

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

Le Club



CARTE DU MIDI

ET CARTE DU SOIR, DU DIMANCHE AU MERCREDI

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
et au dîner de 19h à 21h.

Carte disponible le midi et le soir,
du dimanche au mercredi inclus.



*The Brasserie Le Club welcomes you:
Every day for lunch from 12 pm to 2 pm
and for dinner from 7 pm to 9 pm.*

*Menu available for lunch and dinner,
from Sunday to Wednesday inclusive.*

Bonne dégustation

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 €

Choix à effectuer parmi les propositions indiquées par un *
*Select from the options marked with an **

Entrées

STARTERS

Gaspacho Andalou, tomate, billes de mozzarella *  12 €

Andalusian gazpacho, tomato, mozzarella pearls

Ceviche de poisson mariné au lait de coco, gingembre, citronnelle * 14 €

Fish ceviche marinated in coconut milk, ginger, lemongrass

Dégustation de sardines millésimées de la maison « La Perle des Dieux », pain de campagne toasté (à partager ou pas) 17 €

*Tasting selection of vintage sardines from “La Perle des Dieux”,
toasted country bread (to share or not)*

Pizzette, crème fraîche, tartufata et roquette (à partager ou pas) 15 €

Pizzette, crème fraîche, tartufata and rocket (to share or not)

Burrata crémeuse, tomates anciennes, pêche et verveine fraîche 14 €

Creamy burrata, heirloom tomatoes, peach and fresh verbena

Salades

SALADS

Salade Caesar, poulet, poitrine fumée, romaine, parmesan, anchois, croûtons dorés et sauce Caesar maison 19 €

Caesar salad, chicken, smoked bacon, romaine lettuce, Parmesan, anchovies, golden croutons and homemade Caesar dressing

Buddha bowl du Domaine, poisson cru, sarrasin, tomate cerise, concombre, avocat, pêche et sauce soja * 23 €

Domaine Buddha bowl, raw fish, buckwheat, cherry tomato, cucumber, avocado, peach and soy sauce

Plats

MAIN COURSES

Pêche du jour rôtie, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches et vierge d'été 25 €

Roasted catch of the day, mashed potatoes with fresh herbs and summer sauce vierge

Linguine, sauce tomate napolitaine aux arômes du potager 🌱 18 €

Linguine, neapolitan tomato sauce infused with flavours from the kitchen garden

Burger du Domaine, bœuf Angus, poitrine fumée, tommes fermières, mesclun, mayonnaise, frites 26 €

Domaine burger, Angus beef, smoked bacon, farmhouse Tomme cheese, mixed leaves, mayonnaise and French fries

Suprême de pintade, légumes du potager, pommes grenailles et jus corsé * 23 €

Guinea fowl supreme, vegetables from the kitchen garden, baby potatoes and rich jus

Entrecôte sélection (300 g), frites maison, mesclun et sauce au poivre vert 35 €

Selected rib steak, homemade French fries, mixed leaves and green peppercorn sauce

Carpaccio de bœuf à l'italienne, roquette, parmesan et câpres * 22 €

Italian-style beef carpaccio, rocket, Parmesan and capers

🌱 **PLAT VÉGÉTARIEN** VEGETARIAN DISH

Desserts

DESSERTS

Assiette de fromages 🌱	11 €
<i>Cheese platter</i>	
Finger chocolat cacahuètes, crémeux caramel beurre salé 🌱	12 €
<i>Chocolate and peanut finger, salted butter caramel cream</i>	
Baba exotique, crémeux mangue passion * 🌱	12 €
<i>Tropical baba with mango and passion fruit cream</i>	
Crème brûlée à la pistache 🌱	11 €
<i>Pistachio crème brûlée</i>	
Tarte du jour et glace à la vanille * 🌱	10 €
<i>Tart of the day and vanilla ice cream</i>	

🌱 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 YEAR

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

Moelleux au chocolat

Warm chocolate fondant

Ou boule de glace

Or ice cream scoop

Soda 33 cl ou un sirop

Soda 33 cl or a syrup water

 **PLAT VÉGÉTARIEN** VEGETARIAN DISH

Prix en Euros TTC, hors contribution employés de 5 %.
Prices in Euros, VAT included, excluding the 5% employee contribution.



Boissons
DRINKS

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles 50 cl 1 l	6 €/8 €
Châteldon 75 cl	9 €
Perrier 33 cl	5 €

SODAS SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl <i>Coke, Coke Zero</i>	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 <i>Lemonade with syrup</i>	4 €
Sirop : grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, violette 20 cl <i>Syrup : 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 <i>Freshly squeezed lemon juice</i>	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 <i>DRAFT BEERS</i>	25 cl	50 cl
Warsteiner	5.50 €	10.50 €
Pater Linus bière de l'Abbaye	6.30 €	12 €
IPA Rye River	6.30 €	12 €

BIÈRES BOUTEILLES *BOTTLED BEERS* | 33 cl

Triple Karmeliet, 8°	10 €
Duchesse Anne, 7.5°	10 €
Warsteiner sans alcool	9 €
Chouffe Cherry, 8°	10 €
Mélusine Blanche écume, 5°	10 €

CIDRES <i>CIDERS</i>	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 €
------------------------------------	------

WHISKIES SINGLE MALT | 4 cl

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 €
Bellevoys (France)	13 €

WHISKEY DU JAPON | 4 cl

Akashi 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 €
Pyrat XO reserve	15 €
Bacardi Grande Réserve 10 ans	15 €
Présidente 15 ans	15 €
El Dorado 12 ans, Diplomatico Reserva	15 €
Santa Teresa, Malecon Rare 13 ans	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, La Gauloise	15 €

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 Planat 10 ans	24 €
Armagnac Janneau 5 ans	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 €
Rémy Martin VSOP	20 €

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, Campari, Martini Rosso

Gin, Campari, Martini Rosso

Americano : Campari, Martini Rosso, Noilly Prat

Campari, Martini Rosso, Noilly Prat

Old Fashion : Bourbon, Angostura Bitter, sirop de sucre

Bourbon, Angostura bitters, sugar syrup

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 <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 Bresteché : 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

Fuji-Yama - Nature du Japon <i>Nature of Japan</i>	5 €
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

Earl Grey Impérial - Bergamote <i>Bergamot</i>	5 €
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, verben, 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 <i>WHITE WINES</i>	12 cl	75 cl
AOP Pouilly-Fumé 2025 « Vieilles Vignes » Domaine Régis Minet	14 €	75 €
Mâcon 2023 « Vignerons de Mancy»	9 €	48 €
Chablis 2025 « Jean-Marc Brocard »	12 €	73 €

VINS ROUGES <i>RED WINES</i>	12 cl	75 cl
Crozes-Hermitage 2023 « Cave de Tain »	12 €	65 €
Bourgogne Pinot Noir 2024 « Vignerons de Mancey »	9 €	54 €
Montagne-Saint-Emilion 2023 « Château La Papeterie »	9 €	52 €
Castillon 2021 « Le Versant » Domaine de l'Aurage		85 €
Baux de Provence 2020 « La Chapelle » Château Romanin		80 €
VDF Ange Domaine de l'Ecu		120 €
Marsannay 2021 « Les Favières » Oliver Guyot		155 €
Santeray 1er Cru « La Maladière » 2018		160 €
Côtes du Roussillon 2022 « Les Sorcieres » Domaine le Clos des Fées		70 €
Lalande de Pomerol 2019 Château Gorraud		130 €
Corbièress 2019 « La Baronne »		90 €
Alpilles 2023 Château Romanin		50 €

VINS ROSÉS *ROSÉ WINES*

12 cl 75 cl

Côtes de Provence, Domaine de la Bauquière 2025 « Le B Création » 8 € 45 €**Côtes de Provence** Minuty « M » 2025**PÉTILLANTS** *SPARKLING WINES*

12 cl 75 cl

Prosecco « Riccadonna » Cuvée Signature 9 € 45 €**Crémant de Loire** « Chapin & Landais » 11 € 55 €**CHAMPAGNES AOP**

12 cl 75 cl

Charles Heidsieck « Brut Réserve » 21 € 125 €**Charles Heidsieck** « Brut Rosé » 26 € 190 €**Charles Heidsieck** « Brut 2006 » 230 €**Charles Heidsieck** « Blanc de Blancs » 190 €**Veuve Liquot Ponsardin** « La Grande Dame 1998 » 290 €**Charles Heidsieck** Blanc des Millénaires 2007 350 €**Bollinger** Rosé 200 €

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 2026
