

DOMAINE DE LA BRETESCHE

Le Club House

44780 MISSILLAC, France

+33 (0)2 51 76 86 96

LES PARTENAIRES



MAISON FONDÉE EN 1724
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Hennessy

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
ESTABLISHED 1840

Dom Pérignon
CHAMPAGNE


MONKEY 47
SCHNAPPS 40% VOL

ABSOLUT ELYX


CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY

CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE




TAYLOR'S

CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS VIGNON

ORLANE
PARIS

J.B.
BLANCPAIN
HORLOGERIE DE HAUTE PRÉCISION


PONANT

PARTENAIRES OFFICIELS 2023

Nos apéritifs

Les Whiskies du Club - 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€
Paul John Indisa single malt	13€
Evadé Single Malt	12€

Nos Classiques

Martini, Campari, Suze, Noilly Prat, Anisés (4CL)	6€
Pineau Charentais, Porto rouge ou blanc (7CL)	6€
Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino (5CL)	7€
Cocktail "Le Club"	12€
<i>Liqueur St-Germain, crémant Brut, crème de mûre</i>	
Kir vin blanc ou Kir Breton (10CL)	6€
Vin blanc moelleux, doux (12CL)	7€

Nos digestifs

Mandarine, 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 1992	14€
Calvados Château du Breuil 12 ans	14€
Tequila Silver Patron, Tequila Café	12€
Rhums Malecon 13 ans, Presidente 15 ans	14€
Rhums Diplomatico reserva, Santa Teresa	15€

Les bières du Club

Warsteiner (Pression 25CL)	4.70€
Pater Linus - Bière d'Abbaye (Pression 25CL)	5.50€
Konig Ludwig - Bière Blanche (Pression 25CL)	6.50€
Brasserie NAO (Ambrée, Blanche 33CL)	6€
Bière de Missillac (Blonde)	6.50€
Warsteiner sans Alcool (Bouteille 33CL)	6€

Nos Cocktails

Irish Coffee, Italian Coffee, French Coffee	13€
Spritz	12€
<i>Apérol, Prosecco Astoria, Soda</i>	
Tequila Patron Café	13€
<i>Tequila, liqueur de Café, Café</i>	
Alexander's Sister	13€
<i>Gin, Get 27, Crème</i>	
Rhum Punch	12€
<i>Rhum, Orange, Liqueur de Coco</i>	
Whisky Sour	12€
<i>Whisky Dewars, Sucre, Jus de Citron</i>	
Pornstar Martini	12€
<i>Vodka, Passion, Vanille, Lime</i>	
Amaretto Sour	12€
<i>Amaretto, Jus Citron, Sucre de Canne</i>	

Les sans alcools

Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier (33CL)	5€
Fuzetea Pêche ou Citron Vert, Orangina, Limonade, Jus de Fruits, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Tropical (25CL)	5€
Vittel, Perrier, San Pellegrino (1L)	7€
Vittel, Perrier, San Pellegrino (50CL)	4€

Plats à partager

HORS BOISSONS

- La planche de charcuterie, de Bretagne et d'ailleurs, légumes du potager en pickles **20€**

- Les tapas entre Loire et Vilaine (petite friture, notre galette saucisse, pâté de campagne, asperges croque au sel, saumon fumé maison) **30€**

La côte de veau, façon milanaise, pommes grenailles **50€**

Les huîtres de Bretagne, selon arrivage 6 pièces **18€**
12 pièces **28€**

- Plats disponibles toute la journée

Le Club House

FORMULE

Entrée
Plat
Dessert

42.50€ Entrée, Plat, Dessert

36€ Plat, Dessert

Hors Boissons

FORMULE *

Entrée
Plat
Dessert

34€ Entrée, Plat, Dessert

28€ Plat, Dessert

Hors Boissons

* Menu disponible uniquement le midi

PETIT CHEVALIER

Enfants - 12 ans

15€

Suprême de poulet de l'Argoat accompagné
de tagliatelle fraîches et légumes

OU

La pêche du jour accompagnée de tagliatelle
fraîches et légumes

—
Assortiment de glaces et sorbets

OU

Le moelleux au chocolat glace Vanille











Domaine de la
Bretèche











**RELAIS &
CHATEAUX**







Les Entrées

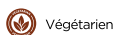
-  Le tartare de bœuf coupé au couteau, jaune d'œuf mariné, pommes gaufrettes **16€/25€**
-  Le tataki de thon, salade de légumes au soja **18€**
-  La salade César traditionnelle, poulet croustillant **16€/25€**
-  L'œuf mimosa, céleri rémoulade  **10€**
-  La tomate ancienne, burrata, pesto  **14€**
-  L'entrée du jour **14€**

Les Plats

-  La pièce du boucher grillée, pommes de terre grenailles **26€**
-  Le lieu jaune grillé, déclinaison d'aubergines, fumet de poisson au sésame **26€**
-  Le burger Club, steak haché charolais, confit d'oignons de Roscoff, timanoix, frites **27€**
-  Le poulet fermier d'Argoat, en ballotine farcie aux champignons, purée d'oignons caramélisés, pommes de terre grenaille, jus de volaille **24€**
-  La pêche du jour, courgette sous toutes ses formes, sauce vierge aux pignons **24€**
-  Les tagliatelles, sauce au choix : pesto, champignons, arrabiata  **22€**
-  Le plat du jour **23€**

Les Desserts

-  La soupe de fruits rouges, sorbet citron **13€**
-  Le moelleux au chocolat, 64% de cacao, glace à la vanille Bourbon **13€**
-  L'assortiment de fromages, sélection de Fabien Gergaud, fromager à Missillac **14€**
-  Le crumble aux fruits du moment, noisettes et pépites de chocolat **13€**
-  L'île flottante, crème anglaise vanillée, caramel au beurre salé **13€**
-  Le dessert du jour **12€**



LA SÉLECTION DU SOMMELIER

Vins Blancs

	12CL	75CL
IGP Sauvignon Attitude 2021 "Pascal Jolivet"	8€	42€
AOP Muscadet Sèvre & Maine s/Lie 2022 "Le Verger" Domaine Luneau Papin	8€	45€
AOP Saumur Blanc la hunaudière 2022	9€	44€
AOP Vacqueyras 2022 "Pierre Amadiou"	10€	52€
AOP Pouilly-Fumé 2021 "Pascal Jolivet"	13€	65€
AOP Muscat d'Alsace Réserve 2020 "Trimbach"		55€
AOP Macon-Lugny "Les Charmes" 2020	12€	70€
DOP Prosecco "Miazzi" 2021	10€	40€

Vins Rouges

AOP Gigondas "Romane Machotte" 2020 Amadiou	11€	58€
AOP Bourgogne Pinot Noir 2018 "Domaine Jean-Pierre Bony"		62€
AOP Bourgueil 2015 "Domaine du Grand Clos" Maison Audebert & Fils	8€	42€
AOP Chinon 2017 "V" Pierre et Bertrand Couly	8€	44€
AOP Pinot Noir d'Alsace Réserve 2020 "Trimbach"	12€	65€
AOP Pessac-Léognan 2020 "Château Coucheroy"	10€	55€
AOP Pessac-Léognan 2016 "Château Couhins-Lurton"		85€
AOP Médoc 2015 "Château Layauga-Duboscq"		58€
AOP Côtes de Castillon "Château des Rochers" 2015	9€	42€
AOP CHâteauneuf du pape "La Paillousse" 2020		85€

Vins Rosés

IGP Côtes de Gascogne 2022 "Le Rosé" Domaine de Pajot	6€	32€
AOP Les Baux de Provence 2020 "Château Romanin"	9€	49€

Champagnes

Charles Heidsieck Brut Réserve		84€
Champagne Beaumont de Crayères	14€	70€

Si vous présentez une allergie, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.