

Plats à partager

HORS BOISSONS

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

Les tapas de La Bretesche : assortiment d'entrées à déguster du bout des doigts **30€**

- 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 à l'asiatique, salade de légumes croquants **16€/25€**
-  Gravlax de truite, crème citronnée, salade de fenouil croquant **18€**
-  La salade César traditionnelle, poulet croustillant **16€/25€**
-  L'œuf mimosa, sucrine, mayonnaise à la Savora, oeufs de poisson  **10€**
-  Gaspacho de petit pois à la menthe, chèvre frais aux herbes **14€**
-  L'entrée du jour **14€**

Les Plats

-  Le cœur d'entrecôte de bœuf Angus, pommes de terre grenaille, sauce marchand de vin **29€**
-  Pavé de saumon grillé, asperges vertes, purée d'oignons, fumet de poisson à l'orange **26€**
-  Le burger Club, steak haché charolais, bacon, confit d'oignons de Roscoff, raclette, frites **27€**
-  Mignon de porc rôti, viennoise de moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre et légumes printaniers **24€**
-  La pêche du jour, déclinaison de choux fleurs, sauce coco/curry **24€**
-  Tagliatelles fraîches, sauce au choix : champignons  , fromage  , bisque de crevette **22€**
-  Le plat du jour **23€**

Les Desserts

-  La tarte tatin traditionnelle, glace vanille **13€**
-  L'entremet chocolat et caramel au beurre salé **13€**
-  L'assortiment de fromages locaux, confiture et mesclun de salade **14€**
-  Le crumble aux fruits du moment, noisettes et pépites de chocolat **13€**
-  Le tiramisù, traditionnel **13€**
-  Le dessert du jour **12€**



Si vous présentez une allergie, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employée de 5%.

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

Vins Blancs

	12CL	75CL
IGP Sauvignon Attitude 2022 "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 2022 "Pascal Jolivet"	13€	65€
AOP Muscat d'Alsace Réserve 2020 "Trimbach"		55€
AOP Macon-Lugny "Les Charmes" 2021	12€	70€
DOP Prosecco "Miazzi" 2022	10€	40€

Vins Rouges

AOP Gigondas "Romane Machotte" 2021 Amadiou	11€	58€
AOP Bourgueil 2018 "Domaine du Grand Clos" Maison Audebert & Fils	8€	42€
AOP Chinon 2018 "V" Pierre et Bertrand Couly		44€
AOP Pinot Noir d'Alsace Réserve 2021 "Trimbach"	12€	65€
AOP Pessac-Léognan 2020 "Château Coucheroy"	10€	55€
AOP Faugères Abbaye Sylva Plana "La Closeraie", 2022	9€	48€
AOP Médoc Château Layauge Dubosc 2018	10€	53€
AOP Bourgogne Seigneurie de Posanges 2019	10€	57€

Vins Rosés

IGP Côte de Gascogne "Villa vie en rose", 2021	6€	32€
AOP Les Baux de Provence 2021 "Château Romanin"	9€	49€

Pétillants

DOP Prosecco "Miazzi" 2022	10€	40€
AOP Vouvray Brut Troglodyte	10€	45€

Champagnes

Charles Heidsieck Brut Réserve		84€
Champagne Alfred Gratien brut blanc ou rosé	15€	75€

Si vous présentez une allergie, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.

LES VINS PRESTIGES DU MOMENT

Vins Blancs

75CL

AOP Sancerre blanc Osmoze Domaine Denizot 2022	75€
AOP Riesling Trimbach 2020	65€
AOP Chablis 1er Fourchaume 2019	95€

Vins Rouges

AOP Sancerre rouge Osmoze Domaine Denizot 2022	75€
AOP Châteauneuf du Pape "La Paillousse" Amadiou	85€
AOP Volnay Albert Bichot 2017	105€
AOP Pessac-Léognan "Château Couhins-Lurton" 2016	85€
AOP Saint-Estèphe "Château Haut-Marbuzel" 2019	105€

Si vous présentez une allergie, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.

TEA-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*

