

HACIENDA

CARTE DES BOISSONS

Les sodas

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

Les eaux

Evian 33CL	3,50€
Badoit 33CL	3,50€

Evian 1L	6,50€
Badoit 1L	6,50€

Les Sirops

Fraise	Menthe	Melon
Grenadine	Orgeat	Pêche
Citron	Violette	

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 Jus de fruits

Orange 20CL	4€	Ananas 20CL	4€
Pomme 20CL	4€	Fraise 20cl	4€
Multifruits 20CL	4€	Tomate 20cl	4€

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/Pastis (2cl)	4€	Martini blanc (4cl)	4€
Suze (4cl)	4€	Martini rouge (4cl)	4€
Porto rouge (4cl)	4€	Kir (12cl)	4€
Kir royale (12cl)	10€		

Les champagnes

Coupe	Bouteille	Magnum
12,5cl	75cl	1,5l

Tsarina	10€	75€
Moët Hennessy brut		100€
Moët Perrier jouet blanc de blanc		230€
		160€

HACIENDA

CARTE DES ALCOOLS

Les alcools

	Verre 4cl	Bouteille 70cl	Magnum 1.5l
Whisky			
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 Grey Goose	12€	120€	300€
Gin *(Option Tonic)	Verre 4cl	Bouteille 70cl	Magnum 1.5l
Beefeater	8€	80€	
Bombay sapphire	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€	
Spiritueux à base de Rhum	Verre 4cl	Bouteille 70cl	
Captain Morgan	8€	80€	
Tequila	Verre 4cl	Bouteille 70cl	
Camino	8€	80€	

Verre de Red bull +4€/ Pack de Red bull 5 canette à 20€

Les digestifs	Verre 4cl	Bouteille70cl
Baileys 4cl	8€	90€
Get 27 4cl	8€	90€
Get 31 4cl	8€	90€
Malibu 4cl	8€	90€
Limoncello 4cl	8€	90€
Jägermeister 4cl	8€	90€
Jacoulot menthe 4cl	8€	90€
Jacoulot abricot 4cl	8€	90€

HACIENDA

LES COCKTAILS & SHOTS

Les cocktails alcools

Existe aussi en pichet 2L à 50€ voir (*)

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€

Les spritz

Spritz (Eau pétillante, tranche d'orange,
Apérol 6cl, prosecco 6cl)

9€

Limoncello spritz (Eau pétillante, tranche de citron
jaune, Limoncello 6cl, prosecco 6cl)

9€

Hugo spritz (Eau pétillante, tranche citron vert,
feuilles de menthe, St Germain 6cl, prosecco 8cl)

12€

Caraïbe (Jus de citron vert, jus d'ananas, 2cl curaçao
4cl rhum Havana especial)

10€

Coronita (Jus de citron vert, cassonade, coulis passion,
1cl triple sec, 3cl tequila camino, et corona renversé dans
le verre)

***Piña colada** (Coulis coco, rhum havana especial

9€

4cl, jus d'ananas)

***Planteur** (Citron vert, coulis passion, jus d'orange,
goyave et ananas, rhum Havana 3ans 4cl)

9€

Caïpirinha (Citron vert, cachaça 4cl, cassonade)

9€

***Existe aussi goût fraise ou passion**

***Mojito** (Citron vert, cassonade, menthe fraiche,
rum Havana 3ans 4cl, eau pétillante)

9€

***Existe aussi goût fraise ou passion**

***Porn Star** (Jus de passion, sirop de vanille,
jus de citron, Vodka absolut 3cl, liqueur de passion 1cl)

9€

Margarita passion frappée (Citron vert,
cassonade, coulis passion, triple sec 1cl, 3cl tequila)

9€

Daiquiri (Jus de citron vert, cassonade, 4cl de rhum
havana 3 ans)

9€

***Existe aussi goût fraise ou passion**

Gin Iova (Jus de citron, coulis de fraise, blanc d'œuf,
prosecco, 4cl Gin Bombay Sapphire)

10€

***Sex on the beach** (Jus de cranberry, jus d'ananas,
sirop de grenadine, Vodka wyborowa 3cl, liqueur pêche 1cl)

9€

Les Mocktails sans alcools

Existe aussi en pichet 2L à 30€

Sex on the beach (Sirop de grenade 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€

Porn star (Jus passion, jus ananas, sirop de vanille,
jus de citron)

5,50€

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€

Cranberry 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 75cl
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 Puilletts , Château de Santenay Pinot Noir, AOP Mercurey 1er cru 2022		72€

Les vins blancs

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
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	5€	28€
Viré Clessé Cave de Viré Chardonnay, AOP Viré-Clessé Cave de Viré 2023		34€
Minuty Prestige Côtes de Provence 2024	7€	35€
Chablis Le Finage Chardonnay, AOP Chablis 2023		37€
Croze Hermitage blanc , Cave de Tain. Marsanne, AOP Croze-Hermitage 2023		39€

Les rosés

	Verre 12cl	Bouteille 75cl	Magnum 1,5l	Jéroboam 3l
Moment de Plaisir IGP 2023	4€	24€	36€	160€
Côtes de Provence Symphonie château 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€

Les entrées

Planche charcuteries (pour 2 personnes)	19€
Jambon serrano, jambon blanc, saucisson, chorizo, cornichons	
Beignets de morue	10€
(x5), Sauce aïoli et citron	
Gravlax de saumon	16€
Saumon, crème d'aneth et ses toasts	
Foie gras	16€
Foie gras de canard, oignons rouges confits, et ses toasts	

Les salades repas

Salade Lyonnaise	16€
Salade, lardons, œuf parfait, croûtons à l'ail, sauce salade.	
Salade Norvégienne	17€
Mélange de salades, avocat, crème d'aneth, saumon gravlax, citron.	
Salade César	17€
Cœur de romaine, poulet pané, pétales de parmesan, croûtons à l'ail, sauce césar	

Les Plats

Short ribs de bœuf	22€
(300g) Mariné aux épices et herbes fraîches, Jus brun	
Pommes de terre fondantes.	
*Option double (600g)	36€
Faux-filet (Simmental)	24€
+/- 250g, grillé à la plancha	
Frites, salade	
Tartare de bœuf	19€
Tartare de bœuf V.F 180g, échalote, câpres, cornichons et ciboulette	
Frites et salade	
Burger de l'Hacienda	19€
Pain brioché, steak haché, cheddar, oignons confits, frites	
Poulpe fleur	30€
+/- 400g poulpe cuit en 2 façons, sauce vierge de légumes	
Pommes de terre fondantes	
Fish and chips de l'Hacienda	18€
Poisson pané, sauce tartare.	
Frites et Salade	
(+2€ en Format burger)	
Magret de canard entier	25€
+/- 300-350g grillé, jus réduit	
Pommes de terre fondantes	
Pâtes du chef	19€
Tagliatelles fraîches et garnitures selon arrivage, voir tableau	

HACIENDA

DU MERCREDI AU SAMEDI SOIR



Les planches & tapas

Planche charcuteries (2-3 personnes)

Jambon serrano, jambon blanc, saucisson, chorizo, cornichons

24€

Planche de l'Hacienda (2-3 personnes)

Beignets de morue, tenders de poulet, rabas, sauce tartare et citron.

22€

Planche Mix grill

faux-filet, magret de canard, tenders de poulet, frites, salade

26€

Planche végétarienne (2-3 personnes)

Trilogie de pains grillés (poivronnade, tapenade et tartare de tomates)

22€

Planche festive (2 personnes)

Foie gras de canard, saumon fumé, toast grillé, mesclun

25€

Beignets de morue

(x5) sauce aïoli et citron

10€

Rabas d'encornets

Lamelle d'encornet géant panée, sauce aïoli, citron

7€

Frites d'éperlan

sauce aïoli

8€

Tenders de Poulet

Poulet pané (X4), Mayonnaise aux épices douce.

9€

Frites de patates douces

Mayonnaise aux épices douces

9€

Foie gras

Foie gras de canard, oignons rouges confits, et ses toasts

16€

Gravlax de saumon

Saumon, fromage d'aneth et ses toasts

16€

Les plats

Short ribs de bœuf

22€

Mariné aux épices et herbes fraîches, Jus brun
Pommes de terre fondantes.

*Option double (600g)

36€

Burger de l'Hacienda

19€

Pain brioché, steak haché, cheddar, oignons confits, frites

Poulpe fleur

30€

+/- 400g poulpe cuit en 2 façons, houmous et vierge de légumes, pommes de terre fondantes

Faux-filet (Simmental)

24€

+/- 250g, grillé à la plancha.

Frites et salade

Magret de canard entier

25€

+/- 300-350g grillé, jus réduit
Pommes de terre fondantes.

HACIENDA

CARTE DES DESSERTS

Les Fromages

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

Faisselle 4.50€
Nature, crème fraîche ou coulis.

Les Desserts

Tarte tatin 9€
Pommes caramélisées

Crème brûlée 7€
Vanille

Moelleux chocolat 9€
Crème Anglaise vanille, crumble noisettes

Brioche perdue 7€
Caramel beurre salé, glace vanille

Planche dessert à partager 15€
Voir tableau

Café ou Thé Gourmand 9.50€
Assortiments de mignardises, chantilly,
boule de glace

Service et TVA compris

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 ou café Liégeois 9€
2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat
maison, chantilly, amandes effilées.

ChocoCookie 9.50€
1 boule chocolat, 1 boule caramel, 1 boule noisette,
sauce caramel salé et chantilly

La maxi Hacienda 14€
5 boules au choix, chantilly, topping et coulis au choix

Topping: amandes effilées ou fraise ou cookie
Coulis : fruits rouges, chocolat, caramel

