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
FROM 12 PM TO 2 PM

ENTRÉES *STARTERS*

Le velouté de potimarron du Domaine
Domaine pumpkin velouté

Pâté en croûte, condiments et pickles
Pâté en croûte, condiments and pickles

PLATS AU CHOIX *CHOICE OF MAIN COURSES*

Retour du pêcheur, beurre blanc au Muscadet
Catch of the day, Muscadet beurre blanc

Paleron de bœuf confit 12 h, légumes du potager
12-hour slow-cooked beef chuck, garden vegetables

Casarecce, vieux parmesan & légumes du potager
Casarecce, aged Parmesan & garden vegetables

DESSERTS *DESSERTS*

Crème brûlée à la vanille
Vanilla crème brûlée

La tarte du Domaine
Domaine tart

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

35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

45 €

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

Entrées

STARTERS

Œuf parfait des sous-bois 14 €

Perfect egg with woodland mushrooms

Le velouté de potimarron du Domaine 13 €

Domaine pumpkin velouté

Pâté en croûte, condiments maison 14 €

Pâté en croûte, homemade condiment

Poireau rôti, espadon fumé & raifort 17 €

Roasted leek, smoked swordfish & horseradish

Betterave, pomme & chèvre frais 15 €

Beetroot, apple & fresh goat's cheese

PLAT VÉGÉTARIEN *VEGETARIAN DISH*

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

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

PLAT VÉGÉTARIEN *VEGETARIAN DISH*

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

Plats

MAIN COURSES

Retour du pêcheur, beurre blanc au Muscadet 26 €

Catch of the day, Muscadet beurre blanc

Canard du Luguen, céleri-rave & champignons 31 €

Luguen duck, celeriac & mushrooms

Le Burger Angus du Domaine 27 €

Domaine Angus Burger

Entrecôte, jus corsé & frites 35 €

Rib steak, rich jus & French fries

Paleron de bœuf confit 12 h, légumes du potager 26 €

12-hour slow-cooked beef chuck, garden vegetables

Casarecce, vieux parmesan & légumes du potager 19 €

Casarecce, aged Parmesan & garden vegetables

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

Tiramisu marron, café & chocolat 14 €

Chestnut, coffee & chocolate tiramisu

Crème brûlée à la vanille 12 €

Vanilla crème brûlée

Entremets noisette & chocolat 13 €

Hazelnut & chocolate entremet

La tarte du Domaine 10 €

Domaine tart

Assiette de fromages 11 €

Cheese platter

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 | 50 cl | 1 l	6 €/8 €
Châteldon | 75 cl	9 €
Perrier | 33 cl	5 €

SODAS *SODAS*

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro | 33 cl *Coke, Coke Zero*	6 €
Fuze Tea pêche, Orangina, Limonade *Fuze Tea peach, Orangina, Lemonade*	6 €
Schweppes Tonic ou agrumes | 20 cl *Schweppes Tonic or citrus*	6 €
Diabolo | 20 cl *Lemonade with syrup*	4 €
Sirop : grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, violette | 20 cl *Syrup : grenadine, strawberry, mint, lemon, peach, orgeat, violet*	2 €

JUS DE FRUITS *FRUIT JUICES*

	20 cl
Nectar de fruits : tomate, abricot, ananas, orange *Fruit juice: tomato, apricot, pineapple, orange*	6 €
Jus de pomme BIO *Apple juice*	6 €
Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse *Freshly squeezed juice: orange, grapefruit*	9 €
Jus de citron pressé | 10 cl *Freshly squeezed lemon juice*	6 €

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

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 €
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 *CIDERS*

	25 cl	75 cl
Kerné brut	7 €	18 €

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

Spiritueux

SPIRITS

GINS | 4 cl

London dry Gordon's	10 €
Bombay Sapphire, Tanqueray, Hendrick's, Oriant 1672	13 €
Mixers	2 €

VODKAS | 4 cl

Eristoff	10 €
Grey Goose	13 €
Mixers	2 €

TEQUILAS | 4 cl

Olmeca 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 €
Bellevoye (France)	13 €

WHISKEY DU JAPON | 4 cl

Akasi Meisei Japanese Blended	16 €

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

Spiritueux

SPIRITS

BOURBON | 4 cl

Jack Daniel's « Old Nº 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 €

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

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, Angustura 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

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

Gin Spritz : Gin, Prosecco, jus de pamplemousse, eau pétillante 16 €
Gin, Prosecco, grapefruit juice, sparkling water

Limoncello Spritz - Limoncello, Prosecco, jus de citron 18 €
Limoncello, Prosecco, lemon juice

Campari Spritz - Campari, Prosecco, eau pétillante 18 €
Manzana, Prosecco, sparkling water

Spritz St-Germain - Liqueur St-Germain, Prosecco, eau pétillante 20 €
St-Germain liqueur, Prosecco, sparkling water

COCKTAILS CHAMPAGNE *CHAMPAGNE COCKTAILS* 21 €

Kir Royal - Champagne, crème de cassis
Champagne, blackcurrant liqueur

Kir Impérial - Champagne, liqueur de framboise
Champagne, raspberry liquor

Mimosa Royal - Champagne, Cointreau, jus d'orange
Champagne, Cointreau, orange juice

French 75 - Champagne, Gin, jus de citron, sucre de canne
Champagne, Gin, lemon juice, sugar cane

SANS ALCOOL *NON-ALCOHOLIC* 10 €

Cocktail de jus de fruits
Fruit juice cocktail

Spritz Floréale - Martini Floréale, eau pétillante, jus de citron
Martini Floréale, sparkling water, lemon juice

Spritz Vibrante - Martini Vibrante, eau pétillante, jus de citron
Martini Vibrante, sparkling water, lemon juice

Pamplemousse de la Bresteche : pamplemousse, citron vert, limonade
Grapefruit and lime juice, lemonade

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

Boissons chaudes

HOT DRINKS

CAFÉS *COFFEES*

Espresso, café allongé *Espresso, Americano*	3 €
Café noisette *Espresso macchiato*	3.10 €
Café crème, Cappuccino	4 €
Double Espresso	5 €

CHOCOLAT *CHOCOLATE*

Chocolat au lait chaud *Hot milk chocolate*	5 €

LES THÉS VERTS MARIAGE FRÈRES *GREEN TEA* 5 €

Fuji-Yama - Nature du Japon *Nature of Japan*

Jasmin Mandarin - Fleurs de jasmin *Jasmine flowers*

Sakura Sakura - Fleur de cerisier *Cherry blossom*

Thé sur le Nil - Citronnelle, agrumes, épices douces
Lemongrass, citrus, sweet spices

LES THÉS NOIRS MARIAGE FRÈRES *BLACK TEA* 5 €

Earl Grey Impérial - Bergamote *Bergamot*

Darjeeling Himalaya

French Breakfast Tea

Marco Polo - fleuri et fruité *Floral and fruity*

Ceylan - Orange Pekoe

Empereur Chen-Nung - Équilibré et fumé *Balanced and smoky*

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

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

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

La sélection du sommelier

THE SOMMELIER'S SELECTION

VINS BLANCS *WHITE WINES*	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 *RED WINES*	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 €
Baux de Provence 2020 « La Chapelle » Château Romanin		80 €
Vin de France « Alluvions » José Chardelier		48 €
Côte Rotie 2021 Famille Tardieu		145 €
AOP Châteauneuf-du-Pape 2021 « Habemus Papam » Domaine Santa Duc		78 €
AOP Castillon Côtes de Bordeaux 2020 « Les Prairies » Château de Pitray		62 €
AOP Pomerol 2019 « Fleur de Clinet » Château Clinet		160 €
AOP Bordeaux 2020 « L'Impertinent » Vignoble Perez		40 €

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		75 €
Cabernet d'Anjou 2022 «Doux» Domaine de Montgilet		39 €

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

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 Millenaires 2007		350 €
Bollinger Rosé		200 €

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

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.

RELAIS & CHATEAUX

REDBREAST SINGLE POT STILL Irish Whiskey

MONKEY 47

TAYLOR'S

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO

DUVAL-LEROY

CHAMPAGNE TAITTINGER

CHAMPAGNE POMMERY

CHAMPAGNE BILLECART SALMON

CÓDIGO 1530

PARTENAIRES OFFICIELS 2026