

HACIENDA

CARTE DES BOISSONS

Les sodas

Coca 33cl	4€
Coca Zéro 33cl	4€
Orangina 25cl	4€
Schweppes Tonic 33cl	4€
Schweppes Agrumes 33cl	4€
Limonade	4€
Diabolo	4€
Fuzztea 33cl	4€
Red Bull 33cl	5€

Les eaux

Evian 33CL	3.50€	Evian 1,5L	6,50€
Badoit 33CL	3.50€	Badoit 1,5L	6,50€

Les Sirops

Fraise	Menthe	Ananas
Grenadine	Orgeat	Melon
Citron	Violette	Pêche

Les Jus de fruits

Orange 25CL	4€	Ananas 25CL	4€
Pomme 25CL	4€	Fraise 25cl	4€
Multifruits 25CL	4€	Tomate 25cl	4€

Les boissons chaudes

*Café torréfié Lyonnais

Café expresso Loutsa	2€
Décafeiné	2€
Café double	3,50€
Chocolat chaud	3€
Cappuccino	3,50€
Thé	3,50€
(Thé vert, Citron, Earl grey, Verveine)	

Les bières

	25CL	50CL	2L
Bud	4€	7€	25€
Leffe	4,50€	8€	28€
Leffe Ruby	4,50€	8€	28€
Hoegaarden Blanche	4,50€	8€	28€

Les bières bouteilles

Corona 33cl	7€	Desperados 33cl	7€
Licorne mango 33cl	7€	Licorne myrtille 33cl	7€

Les apéritifs

Ricard (4cl)	4€	Martini blanc (4cl)	4€
Suze (4cl)	4€	Martini rouge (4cl)	4€
Porto rouge (4cl)	4€	Kir (12cl)	4€
Kir royale (12cl)	10€	Les Kirs : Cassis, Mûre ou pêche	

Les digestifs

	Verre 4cl	Bouteille70cl
Baileys 4cl	8€	90€
Get 27 4cl	8€	90€
Get 31 4cl	8€	90€
Poire 4cl	8€	90€
Malibu 4cl	8€	90€
Limoncello 4cl	8€	90€
Jäeggermeister 4cl	8€	90€
Captain Morgan 4cl	8€	90€
Jacoulot menthe 4cl	8€	90€
Jacoulot abricot 4cl	8€	90€

Les champagnes

	Coupe 12,5cl	Bouteille 70cl	Magnum 1,5l
Tsarine	10€	75€	
Moët Henessy brut		100€	230€
Moët Perrier jouet blanc de blanc		160€	
Dom Pérignon		420€	

HACIENDA

CARTE DES BOISSONS

Les cocktails

Les mules (Quartier de citron vert, alcool 4cl, Angostura bitter, ginger beer)	
Moscow Mule (À base de Vodka)	9€
London Mule (À base de Gin)	9€
Jamaican Mule (À base de Rhum)	9€
Mexicain Mule (À base de Tequila)	9€
Sex on the beach (Vodka wyborowa 3cl, liqueur pêche 1cl, jus de cranberry, jus d'ananas, sirop de grenadine)	9€
Mojito (Citron vert, sucre de canne, menthe, rhum Havana 3ans 4cl, eau pétillante)	9€
*Existe aussi goût fraise ou passion	
Caïpirinha (Citron, cachaça 4cl, cassonade)	9€
*Existe aussi goût fraise ou passion	
Piña colada (Coulis coco, rhum havana especial 4cl, jus d'ananas)	9€
Planteur (Citron vert, rhum Havana 3ans 4cl, coulis passion, jus d'orange, goyave et ananas)	9€
Spritz (Apérol 6cl, prosecco 4cl, eau pétillante, tranche d'orange)	9€
Cocktail du moment	9€

Les Mocktails

Existe aussi en pichet 2L à 30€

Sex on the beach (Sirop de grenadine et pêche, jus de cranberry, Jus d'ananas)	5,50€
Mojito (Quartiers de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau pétillante)	5,50€
*Existe aussi à la fraise ou passion	
Piña colada (Coulis de coco, jus d'ananas)	5,50€

Les alcools

Whisky	Verre 4cl	Bouteille 70cl	Magnum 1.5l
Ballantine's	8€	80€	150€
Jack Daniel's	10€	100€	190€
Chivas (12ans)	12€	120€	
Vodka Red bull +3€	Verre 4cl	Bouteille 70cl	Magnum 15l
Wyborowa	8€	80€	
Absolut	10€	100€	190€
Belvedere	12€	120€	300€
Gin *(Option Tonic)	Verre 4cl	Bouteille 70cl	Magnum 1.5l
Beefeater	8€	80€	
Bombay saphir	10€	100€	
Hendrick's	14€	140€	320€
Rhum	Verre 4cl	Bouteille 70cl	
Havana 3ans	8€	80€	
Havana ambré	9€	90€	
Bumbu	12€	120€	
Santa Theresa	15€	140€	
Tequila	Verre 4cl	Bouteille 70cl	
Camino	8€	80€	

Les shots

La raquette de 6 shots 18€

Orgasme 3cl (Get 27, Baileys)	3,50€
Vodka 3cl (Caramel ou fraise)	3,50€
Passion cl (Vodka, coulis passion)	3,50€
Melon ball 3cl (Gin beefeater, sirop de melon)	3,50€
Tequila paf 3cl (Quartier de citron et sel)	3,50€
Vodka paf 3cl (Quartier de citron et sel)	3,50€
Cramberry cookie (Jus de cranberry, amaretto)	3,50€
Black Limon (Vodka Eristoff black, sirop de citron)	3,50€
Kamikaze (Vodka, Cointreau, jus de citron vert)	3,50€
Madeleine (Cointreau, liqueur de café, amaretto, jus d'ananas)	3,50€

HACIENDA

CARTE DES VINS

Les vins rouges

	Verre 12cl	Bouteille 70cl
Côteaux du Lyonnais Gamay , Clos de la roue, Maison Décrenisse Chasselay 2023	5€	25€
Pinot noir Saromagnote Pinot Syrah, Maison Décrenisse Chasselay 2023	6€	27€
Syrah Reméage rouge , Vins de Vienne. Syrah, VSIG de France 2022		29€
Brouilly Château de Pierreux , Mommessin- Famille Boisset Gamay, AOP Brouilly 2022		34€
Minuty Prestige Côtes de Provence 2024	7€	35€
Croze Hermitage , Cave de Tain. Syrah, AOP Croze-Hermitage 2023		38€
Cornas rouge , Cave de Tain. Syrah AOP Cornas 2021		69€
Mercurey Les Puillets , Château de Santenay Pinot Noir, AOP Mercurey 1er cru 2022		72€

Les vins blancs

	Verre 12cl	Bouteille 70cl
Viognier Paul Mas Réserve Viognier , Viognier, IGP Pays d'Oc 2024	4€	26€
Côtes de Gascogne Le bal des Papillons , Domaine Horgelus. IGP Côtes de Gascogne 2024		28€
Viré Clessé Cave de Viré Chardonnay, AOP Viré-Clessé Cave de Viré 2023		34€
Minuty Prestige Côtes de Provence 2024		35€
Chablis Le Finage Chardonnay, AOP Chablis 2023	7€	37€
Croze Hermitage blanc , Cave de Tain. Marsanne, AOP Croze-Hermitage 2023		39€

Les rosés

	Verre 12cl	Bouteille 70cl	Magnum 1,5l	Jéroboam 3l
Moment de Plaisir IGP 2023	4€	24€	36€	160€
Côtes de Provence Symphonie chateau sainte marguerite en provence ,cuvée symphonie cru classé BIO 2024	8€	37€		
Minuty Prestige Côtes de Provence 2024	7€	35€	78€	

Les pichets

	Verre 12cl	Pichet 46cl
Rosé Côtes de Provence 2024	4€	15€
Viognier Varax Maison Décrenisse Chasselay 2023	4€	13€
Côteaux du Lyonnais Chateau vieux gamay Maison Décrenisse Chasselay 2023	4€	13€

HACIENDA

Du Lundi au vendredi midi

Formule du Jour

Plat du jour	14€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert	17€
Entrée + Plat + Dessert	19,50€

Paëlla tous les vendredis midi

Les entrées à partager... ou pas

Planche Charcuteries/Fromages	22€
Jambon truffé, Jambon serrano, chorizo, St-Marcellin, Comté AOP et Pickles de légumes.	

Croque-Monsieur	15€
Pain de campagne, Jambon truffé, Sauce Mornay, Gratiné Emmental.	

L'Œuf Parfait	9€
Crème de petits pois, Chiffonnade de jambon serrano, Crumble de parmesan.	

Croquette de Poulpe	11€
(X5) Sauce Aïoli et vierge de légumes.	

Les salades repas

Salade Fraicheur d'été	16€
Salade, Melon, Fraises, Tomates, Buche de chèvre caramélisé, Noix, Sauce salade.	

Salade César	17€
Salade Romaine, Poulet pané, pétales de Parmesan, Croûtons à l'ail, Sauce César.	

Salade Lyonnaise	16€
Salade, Lardons, Œufs parfaits, Croûtons à l'ail, Sauce salade.	

Les Plats

Tataki de Thon Rouge	20€
Crème de petits pois à l'Aneth, Vinaigrette Mange/Piment d'Espelette, Sésame noir.	
Frites de patate douce et salade	

Brochette d'Onglet de Bœuf	22€
Onglet de Bœuf (+/- 250g), Poivrons, Oignons rouges, Sauce Chimichurri.	
Pomme de terre fondante et salade	

Tartare de Veau à la Moelle	21€
Noix de Veau coupé au couteau (180g), Moelle, Cornichons Caprons, Echalotes, Poivre fumé, et jaune d'œuf.	
Frites de patate douce et salade	

Burger de l'Hacienda	19€
Pain Burger, Steak haché 180g, Emmental, Chorizo, Oignons confits, Sauce Burger du chef, Roquette et Pickles.	
Pomme de terre fondante et salade	

Notre Suggestion

Disponible en fonction des arrivages, À partager... ou pas !

Poulpe fleur

(+/- 400g)

Poulpe entier cuit en 2 façons, Pomme de terre, Fondante, Salsa brava, Huile d'olive aux herbes, fraîches, Pickles d'Oignons

HACIENDA

CARTE DU SOIR

Les Charcuteries

Jambon blanc truffé 8€
(+/- 150g) Pickles de légumes.

Jambon cru Serrano 8€
(+/- 150g) 18 mois, Pickles de légumes.

Les Fromages

Saint-Marcellin entier 7€
(80g) Saint-Marcellin affiné.

Assiette de Comté AOP 6€
(+/- 150g) Comté affiné 12 mois.

Les Planches

Planche Charcuteries/Fromages 24€
Jambon truffé, Chorizo, Jambon cru Serrano,
Saint-Marcellin, Comté AOP et Pickles de légumes.

Planche Végé 22€
Houmous de Betterave, Empanadas aux légumes,
Frites de patate douce, Comté AOP, Mesclun, Miel,
Noix et Pickles de légumes.

Planche de l'Hacienda 21€
Supions, Croquette de Poulpe (X3) et Rabas d'encornet,
Citron salsa brava et Sauce Aïoli.

Les Incontournables

Frites de Patate douce 7€
Mayonnaise aux épices douces.

L'Œuf Parfait 9€
Crème de petits pois, Chiffonnade de Jambon Serrano,
Crumble de Parmesan.

Croque-Monsieur 15€
Pain de Campagne, Jambon truffé, Sauce mornay,
Gratiné Emmental.

Tataki de Thon Rouge 14.50€
Crème de petits pois à l'Aneth, Vinaigrette
Mangue/Piment d'Espelette, Sésame noir

Houmous Betterave Noisette 8€
Huile de Noisette, Pickles et Pain grillé.

Croquettes de Poulpe 11€
(X5) Sauce Aïoli et Vierge de légumes.

Rabas 7€
Lamelles d'encornets géant panées, Sauce Aïoli.

Empanadas aux Légumes 9€
(X3) Salsa Brava et Citron.

Supions 9€
Poêlé en Persillade, Salsa brava et Citron.

Tenders de Poulet 9€
Poulet Pané (X3), Mayonnaise aux épices douce.

Notre Suggestion

Disponible en fonction des arrivages
A partager... ou pas !

Poulpe fleur

(+/- 400g)

Poulpe entier cuit en 2 façons, Pomme de terre fondante,
Salsa brava, Huile d'Olive aux Herbes fraîches, Pickles d'Oignons

HACIENDA

CARTE DES DESSERTS

Les Fromages

Assiette de Comté AOP 6€

Comté affiné 12 mois.

Saint-Marcellin entier 7€

(80g) Saint-Marcellin affiné.

Faisselle 4.50€

Nature, Crème fraîche ou Coulis.

Les Desserts

Mousse Chocolat Noisettes 8€

Crèmeux noisettes, Mousse chocolat noir, éclats de Nougatine.

Brioche Façon Pain Perdu 9€

Glace Vanille, Sauce Caramel beurre salé et Compotée de Fruits Rouges.

Assiette de Fruits 9€

Sirop Gingembre, Vanille.

Crème Brulée à la Vanille 7€

Café ou Thé Gourmand 9.50€

Mousse Chocolat noir, Tartare de fruits frais, Cookie, Boule de glace Vanille et Chantilly.

Les Glaces

Maître artisan glacier- Glaces des Alpes

Les Parfums

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel, Noisette, Café, Stacciatella, Menthe-Chocolat.

Sorbets : Citron, Poire, Fraise, Abricot.

1 Boule 3€ 3 Boules 7€

2 Boules 5€ Chantilly + 1€

Les Coupes Glacées

Dame Blanche 9€

3 Boules Vanille, Sauce Chocolat Maison, Chantilly.

Chocolat Liégeois 9€

2 Boules Chocolat, 1 Boule Vanille, Sauce Chocolat maison, Chantilly, Amandes effilées.

FraiseLova 9.50€

2 Boules Fraise, 1 Boule Vanille, Fraise, Chantilly, éclats de Nougatine.

ChocoCara 9.50€

1 Boule Chocolat, 1 Boule Caramel, 1 Boule Noisette, Sauce Caramel salé et Chantilly