

Les Entrées



Salade César

Suprême de volaille 15,00 €/20,00 € en plat principal
Salade Romaine, anchois, croûtons et sauce César

Terrine de cochon

17,00 €

Pickles de légumes, compoté de saison

Velouté Dubarry, œuf parfait

17,00 €

Croutons, comté et ciboulette

Entrée du jour

10,00 €

Les Classiques du Club-House

Le Bretesche Burger Club,

22,00 €

Oignons du jardin confit, tomates, cheddar, bacon, frites et salade

Le Cabillaud,

26,00 €

Fenouil, sauce hollandaise aux agrumes

Roulé de poitrine de veau confite

25,00 €

Jus à l'estragon, légumes rôtis

Tagliatelles sauce citron

24,00 €

Saumon fumé maison

Risotto

25,00 €

Chorizo ibérique

Plat du jour

17,00 €

Toutes nos viandes sont d'origine française et européenne.

La Remise des prix

Sablé Breton à l'Ananas rôti

11,00 €

Le moelleux au chocolat,

11,00 €

crème anglaise et chantilly

La crème brûlée pralinée

11,00 €

La trilogie des fromages

13,00 €

Sélection de Fabien GERGAUD, fromager à Missillac

Le café ou le thé gourmand

11,00 €

Dessert du jour

10,00 €

Le menu du jour à l'Ardoise

Entrée, Plat et Dessert

29,50 €

Entrée/Plat OU Plat/Dessert

23,00 €

Entrée du jour

11,00 €

Plat du jour

17,00 €

Dessert du jour

10,00 €

Notre plat végétarien du moment

Plat réalisé à base de produits de saison

20,00 €

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

Entrée-Plat OU Plat-Dessert

13,00 €

Nos apéritifs :

Les Whiskies du Club (4 cl) :

Jack Daniel's Bourbon	10,00 €
Akashi Meisei	12,00 €
Aberlour 10 ans Highland single malt	11,00 €
Glen Scotia Double Cask single malt	15,00 €
Craigellachie 13 ans Speyside single malt	15,00 €
Aultmore 12 ans Speyside single malt	15,00 €
Paul John India single malt	13,00 €
The Pogues Triple Distilled Irish Wiskey	14,00 €

Les Classiques :

Martini, Campari, Suze, Noilly Prat, Anisés (4 cl)	6,00 €
Pineau Charentais, Porto rouge ou blanc (7 cl)	6,00 €
Martini riserva Speciale ambrato/ rubino (5 cl)	7,00 €
Cocktail « Le Club » (12 cl)	12,00 €
<i>Liqueur St Germain / Crémant brut / Crème de mûre</i>	
Kir vin blanc ou Kir Breton (10 cl)	6,00 €
Vin blanc moelleux, doux (12 cl)	7,00 €

Les sans alcools :

Coca Cola, Coca 0, Perrier, 33 Cl	
Fuzz tea, Orangina, Limonade, jus de fruits 25 cl	4,00 €

Après votre repas, nos digestifs :

Liqueurs (4cl)	
Mandarine, Amaretto, Limoncello	9,00 €
Get 27, Get 31, Menthe pastille, Baileys	9,00 €
Cointreau, Grand Marnier, Jägermeister	9,00 €
Poire William, Abisnthe du Léman	12,00 €
Cognac VSOP Reviseur	15,00 €
Bas-Armagnac Pajot 1992	14,00 €
Calvados Château du Breuil 12 ans	14,00 €
Tequila Silver Patron, Tequila Café	12,00 €
Rhums Malecon 13 ans, Presidente 15 ans	14,00 €
Rhums Diplomatico reserva, Santa Teresa	15,00 €

Notre sélection de cocktails


Irish Coffee, Italian Coffee, French Coffee	13,00 €
Tequila Patron café (<i>Tequila, liqueur de café, café</i>)	13,00 €
Alexander's Sister (<i>Gin, Get 27, crème</i>)	13,00 €
The Godfather (<i>Scotch whisky, Amaretto</i>)	12,00 €
The Black Russian (<i>Vodka, Liqueur de café</i>)	12,00 €
Amaretto Sour (<i>Amaretto, jus citron, sucre de canne</i>)	12,00 €

Les Bières du Club

Duchesse Anne (Bouteille 33 cl)	5,50 €
Blanche Hermine (Bouteille 33 cl)	5,50 €
Warsteiner (Pression 25 cl)	4,20 €
Pater Linus – Bière d'Abbaye (Pression 25 cl)	5,00 €
Konig Ludwig – Bière Blanche (Pression 25 cl)	5,50 €

La sélection du sommelier



« Vins Blancs »	12 cl	75 cl
IGP Sauvignon Attitude 2020 « Pascal Jolivet »	5 €	30 €
AOP Muscadet Sèvre & Maine s/Lie 2020 « le verger » Pierre Luneau Papin	6 €	35 €
AOP Vacqueyras 2020 « La Grangeliere » - Pierre Amadiou	8 €	45 €
AOP Pouilly-Fumé 2020 « Pascal Jolivet »	11 €	54 €
AOP Bordeaux Sauvignon 2020  « Galgo Loco »	6 €	31 €
AOC Savigny les Beaune 2018 Domaine Catherine et Claude Maréchal		85 €
« Vins Rouges »		
AOP Saint-Chinian 2018 « Château Cazal Viel vv »	8 €	42 €
AOP Crozes-Hermitage 2019 «Domaine Ogier	9 €	50 €
AOP Cairanne 2019 « Les Hautes rives » Pierre Amadiou	7 €	42 €
AOP Bourgueil 2015 « Domaine du Grand Clos » Maison Audebert et Fils	7 €	37 €
AOP Chinon 2015 « V » Pierre et Bertrand Couly »	7 €	40 €
AOP Bordeaux 2019  Galgo loco, merlot, cabernet sauvignon	6 €	33 €
AOP Pessac-Léognan 2018 « Château Coucheroy »	8 €	48 €
AOP Château Couhins Lurton 2015		75 €
AOC Savigny les Beaune 2017		78 €
AOP Châteauneuf du Pape 2019 « Clos de l'oratoire des Papes »		85 €
« Vins Rosés »		
IGP Côtes de Gascogne 2019 « Le rosé » Domaine de Pajot	5 €	27 €
AOP Les Baux de Provence 2019 « Château Romanin »	9 €	49 €
« Champagnes »		
Charles Le Bel Inspiration 1818	13 €	60 €
Charles Heidsieck Brut Réserve	16 €	84 €
Charles Heidsieck Brut Rosé	20 €	113 €
« Eaux minérales »		
Vittel 1L, Perrier 1L, San Pellegrino 1L		5,00 €
Vittel 50cl, Perrier 50cl, San Pellegrino 50cl		4,00 €
Vittel 25 cl		3,60 €

« Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition auprès de notre responsable de salle ainsi qu'à l'accueil de l'hôtel ».

Prix Taxes et service compris