

BIENVENUE AU DOMAINE DE LA BRETESCHE

WELCOME AT DOMAINE DE LA BRETESCHE



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

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS

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.*



DOMAINE DE LA
BRETESCHE
HOTEL B SIGNATURE
BRETAGNE

*Tout bon repas
COMMENCE PAR
une mise en bouche...*

Niché entre le golf et la Cour Carré, Le Club du Domaine de la Bretesche vous accueille tout au long de la journée. Dans une atmosphère conviviale, la brasserie vous propose une carte pour vos petites ou grandes faims.

La carte signée par notre Chef est composée d'ingrédients locaux et de fruits et légumes de notre potager.

Après une belle journée au domaine, c'est le point de rendez-vous pour savourer un apéritif.



Nestling between the golf course and the Cour Carré, Le Club du Domaine de la Bretesche welcomes you all day long. In a friendly atmosphere, the brasserie offers a menu to satisfy both small and large appetites.

Our Chef's signature menu evolves local ingredients with fruits and vegetables from the garden.

After a beautiful day at the estate, this is the ideal place to to enjoy an aperitif.

Green leisure story

Brasserie & BAR

La Brasserie Le Club House est ouverte du lundi au dimanche
de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30.

Le bar est ouvert du lundi au dimanche de 10h à 21h.

Des mets à partager vous seront servis
tout au long de la journée, de 9h à 18h ! ✨



*The restaurant is open Monday to Sunday
from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 9.30pm.
The bar is open Monday to Sunday from 10am to 9pm.*

*Some dishes will be served all day
long from 9 a.m. to 6 p.m! ✨*

Bonne dégustation

Formule
CHÂTEAU 

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

42.50 €

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

36 €

Produit frais et de saison
Hors boissons

Seasonal and fresh products
Drinks not included

Formule
GOLF 

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

34 €

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

28 €

Produit frais et de saison
Hors boissons

*Seasonal and fresh products
Drinks not included*

Entrées

STARTERS

L'entrée du jour  14 €

Dish of the day

Rillettes de poissons du moment 14 €

Accompagnées de pain focaccia maison

Fish rillettes of the moment

Served with homemade focaccia bread

Œufs mimosa et sardines de nos côtes 10 €

Accompagnés d'une mayonnaise d'aneth au piment d'espelette

Mimosa eggs and sardines from our coasts


Served with a dill and espelette pepper mayonnaise

Le croque monsieur du Club 12 €

Béchamel truffée, jambon blanc et comté

The Club's croque monsieur

Truffled bechamel sauce, white ham and comté cheese

Tartare de betteraves au fromage frais de chèvre   16 €

Huile de romarin maison, copeaux de châtaignes et noix

Beet tartar with fresh goat's cheese

Homemade rosemary oil, chestnut and walnut shavings

Salade César 16 €


Caesar salad

Pastilla Ligérienne  18 €

Ligerian Pastilla

Plats

MAIN COURSES

Le plat du jour 

23 €

Dish of the day

Wok à l'asiatique et légumes croquants du potager

22 €

Au choix avec crevettes, poulet ou végétarien

Asian-style wok with crisp garden vegetables

Choice of shrimp, chicken or vegetarian


Le burger du Club automnal

27 €

Steak du boucher 140g

The autumn Club burger

Butcher's steak 140g

Demi magret de canard de la ferme 

29 €

Accompagné de pommes de terre grenaille rôties et champignons du moment, sauce isolée

Half duck breast from the farm

Accompanied by roasted grenaille potatoes and mushrooms of the moment, isolated sauce

Plats

MAIN COURSES

Poisson de la criée 

24 €

Beurre nantais, poêlée de légumes du potager

Fish from the auction

Nantes butter, pan-fried garden vegetables

Risotto de kasha 

23 €

Accompagné d'un bouillon de légumes de notre potager

Kasha risotto

Accompanied by a vegetable broth from our garden

Pavé de merlu grillé 

26 €

Pesto de fanes de radis et graines de lin, fine purée de patates douces

Grilled hake steak

Radish greens and flaxseed pesto, smooth sweet potato purée

Desserts

DESSERTS

Le petit Nantais, fraîcheur d'amandes amères 🏰 🌿 14 €

Petit Nantais, fresh bitter almonds

Dessert au chocolat sur un air d'after eight 🏰 🌿 13 €

Chocolate dessert with an after-eight twist

La douceur saisonnière du fromager 🌿 14 €

The seasonal cheese selection

Traoumad et sa pomme au four façon grand-mère 🌿 13 €

Traoumad with baked apple à la grand-mère style

Panna cotta infusée au rooïbos et coulis de mûres 🌿 13 €

Rooibos-infused panna cotta with blackberry coulis

Le dessert du jour ✂️ 🌿 12 €

Dessert of the day

Petit
CHEVALIER

PLAT + DESSERT
MAIN COURSE + DESSERT

15 €

Enfants - 12 ans
Hors boissons

Children - 12 years
Drinks not included

Petit chevalier

LITTLE KNIGHT

Poisson de la Criée

Accompagné de poêlée de légumes

Fish from la Criée

Served with vegetables

Le traditionnel Cheeseburger

Servi avec des frites

The traditional Cheeseburger

Served with French fries

Assortiment de glaces et sorbets

Assortment of ice creams and sorbets

Tartelette maison au chocolat au lait et glace vanille

Homemade milk chocolate tartlet with vanilla ice cream

Tapas

TAPAS

La planche de Bretagne et d'ailleurs * 30 €

Charcuterie, légumes du potager en pickles

Boards from Brittany and elsewhere

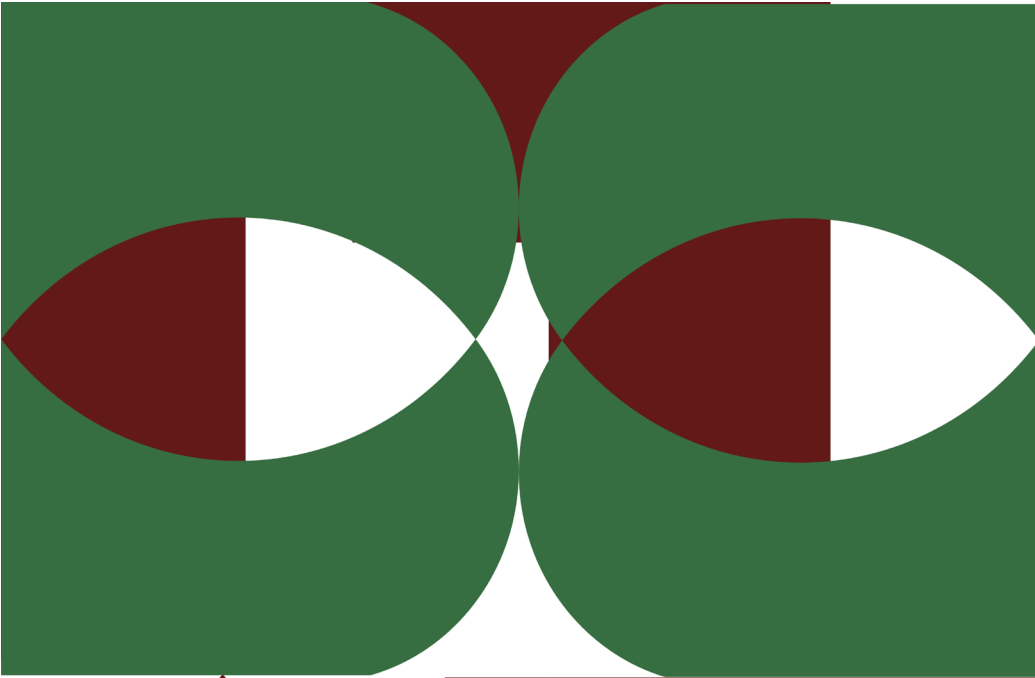
Charcuterie, pickled garden vegetables

La planche de la mer * 25 €

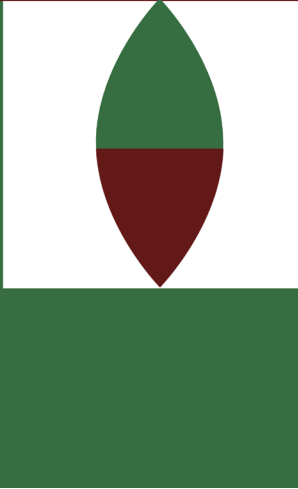
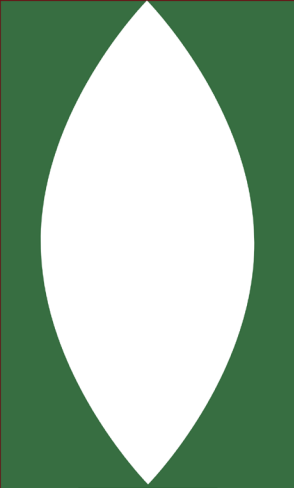
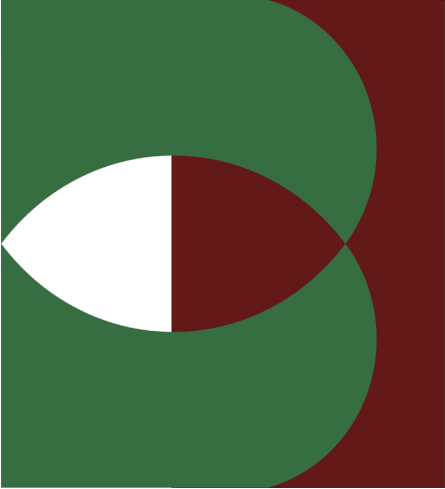
Rillettes de poissons, maquereau fumé, saumon gravlax

The sea board

Fish rillettes, smoked mackerel, gravlax salmon



Carte
DU BAR



Les grandes histoires COMMENCENT AVEC *un bon verre de vin !*

Un verre de vin est une invitation au voyage.
A la découverte de saveurs unique, d'un terroir et du savoir-faire
historique de nos vignerons passionnés.
Chaque cuvée a été soigneusement sélectionnée pour vous offrir
une symphonie de saveurs en bouche.
Toute notre équipe vous souhaite une belle dégustation.

*A glass of wine is an invitation to travel.
It offers the discovery of unique flavors, a terroir, and the historical
expertise of our passionate winemakers.
Each vintage has been carefully selected to provide you with a
symphony of flavors on the palate. Our entire team wishes you a
delightful tasting experience.*

Bonne dégustation

La sélection du sommelier

THE SOMMELIER'S SELECTION

VINS BLANCS *WHITE WINES*

	12 cl	75 cl
IGP Sauvignon Attitude 2022 «Pascal Jolivet»	10 €	40 €
AOP Muscadet Sèvre & Maine s/Lie 2022 «Le Verger», Domaine Luneau Papin	8 €	42 €
AOP Saumur Blanc la hunaudière 2023	9 €	44 €
AOP Vacqueyras 2023 «Pierre Amadieu»	10 €	52 €
AOP Pouilly-Fumé 2022 «Pascal Jolivet»	13 €	65 €
AOP Macon-Lugny «Les Charmes» 2021	12 €	70 €
Domaine Saint André "La Folie d'Inès" 2022 - Languedoc	10 €	40 €

VINS BLANCS *PRESTIGE PRESTIGE WHITE WINES*

AOP Sancerre blanc Osmoze Domaine Denizot 2022	75 €
AOP Riesling Trimbach 2020	65 €
AOP Chablis 1er Fourchaume Remoissenet 2019	95 €
AOP Muscat d'Alsace Réserve 2020 «Trimbach»	55 €

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 ROUGES *RED WINES*

12 cl 75 cl

AOP Gigondas «Romane Machotte» 2022 Amadieu	11 €	58 €
AOP Bourgueil sur le fruit , 2022 Audebert & FilsDomaine	5 €	30 €
AOP Pinot Noir d'Alsace Réserve 2021 «Trimbach»	12 €	65 €
AOP Pessac-Léognan 2021 «Château Coucheroy»	10 €	55 €
AOP Faugères Abbaye Sylva Plana "La Closeraie", 2022	9 €	48 €
AOP Médoc Château Layauge Dubosc 2018	10 €	53 €
AOP Bourgogne Seigneurie de Posanges 2019	10 €	57 €
Domaine Saint André "La Folie d'Inès" 2022 - Languedoc	10 €	45 €

VINS ROUGES *PRESTIGE PRESTIGE RED WINES*

AOP Sancerre rouge Osmoze Domaine Denizot 2022	75 €
AOP Châteauneuf du Pape "La Paillousse" Amadieu	85 €
AOP Pessac-Léognan "Château Couhins-Lurton" 2016	85 €
AOP Saint-Estèphe "Château Haut-Marbuzet" 2019	105 €
Saint Emilion Grand Cru "La rose Pourret" 2020	80 €
Bourgogne Côte d'Or 2022	93 €

La sélection du sommelier

THE SOMMELIER'S SELECTION

VINS ROSÉS *ROSÉ WINE*

12 cl 75 cl

AOP Les Baux de Provence 2021 «Château Romanin»

9 € 49 €

Cotes de Provence «Le B Création» Domaine de la Grande Bauquière

45 €

PÉTILLANTS *SPARKLING*

DOP Prosecco «Miazzì» 2022

10 € 40 €

AOP Vouvray Brut Troglodyte

10 € 45 €

CHAMPAGNES *CHAMPAGNES*

Charles Heidseick « brut réserve »

84 €

Charles Alfred Gratien brut blanc ou rosé

15 € 75 €

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.

Apéritifs et bières

APERITIFS & BEER

APÉRITIFS | 4cl

Martini, Campari, Suze, Noilly Prat, Anisés 4 cl	6 €
Pineau Charentais, Porto rouge ou blanc 7 cl	6 €
Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino 5 cl	7 €
Kir vin blanc ou Kir Breton 10 cl	6 €
Vin blanc moelleux, doux 12 cl	7 €

BIÈRE BEERS

Warsteiner, pression 25 cl	5 €
Pater Linus, bière d'Abbaye, pression 25 cl	5.80 €
Pater Linus, blanche	5.80 €
Warsteiner sans alcool, bouteille 33 cl	7 €

Spiritueux

SPIRITS

WHISKYS DU CLUB CLUB WHISKIES | 4cl

Rebel Straight Malt 100 Proof Bourbon	13 €
Akashi Meisei Japanese Blended Whisky	12 €
Loch Lomond Signature Blended scotch	10 €
Old Perth Blended scotch	12 €
Glen Scotia Double Cask single malt	15 €
Craigellachie 13 ans Speyside single malt	15 €
Mac-Talla Islay single malt (Tourbé)	15 €
Evadé Single Malt	12 €

DIGESTIFS

Amaretto, Limoncello	9 €
Get 27, Get 31, Menthe pastille, Baileys, Cointreau	9 €
Grand Marnier, Jägermeister	9 €
Poire William, Absinthe du Léman, Chartreuse	12 €
Cognac VSOP Reviseur	15 €
Bas-Armagnac Pajot 1998	14 €
Calvados Château du Breuil 15 ans	17 €
Tequila Silver Patron, Tequila Café,	13 €
Patron Reposado, Patron Añejo	12 €
Rhums Malecon 13 ans, Presidente 15 ans	14 €
Rhums Diplomatico reserva, Santa Teresa	15 €
Rhum El Pasador De Oro XO	15 €

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.

Cocktails SIGNÉS

Pour célébrer les belles journées, les petites ou grandes occasions, notre carte de cocktails est une véritable invitation à la détente au cœur de la Bretagne.

Classiques intemporels, touches d'originalité, mélanges harmonieux... notre mixologue maîtrise l'art du cocktail avec soin pour éveiller et enchanter vos papilles.



To celebrate beautiful days, small or big occasions, our cocktail menu is an invitation to relax in the heart of Brittany.

Timeless classics, original touches, harmonious blends... our mixologist masters the art of the cocktail with care to awaken and delight your taste buds.

Bonne dégustation

Cocktail DU CLUB

SIGNATURE CLUB *CLUB SIGNATURE*

Liqueur de St Germain, Prosecco, crème de mûre

L'élégance de la liqueur florale St Germain se mêle aux bulles légères et pétillantes du Prosecco. La crème de mûre ajoute une profondeur fruitée, pour une note gourmande.

St Germain liqueur, Prosecco, blackberry cream
The elegance of St Germain floral liqueur blends with the light, sparkling bubbles of Prosecco. Blackberry cream adds fruity depth, for a tasteful note.

12 €

Cocktails classiques

CLASSIC COCKTAILS

LES CLASSIQUES *THE CLASSICS*

Caïpirinha Leblon	13 €
Moscow Mule Grey Goose	13 €
Apérol Spritz	13 €
Spritz Saint Germain	13 €
Pâtron Margarita	13 €
Bombay Gin Tonic	13 €
Rhum Punch	12 €
Whisky Sour	12 €
Pornstar Martini	12 €
Amaretto Sour	12 €

COCKTAILS SANS ALCOOL *ALCOHOL-FREE COCKTAILS*

Cocktail de jus de fruits	10 €
Martini spritz, floreale ou vibrante	12 €
Le Yuzu, concentré de Yuzu et eau pétillante	12 €

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

Vittel, Perrier, San Pellegrino <i>Vittel, Perrier, San Pellegrino water</i> 1 l	7 €
Vittel, Perrier, San pellegrino <i>Vittel, Perrier, San Pellegrino water</i> 50 cl	4 €
Coca-cola, Coca-cola Zéro, Perrier 33 cl <i>Coke, Zero Coke, Perrier</i>	5 €
Fuzetea pêche, Orangina, Limonade, Schweppes tonic ou agrumes <i>Fuzetea peach or lime, Orangina, Lemonade, fruit juices, Schweppes tonic or citrus</i>	5€
Tropical 25 cl	5€
Jus de fruit tomate / abricot / ananas / orange <i>Fruit juice tomato / apricot / pineapple / orange</i>	5€
Jus de pomme BIO	6€

JUS ARTISANAL "ALAIN MILLIAT" ALAIN MILLIAT ARTISANAL JUICE

Poire William <i>William pear</i>	7 €
Orange de Sicile <i>Sicilian orange</i>	7 €
Fraise Sengana <i>Strawberry Sengana</i>	7 €
Mangue <i>Mango</i>	7 €
Pamplemousse rose <i>Pink grapefruit</i>	7 €

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



DOMAINE DE LA
BRETESCHE
HOTEL B SIGNATURE
BRETAGNE