

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



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

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS



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
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

Pièce du boucher grillée, salade, frites maison 22 €
Cut of the day, green salad, homemade fries

Les pâtes du moment 20 €
Pasta of the day

Assiette de saumon fumé 21 €
Smoked salmon plate

Le Croque de la Bretesche 24 €
The Bretesche Croque

Omelette, garniture au choix, salade, frites maison 16 €
Omelette, choice of filling, served with salad and homemade fries

Planche mixte charcuterie et fromage (pour 1 ou 2) 20 / 38 €
Mixed platter of cured meats and cheeses (for one or two)

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)

🌱 **PLAT VÉGÉTARIEN** VEGETARIAN DISH

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

Risotto aux champignons 🌱 24 €

Mushroom risotto

Linguine, foie gras, sauce Albufera 26 €

Linguine, foie gras, Albufera sauce

Côte de bœuf au poids à partager* 11 € / 100 g

*Rib of Beef by weight to share**

**Hors formule château / Not included in the menu*

🌱 **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

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

🌱 **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 YEARS

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



Boissons
DRINKS

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 20 cl	4 €
Sirop à l'eau : grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, violette <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 <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 €

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 €

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, Orient 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 €
Old Perth Blended	14 €

WHISKIES SINGLE MALT | 4 cl

Craigellachie 13 ans Speyside	19 €
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 €
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 €
Woodford Reserve, Angels Envy, Eagle Rare 10 ans	14 €

RHUMS RUMS | 4 cl

Bacardi 4 ans	10 €
Malecon Rare 13 ans	20 €
El Dorado 12 ans, Diplomatico Reserva, Bacardi Grande Réserve 10 ans	15 €
Santa Teresa	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,	15 €
La Gauloise	

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 Giboin Millesime 1998	22 €
Armagnac Janneau VSOP	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 €

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 : Barcardi 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, Martini bitter, Martini Rosso

Gin, Campari, Martini Rosso

Americano : Campari, Martini Rosso, Noilly Prat

Campari, Martini Rosso, Noilly Prat

Old Fashion : Bourbon, Angustura Bitter, sirop de sucre

Bourbon, Angostura bitters, sugar syrup

SPRITZ

Apérol Spritz - Apérol, Prosecco, eau pétillante

Aperol, Prosecco, sparkling water

16 €

Picon Spritz : Picon, Prosecco, eau pétillante

Picon, Prosecco, sparkling water

16 €

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>

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'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 €

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