



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 12 pm to 1.45 pm and from 7 pm to 8.45 pm.*

Bonne dégustation

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

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS

Formule CHÂTEAU

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

31€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

41 €

Formule GOLF

24€

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER - LUNCH ONLY

Les pâtes du moment 🌱

Pasta of the day

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

Tombée de fenouil au pastis 14 €

Pâte feuilletée et maquereau fumé

Braised fennel with pastis

Puff pastry and smoked mackerel

Crèmeux de pommes de terre truffé 🌿 13 €

Oeuf parfait et parmesan

Truffled potato cream

Perfect egg and Parmesan cheese

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

Carpaccio de boeuf 14 €

Roquette, câpres, parmesan

Beef carpaccio

Arugula, capers, parmesan cheese

🌿 **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

Burger du Club 25 €

Confit d'oignons, pancetta croustillante, Tomme de Vendée

Club Burger

Caramelized onion confit, crispy pancetta, Tomme de Vendée

Le poisson retour du marché 24 €

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

Fish of the day

Lemongrass-infused black rice, spinach leaves

Ceviche de poissons, légumes croquants 26 €

Fish ceviche with crunchy vegetables

Côte de boeuf au poids - portion individuelle ou à partager 11 € / 100 g

Rib of beef by weight - individual portion or to share

Gnocchis à la Grecque 🌿 22 €

Olives et fêta

Greek-style Gnoochi

With olives and feta cheese

Joue de boeuf confite 12 heures 27 €

Pommes grenailles, sauce au poivre vert et cognac

12-hour braised beek cheek

Baby potatoes, green peppercorn and Cognac sauce

🌿 **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

Riz au lait allégé, vanille et caramel  12 €

Light rice pudding with vanilla and caramel

Mousse au chocolat et noix de pécan  12 €

Chocolate mousse with pecans

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.

Encas

SNACK

Assiette de saumon fumé 21 €

Smoked salmon plate

Omelette - disponible au déjeuner et dîner 16 €

Garniture au choix ou nature, salade, frites maison

Omelette - available for lunch and dinner

Plain or with filling of your choice, salad, homemade fries

Planche mixte charcuteries et fromages 1 pers. 20€

Mixed platter of charcuterie and cheese

2 pers. 38€

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

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.

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

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

SODAS SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro <i>Coke, Coke Zero</i> 33 cl	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 au sirop : <i>grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat...</i> 20 cl <i>Diabolo with syrup: grenadine, strawberry, mint, lemon, peach, orgeat...</i>	4 €

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	6 €
Poire Williams artisanal <i>Poire Williams « Alain Milliat »</i>	8 €
Orange de Sicile artisanal <i>Sicilian orange « Alain Milliat »</i>	8 €
Pêche de vigne artisanal <i>Vine peach « Alain Milliat »</i>	8 €
Pamplemousse rose artisanal <i>Pink grapefruit « Alain Milliat »</i>	8 €

Apéritifs

APERITIFS

VERMOUTHS | 8 cl

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

APÉRITIFS | 8 cl

Suze	8 €
Porto rouge ou blanc <i>Red or white Porto</i>	11 €
Pineau des Charentes	11 €
Pommeau de Bretagne, Distillerie du Gorvello	11 €

ANISÉS ANISEED SPIRITS | 4 cl

Ricard	9 €
Pastis	9 €

BIÈRES PRESSIONS DRAFT BEERS

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

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED BEERS | 33 cl

Triple Karmeliet, 8°	10 €
Duchesse Anne, 7.5°	10 €
Warsteiner sans alcool	9 €

CIDRES CIDERS

	25 cl	50 cl
Kerné	7 €	18 €

Spiritueux

SPIRITS

GINS | 4 cl

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

VODKAS | 4 cl

Eristoff	10 €
Grey Goose	13 €
Mixers	2 €

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 €

WHISKIES SINGLE MALT | 4 cl

Glen Scotia Double Cask	15 €
Craigellachie 13 ans Speyside	19 €
Evadé	14 €

WHISKEY DU JAPON | 4 cl

Akasi Meisei Japanese Blended	16 €
-------------------------------	------

BOURBON | 4 cl

Jack Daniel's « Old N° 7 »	10 €
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 4 ans	10 €
Bacardi Grande Réserve 10 ans	18 €

LIQUEURS | 4 cl

Amaretto Disaronno, Limoncello, Cointreau	10 €
Grand Marnier Cordon Rouge, Bailey's, Cachaça Leblon	10 €
Get 27, Get 31, Menthe Pastille, Jägermeister	10 €
Chartreuse, D.O.M. Bénédicte, Absinthe du Léman	15 €

LES EAUX DE VIE BLANCHES | 4 cl

Poire Saint Florian	10 €
Framboise Saint Florian	10 €

LES EAUX DE VIE BRUNES | 4 cl

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

Cocktails

COCKTAILS

CLASSIQUES CLASSICS «LONG DRINK»

18 €

Mojito - Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante

White rum, sugar cane, lime, mint, sparkling water

Piña Colada - Rhum, Malibu, jus d'ananas, lait de coco

Rum, Malibu, pineapple juice, coconut milk

Elderflower Collins - Gin, liqueur St-Germain, jus de citron

Gin, St-Germain liquor, lemon juice

CLASSIQUES CLASSICS «SHORT DRINK»

14€

Margarita - Tequila, Cointreau, jus de citron

Tequila, Cointreau, lime juice

Caipirinha - Cachaça, citron vert, sucre de canne

Cachaça, lime, sugar cane

Negroni : Gin, Martini bitter, Martini rosso

Gin, bitter Martini, Martini rosso

SPRITZ 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

16 €

Gin, Prosecco, grapefruit juice, sparkling water

Limoncello Spritz - Limoncello, Prosecco, jus de citron

18 €

Limoncello, Prosecco, lemon juice

Campari Spritz - Campari, Prosecco, eau pétillante

20 €

Manzana, Prosecco, sparkling water

Spritz St-Germain - Liqueur St-Germain, Prosecco, eau pétillante

20 €

St-Germain liqueur, Prosecco, sparkling water

Cocktails

COCKTAILS

COCKTAILS CHAMPAGNE CHAMPAGNE COCKTAILS

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

SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC

Cocktail de jus de fruits <i>Fruit juice cocktail</i>	12 €
Spritz Floréale - Martini Floréale, eau pétillante, jus de citron <i>Martini Floréale, sparkling water, lemon juice</i>	12 €
Spritz Vibrante - Martini Vibrante, eau pétillante, jus de citron <i>Martini Vibrante, sparkling water, lemon juice</i>	12 €
Pamplemousse de la Brestèche : pamplemousse, citron vert, limonade <i>Grapefruit and lime juice, lemonade</i>	12 €

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	3.30 €
Double Espresso	6 €

CHOCOLAT CHOCOLATE

Chocolat au lait chaud *Hot milk chocolate* 5 €

LES THÉS VERTS MARIAGE FRÈRES GREEN TEA 5 €

Fuji-Yama - Nature du Japon *Nature of Japan*

Jasmin Mandarin - Fleurs de jasmin *Jasmine flowers*

Sakura Sakura - Fleur de cerisier *Cherry blossom*

Thé sur le Nil - Citronnelle, agrumes, épices douces
Lemongrass, citrus, sweet spices

LES THÉS NOIRS MARIAGE FRÈRES BLACK TEA 5 €

Earl Grey Impérial - Bergamote *Bergamot*

Darjeeling Himalaya

French Breakfast Tea

Marco Polo - fleuri et fruité *Floral and fruity*

Ceylan - Orange Pekoe

Empereur Chen-Nung - Équilibré et fumé *Balanced and smoky*

LES INFUSIONS MARIAGE FRÈRES HERBAL TEA 5 €

Rouge Bourbon - Rooibos, rouge vanillé *Rooibos, vanilla*

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

Mentha Piperita - Menthe poivrée *Peppermint*

LES INFUSIONS CHIC DES PLANTES HERBAL TEA 5 €

Saut du lit - Cacao, sureau, cannelle
Cocoa, elderflower, cinnamon

Chic Chaï - Gingembre, cardamome, citronnelle, girofle
Ginger, cardamom, lemongrass, clove

L'élançée - Camomille, gingembre, tilleul, bergamote
Chamomile, ginger, lime blossom, bergamot

Belle plante - Rose de Damas, framboise, ortie, tilleul
Damask rose, raspberry, nettle, lime blossom

Fantasma - Gingembre, passiflore, cardamome, baie rose
Ginger, passionflower, cardamom, pink peppercorn

La sélection du sommelier

THE SOMMELIER'S SELECTION

VINS BLANCS *WHITE WINES*

	12 cl	75 cl
AOP Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie 2022 « Le Verger », Domaine Luneau Papin		52 €
AOP Saumur Blanc 2023 « La Hunaudière »	9 €	44 €
AOP Pouilly-Fumé 2022, Domaine Pascal Jolivet	14 €	75 €
AOP Sancerre 2022 « Osmoze », Domaine Denizot		75 €
AOP Bourgogne Côte d'Or 2022		77 €
AOP Mâcon-Lugny 2021 « Les Charmes »	13 €	70 €
AOP Riesling 2020 Trimbach		65 €
AOP Vacqueyras 2023 « Pierre Amadiou »	13 €	70 €
IGP Languedoc 2022 « La Folie d'Inès », Domaine Saint André		62 €
AOC Chinon 2023 « Les Blancs Closeaux », Pierre & Bertrand Couly		70 €

VINS ROUGES *RED WINES*

	12 cl	75 cl
AOP Menetou-Salon 2022 « Gilbert »		78 €
AOP Saumur Champigny 2022 « Les Roches Célestes» Complice de Loire	10 €	45 €
AOP Pinot Noir d'Alsace 2021 « Réserve Trimbach »	12 €	65 €
AOP Crozes-Hermitage 2022 « Cave de Tain »		65 €
AOP Côtes du Rhône 2021 « Nobles Origines », Maison Tardieu-Laurent	12 €	70 €
AOP Bordeaux 2022 « Un coup d'Ma Doc », Les Terres Dubien		65 €
IGP Languedoc 2022 « La Folie d'Inès », Domaine Saint André		62 €
AOP Saint-Emilion Grand Cru 2020 « La Rose Pourret »		80 €
AOP Saint-Estèphe 2019 « Château Haut-Marbuzet »		125 €

VINS ROSÉS *ROSÉ WINES*

	12 cl	75 cl
AOP Les Baux de Provence 2021 « Château Romanin »	9 €	49 €
AOP Côtes de Provence « Le B Création », Domaine de la Bauquière		55 €

La sélection du sommelier

THE SOMMELIER'S SELECTION

PÉTILLANTS SPARKLING WINES	12 cl	75 cl
DOC Prosecco 2022 « Miazzi »	9 €	45 €
AOP Vouvray Brut Troglodyte	11 €	55 €
<hr/>		
CHAMPAGNES	12 cl	75 cl
AOP Charles Heidsieck « Brut Réserve »		125 €
AOP Charles Alfred Gratien Brut Blanc	21 €	125 €
AOP Charles Alfred Gratien 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.

