPAGNE CHAMPAGNE COCKTAILS 21 €

Kir Royal - Champagne, crème de cassis <i>Champagne, blackcurrant liqueur</i>
Kir Impérial - Champagne, liqueur de framboise <i>Champagne, raspberry liquor</i>
Mimosa Royal - Champagne, Cointreau, jus d'orange <i>Champagne, Cointreau, orange juice</i>
French 75 - Champagne, Gin, jus de citron, sucre de canne <i>Champagne, Gin, lemon juice, sugar cane</i>

SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC 10 €

Cocktail de jus de fruits <i>Fruit juice cocktail</i>
Spritz Floréale - Martini Floréale, eau pétillante, jus de citron <i>Martini Floréale, sparkling water, lemon juice</i>
Spritz Vibrante - Martini Vibrante, eau pétillante, jus de citron <i>Martini Vibrante, sparkling water, lemon juice</i>
Pamplemousse de la Brestèche : pamplemousse, citron vert, limonade <i>Grapefruit and lime juice, lemonade</i>

Boissons chaudes

HOT DRINKS

CAFÉS COFFEES

Espresso, café allongé <i>Espresso, Americano</i>	3 €
Café noisette <i>Espresso macchiato</i>	3.10 €
Café crème, Cappuccino	4 €
Double Espresso	5 €

CHOCOLAT CHOCOLATE

Chocolat au lait chaud <i>Hot milk chocolate</i>	5 €
--	-----

LES THÉS VERTS MARIAGE FRÈRES GREEN TEA 5 €

Fuji-Yama - Nature du Japon <i>Nature of Japan</i>
Jasmin Mandarin - Fleurs de jasmin <i>Jasmine flowers</i>
Sakura Sakura - Fleur de cerisier <i>Cherry blossom</i>
Thé sur le Nil - Citronnelle, agrumes, épices douces <i>Lemongrass, citrus, sweet spices</i>

LES THÉS NOIRS MARIAGE FRÈRES BLACK TEA 5 €

Earl Grey Impérial - Bergamote <i>Bergamot</i>
Darjeeling Himalaya
French Breakfast Tea
Marco Polo - fleuri et fruité <i>Floral and fruity</i>
Ceylan - Orange Pekoe
Empereur Chen-Nung - Équilibré et fumé <i>Balanced and smoky</i>

Rouge Bourbon - Rooibos, rouge vanillé
Rooibos, vanilla

Dream Tea - Camomille, verveine, tilleul, réglisse
Chamomile, verbenas, lime blossom, licorice

Mentha Piperita - Menthe poivrée
Peppermint

La sélection du sommelier

THE SOMMELIER'S SELECTION

VINS BLANCS <i>WHITE WINES</i>	12 cl	75 cl
--------------------------------	-------	-------

AOP Pouilly-Fumé 2025 « Vieilles Vignes » Domaine Régis Minet	14 €	75 €
---	------	------

Mâcon 2023 « Vignerons de Mancy»	9 €	48 €
----------------------------------	-----	------

Chablis 2025 « Jean-Marc Brocard »	12 €	73 €
------------------------------------	------	------

VINS ROUGES <i>RED WINES</i>	12 cl	75 cl
------------------------------	-------	-------

Crozes-Hermitage 2023 « Cave de Tain »	12 €	65 €
--	------	------

Bourgogne Pinot Noir 2024 « Vignerons de Mancey »	9 €	54 €
---	-----	------

Montagne-Saint-Emilion 2023 « Château La Papeterie »	9 €	52 €
--	-----	------

Baux de Provence 2020 « La Chapelle » Château Romanin		80 €
---	--	------

VDF Ange Domaine de l'Ecu		120 €
---------------------------	--	-------

VINS ROSÉS <i>ROSÉ WINES</i>	12 cl	75 cl
------------------------------	-------	-------

Côtes de Provence, Domaine de la Bauquière 2025 « Le B Création »	8 €	45 €
---	-----	------

Côtes de Provence Minuty « M » 2025		75 €
-------------------------------------	--	------

PÉTILLANTS SPARKLING WINES	12 cl	75 cl
Prosecco « Riccadonna » Cuvée Signature	9 €	45 €
Crémant de Loire « Chapin & Landais »	11 €	55 €

CHAMPAGNES AOP	12 cl	75 cl
Charles Heidsieck « Brut Réserve »	21 €	125 €
Charles Heidsieck « Brut Rosé »	26 €	190 €
Charles Heidsieck « Brut 2006 »		230 €
Charles Heidsieck « Blanc de Blancs»		190 €
Veuve Liquot Ponsardin « La Grande Dame 1998 »		290 €
Charles Heidsieck Blanc des Millenaires 2007		350 €
Bollinger Rosé		200 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylo-tests sont à votre disposition. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil de notre restaurant. Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers are available upon request. Information on allergens present in our dishes is available at the restaurant desk. If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering.



PARTENAIRES OFFICIELS 2026
