



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
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

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

Tartare de poissons 12 €

Betteraves du potager en textures

Fish tartare

Garden beets in various textures

🌱 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

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

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

Cannellonis de Joue de bœuf 27 €

Confites 12 heures, gratiné au comté, jus court

Beef cheek Cannellonis

Braised 12 hours, light 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

Tarte du jour et sa quenelle de glace ou sorbet du moment 🌱 10 €

Pie of the day with a scoop of ice cream or sorbet of the moment

🌱 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, garniture au choix ou nature, salade, frites maison

16 €

Omelette, choice of garnish or plain, 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

Moelleux au chocolat et sa glace vanille

Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream

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 : grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat... 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 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 *PRESSIONS DRAFT BEERS* 25 cl 50 cl

Warsteiner	5.50 €	10.50 €
Pater Linus bière de l'abbaye	6.30 €	12 €
Pater Linus Blanche bière de l'abbaye	5.80 €	11 €

BIÈRES *BOUTEILLES BOTTLED BEERS* | 33 cl

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

CIDRES *CIDERS* 25 cl 75 cl

Kerné brut	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

Olmecca Silver	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

Craigellachie 13 ans Speyside	19 €
Benriach 10 ans the smoky 10 Speyside (légerment tourbé)	15 €
Benriach 16 ans Speyside	28 €
Deanston 12 ans Highlands	17 €
Kilchoman Machir Bay Islay (tres tourbé)	19 €
Evadé	14 €

WHISKEY DU JAPON | 4 cl

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

Spiritueux

SPIRITS

BOURBON | 4 cl

Jack Daniel's « Old N° 7 »	10 €
Rebel Straight Malt 100 Proof	15 €

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 €
D.O.M. Bénédictine, 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 Giboin VOSP Reserve	15 €
Cognac Giboin Millesime 1998	22 €
Armagnac Janneau VSOP	13 €
Armagnac Janneau 18 ans	18 €
Armagnac Dartigalongue Bonbonne noaked	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, crème liquide

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	4 €
Double Espresso	5 €

CHOCOLAT *CHOCOLATE*

Chocolat au lait chaud *Hot milk chocolate* 5 €

LES THÉS VERTS MARIAGE FRÈRES *GREEN TEA*

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*

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*

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*

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

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

L'élancée - 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 Pouilly-Fumé 2023, « Vieilles Vignes » Domaine Régis Minet	14 €	75 €
AOP Sancerre 2022 « Osmoze », Domaine Denizot		75 €
AOP Bourgogne Côte d'Or 2022		77 €
AOP Mâcon-Lugny 2021 « Les Charmes »		70 €
AOP Macon 2022, « Vignerons de Mancy»	9 €	48 €
AOP Chablis 2023 « Jean-Marc Brocard »	12 €	73 €
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 Crozes-Hermitage 2023 « Cave de Tain »	12 €	65 €
AOP Bordeaux 2022 « Un coup d'Ma Doc », Les Terres Dubien		65 €
AOP Bourgogne Pinot Noir 2022 « Vignerons de Mancey »	9 €	54 €
AOP Montagne-Saint-Emilion « Château La Papeterie »	9 €	52 €
AOP Mondeuse 2006 « Les Rocailles »		45 €
AOP Bourgueil 1989 Aubert et Fils Domaine du Grand Clos		105 €
AOP You Fuck my Wine ?! Fabien Jouves Vin BIO		45 €
AOP Tu Vin Plus aux Soirees... Fabien jouves Vin BIO		45 €
AOP La Chaume 2010 Rigolotte		80 €
AOP Château Puygueraud 2001		67 €
AOP Fronton Carmandras 2004		40 €
AOP Château AD Francos 2015		70 €

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.

La sélection du sommelier

THE SOMMELIER'S SELECTION

VINS ROSÉS *ROSÉ WINES*

	12 cl	75 cl
AOP Les Baux de Provence 2022 « Château Romanin »	9 €	49 €
AOP Côtes de Provence « Le B Création », Domaine de la Bauquière		55 €

PÉTILLANTS *SPARKLING WINES*

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

CHAMPAGNES

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



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.

