



## *Brasserie* LE CLUB

La Brasserie Le Club vous accueille :  
Tous les jours au déjeuner de 12h à 14h  
Du dimanche au mercredi au dîner de 19h à 21h.



*The Brasserie Le Club welcomes you:  
Every day for lunch from 12 p.m. to 2 p.m.  
From Sunday to Wednesday for dinner from 7 p.m. to 9 p.m.*

*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**

# *Le Retour* DU GOLFEUR

DE 12H À 14H | DE 19H À 21H  
FROM 12 PM TO 2 PM | FROM 7 PM TO 9 PM

|                                                                                                                                        |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Pièce du boucher grillée, salade, frites maison</b><br><i>Cut of the day, green salad, homemade fries</i>                           | 22 €      |
| <b>Les pâtes du moment</b><br><i>Pasta of the day</i>                                                                                  | 20 €      |
| <b>Assiette de saumon fumé</b><br><i>Smoked salmon plate</i>                                                                           | 21 €      |
| <b>Le Croque de la Bretesche</b><br><i>The Bretesche Croque</i>                                                                        | 24 €      |
| <b>Omelette, garniture au choix, salade, frites maison</b><br><i>Omelette, choice of filling, served with salad and homemade fries</i> | 16 €      |
| <b>Planche mixte charcuterie et fromage (pour 1 ou 2)</b><br><i>Mixed platter of cured meats and cheeses (for one or two)</i>          | 20 / 38 € |

## *Formule* CHÂTEAU

DE 12H À 14H | DE 19H À 21H  
FROM 12 PM TO 2 PM | FROM 7 PM TO 9 PM

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

34€

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

44 €

# Entrées

## STARTERS

---

**Velouté retour du potager** 🌱

12 €

*Garden vegetable velouté*

**Oeuf parfait bio, crème de potimarron du potager, éclats de châtaignes** 🌱

13 €

*Organic soft-boiled egg, garden pumpkin cream, chestnut crumble*

**Tataki de thonine, légumes crus**

12 €

*Little tuna tataki, raw garden vegetables*

**Okonomiyaki du Club House**

14 €

*Club House Okonomiyaki*

**Tartare de boeuf, jaune d'oeuf de caille (entrée ou plat)**

14 / 27 €

*Beef tartare, quail egg yolk (starter or main)*

# Plats

## MAIN COURSES

---

**La pêche du jour, risotto de petit épeautre, légumes d'automne** 25 €

*Catch of the day, einkorn risotto, autumn vegetables*

**Magret de canard, pommes grenailles rôties,  
poêlé de chanterelles, sauce aux baies roses** 27 €

*Duck breast, roasted baby potatoes, sautéed chanterelles,  
pink peppercorn sauce*

**Effiloché de cerf confit au romarin, fenouil, butternut du domaine** 25 €

*Shredded rosemary-braised venison, fennel, estate butternut  
squash*

**Burger au cheddar fumé et sirop d'érable** 25 €

*Burger with smoked cheddar and maple syrup*

**Mitonné de homard et fenouil braisé, fettuccine, orange et cognac** 38 €  
(Supplément menu + 9€)

*Stewed lobster and braised fennel, fettuccine, orange and cognac  
(Menu supplement + €9)*

**Risotto aux champignons** 🌿 24 €

*Mushroom risotto*

**Côte de bœuf au poids (à partager ou seul) \*** 11 € / 100 g

*Rib of Beef by weight (to share or for one)*

# Desserts

## DESSERTS

---

**Assiette de fromages** 🌱

11 €

*Cheese platter*

**Cheesecake, fève de tonka, poire et granola** 🌱

12 €

*Cheesecake, tonka bean, pear and granola*

**Profiterole, marron et chocolat** 🌱

12 €

*Profiterole, chestnut and chocolate*

**Crème brûlée au chocolat** 🌱

10 €

*Chocolate crème brûlée*

**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*

# *Petit* CHEVALIER

---

18 €

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

*Homemade chicken nuggets with fries or seasonal vegetables*

**Ou poisson du moment, légumes du potager**

*Or fish of the day with garden vegetables*

\*\*\*

**Tarte du jour**

*Tart of the day*

**Ou boule de glace**

*Or ice cream scoop*

\*\*\*

**Soda 33 cl ou un sirop**

*Soda 33 cl or a syrup*

Enfants - 12 ans | *Children - 12 years*

# 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<br><i>Fuze Tea peach, Orangina, Lemonade</i>                                                                                  | 6 € |
| Schweppes Tonic ou agrumes   20 cl<br><i>Schweppes Tonic or citrus</i>                                                                                           | 6 € |
| Diabolo   20 cl                                                                                                                                                  | 4 € |
| Sirop à l'eau : grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, violette<br><i>Syrup with water: grenadine, strawberry, mint, lemon, peach, orgeat, violet</i> | 2 € |

### Jus de Fruits Fruit Juices

---

20 cl

|                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Nectar de fruits : tomate, abricot, ananas, orange<br><i>Fruit juice: tomato, apricot, pineapple, orange</i> | 6 € |
| Jus de pomme <b>BIO</b> <i>Apple juice</i>                                                                   | 6 € |
| Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse<br><i>Freshly squeezed juice: orange, grapefruit</i>            | 9 € |
| Jus de citron pressé   10 cl                                                                                 | 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 *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, Hendrick's | 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 (légèrement tourbé) | 15 € |
| Benriach 16 ans Speyside                                  | 28 € |
| Deanston 12 ans Highlands                                 | 17 € |
| Kilchoman Machir Bay Islay (très tourbé)                  | 19 € |
| Auchentoshan 12 ans Lowland                               | 14 € |
| Bellevoye (France)                                        | 13 € |

### 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

---

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| 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                   | 10 € |
| Get 27, Get 31, Menthe Pastille, Jägermeister          | 10 € |
| Chartreuse vert, 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 € |
| Calvados Boulard VSOP Pays d'Auge    | 12 € |
| Calvados Morin XO 20 ans Pays d'Auge | 21 € |

# Cocktails

## COCKTAILS

### CLASSIQUES CLASSIC LONG DRINKS

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 CLASSIC SHORT DRINKS

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

Apérol Spritz - Apérol, Prosecco, eau pétillante  
*Aperol, Prosecco, sparkling water*

Picon Spritz : Picon, Prosecco, eau pétillante  
*Picon, Prosecco, sparkling water*

Gin Spritz : Gin, Prosecco, jus de pamplemousse, eau pétillante  
*Gin, Prosecco, grapefruit juice, sparkling water*

Limoncello Spritz - Limoncello, Prosecco, jus de citron  
*Limoncello, Prosecco, lemon juice*

Campari Spritz - Campari, Prosecco, eau pétillante  
*Manzana, Prosecco, sparkling water*

Spritz St-Germain - Liqueur St-Germain, Prosecco, eau pétillante  
*St-Germain liqueur, Prosecco, sparkling water*

# Cocktails

## COCKTAILS

### COCKTAILS CHAMPAGNE CHAMPAGNE COCKTAILS

---

21 €

Kir Royal - Champagne, crème de cassis

*Champagne, blackcurrant liqueur*

Kir Impérial - Champagne, liqueur de framboise

*Champagne, raspberry liquor*

Mimosa Royal - Champagne, Cointreau, jus d'orange

*Champagne, Cointreau, orange juice*

French 75 - Champagne, Gin, jus de citron, sucre de canne

*Champagne, Gin, lemon juice, sugar cane*

### SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC

---

10 €

Cocktail de jus de fruits

*Fruit juice cocktail*

Spritz Floréale - Martini Floréale, eau pétillante, jus de citron

*Martini Floréale, sparkling water, lemon juice*

Spritz Vibrante - Martini Vibrante, eau pétillante, jus de citron

*Martini Vibrante, sparkling water, lemon juice*

Pamplemousse de la Brestèche : pamplemousse, citron vert, limonade

*Grapefruit and lime juice, lemonade*

# Boissons chaudes

## HOT DRINKS

### CAFÉS COFFEES

---

Espresso, café allongé *Espresso, Americano*

3 €

Café noisette *Espresso macchiato*

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 Pouilly-Fumé 2024 « Vieilles Vignes » Domaine Régis Minet    | 14 € | 75 € |
| AOP Bourgogne Côte d'Or 2022                                     |      | 77 € |
| AOP Macon 2022 « Vignerons de Mancy »                            | 9 €  | 48 € |
| AOP Chablis 2024 « Jean-Marc Brocard »                           | 12 € | 73 € |
| IGP Languedoc 2022 « La Folie d'Inès », Domaine Saint André      |      | 62 € |
| AOC Chinon 2023 « Les Blancs Closeaux », Pierre & Bertrand Couly |      | 70 € |

### VINS ROSÉS *ROSÉ WINES*

12 cl 75 cl

|                                                                  |     |      |
|------------------------------------------------------------------|-----|------|
| AOP Côtes de Provence « Le B Création », Domaine de la Bauquière | 8 € | 45 € |
| AOP Côtes de Provence 2024 Minuty « M »                          |     | 75 € |

### VINS ROUGES *RED WINES*

12 cl 75 cl

|                                                          |      |      |
|----------------------------------------------------------|------|------|
| AOP Crozes-Hermitage 2023 « Cave de Tain »               | 12 € | 65 € |
| AOP Bourgogne Pinot Noir 2023 « Vignerons de Mancey »    | 9 €  | 54 € |
| AOP Montagne-Saint-Emilion 2022 « Château La Papeterie » | 9 €  | 52 € |

### PÉTILLANTS *SPARKLING WINES*

12 cl 75 cl

|                                         |      |      |
|-----------------------------------------|------|------|
| Prosecco « Riccadonna » Cuvée Signature | 9 €  | 45 € |
| Crémant de Loire « Chapin & Landais »   | 11 € | 55 € |

### CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

|                                        |      |       |
|----------------------------------------|------|-------|
| AOP Charles Heidsieck « Brut Réserve » | 21 € | 125 € |
| AOP Alfred Gratien Brut Rosé           | 21 € | 125 € |

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 2025

---



DOMAINE DE LA  
BRETESCHE  
HOTEL B SIGNATURE  
BRETAGNE