



Brasserie LE CLUB

La Brasserie Le Club House est ouverte du lundi
au dimanche de 12h à 13h45 et de 19h à 20h45.



*The restaurant is open Monday to Sunday
from 12pm to 1.45pm and from 7pm to 8.45pm.*

Bonne dégustation

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

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS

Formule CHÂTEAU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

41 €


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

31€

Formule GOLF

24€

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER - LUNCH ONLY

Omelette du jour ou nature, salade, frites maison 

Omelet of the day or plain, green salad, homemade fries

OU / or

Pièce du boucher grillée, salade, frites maison

Cut of the day, green salad, homemade fries

ET / AND

Bière pression - 25 cl

Draft beer - 25 cl

OU / or

Eau minérale - 50 cl

Mineral water - 50 cl

OU / or

Soda 33 cl

Soda - 33 cl

Produits frais et de saison

Seasonal and fresh products




PLAT VÉGÉTARIEN *VEGETARIAN DISH*

Entrées

STARTERS

Fondue de poireaux à la moutarde sur une pâte feuilletée 14 €
Salade Mizuna, haddock fumé

Mustard leek fondue on puff pastry
Mizuna salad, smoked haddock

Œuf parfait bio  13 €
Purée de panais truffé, crosnes poêlés au beurre noisette

Œuf Parfait
Truffled parsnip purée, sautéed crosnes in brown butter

Buddha bowl du Club, vinaigrette gourmande  14 € / 21 €
(entrée ou plat)

Club Buddha Bowl with gourmet vinaigrette
(starter or main course)

Velouté de notre potager  12 €
Velouté with vegetables from our garden

3 huîtres n°3 de Cancale 14 €
Sabayon au champagne, condiments pomme et céleri

3 Cancale Oysters No. 3
Champagne sabayon, apple, celery condiments

 **PLAT VÉGÉTARIEN** *VEGETARIAN DISH*

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.

Plats

MAIN COURSES

Poisson selon le retour de la criée 24 €

Riz Venere parfumé à la citronnelle, jeunes pousses d'épinards

Fish of the day

Lemongrass-infused black rice, spinach leaves

Saint-Jacques juste saisies 28 €

Celeriac, chutney de pamplemousse à la baie de Timut

Seared scallops

Celery root and grapefruit chutney infused with Timut pepper

Gnocchis dans son coulis de cresson  22 €

Shiitakes de Bretagne et parmesan

Watercress gnocchi

Brittany shiitake mushrooms, parmesan cheese

Joue de bœuf confite 12 heures 27 €

Cannellonis gratinés au Comté, jus de bourguignon

12-Hour braised beef cheek

Comté cheese cannelloni, bourguignon sauce

Burger du Club 25 €

Confit d'oignons, pancetta croustillante, Tomme de Vendée

Club Burger

Caramelized onion confit, crispy pancetta, Tomme de Vendée

 PLAT VÉGÉTARIEN VEGETARIAN DISH

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.

Desserts


DESSERTS

La douceur saisonnière du fromager  11 €


Seasonal cheese selection

Madeleine à la clémentine, nuage de chocolat blanc, granité  12 €

Clementine Madeleine, white chocolate mousse, granita

Brownie au chocolat et éclats d'orange  12 €

Chocolate brownie with orange zest

Tiramisu et perles d'Amaretto  10 €

Tiramisu with Amaretto pearls

Pomme de Brière façon Tatin  10 €

Brière apple tart Tatin-style

 **PLAT VÉGÉTARIEN** VEGETARIAN DISH

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.

Petit CHEVALIER

18 €

Nuggets de poulet panés maison, frites ou légumes du potager

Homemade chicken nuggets with fries or seasonal vegetables

OU / or

Poisson du moment, légumes du potager

Fish of the day with seasonal vegetables

ET / AND

Boule de glace ou brownie

Scoop of ice cream or brownie

ET / AND

Soda 33 cl

Soda - 33 cl

Enfants - 12 ans

Children - 12 years

Boissons sans alcool

ALCOHOL-FREE DRINKS

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Vittel, San Pellegrino <i>Vittel, San Pellegrino</i> 1 l	8 €
Chateldon <i>Chateldon</i> 70 cl	9 €
Vittel, San Pellegrino <i>Vittel, San Pellegrino</i> 50 cl	6 €
Perrier <i>Perrier</i> 33 cl	5 €

SODAS ET BOISSONS SANS ALCOOL

SODAS AND NON-ALCOHOLIC DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro <i>Coke, Coke Zero</i> 33 cl	6 €
Fuze Tea pêche, Orangina, Limonade, Schweppes Tonic ou agrumes <i>Fuze Tea peach, Orangina, Lemonade, Schweppes Tonic or citrus</i>	6 €
Sirop de fruits <i>Fruit syrup</i> 4 cl	4 €

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Nectar de fruits : tomate / abricot / ananas / orange 20 cl <i>Fruit juice: tomato / apricot / pineapple / orange</i>	6 €
Jus de pomme BIO <i>Apple juice</i> 20 cl	6 €
Jus de fruits pressés : orange / pamplemousse 20 cl <i>Freshly squeezed juice: orange / grapefruit</i>	8 €
Jus de citron pressé 10 cl	6 €

JUS ARTISANAUX "ALAIN MILLIAT" | 20 cl

ALAIN MILLIAT ARTISANAL JUICES

Poire Williams <i>Poire Williams</i>	8 €
Orange de Sicile <i>Sicilian orange</i>	8 €
Fraise Sengana <i>Sengana strawberry</i>	8 €
Mangue <i>Mango</i>	8 €
Pamplemousse rose <i>Pink grapefruit</i>	8 €

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

APERITIFS

VERMOUTHS | 8 cl

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

APÉRITIFS | 8 cl

Porto rouge ou blanc <i>Red or white Port</i>	11 €
Pineau des Charentes	11 €
Suze	8 €

ANISÉS ANISEED SPIRITS | 4 cl

Ricard	9 €
Pastis	9 €

BIÈRES PRESSIONS DRAFT BEERS

Warsteiner 25 cl	5.50 €
Warsteiner 50 cl	10.50 €
Pater Linus bière de l'abbaye <i>Pater Linus Abbey beer</i> 25 cl	6.30 €
Pater Linus bière de l'abbaye <i>Pater Linus Abbey beer</i> 50 cl	12 €

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED BEERS | 33 cl

Pater Linus blanche <i>Pater Linus White</i>	9 €
Warsteiner sans alcool <i>Warsteiner alcohol-free</i>	9 €

CIDRES CIDERS

Kerné 25 cl	7 €
Kerné 75 cl	18 €

Spiritueux

SPIRITS

GINs | 4 cl

Gordon's	10 €
Bombay Sapphire, Tanqueray, Hendrick's	13 €
Mixers <i>Mixers</i>	2 €

VODKAS | 4 cl

Eristoff	10 €
Grey Goose	13 €

TEQUILAS | 4 cl

Camino real	10 €
Patron Silver	22 €
Patron café	13 €

WHISKIES BLENDED | 4 cl

J&B, Loch Lomond Signature Blended	10 €
Old Perth Blended	14 €
Akashi Meisei Japanese Blended	16 €

WHISKIES SINGLE MALT | 4 cl

Glen Scotia Double Cask	15 €
Craigellachie 13 ans Speyside	19 €
Mac-Tally Islay	20 €
Evadé	14 €

TENNESSEE WHISKEY | 4 cl

Jack Daniel's « Old n°7 »	10 €
---------------------------	------

BOURBON | 4 cl

Rebel Straight Malt 100 Proof	15 €
-------------------------------	------

Spiritueux

SPIRITS

RHUMS *RUMS* | 4 cl

Trois Rivières Ambré	10 €
Malecon Rare 13 ans	20 €
Presidente 15 ans, Diplomatico Reserva	15 €
Santa Teresa	15 €
Bacardi Carta Oro 4 ans	10 €
Bacardi Grande Réserve 10 ans	18 €

LIQUEURS | 4 cl

Amaretto Disaronno, Limoncello, Cointreau, Pimm's	10 €
Grand Marnier Cordon Rouge, Baileys, Cachaça Aguacana	10 €
Get 27, Get 31, Menthe Pastille, Jägermeister	10 €
Chartreuse, Bénédictine, Absinthe du Léman	15 €

LES EAUX DE VIE BLANCHES | 4 cl

Poire Saint Florian	10 €
Framboise	10 €

LES EAUX DE VIE BRUNES | 4 cl

Cognac VSOP Reviseur	10 €
Cognac VSOP Gautier	15 €
Armagnac Dartigalongue Bonbonne Un-oaked	15 €

Cocktails

COCKTAILS

CLASSIQUES CLASSICS

Mojito - Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante <i>White rum, sugar cane, lime, mint, sparkling water</i>	18 €
Apérol Spritz - Apérol, Prosecco, eau pétillante <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>	18 €
Spritz St-Germain - Liqueur St-Germain, Prosecco, eau pétillante <i>St-Germain liqueur, Prosecco, sparkling water</i>	18 €
Limoncello Spritz - Limoncello, Prosecco, jus de citron <i>Limoncello, Prosecco, lemon juice</i>	18 €
Manzana Spritz - Manzana, Prosecco, jus de pomme <i>Manzana, Prosecco, apple juice</i>	18 €
Margarita - Tequila, triple sec, jus de citron <i>Tequila, triple sec, lime juice</i>	18 €
Caipirinha - Cachaça, citron vert, sucre de canne <i>Cachaça, lime, sugar cane</i>	18 €
Piña Colada - Rhum, Malibu, jus d'ananas, lait de coco <i>Rum, Malibu, pineapple juice, coconut milk</i>	18 €
Elderflower Collins - Gin, liqueur St-Germain, jus de citron <i>Gin, St-Germain liquor, lemon juice</i>	18 €

COCKTAILS CHAMPAGNE CHAMPAGNE COCKTAILS

Kir Royal - Champagne, crème de cassis <i>Champagne, crème de cassis</i>	21 €
Kir Impérial - Champagne, liqueur de framboise <i>Champagne, raspberry liquor</i>	21 €
Mimosa Royal - Champagne, Cointreau, jus d'orange <i>Champagne, Cointreau, orange juice</i>	21 €
French 75 - Champagne, Gin, jus de citron, sucre de canne <i>Champagne, Gin, lemon juice, sugar cane</i>	21 €

Cocktails

COCKTAILS

SANS ALCOOL *NON-ALCOHOLIC*

Cocktail de jus de fruits <i>Fruit juice cocktail</i>	12 €
Le Yuzu - Concentré de Yuzu, eau pétillante <i>Yuzu concentrate, sparkling water</i>	12 €
Le Yuzu punch - Concentré de Yuzu, jus d'ananas, jus de citron vert <i>Yuzu concentrate, pineapple juice, lime juice</i>	12 €
Spritz Floreale - Martini Floreale, eau pétillante, jus de citron <i>Martini Floreale, sparkling water, lemon juice</i>	12 €
Spritz Vibrante - Martini Vibrante, eau pétillante, jus de citron <i>Martini Vibrante, sparkling water, lemon juice</i>	12 €
Pamplemousse de la Breteche Jus de pamplemousse et citron vert, limonade <i>Grapefruit and lime juice, lemonade</i>	12 €

Boissons chaudes

HOT DRINKS

CAFÉS ET CHOCOLAT *COFFEES AND CHOCOLATE*

Espresso, café allongé <i>Espresso, Americano</i>	3 €
Café noisette <i>Espresso macchiato</i>	3.10 €
Café crème, Cappuccino	3.30 €
Double Espresso	6 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5 €

Boissons chaudes

HOT DRINKS

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>	5 €
Sakura Sakura - Fleur de cerisier <i>Cherry blossom</i>	5 €
Thé sur le Nil - Citronnelle, agrumes, épices douces <i>Lemongrass, citrus, sweet spices</i>	5 €

LES THÉS NOIRS MARIAGE FRÈRES BLACK TEA

Earl Grey Impérial - Bergamote <i>Bergamot</i>	5 €
Darjeeling Himalaya	5 €
French Breakfast Tea	5 €
Marco Polo - fleuri et fruité <i>Floral and fruity</i>	5 €
Ceylan - Orange Pekoe	5 €
Empereur Chen-Nung - Équilibré et fumé <i>Balanced and smoky</i>	5 €

LES INFUSIONS MARIAGE FRÈRES HERBAL TEA

Rouge Bourbon - Rooibos, rouge vanillé <i>Rooibos, vanilla</i>	5 €
Dream Tea - Camomille, verveine, tilleul, réglisse <i>Chamomile, verbena, lime blossom, licorice</i>	5 €
Mentha Piperita - Menthe poivrée <i>Peppermint</i>	5 €

LES INFUSIONS CHIC DES PLANTES HERBAL TEA

Saut du lit - Cacao, sureau, cannelle <i>Cocoa, elderflower, cinnamon</i>	5 €
Chic Chaï - Gingembre, cardamome, citronnelle, girofle <i>Ginger, cardamom, lemongrass, clove</i>	5 €
L'élancée - Camomille, gingembre, tilleul, bergamote <i>Chamomile, ginger, lime blossom, bergamot</i>	5 €
Belle plante - Rose de Damas, framboise, ortie, tilleul <i>Damask rose, raspberry, nettle, lime blossom</i>	5 €
Fantasma - Gingembre, passiflore, cardamome, baie rose <i>Ginger, passionflower, cardamom, pink peppercorn</i>	5 €

La sélection du sommelier

THE SOMMELIER'S SELECTION

VINS BLANCS <i>WHITE WINES</i>	12 cl	75 cl
AOP Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie 2022 « Le Verger », Domaine Luneau Papin		52 €
AOP Saumur Blanc 2023 « La Hunaudière »	9 €	44 €
AOP Pouilly-Fumé 2022, Domaine Pascal Jolivet	14 €	75 €
AOP Sancerre 2022 « Osmoze », Domaine Denizot		75 €
AOP Bourgogne Côte d'Or 2022		77 €
AOP Chablis 1er Cru Fourchaume 2019 « Remoissenet »		120 €
AOP Mâcon-Lugny 2021 « Les Charmes »	13 €	70 €
AOP Riesling 2020 Trimbach		65 €
AOP Muscat d'Alsace 2020 « Réserve Trimbach »		60 €
AOP Vacqueyras 2023 « Pierre Amadiou »	13 €	70 €
IGP Languedoc 2022 « La Folie d'Inès », Domaine Saint André		62 €
VINS ROUGES <i>RED WINES</i>	12 cl	75 cl
AOP Sancerre 2022 « Osmoze », Domaine Denizot	14 €	75 €
AOP Menetou-Salon 2022 « Gilbert »		78 €
AOP Pinot Noir d'Alsace 2021 « Réserve Trimbach »	12 €	65 €
AOP Crozes-Hermitage 2022 « Cave de Tain »	12 €	65 €
IGP Languedoc 2022 « La Folie d'Inès », Domaine Saint André		62 €
AOP Saint-Emilion Grand Cru 2020 « La Rose Pourret »		80 €
AOP Pessac-Léognan 2016 « Château Couhins-Lurton »		110 €
AOP Saint-Estèphe 2019 « Château Haut-Marbuzet »		125 €

La sélection du sommelier

THE SOMMELIER'S SELECTION

VINS ROSÉS *ROSÉ WINES*

AOP Les Baux de Provence 2021 « Château Romanin »	12 cl	75 cl
	9 €	49 €
AOP Côtes de Provence « Le B Création », Domaine de la Bauquière		45 €

PÉTILLANTS *SPARKLING WINES*

DOC Prosecco 2022 « Miazzi »	12 cl	75 cl
	9 €	45 €
AOP Vouvray Brut Troglodyte	11 €	55 €

CHAMPAGNES

AOP Charles Heidsieck « Brut Réserve »	12 cl	75 cl
	21 €	125 €
AOP Charles Alfred Gratien Brut Blanc		125 €
AOP Charles Alfred Gratien Brut Rosé	21 €	125 €

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



DOMAINE DE LA
BRETESCHE
HOTEL B SIGNATURE
BRETAGNE

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.

