



## *Brasserie* LE CLUB

La Brasserie Le Club House est ouverte du lundi  
au dimanche de 12h à 13h45 et de 19h à 20h45.



*The restaurant is open Monday to Sunday  
from 12pm to 1.45pm and from 7pm to 8.45pm.*

*Bonne dégustation*

Domaine de la Bretesche. 44780 Missillac  
T. +33 2 51 76 86 96 | [reservation@bretesche.com](mailto:reservation@bretesche.com)  
[www.bretesche.com](http://www.bretesche.com)

**B SIGNATURE HOTELS & RESORTS**

# Formule CHÂTEAU

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
*STARTER + MAIN COURSE + DESSERT*

41 €


**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**  
*STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT*

31€

# Formule GOLF

24€

**UNIQUEMENT AU DÉJEUNER - LUNCH ONLY**

**Omelette du jour ou nature, salade, frites maison** 

*Omelet of the day or plain, green salad, homemade fries*

*OU / or*

**Pièce du boucher grillée, salade, frites maison**

*Cut of the day, green salad, homemade fries*

*ET / AND*

**Bière pression - 25 cl**

*Draft beer - 25 cl*

*OU / or*

**Eau minérale - 50 cl**

*Mineral water - 50 cl*

*OU / or*

**Soda 33 cl**

*Soda - 33 cl*

Produits frais et de saison

*Seasonal and fresh products*



**PLAT VÉGÉTARIEN** *VEGETARIAN DISH*

# Entrées

## STARTERS

---

**Fondue de poireaux à la moutarde sur une pâte feuilletée** 14 €  
Salade Mizuna, haddock fumé

*Mustard leek fondue on puff pastry*  
*Mizuna salad, smoked haddock*

**Œuf parfait bio**  13 €  
Purée de panais truffé, crosnes poêlés au beurre noisette

*Œuf Parfait*  
*Truffled parsnip purée, sautéed crosnes in brown butter*

**Buddha bowl du Club, vinaigrette gourmande** 14 € / 21 €  
(entrée ou plat)

*Club Buddha Bowl with gourmet vinaigrette*  
*(starter or main course)*

**Velouté de notre potager**  12 €  
*Velouté with vegetables from our garden*

**3 huîtres n°3 de Cancale** 14 €  
Sabayon au champagne, condiments pomme et céleri

*3 Cancale Oysters No. 3*  
*Champagne sabayon, apple, celery condiments*

 **PLAT VÉGÉTARIEN** *VEGETARIAN DISH*

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.  
*Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

# Plats

## MAIN COURSES

---

**Poisson selon le retour de la criée** 24 €

Riz Venere parfumé à la citronnelle, jeunes pousses d'épinards

*Fish of the day*

*Lemongrass-infused black rice, spinach leaves*

**Saint-Jacques juste saisies** 28 €

Céleri rave, chutney de pamplemousse à la baie de Timut

*Seared scallops*

*Celeriac, grapefruit chutney infused with Timut pepper*

**Gnocchis dans son coulis de cresson**  22 €

Shiitakes de Bretagne et parmesan

*Watercress gnocchi*

*Brittany shiitake mushrooms, parmesan cheese*

**Joue de bœuf confite 12 heures** 27 €

Cannellonis gratinés au Comté, jus de bourguignon

*12-Hour braised beef cheek*

*Comté cheese cannelloni, bourguignon sauce*

**Burger du Club** 25 €

Confit d'oignons, pancetta croustillante, Tomme de Vendée

*Club Burger*

*Caramelized onion confit, crispy pancetta, Tomme de Vendée*

 PLAT VÉGÉTARIEN VEGETARIAN DISH

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

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


# Desserts

## DESSERTS


---

**La douceur saisonnière du fromager**  11 €

*Seasonal cheese selection*

**Madeleine à la clémentine, nuage de chocolat blanc, granité**  12 €

*Clementine Madeleine, white chocolate mousse, granita*

**Brownie au chocolat et éclats d'orange**  12 €

*Chocolate brownie with orange zest*

**Tiramisu et perles d'Amaretto**  10 €

*Tiramisu with Amaretto pearls*

**Pomme de Brière façon Tatin**  10 €

*Brière apple tart Tatin-style*

 PLAT VÉGÉTARIEN VEGETARIAN DISH

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.  
*Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

# *Petit* CHEVALIER

---

18 €

**Nuggets de poulet panés maison, frites ou légumes du potager**

*Homemade chicken nuggets with fries or seasonal vegetables*

*OU / or*

**Poisson du moment, légumes du potager**

*Fish of the day with seasonal vegetables*

ET / AND

**Boule de glace ou brownie**

*Scoop of ice cream or brownie*

ET / AND

**Soda 33 cl**

*Soda - 33 cl*

Enfants - 12 ans

*Children - 12 years*

# Boissons sans alcool

## ALCOHOL-FREE DRINKS

### EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

---

<b>Vittel, San Pellegrino</b> <i>Vittel, San Pellegrino</i>   1 l	8 €
<b>Chateldon</b> <i>Chateldon</i>   70 cl	9 €
<b>Vittel, San Pellegrino</b> <i>Vittel, San Pellegrino</i>   50 cl	6 €
<b>Perrier</b> <i>Perrier</i>   33 cl	5 €

### SODAS ET BOISSONS SANS ALCOOL

#### SODAS AND NON-ALCOHOLIC DRINKS

---

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro</b> <i>Coke, Coke Zero</i>   33 cl	6 €
<b>Fuze Tea pêche, Orangina, Limonade, Schweppes Tonic ou agrumes</b> <i>Fuze Tea peach, Orangina, Lemonade, Schweppes Tonic or citrus</i>	6 €
<b>Sirop de fruits</b> <i>Fruit syrup</i>   4 cl	4 €

### JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

---

<b>Nectar de fruits : tomate / abricot / ananas / orange</b>   20 cl <i>Fruit juice: tomato / apricot / pineapple / orange</i>	6 €
<b>Jus de pomme</b> <b>BIO</b> <i>Apple juice</i>   20 cl	6 €
<b>Jus de fruits pressés : orange / pamplemousse</b>   20 cl <i>Freshly squeezed juice: orange / grapefruit</i>	8 €
<b>Jus de citron pressé</b>   10 cl	6 €

### JUS ARTISANAUX "ALAIN MILLIAT" | 20 cl

#### ALAIN MILLIAT ARTISANAL JUICES

---

<b>Poire Williams</b> <i>Poire Williams</i>	8 €
<b>Orange de Sicile</b> <i>Sicilian orange</i>	8 €
<b>Fraise Sengana</b> <i>Sengana strawberry</i>	8 €
<b>Mangue</b> <i>Mango</i>	8 €
<b>Pamplemousse rose</b> <i>Pink grapefruit</i>	8 €

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.  
Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

# Apéritifs

## APERITIFS

### VERMOUTHS | 8 cl

---

<b>Martini Rosso, Bianco, Rosato</b>	8 €
<b>Noilly Prat</b>	8 €
<b>Campari</b>	8 €

### APÉRITIFS | 8 cl

---

<b>Porto rouge ou blanc</b> <i>Red or white Port</i>	11 €
<b>Pineau des Charentes</b>	11 €
<b>Suze</b>	8 €

### ANISÉS ANISEED SPIRITS | 4 cl

---

<b>Ricard</b>	9 €
<b>Pastis</b>	9 €

### BIÈRES PRESSIONS DRAFT BEERS

---

<b>Warsteiner</b>   25 cl	5.50 €
<b>Warsteiner</b>   50 cl	10.50 €
<b>Pater Linus bière de l'abbaye</b> <i>Pater Linus Abbey beer</i>   25 cl	6.30 €
<b>Pater Linus bière de l'abbaye</b> <i>Pater Linus Abbey beer</i>   50 cl	12 €

### BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED BEERS | 33 cl

---

<b>Pater Linus blanche</b> <i>Pater Linus White</i>	9 €
<b>Warsteiner sans alcool</b> <i>Warsteiner alcohol-free</i>	9 €

### CIDRES CIDERS

---

<b>Kerné</b>   25 cl	7 €
<b>Kerné</b>   75 cl	18 €



# Spiritueux

## SPIRITS

### GINs | 4 cl

---

Gordon's	10 €
Bombay Sapphire, Tanqueray, Hendrick's	13 €
Mixers <i>Mixers</i>	2 €

### VODKAS | 4 cl

---

Eristoff	10 €
Grey Goose	13 €

### TEQUILAS | 4 cl

---

Camino real	10 €
Patron Silver	22 €
Patron café	13 €

### WHISKIES BLENDED | 4 cl

---

J&B, Loch Lomond Signature Blended	10 €
Old Perth Blended	14 €
Akashi Meisei Japanese Blended	16 €

### WHISKIES SINGLE MALT | 4 cl

---

Glen Scotia Double Cask	15 €
Craigellachie 13 ans Speyside	19 €
Mac-Tally Islay	20 €
Evadé	14 €

### TENNESSEE WHISKEY | 4 cl

---

Jack Daniel's « Old n°7 »	10 €
---------------------------	------

### BOURBON | 4 cl

---

Rebel Straight Malt 100 Proof	15 €
-------------------------------	------

# Spiritueux

## SPIRITS

### RHUMS *RUMS* | 4 cl

---

Trois Rivières Ambré	10 €
Malecon Rare 13 ans	20 €
Presidente 15 ans, Diplomatico Reserva	15 €
Santa Teresa	15 €
Bacardi Carta Oro 4 ans	10 €
Bacardi Grande Réserve 10 ans	18 €

### LIQUEURS | 4 cl

---

Amaretto Disaronno, Limoncello, Cointreau, Pimm's	10 €
Grand Marnier Cordon Rouge, Baileys, Cachaça Aguacana	10 €
Get 27, Get 31, Menthe Pastille, Jägermeister	10 €
Chartreuse, Bénédictine, Absinthe du Léman	15 €

### LES EAUX DE VIE BLANCHES | 4 cl

---

Poire Saint Florian	10 €
Framboise	10 €

### LES EAUX DE VIE BRUNES | 4 cl

---

Cognac VSOP Réviseur	10 €
Cognac VSOP Gautier	15 €
Armagnac Dartigalongue Bonbonne Un-oaked	15 €

# Cocktails

## COCKTAILS

### CLASSIQUES CLASSICS

---

<b>Mojito - Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante</b> <i>White rum, sugar cane, lime, mint, sparkling water</i>	18 €
<b>Apérol Spritz - Apérol, Prosecco, eau pétillante</b> <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>	18 €
<b>Spritz St-Germain - Liqueur St-Germain, Prosecco, eau pétillante</b> <i>St-Germain liqueur, Prosecco, sparkling water</i>	18 €
<b>Limoncello Spritz - Limoncello, Prosecco, jus de citron</b> <i>Limoncello, Prosecco, lemon juice</i>	18 €
<b>Manzana Spritz - Manzana, Prosecco, jus de pomme</b> <i>Manzana, Prosecco, apple juice</i>	18 €
<b>Margarita - Tequila, triple sec, jus de citron</b> <i>Tequila, triple sec, lime juice</i>	18 €
<b>Caipirinha - Cachaça, citron vert, sucre de canne</b> <i>Cachaça, lime, sugar cane</i>	18 €
<b>Piña Colada - Rhum, Malibu, jus d'ananas, lait de coco</b> <i>Rum, Malibu, pineapple juice, coconut milk</i>	18 €
<b>Elderflower Collins - Gin, liqueur St-Germain, jus de citron</b> <i>Gin, St-Germain liquor, lemon juice</i>	18 €

### COCKTAILS CHAMPAGNE CHAMPAGNE COCKTAILS

---

<b>Kir Royal - Champagne, crème de cassis</b> <i>Champagne, crème de cassis</i>	21 €
<b>Kir Impérial - Champagne, liqueur de framboise</b> <i>Champagne, raspberry liquor</i>	21 €
<b>Mimosa Royal - Champagne, Cointreau, jus d'orange</b> <i>Champagne, Cointreau, orange juice</i>	21 €
<b>French 75 - Champagne, Gin, jus de citron, sucre de canne</b> <i>Champagne, Gin, lemon juice, sugar cane</i>	21 €

# Cocktails

## COCKTAILS

### SANS ALCOOL *NON-ALCOHOLIC*

---

<b>Cocktail de jus de fruits</b> <i>Fruit juice cocktail</i>	12 €
<b>Le Yuzu - Concentré de Yuzu, eau pétillante</b> <i>Yuzu concentrate, sparkling water</i>	12 €
<b>Le Yuzu punch - Concentré de Yuzu, jus d'ananas, jus de citron vert</b> <i>Yuzu concentrate, pineapple juice, lime juice</i>	12 €
<b>Spritz Floreale - Martini Floreale, eau pétillante, jus de citron</b> <i>Martini Floreale, sparkling water, lemon juice</i>	12 €
<b>Spritz Vibrante - Martini Vibrante, eau pétillante, jus de citron</b> <i>Martini Vibrante, sparkling water, lemon juice</i>	12 €
<b>Pamplemousse de la Breteche</b> <b>Jus de pamplemousse et citron vert, limonade</b> <i>Grapefruit and lime juice, lemonade</i>	12 €

# Boissons chaudes

## HOT DRINKS

### CAFÉS ET CHOCOLAT *COFFEES AND CHOCOLATE*

---

<b>Espresso, café allongé</b> <i>Espresso, Americano</i>	3 €
<b>Café noisette</b> <i>Espresso macchiato</i>	3.10 €
<b>Café crème, Cappuccino</b>	3.30 €
<b>Double Espresso</b>	6 €
<b>Chocolat chaud</b> <i>Hot chocolate</i>	5 €

# Boissons chaudes

## HOT DRINKS

### LES THÉS VERTS MARIAGE FRÈRES GREEN TEA

---

<b>Fuji-Yama - Nature du Japon</b> <i>Nature of Japan</i>	5 €
<b>Jasmin Mandarin - Fleurs de jasmin</b> <i>Jasmine flowers</i>	5 €
<b>Sakura Sakura - Fleur de cerisier</b> <i>Cherry blossom</i>	5 €
<b>Thé sur le Nil - Citronnelle, agrumes, épices douces</b> <i>Lemongrass, citrus, sweet spices</i>	5 €

### LES THÉS NOIRS MARIAGE FRÈRES BLACK TEA

---

<b>Earl Grey Impérial - Bergamote</b> <i>Bergamot</i>	5 €
<b>Darjeeling Himalaya</b>	5 €
<b>French Breakfast Tea</b>	5 €
<b>Marco Polo - fleuri et fruité</b> <i>Floral and fruity</i>	5 €
<b>Ceylan - Orange Pekoe</b>	5 €
<b>Empereur Chen-Nung - Équilibré et fumé</b> <i>Balanced and smoky</i>	5 €

### LES INFUSIONS MARIAGE FRÈRES HERBAL TEA

---

<b>Rouge Bourbon - Rooibos, rouge vanillé</b> <i>Rooibos, vanilla</i>	5 €
<b>Dream Tea - Camomille, verveine, tilleul, réglisse</b> <i>Chamomile, verbena, lime blossom, licorice</i>	5 €
<b>Mentha Piperita - Menthe poivrée</b> <i>Peppermint</i>	5 €

### LES INFUSIONS CHIC DES PLANTES HERBAL TEA

---

<b>Saut du lit - Cacao, sureau, cannelle</b> <i>Cocoa, elderflower, cinnamon</i>	5 €
<b>Chic Chaï - Gingembre, cardamome, citronnelle, girofle</b> <i>Ginger, cardamom, lemongrass, clove</i>	5 €
<b>L'élancée - Camomille, gingembre, tilleul, bergamote</b> <i>Chamomile, ginger, lime blossom, bergamot</i>	5 €
<b>Belle plante - Rose de Damas, framboise, ortie, tilleul</b> <i>Damask rose, raspberry, nettle, lime blossom</i>	5 €
<b>Fantasma - Gingembre, passiflore, cardamome, baie rose</b> <i>Ginger, passionflower, cardamom, pink peppercorn</i>	5 €

# *La sélection du sommelier*

## THE SOMMELIER'S SELECTION

### VINS BLANCS *WHITE WINES*

---

	12 cl	75 cl
<b>AOP Muscadet Sèvre &amp; Maine Sur Lie</b> 2022 « Le Verger », Domaine Luneau Papin		52 €
<b>AOP Saumur Blanc</b> 2023 « La Hunaudière »	9 €	44 €
<b>AOP Pouilly-Fumé</b> 2022, Domaine Pascal Jolivet	14 €	75 €
<b>AOP Sancerre</b> 2022 « Osmoze », Domaine Denizot		75 €
<b>AOP Bourgogne Côte d'Or</b> 2022		77 €
<b>AOP Chablis 1er Cru Fourchaume</b> 2019 « Remoissenet »		120 €
<b>AOP Mâcon-Lugny</b> 2021 « Les Charmes »	13 €	70 €
<b>AOP Riesling</b> 2020 Trimbach		65 €
<b>AOP Muscat d'Alsace</b> 2020 « Réserve Trimbach »		60 €
<b>AOP Vacqueyras</b> 2023 « Pierre Amadiou »	13 €	70 €
<b>IGP Languedoc</b> 2022 « La Folie d'Inès », Domaine Saint André		62 €

### VINS ROUGES *RED WINES*

---

	12 cl	75 cl
<b>AOP Sancerre</b> 2022 « Osmoze », Domaine Denizot	14 €	75 €
<b>AOP Menetou-Salon</b> 2022 « Gilbert »		78 €
<b>AOP Pinot Noir d'Alsace</b> 2021 « Réserve Trimbach »	12 €	65 €
<b>AOP Crozes-Hermitage</b> 2022 « Cave de Tain »	12 €	65 €
<b>IGP Languedoc</b> 2022 « La Folie d'Inès », Domaine Saint André		62 €
<b>AOP Saint-Emilion Grand Cru</b> 2020 « La Rose Pourret »		80 €
<b>AOP Pessac-Léognan</b> 2016 « Château Couhins-Lurton »		110 €
<b>AOP Saint-Estèphe</b> 2019 « Château Haut-Marbuzet »		125 €

# *La sélection du sommelier*

## THE SOMMELIER'S SELECTION

### **VINS ROSÉS** *ROSÉ WINES*

---

<b>AOP Les Baux de Provence</b> 2021 « Château Romanin »	12 cl	75 cl
	9 €	49 €
<b>AOP Côtes de Provence</b> « Le B Création », Domaine de la Bauquière		45 €

### **PÉTILLANTS** *SPARKLING WINES*

---

<b>DOC Prosecco</b> 2022 « Miazzi »	12 cl	75 cl
	9 €	45 €
<b>AOP Vouvray Brut</b> Troglodyte	11 €	55 €

### **CHAMPAGNES**

<b>AOP Charles Heidsieck</b> « Brut Réserve »	12 cl	75 cl
	21 €	125 €
<b>AOP Charles Alfred Gratien</b> Brut Blanc		125 €
<b>AOP Charles Alfred Gratien</b> Brut Rosé	21 €	125 €

*Les meilleurs*  
REPAS SONT CEUX  
*que l'on partage...*



DOMAINE DE LA  
**BRETESCHE**  
HOTEL B SIGNATURE  
BRETAGNE

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.*



RELAIS &  
CHÂTEAUX



REDBREAST  
SINGLE POT STILL  
Irish Whiskey



MONKEY 47  
STRAWBERRY GIN & TONIC



TAYLOR'S



CÓDIGO  
1530



CHAMPAGNE  
DUVAL-LEROY



CHAMPAGNE  
TAITTINGER  
REIMS FRANCE



CHAMPAGNE  
POMMERY  
REIMS FRANCE



CÓDIGO  
1530