

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

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 <i>Cut of the day, green salad, homemade fries</i>	22 €
Les pâtes du moment <i>Pasta of the day</i>	20 €
Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon plate</i>	21 €
Le Croque de la Bretesche <i>The Bretesche Croque</i>	24 €
Omelette, garniture au choix, salade, frites maison <i>Omelette, choice of filling, served with salad and homemade fries</i>	16 €
Planche mixte charcuterie et fromage (pour 1 ou 2) <i>Mixed platter of cured meats and cheeses (for one or two)</i>	20 / 38 €

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

Suggestion du jour selon le marché 12 €
Today's market-inspired special

Velouté retour du potager  12 €
Garden vegetable velouté

Déclinaison de carottes du printemps, crème fraîche, orange et cardamome  12 €
Spring carrot variations, crème fraîche, orange, and cardamom

Tataki de saumon, légumes crus 12 €
Salmon tataki, raw garden vegetables

Poireaux confits, haddock et moutarde fermentée 14 €
Confit leeks, haddock and fermented mustard

Tartare de boeuf à l'Italienne (entrée ou plat) 14 / 27 €
Italian style beef tartare (starter or main)

 **PLAT VÉGÉTARIEN** VEGETARIAN DISH

Plats

MAIN COURSES


La suggestion du jour	25 €
<i>Today's special</i>	
La pêche du jour, sauce grenobloise, écrasé de pommes de terre aux arômes du potager	25 €
<i>Catch of the day, sauce grenobloise, mashed potatoes with garden herbs</i>	
Pressé de Paleron sauce bordelaise, légumes confits	25 €
<i>Pressed beef chuck with Bordelaise sauce and confit vegetables</i>	
Burger Angus, bacon et tomme fermière, frites maison et salade verte	25 €
<i>Angus burger with bacon and farmhouse tomme cheese, home made fries and green salad</i>	
Curry de Gambas, riz vénéré	27 €
<i>Prawn curry with black Venere rice</i>	
Gnocchis à la sauge, ail noir et petits légumes 	24 €
<i>Sage gnocchis with black garlic and seasonal baby vegetables</i>	
Côte de bœuf au poids (100g)	11 €
<i>Prime rib, priced by weight (per 100g)</i>	

 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 €
<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>	
Flan Parisien et crème glacée 	10 €
<i>Parisian flan and 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 <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 €
------------------------------------	------

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 €
Bellevoys (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 €
Pyrat XO reserve, Bacardi Grande Réserve 10 ans	15 €
El Dorado 12 ans, Diplomatico Reserva, Bacardi Grande Réserve 10 ans	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 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 : Bacardi 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

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

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, 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 ROUGES <i>RED WINES</i>	12 cl	75 cl
AOP Crozes-Hermitage 2023 « Cave de Tain »	12 €	65 €
AOP Bourgogne Pinot Noir 2024 « Vignerons de Mancey »	9 €	54 €
AOP 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 €
Côte de Nuits Villages 2022 Domaine René Bouvier		135 €
AOP Pauillac 2018 « Mon Expérience »		160 €
AOP Morgon 2022 « Le Dôme » Ludovic Pierrot		95 €
<hr/>		
VINS BLANCS <i>WHITE WINES</i>	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 €
Saint-Veran 2022 « La Bonnode » La Soufrandière BIO		138 €
Muscadet 2022 « GABBRO clos des Bouquinardières »		120 €
Jérôme Bretaudeau		
VDF « La justice » Jérôme Bretaudeau		110 €
AOP Pouilly-Vinzelles Climat « Les Quarts » La Soufrandière		190 €

VINS ROSÉS <i>ROSÉ WINES</i>	12 cl	75 cl
AOP Côtes de Provence « Le B Création », Domaine de la Bauquière 2024 « Le B Création »	8 €	45 €
AOP Côtes de Provence 2024 Minuty « M »		75 €
AOC Cabernet d'Anjou 2022		40 €
Château Haut Branda Bordeaux 2022		38 €
BB Domaine des Terres Blanches Vin du Thouarsais 2023		40 €
PÉTILLANTS <i>SPARKLING WINES</i>	12 cl	75 cl
Prosecco « Riccadonna » Cuvée Signature	9 €	45 €
Crémant de Loire « Chapin & Landais »	11 €	55 €
Chenin « Ancestral » Domaine des Terres Blanches Vin du Thouarsais		70 €
CHAMPAGNES	12 cl	75 cl
AOP Charles Heidsieck « Brut Réserve »	21 €	125 €
AOP Charles Heidsieck « Brut Rosé »	26 €	190 €
AOP Charles Heidsieck « Brut 2006 »		230 €
AOP Charles Heidsieck « Blanc des Blancs »		190 €
Veuve Cliquot Ponsardin « La Grande Dame 1998		290 €

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
