



DOMAINE DE LA
BRETESCHE
HOTEL B SIGNATURE
BRETAGNE



Bar DES ÉCURIES

Le Bar des Écuries est ouvert du lundi au dimanche
de 8h à 22h.



*The Bar des Écuries is open Monday to Sunday
from 8 AM to 10 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

Les boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

LES EAUX MINÉRALES MINERAL WATER

Perrier 33 cl	5 €
Vittel, San Pellegrino, Perrier 50 cl	6 €
Chateldon 75 cl	9 €
Vittel, San Pellegrino, Perrier 1L	8 €

LES BOISSONS SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	6 €
FuzeTea Pêche, Orangina, Limonade, Schweppes 25 cl <i>FuzeTea Peach, Orangina, Lemonade, Schweppes</i>	6 €
Diabolo - eau ou limonade <i>water or lemonade</i> 20 cl	6 €
Sirop - Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, violette <i>Syrup - Grenadine, strawberry, mint, lemon, peach, orgeat, violet</i>	4 €
Pamplemousse de la Bretesche 15 cl	
Jus de pamplemousse, citron vert, limonade <i>Grapefruit juice, lime, lemonade</i>	8 €
Passion de la Bretesche 15 cl	
Jus de pomme, sirop fruits de la passion et vanille <i>Apple juice, passion fruit and vanilla syrup</i>	10 €
Limonade de la Bretesche 15 cl	
Limonade, sirop d'orgeat, citron <i>Lemonade, orgeat syrup, lemon</i>	8 €
Jus de fruits <i>Fruit juices</i> 20 cl	
Pamplemousse rose ananas pomme Bio tomate <i>Pink grapefruit pineapple organic apple tomato</i>	6 €
Jus artisanal Alain Millat <i>Artisanal juice</i> 20 cl	
Fraise Sengana poire Williams orange de Sicile <i>Sengana strawberry Williams pear Sicilian orange</i>	8 €

Les apéritifs

APERITIFS

LES VERMOUTHS | 8 cl

Martini Bianco, Rosato, Rosso, Dry	8 €
Noilly Prat	8 €
Campari	8 €

LES APÉRITIFS *APERITIFS* | 8 cl

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

LES ANISÉS *ANISEED DRINKS* | 4 cl

Ricard	9 €
--------	-----

LES LIQUEURS | 4 cl

Get 27, Get 31, Menthe Pastille	8 €
Amaretto Disaronno	10 €
Limoncello	10 €
Bailey's	10 €
Jägermeister	10 €
Grand Marnier Cordon Rouge	11 €
Absinthe du Léman	15 €
La Gauloise jaune	16 €

Les apéritifs

APERITIFS

LES KIRS | 20 cl

Kir vin blanc	9 €
Kir breton	9 €
Kir Royal	21 €

Les parfums : Pêche, mûre, framboise, cassis

Flavours : Peach, blackberry, raspberry, blackcurrant

LES BIÈRES BOUTEILLES *BOTTLED BEERS* | 33 cl

Brigantine blonde, 5°	9 €
Brigantine blanche, 5°	9 €
Triple Karmeliet, 8°	10 €
Duchesse Anne, 7.5°	10 €
Dilettante ambrée, 6°	10 €
Warsteiner sans alcool <i>Warsteiner non-alcoholic</i>	9 €
Supplément Picon <i>Picon supplement</i>	2 €

LE CIDRE *CIDER*

Cidre Kerné 25 cl	7 €
Cidre Kerné 75 cl	18 €

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.

Les spiritueux

SPIRITS

LES GINS | 4 cl

London dry Gordon's	10 €
Bombay Sapphire Hendrick's Tanqueray 10	13 €
Heol an Orient, Distillerie du Gorvello	15 €
Mixers	2 €

LES VODKAS | 4 cl

Eristoff	10 €
Grey Goose	13 €
Mixers	2 €

LES TEQUILAS | 4 cl

Camino real	10 €
Mixers	2 €

LES RHUMS *RUMS* | 4 cl

Bacardi 4 ans Bacardi Carta Oro	10 €
Presidente 15 ans Diplomatico Reserva Pyrat XO Santa Teresa	15 €
Bacardi Grande Réserve 10 ans	18 €
Malecon Rare 13 ans	20 €

Les spiritueux

SPIRITS

LE WHISKY BRETON | 4 cl

Eddu silver 15 €

LES SCOTCH WHISKIES BLENDED | 4 cl

Isles d'Islay - Caol Ila 12 ans 10 €

Highlands - Glenmorangie 10 ans 12 €

Speyside - Knockando 21 ans 28 €

Skye - Lagavullin 16 ans 28 €

LES WHISKEYS BLENDED | 4 cl

J&B 10 €

Mixers 2 €

LES TENNESSE WHISKEYS | 4 cl

Jack Daniel's « Old N°7 » 10 €

Mixers 2 €

LES BOURBONS | 4 cl

Rebel Straight Malt 100 Proof 15 €

Woodford reserve 16 €

Angel's envy 28 €

Les spiritueux

SPIRITS

LES EAUX DE VIE DE FRUITS *FRUIT BRANDIES* | 4 cl

Poire Saint Florian	10 €
Framboise	10 €

LES COGNACS | 4 cl

Fanny Fougerat, Petite Cigüe, VSOP	15 €
Remy Martin, VSOP	18 €

LES ARMAGNACS | 4 cl

M de Marquesteau 1995	15 €
Armagnac Dartigalongue Bonbonne Hors d'âge	35 €

LE CALVADOS | 4 cl

Calvados de la Hêtraie, Pays d'Auge	10 €
-------------------------------------	------

Les cocktails

COCKTAILS

LES « LONG DRINKS »

18 €

Cocktail de la Bretesche

Champagne brut, crème de cassis, Pommeau de Bretagne

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

Champagne, Gin, lemon juice, cane sugar syrup

Elderflower Collins - Gin, Saint-Germain, jus de citron, eau pétillante

Gin, Saint-Germain, lemon juice, sparkling water

Mojito

Rhum blanc ou ambré, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante

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

Pina Colada - Rhum blanc, Malibu, jus d'ananas

White rum, Malibu, pineapple juice

Scottish apple - Whisky, jus de pomme, sirop de cannelle

Whisky, apple juice, cinnamon syrup

Iroquoï - Whisky, cointreau, curaçao, tonic

Bloody mary

Vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco, sauce Worcestershire

Vodka, tomato juice, lemon juice, Tabasco, Worcestershire sauce

Russian mojito - Vodka, citron vert, sirop sucre de canne, eau pétillante

Vodka, lime, cane sugar syrup, sparkling water

Les cocktails

COCKTAILS

LES « SHORT DRINKS »

14 €

Margarita - Tequila, Cointreau, jus de citron

Tequila, Cointreau, lemon juice

Caipirhina - Cachaça, sirop sucre de canne, citron vert

Cachaça, cane sugar syrup, lime

Negroni - Gin, Martini bitter, Martini rosso

Bramble Gin - Gin, crème de mûre, sirop sucre de canne, citron

Gin, blackberry liqueur, cane sugar syrup, lemon

Caipiviola - Vodka, sirop de violette, citron vert

Vodka, violet syrup, lime

Espresso Martini - Vodka, Kalhua, espresso, sirop sucre de canne

Vodka, Kahlúa, espresso, cane sugar syrup

Breton Old Fashioned - Whisky Eddu silver, angostura bitter, citron vert

Eddu Silver whisky, Angostura bitters, lime

Ti Punch - Rhum blanc ou ambré, sirop sucre de canne, citron vert

White or amber rum, cane sugar syrup, lime

Isle of pines - Rhum blanc, jus de pamplemousse, sirop sucre de canne

White rum, grapefruit juice, cane sugar syrup

Les cocktails

COCKTAILS

LES SPRITZ

Apérol Spritz - Apérol, Prosecco, eau pétillante <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>	16 €
Picon Spritz - Picon, Prosecco, eau pétillante <i>Picon, Prosecco, sparkling water</i>	16 €
Gin Spritz - Gin, jus de pamplemousse, Prosecco, eau pétillante <i>Gin, grapefruit juice, Prosecco, sparkling water</i>	16 €
Limoncello Spritz - Limoncello, Prosecco, eau pétillante <i>Limoncello, Prosecco, sparkling water</i>	18 €
Lillet Spritz - Lillet, Prosecco, eau pétillante <i>Lillet, Prosecco, sparkling water</i>	18 €
Campari Spritz - Campari, Prosecco, eau pétillante <i>Campari, Prosecco, sparkling water</i>	20 €
St-Germain Spritz - Liqueur St-Germain, Prosecco, eau pétillante <i>St-Germain liqueur, Prosecco, sparkling water</i>	20 €

LES SPRITZ SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE SPRITZ

Spritz Floreale - Martini Floreale, eau pétillante, jus de citron <i>Martini Floreale, sparkling water, lemon juice</i>	10 €
Spritz Vibrante - Martini Vibrante, eau pétillante, jus de citron <i>Martini Vibrante, sparkling water, lemon juice</i>	10 €

Les boissons chaudes

HOT DRINKS

LES CAFÉS COFFEES

Espresso, café allongé <i>Espresso, long coffee</i>	5 €
Café macchiato <i>Macchiato coffee</i>	5 €
Café crème, cappuccino	5 €

LE CHOCOLAT CHOCOLATE

Chocolat au lait chaud <i>Hot chocolate</i>	5 €
--	-----

LES THÉS VERTS - SÉLECTION MARIAGE FRÈRES GREEN TEAS

Fuji-Yama - Nature du Japon <i>Japanese Nature</i>	5 €
Jasmin Mandarin - Fleur de jasmin <i>Jasmine flower</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 - SÉLECTION MARIAGE FRÈRES BLACK TEAS

Early Grey impérial - Bergamote <i>Bergamot</i>	5 €
Darjeeling Himalaya	
French Breakfast tea	
Marco Polo - Fleuri et fruité <i>Floral and fruity</i>	
Orange Pekoe Ceylan	
Empereur Chen-Nung - Équilibré et fumé <i>Balanced and smoky</i>	

Les boissons chaudes

HOT DRINKS

LES INFUSIONS - SÉLECTION MARIAGE FRÈRES | 25 cl 5 € HERBAL TEAS

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

Dream tea - Camomille, verveine, tilleul, réglisse
Chamomile, verbena, linden, licorice

Chamomilla - Camomille sauvage *Wild chamomile*

Mentha Piperita - Menthe poivrée *Peppermint*

LES INFUSIONS CRÉATION HERBAL TEA CREATIONS | 25 cl 5 €

Frisson d'été - Menthe verte, thym, romarin
Green mint, thyme, rosemary

Nuit douce - Mélisse citronnelle, menthe
Lemon balm, lemongrass, mint

Jeunesse infinie - Mélisse, citronnelle, gingembre
Lemon balm, lemongrass, ginger

After eight - Menthe, chocolat
Mint, chocolate

La disponibilité de ces infusions dépend de la production du potager.
The availability of these herbal teas depends on the production from the garden.



Les meilleurs
MOMENTS SONT CEUX
que l'on partage...



DOMAINE DE LA
BRETESCHE
HOTEL B SIGNATURE
BRETAGNE



PARTENAIRES OFFICIELS 2025

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.