

DOMAINE DE LA BRETESCHE

Le Club House

44780 MISSILLAC, France +33 (0)2 51 76 86 96

LES PARTENAIRES

































PARTENAIRES OFFICIELS 2023

Le Club House

FORMULE 🚟



42.50€ Entrée, Plat, Dessert **36€** Plat, Dessert Hors Boissons

FORMULE ?

Entrée Plat Dessert

29.50€ Entrée, Plat, Dessert 23€ Plat, Dessert Hors Boissons

PETIT CHEVALIER

Enfants - 12 ans

15€

Suprême de poulet de l'argoat accompagné de tagliatelles fraiches et légumes

OU

La pêche du jour accompagné de tagliatelles fraiches et légumes

Assortiment de glaces et sorbets Le moelleux au chocolat glace Vanille





TEE-TIME 18€

Assortiment de pâtisseries, 1 boisson chaude 1 jus de fruits artisanal

PETIT-DÉJEUNER DES GOLFEURS 15€

Formule Continentale

Sur réservation De 9h à 11h



LA SÉLECTION DU SOMMELIER Vins Blancs IGP Sauvignon Attitude 2021 "Pascal Jolivet"

IGP Sauvignon Attitude 2021 "Pascal Jolivet" AOP Muscadet Sèvre & Maine s/Lie 2020 "Clos la Carizière" Jo LANDRON AOP Vacqueyras 2022 "Pierre Amadieu" AOP Pouilly-Fumé 2021 "Pascal Jolivet" AOP Muscat d'Alsace Réserve 2020 "Trimbach" AOP Macon-Lugny "Les Charmes" 2020 70€

12CL 75CL

Vins Rouges

AOP Crozes-Hermitage 2020 "Horizon Saint Clément	11€	58€
AOP Bourgogne Pinot Noir 2018 "Domaine Jean-Pierre Bony"		62€
AOP Bourgueil 2015 "Domaine du Grand Clos" Maison	8€	42€
Audebert & Fils		
AOP Chinon 2017 "V" Pierre et Bertrand Couly	8€	44€
AOP Pinot Noir d'Alsace Réserve 2020 "Trimbach"	12€	65€
AOP Pessac-Léognan 2019 "Château Coucheroy"	9€	52€
AOP Pessac-Léognan 2016 "Château Couhins-Lurton"		85€
AOP Médoc 2015 "Château Layauga-Duboscq"		58€
AOP CHâteauneuf du pape "La Paillousse du Pape 2020		85€

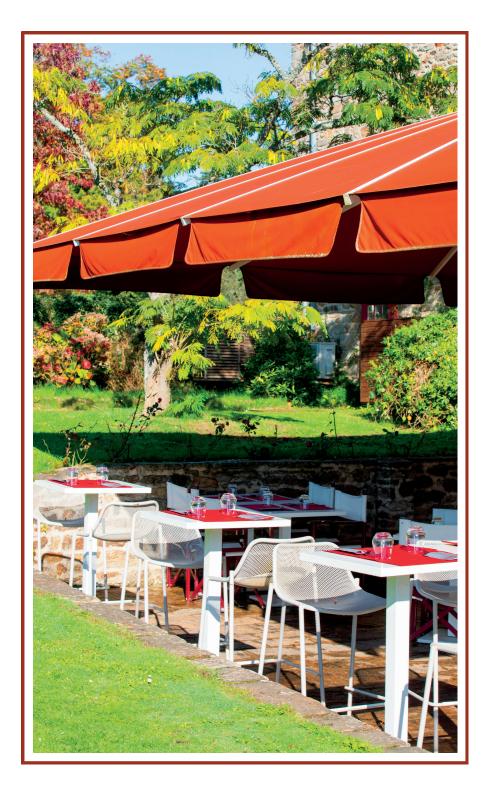
Vins Rosés

IGP Côtes de Gascogne 2021 "Le Rosé" Domaine de Pajot	6€	27€
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%.



Les Entrées	
Le tartare de bœuf coupé au couteau, jaune d'œuf mariné, pommes gaufrette	16€
Le haddock fumé en ravioles, pommes de terres et herbes fraiches	18€
La salade César traditionnelle, poulet croustillant	:/ 25 €
L'œuf mimosa,céleri rémoulade	10€
Casperge blanche rôtie, crumble de parmesan, sabayon et noix	14€
🌳 L'entrée du jour	14€
Les Plats	
Le paleron de bœuf confit longuement, carottes en déclinaison, sauce au cabernet	26€
Le lieu jaune grillé, choux fleur sous toutes ses formes, vinaigrette aux herbes	26€
Le burger Club, steak haché charolais, confit d'oignons Roscoff, timanoix, frites	27€
Le poulet fermier d'argoat, en ballotine farcie aux champignons, purée d'oignons caramélisés, millefeuille de pommes de terre au thym, jus de volaille	24€
PLa pêche du jour, tombée d'épinards au sésame, poireau rôti, fumet de poisson au curry breton	24€
PLe risotto Arborio au vieux parmesan, légumes rôtis, pesto d'herbes	22€
P Le plat du jour	23€
Les Desserts	
🕌 Le baba, infusé dans un sirop aux agrumes, rhum de votre choix	13€
Le moêlleux au chocolat, 64% de cacao, glace à la vanille de la réunion	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'ananas Victoria, rôti aux épices, glace pina colada	13€
PL'île flottante, crème anglaise vanillée, caramel au beurre salé	13€
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%.	

Mos 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€
Liqueur St-Germain, crémant Brut, crème de mûre	
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€

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%.

Les bières du Club

Warsteiner (Pression 25CL)	4.20€
Pater Linus - Bière d'Abbaye (Pression 25CL)	5€
Konig Ludwig - Bière Blanche (Pression 25CL)	6.50€
Brasserie NAO (Blonde, Ambtée, Blanche, 33CL)	6€
Warsteiner sans Alcool (Bouteille 33CL)	5.50€

Nos Cocktails

Irish Coffee, Italian Coffee, French Coffee	13€
Tequila Patron Café	13€
Tequila, liqueur de Café, Café	
Alexander's Sister	13€
Gin, Get 27, Crème	
Rhum Punch	12€
Rhum, Orange, Liqueur de Coco	
Whisky Sour	12€
Whisky Dewars, Sucre, Jus de Citron	
Pornstar Martini	12€
Vodka, Passion, Vanille, Lime	
Amaretto Sour	12€
Amaretto, Jus Citron, Sucre de Canne	120

Les sans alcools

Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier (33CL)	4.50€
Fuzetea Pêche ou Citron Vert, Orangina, Limonade,	4.50€
Jus de Fruits, Schweppes Tonix, Schweppes Agrumes,	
Tropical (25CL)	
Vittel, Perrier, San Pellegrino (1L)	6€
Vittel, Perrier, San Pellegrino (50CL)	4€

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%.