



Les entrées

Rillettes de canard, pickles de légumes

Pain de campagne toasté 16,00 €

Velouté de carottes des sables

Douceur de chèvre, tuile au vieux comté 15,00 €

Salade César suprême de volaille **ou** gambas poêlés

(Romaine, anchois, croûtons et sauce césar) 13,00 € / 18,00 €

Saumon fumé

Crème battue, blinis et oignons rouges 15,00 € / 22,00 €

Les classiques du Club-house

Le Bretesche Club Burger (Oignons confits,

Tomate, cheddar, frites et mesclun) 21,00 €

Risotto crémeux au safran

Chorizo, seiche, légumes croquants 15,00 €

Le croque panini, mozzarella, tartufata,

Jambon de pays, tomates confites et roquette 16,00 €

Le croque panini,

Jambon blanc, fromage, salade 13,00 €

Papillote de cabillaud,

Fenouil, anis étoilé, tomate 23,00 €

Filet de dorade grillé,

Légumes façon ratatouille, grenailles 22,00 €

Joue de bœuf confite,

Vin rouge, tagliatelles fraîches 25,00 €

Côte de veau,

Ragoût de coco de Vendée, jus de viande 35,00 €

Les pennes aux crevettes,

Bisque crémée, tomates rôties 22,00 €

Le tartare de bœuf au couteau,

Frites et salade mesclun 22,00 €

Le faux filet de bœuf « Simental »

Os à moelle grillé, béarnaise 26,00 €



« La Remise des prix »

Assiette de 3 fromages	10,00 €
Nougat glacé, coulis de fruits exotiques	10,00 €
Sur un sablé Breton, tartare de poires Verveine, chantilly tonka	10,00 €
Le café ou thé gourmand	10,00 €
Mousse au chocolat noir et mascarpone Noisette, glace spéculoos	10,00 €
Pain d'épices façon pain perdu, Banane rôtie au miel, glace vanille	10,00 €

Menu du Jour

À l'ardoise

Entrée, plat et dessert	28,00 €
Entrée/plat ou plat/dessert	22,00 €
Entrée du jour	8,00 €
Plat du jour	15,00 €
Dessert du jour	8,00 €

Menu Enfant

Entrée-Plat ou Plat-Dessert	10,00 €
-----------------------------	---------

*Toutes nos viandes sont d'origine Française et Européenne.
Le bœuf que nous vous proposons est d'origine Française*

« 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 services compris



La sélection du sommelier

« Vins Blancs »

12cl 75cl

IGP Sauvignon Attitude 2018 « Pascal Jolivet »	5 €	28 €
AOP Muscadet Sèvre & Maine sur lie 2017 « Froggy wine » Pierre Luneau Papin	6 €	35 €
AOP Mâcon-Azé 2016 « Domaine de la Garenne » Famille Beaumont	8 €	46 €
AOP Vacqueyras 2017 « La Grangelière » Pierre Amadieu	8 €	45 €
AOP Pouilly-Fumé 2017 « Jolivet »	11€	58 €

« Vins Rouges »

AOP Faugères 2017 « Kinsale » vignes Laurent Miquel	6 €	32 €
AOP Côtes du Rhône 2016 « Grande Réserve » Pierre Amadieu		32 €
AOP Bourgueil 2015 « Domaine du Grand Clos » Maison Audebert et Fils	7 €	37 €
AOP Chinon 2012 « V » Pierre et Bertrand Couly		40 €
AOP Saint-Joseph 2016 « Baligant » Domaine Ogier	9 €	50 €
AOP Médoc 2014 « Château Layauga Dubosc »	8 €	45 €
AOP Pessac Léognan 2011 « Château Couhins Lurton »	14 €	75 €
AOP Chateaufort du pape 2016 « Clos de l'oratoire des papes »	14 €	75 €
DOC Rioja 2017 « Tempranillo » Altos		37 €

« Vins Rosés »

VDP Côtes de Gascogne 2018 « Le rosé » Domaine de pajot	5 €	27 €
AOP Les Baux de Provence 2018 « Château Romanin »	9 €	49 €
AOP Côtes de Provence 2017 (50cl) « M » Château Minuty Famille Matton		36 €

Prix Taxes et services compris