



Les Entrées

- Sur une tartine, jambon Serrano,** 16,00 €
Compotée de fruits jaunes, carotte cumin
- Gaspacho glacé et encornet,** 16,00 €
Méli-mélo de tomates du potager
au piment d'Espelette
- Salade César** 14,00 € / 19,00 €
Suprême de volaille OU gambas poêlées
Romaine, anchois, croûtons et sauce César
- Croustade de langoustines et chèvre frais,** 21,00 €
Vinaigrette bisquée

Les Classiques du Club-House

- Le Bretesche Club Burger** (Oignons confits,
Laitue, tomate, cheddar, frites et mesclun) 21,00 €
- Le croque panini,**
Jambon, comté, salade mesclun aux noix 13,00 €
- Dos de lieu jaune, croûte d'herbes,**
Barigoule de légumes à la coriandre 24,00 €
- Les penne aux langoustines,** 25,00 €
Jus de bisque, légumes confits
- Suprême de volaille de Challans,** Pomme à pomme,
Liche d'andouille, badji d'oignons rouges 22,00 €
- La Caille laquée au miel et soja,**
Rösti de pomme de terre, sésame 27,00 €

Pour les amateurs de viande rouge

- La côte de bœuf « Normande » (pour 2)** 76,00 €
Pommes au four, béarnaise
- Faux-filet de bœuf,** 25,00 €
Béarnaise, frites et salade mesclun
- Le tartare de bœuf au couteau,** 22,00 €
Frites et salade

Toutes nos viandes sont d'origine Française et Européenne.

Prix nets



Pour les Gourmets du Potager

Risotto aux asperges blanches Vieux parmesan, eringy, ail frit	17,00 €
Le Veggie Club Burger Oignons confits, guacamole, sauce raïta	19,00 €
Couscous de légumes Raisins blonds, semoule « M'hamsa » aux herbes, ras el hanout	20,00 €

« La Remise des prix »

Trilogie de fromages Confiture, salade	11,00 €
Cerises et burrata Crème glacée, basilic, amandes caramélisées	10,00 €
Soupe de melon, verveine et jasmin Marshmallow, sorbet citron	10,00 €
Déclinaison des fraises du Pays Façon Melba, parfum hibiscus	10,00 €
Le café ou thé gourmand	10,00 €

Le Menu du Jour à l'ardoise

Entrée, plat et dessert	28,00 €
Entrée/Plat ou Plat/Dessert	22,00 €
Entrée du jour	9,00 €
Plat du jour	16,00 €
Dessert du jour	9,00 €

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

Entrée-Plat OU Plat-Dessert	12,00 €
-----------------------------	---------

« 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 »



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 2018 « La Grangeliere » Pierre Amadieu	8 €	45 €
AOP Pouilly-Fumé 2018 « Pascal Jolivet »		54 €

« Vins Rouges »

AOP Saint-Chinian 2016 « Château Cazal Viel » Vieilles vignes Laurent Miquel	7 €	35 €
AOP Saint-Joseph 2017 « Les Baligants » Domaine Ogier	9 €	50 €
AOP Bourgueil 2015 « Domaine du Grand Clos » Maison Audebert et Fils	7 €	37 €
AOP Chinon 2014 « V » Pierre et Bertrand Couly		40 €
AOP Cotes de Rhone 2017 « Grand Réserve » Pierre Amadieu	6 €	34 €
AOP Pessac-Léognan 2017 « Château Coucheroy »	8 €	48 €
AOP Pessac Léognan 2011 « Château Couhins Lurton »		75 €
AOP Chateaufneuf du Pape 2017 « Clos de l'oratoire des Papes »		75 €

« Vins Rosés »

IGP 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