

## LES VINS DU DOMAINE



<b>Chapeau Melon</b> (VDF) - notre gamme de vin de copains : <i>Blanc frais et fruité   Rosé sec et fruité   Rouge léger et fruité</i>	<b>4,00€</b>	<b>14,50€</b>
<b>Domaine de la Chauvinière</b> (AOP) - Muscadet Sèvre & Maine sur Lie classique, sur nos parcelles de Château-Thébaud : <i>Minéral, frais, fruité, fleurs blanches</i>	<b>4,50€</b>	<b>16,50€</b>
<b>Chemin des Prières</b> (AOC) - Muscadet en bio, sur la parcelle autour de la Guinguette, granit et gneiss de Château-Thébaud : <i>Minéral, intense, sur la finesse, notes de fruits blancs</i>	<b>5,00€</b>	<b>21,00€</b>
<b>Quinze Hommées</b> (AOC) - Muscadet en bio, sur une de nos parcelles, granit du terroir de Clisson : <i>Minéral, perlant, notes d'agrumes, gras</i>	<b>4,80€</b>	<b>21,00€</b>
<b>Folle Blanche</b> (VDF) - sur le terroir sablonneux de Clisson <i>Iodée, saline, franche, croquante, citronnée</i>	<b>5,00€</b>	<b>22,50€</b>
<b>Cru Château-Thébaud 2019</b> (AOC) - notre Muscadet de gastronomie bio, élevé 5 ans en cuve sur ses lies : <i>Vin d'exception, puissance, minéralité, miel, coing, fruité</i>	<b>5,70€</b>	<b>28,00€</b>
<b>Cru du moment</b> (AOC) - nos Muscadets de gastronomie bio, élevés entre 3 et 5 ans en cuve sur leurs lies : Clisson, Goulaine, Monnières St. Fiacre	<b>5,70€</b>	<b>28,00€</b>
<b>Le Poirier Noir</b> (VDF) - notre cuvée 100% Pinot Noir sur le granit de Château-Thébaud : <i>griottes, fruité, suave, structuré</i>	<b>5,70€</b>	<b>28,00€</b>

## NOS BIÈRES BIO. LOCALES & ARTISANALES



<b>La Huchette</b> - notre bière blonde, brassée en collaboration avec "la Conviviale" (Château-Thébaud), <i>aux notes légères de verveine-citron</i>	<b>4,50€</b>	<b>13,00€</b>
<b>La bière du moment</b>	<b>4,50€</b>	<b>13,00€</b>

---

## BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL

---

<b>Jus de raisins blanc - 100% pur jus</b>	<b>3,00€</b>
<b>Jus de raisins blanc pétillant - 100% pur jus</b>	<b>3,50€</b>
<b>Cocktail sans alcool "Le Monde d'Arthur"</b> notre "Virgin Mojito" rafraichissant à base de jus de raisins et eau pétillante	<b>6,00€</b>
<b>Breizh Cola</b>	<b>3,50€</b>
<b>Jus d'orange bio</b>	<b>3,70€</b>
<b>Plancoët plate</b>	<b>4,20€</b>
<b>Plancoët gazeuse</b>	<b>4,70€</b>

---

## BOISSONS CHAUDES

---

<b>Expresso / Allongé</b>	<b>1,70€</b>
<b>Double Expresso</b>	<b>2,80€</b>
<b>Décaféiné</b>	<b>1,80€</b>
<b>Thé Menthe</b>	<b>3,50€</b>

Tous nos tarifs sont indiqués en euros, taxes et services compris. Nous n'acceptons pas les chèques.

**Tout apport personnel de nourriture et de boisson est interdit.**

Les enfants restent sous votre responsabilité.

Pour la liste des allergènes merci de nous consulter.

---

## L'HEURE DE L'APÉRO !

---

<b>Planche de charcuterie et fromage</b>	<b>16,00€</b>
<b>Saucisson nature - porc fermier</b>	<b>7,00€</b>
<b>Tartinables au choix :</b>	
Sardines ou maquereaux	9,00€
Houmous	6,00€

---

## LES PLATS DE LA HUCHETTE



---

<b>Saucisse grillée au Muscadet, accompagnement du jour, salade verte</b>	<b>13,00€</b>
<b>Cuisse de poulet fermier Label rouge, pommes de terre au four, salade verte</b>	<b>14,00€</b>
<b>Salade de Tomate Mozzarella</b>	<b>11,00€</b>
<b>Menu enfant</b> (demi saucisse + accompagnement, verre de jus de raisin, glace)	<b>11,00€</b>

---

## CÔTÉ SUCRÉ

---

<b>Desserts du moment</b> (voir ardoise) 	<b>4,60€</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Panacotta (coulis de framboise)</li><li>• Riz au lait vanille</li><li>• Tiramisu</li><li>• Gâteau au chocolat</li></ul>	
<b>Crêpe</b> (selon approvisionnement) 	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sucre</li><li>• Nutella / Confiture</li></ul>	<b>3,00€</b> <b>4,30€</b>

Tous nos tarifs sont indiqués en euros, taxes et services compris. Nous n'acceptons pas les chèques.

**Tout apport personnel de nourriture et de boisson est interdit.**

Les enfants restent sous votre responsabilité.

Pour la liste des allergènes merci de nous consulter.