

Menu Hacienda

RESTAURANT FESTIF TAPAS

Découvrez notre carte de printemps, imaginée et élaborée avec soin **pour éveiller vos sens** et **vous faire plaisir** à chaque instant.

Tapas à partager, plats généreux, cocktails, desserts... **chaque création a été pensée pour accompagner vos moments**, qu'il s'agisse d'un déjeuner ou d'un dîner festif.

À l'Hacienda, on vient pour bien manger, mais surtout pour **vivre une expérience** : musique, ambiance, événements... tout est réuni pour **créer des souvenirs**.

Suivez-nous sur nos réseaux et laissez-vous porter par l'esprit Hacienda.



[@hacienda_restaurantfestif](https://www.instagram.com/hacienda_restaurantfestif)

LES PLATS

Menu

Tapas & Entrées

Planche mixte (2/3 personnes) Jambon Serrano, jambon blanc, chorizo, saucisson, St-Marcelin affiné, cornichons	26€
Planche de l'Hacienda (2/3 personnes) Beignets de morue, moellas, rabas d'encornet, sauce tartare et citron	24€
Beignets de morue x5, sauce aioli et citron	10€
Rabas d'encornets Lamelle d'encornet géant panée, sauce aioli, citron	8€
Cheese spicy chilli Billes de fromage fondu aux épices x7	9€
Tenders de poulet Poulet pané x4, mayonnaise aux épices douces	10€ 
Frites de patates douces Mayonnaise aux épices douces	9€
Moellas Gésier de volaille sauce tomate, épices	11€
Croque Monsieur à la truffe Tartufata à la truffe, béchamel, jambon blanc	16€
Burrata au pesto 125g	11€



LES PLATS

Menu

Formule du jour :

Plat du jour.....	14€
Entrée + plat OU plat + dessert	18,50€
Entrée + plat + dessert	21€
MENU ENFANT	12€
1 sirop, steak haché ou tenders de poulet, frites et une boule de glace	

Salade repas

Salade Lyonnaise	17€
Salade, lardons, œuf parfait, croûtons à l'ail, sauce salade	
Salade César	18€
Cœur de romaine, poulet pané, pétales de Parmesan, croûtons à l'ail, sauce césar	
Salade Italienne	18€
Tomates, jambon cru, barratina au pesto & salade	

Viandes

Carpaccio de boeuf 140g	19€
Pesto, parmesan, frites, salade	
Magret de canard	26€
+/- 300-350g grillé, jus réduit, pommes de terre fondantes	
Tartare de boeuf	21€
Coupé au couteau V.F. 180g, échalote, cornichons et ciboulette, accompagné de frites et salade	
Ribs de boeuf	24€
300g, marinés aux épices et herbes fraîches, jus brun, pommes de terre fondantes	
* Option double 600g	36€
Burger Hacienda 150g	20€
Pain brioché, steak haché, cheddar, oignons confits, frites	
Planche mix grill 300g	28€
Magret, volaille, boeuf, frites, salade	

Poissons

Gambas flambées au pastis 180g	28€
Cuit à la plancha, riz & ratatouille	
Planche de la mer 200g	32€
Seiche, saumon, gambas, riz, ratatouille et sauce tartare	
Pavé de saumon 180g	21€
Cuit à la plancha, riz, ratatouille	
Seiches à la plancha 200g	24€
Sauce tartare, riz et ratatouille	
Poulpe Fleur	30€
+/- 400g de poulpe sauce vierge aux légumes et pommes de terre fondantes	

supplément sauce 2€

Jus brun, sauce poivre, sauce cheddar



LES DESSERTS

Les Fromages

Saint-Marcellin 8€
Affiné

Faisselle 5€
Nature, crème fraîche ou coulis

Les Desserts

Brioche perdue 9€
Caramel beurre salé, glace vanille

Crème brûlée vanille 9€

Moelleux au chocolat 9€
Crème Anglaise vanille, crumble noisette

Café gourmand 10€
Assortiments de mignardises, crème sucrée, boule de glace

Champagne gourmand 20€
1 coupe de champagne, assortiments de mignardises, crème sucrée, boule de glace

Dessert du moment 9€
Voir tableau

Planche à desserts 20€
2 personnes

LES GLACES

Les parfums

Glaces

Vanille, chocolat, caramel, noisette,
café, menthe-chocolat, marron

Sorbets

Citron, poire, fraise, abricot

1 BOULE: 3,50€ 2 BOULES: 6€ 3 BOULES: 8,50€


SUPPLÉMENT CRÈME SUCRÉE OU COULIS, 1€

Coupe sans alcool

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

Dame blanche..... 9€
3 boules vanille, sauce chocolat maison,
crème sucrée

Chococookie 9€
1 boule chocolat, 1 boule caramel,
1 boule noisette, sauce caramel salé
et crème sucrée

Ardéchoise 9€ 
2 boules marron, 1 boule vanille,
crème de marron, crème sucrée

La maxi Hacienda.....15€
5 boules au choix, crème sucrée, topping
et coulis au choix

Coupe avec alcool

Colonel 12€
3 boules sorbet citron, vodka
ou limoncello

William 12€
3 boules sorbet poire, poire Williams

Iceberg 12€
3 boules glace menthe chocolat, Get 27

Topping : amandes effilées, fraise ou cookie
Coulis : fruits rouges, chocolat, caramel
Supplément glace : crème sucrée ou coulis +1€



Carte des VINS

Vin Rouge

Côteaux du Lyonnais - 2023

Cépages : Gamay | Maison Décrenisse - Chasselay

Pinot noir Saromagnote - 2023

Cépages : Pinot Noir, Syrah | Maison Décrenisse - Chasselay

Minuty Prestige - 2024

Cépages : Côtes de Provence | Maison : Château Minuty

Syrahvissante - 2024

Cépages : Syrah | Domaine Louis Chèze

Morgon - 2024

Cépages : Gamay | Domaine : Domaine Métrat & Fils

Les Launes- 2022

Appellation : Crozes-Hermitage | Cépage : Syrah | Domaine : Maison Delas

Caroline - 2023

Appellation : Saint-Joseph | Cépage : Syrah | Maison : Domaine Louis Chèze

Chorey-les-Beaunes - 2022

Appellation : Chorey-lès-Beaune | Cépages : Pinot Noir
Domaine : Daniel Largeot

Pays d'Oc Viognier - (Castellas)

Côtes-du-Rhône Grenache, Syrah - (Castellas, Cité du Rhône)

Pays d'Oc Rosé Grenache, Cinsault - (Domaine Fabre)

Blanc

Viognier - 2024 - Domaine de la Charmette

Appellation : Beaujolais Blanc
Cépage : Viognier

Le Bal des Papillon - 2024 - Domaine Horgelus

Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Cépages : Sauvignon Blanc, Colombar

Bourgogne Chardonnay - 2024 - Domaine Fichet

Appellation : Bourgogne Chardonnay
Cépage : Chardonnay

Minuty Prestige - 2024 - Maison : Château Minuty

Appellation : Côtes de Provence
Cépage : Rolle (Vermentino), Sémillon

Saint Véran - 2024 - Domaine de la Denante

Appellation : Saint-Véran
Cépages : Chardonnay

Rosé

Moment de Plaisir - 2023

Appellation : IGP Pays d'Oc
Cépages : Grenache, Cinsault
Domaine : Domaine de Joy

Minuty Prestige - 2024

Appellation : Côtes de Provence
Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah,
Tibouren | Domaine : Château Minuty

Champagne Premium

Tsarine Cuvée Premium Brut

Appellation : Champagne AOP | Maison : Champagne Tsarine
Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Moët & Chandon

Appellation : Champagne AOP | Maison : Moët & Chandon
Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Ruinart Blanc de Blancs

Cuvée : Blanc de Blancs Maison Ruinart | Appellation : Champagne AOP
Cépage : Chardonnay

Verre 12cl Bouteille 75cl

5€ 25€

6€ 27€

7€ 35€

- 31€

- 35€

- 39€

- 55€

- 59€

Verre 12cl Pichet 46cl (Hors soirs)

4€ 14€

4€ 14€

4€ 14€

Bouteille 75cl

4€ 26€

5€ 28€

5€ 28€

7€ 35€

- 39€

Verre	Bouteille	Magnum	Jéroboam
12cl	75cl	1,5L	3L
5€	25€	39€	145€
7€	35€	-	-

7€ 35€

Verre 12cl Bouteille 75cl

10€ 75€

100€

- 190€

BOISSONS

Digestifs et autres alcools

	Verre 4cl	Bouteille 75cl	
Baileys.....	8€	85€*	
Get 27.....	8€	85€*	
Get 31.....	8€	85€	
Limoncello.....	8€	85€	
Jägermeister.....	8€	90€	
Jacoulot menthe poivrée.....	9€	100€	
Jacoulot abricot.....	9€	100€	
Jacoulot verveine.....	9€	100€	
Jacoulot Prunelle de Bourgogne.....	9€	100€	
Poire.....	9€	-	
Malibu.....	8€	85€	
Amaretto.....	8€	-	
Menthologie Distillerie Guy.....	8€	80€ 70cl	
Chartreuse verte.....	12€	-	
Whiskey			Magnum 1L5
William Lawson's 40°.....	8€	85€*	-
Jack Daniel's 40°.....	10€	100€	190€
Jack Daniel's Pomme 35°.....	10€	100€	-
Chivas 12 ans 40°.....	12€	125€	-
Vodka			
Eristoff 37,5°.....	8€	85€*	150€
Eristoff black 18°.....	8€	85€	190€
Absolut 40°.....	10€	100€	190€
Grey Goose 40°.....	12€	120€	300€ 1L75
Gin			
London Gin Bombay 40°.....	8€	85€*	-
London dry Gin Bombay Sapphire 40°.....	10€	100€	-
Distilled Gin Hendrick's 41,4°.....	14€	140€	-
Rhum			
Bacardi carta blanca 37,5°.....	8€	85€	-
Bacardi carta oro 37,5°.....	9€	85€	-
Bacardi ocho (8ans) 40°.....	10€	120€	-
Rhum vieux Santa Teresa 1796 40°.....	15€	150€	-
Captain morgan spiced gold 35° Spiritueux à base de rhum	8€	85€*	150€
Tequila			
Los Tetillas (silver) 35°.....	8€	85€*	-
José Cuervo Especial Gold 38°.....	10€	95€	-
Patrón silver 40°.....	16€	190€	-
Patrón Reposado 40°.....	18€	210€	-

Avant 23h, sélection de bouteilles à 65€ (voir *)

Pack Red Bull (5 canettes) : +15€ par bouteille

Red Bull (1 canette) : +4€ par verre

Shooters

Les classiques

Orgasme
Vodka fraise
Carambar
Passion
Melon ball
Tequila paf
Vodka paf
Cramberry cookie
Black lemon
Kamikaze
Madeleine

Shooters - les flambés

Cucaracha
B52

Verre 3cl

3€50
3€50
3€50
3€50
3€50
3€50
3€50
3€50
3€50
3€50
3€50

4€50
4€50

La raquette de 6 shots 18€ hors flambés
le plateau de 20 shots 60€

Plateau de 10 shots flambés à la cannelle, effet waouh garanti !



BOISSONS

Jus de fruits (granini) Verre 20cl

Orange	4€
Pomme	4€
Multifruits	4€
Ananas	4€
Fraise	4€
Tomate	4€
Abricot	4€

Les softs

	Verre 25cl	Verre 33cl
Coca-cola	-	4€
Coca-cola zero	-	4€
Orangina	4€	-
Schweppes Tonic	4€	-
Schweppes Agrumes	4€	-
Limonade	-	4€
Diabolo	-	4€
Fuze Tea	4€	-
Red Bull	5€	-
Red Bull Myrtille	5€	-

Les eaux

	Verre 33cl	1L
Evian	3€50	6€50
Badoit	3€50	6€50
Sirops <small>fraise, grenadine, citron, menthe, orgeat, pêche, violette, melon</small>	0€50	-

Bières en Bouteille

Corona 4,5° 33cl..... 7€
Bière mexicaine reconnue par sa fraîcheur et sa légèreté

Desperados 5,9° 33cl..... 7€
Bière blonde aromatisée à la Tequila

Slash mango 8° 33cl..... 7€
Bière blonde aromatisée à la mangue, brassée en Alsace

Slash berry 8° 33cl..... 7€
Bière aromatisée aux baies rouges comme la myrtille, brassée en Alsace

Slash citrus 4,5° 33cl..... 7€
Bière aromatisée aux agrumes, brassée en Alsace

Offre : Sceau de 5 bières bouteille au choix 32€

Pression

Licorne authentique 4,8°..... 4€
Bière blonde légère brassée en Alsace

Florefe triple blonde Abbaye 7,5°..... 4€50
Bière d'Abbaye puissante et raffinée brassée en Belgique

Slash IPA blonde 5,9°..... 4€50
Bière blonde amer aux arômes floraux et d'agrumes, brassée en Alsace

Slash red 8°..... 4€50
Bière de caractère à la cerise ni trop sucré ni trop amer, brassée en Alsace

Blanche de Bruxelles Rosée 4,5°..... 4€50
Bière blanche aromatisée aux fruits rouges de couleur rosée, brassée en Belgique

Apéritif

	Verre 4cl	Mètre de 10
Ricard 2cl.....	4€	35€
Pastis 2cl.....	4€	35€
Suze.....	8€	
Martini blanc.....	8€	
Martini rouge.....	8€	
Porto rouge.....	8€	
Kir 12cl.....	4€	
Kir royale 12cl.....	10€	

Boissons chaudes

Café torréfié lyonnais LOUTSA

Café expresso	2€
Décaféiné	2€
Café double	3€50
Chocolat chaud	3€
Cappuccino	3€50
Thé	3€50

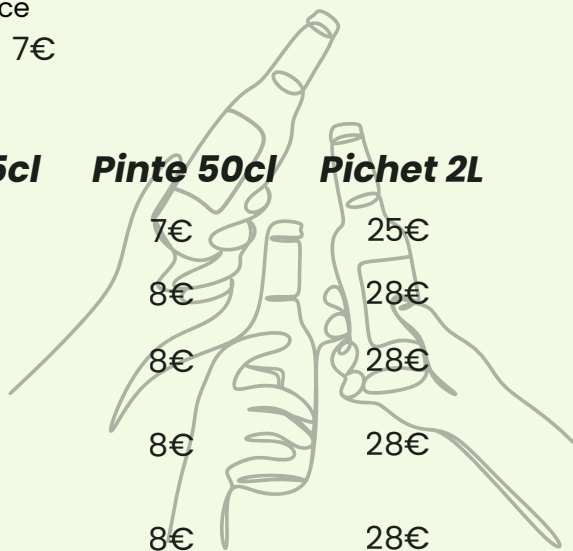
Café frappé (frais) 3€50

Café expresso et sirop de vanille préparés au shaker. Option chantilly +1€



Demi 25cl Pinte 50cl Pichet 2L

Licorne authentique 4,8°	4€	7€	25€
Florefe triple blonde Abbaye 7,5°	4€50	8€	28€
Slash IPA blonde 5,9°	4€50	8€	28€
Slash red 8°	4€50	8€	28€
Blanche de Bruxelles Rosée 4,5°	4€50	8€	28€



Sup PICON = 1€ demi, +2€ pinte, +8€ pichet

Happy hour : tous les jours de 17h à 19h

pinte licorne 5€, Pichet 2 L licorne à

20€, pinte spéciale 6€

LES COCKTAILS

Les classiques

	Verre 20cl	Pichet 2L
Mojito saveurs : nature, passion, fraise Quartiers de citron vert, cassonade, rhum ambré, eau pétillante, menthe fraîche	9€	50€
Caipirinha saveurs : nature, passion, fraise Quartiers de citron vert, cassonade, cachaca	9€	-
Daiquiri saveurs : nature, passion, fraise Quartiers de citron vert, cassonade, rhum ambré	9€	-
Sex on the Beach Vodka, crème de pêche, jus de framboises et ananas, 1 trait de grenadine	9€	50€
Planteur (effet Waouh) Jus de citron vert, rhum blanc des îles, coulis de passion, divers fruits, légèrement flambé à la cannelle	9€	50€
Porn star Liqueur de passion, vodka, jus de passion, blanc d'œuf, sirop de vanille, jus de citron, fruit de la passion	9€	50€
Piña colada Rhum ambré, jus d'ananas, coulis de coco	9€	50€

Les signatures

La coronita 45cl ♥ jus de citron vert, cassonade, coulis de passion, tequila, triple sec et corona renversé dans le verre	15€	
Le Mango Rhum blanc, Rhum ambré, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron, jus de mangue	10€	
Fleur de passion ♥ Jus de citron vert, Rhum ambré, jus de passion, sirop d'hibiscus et infusion à l'hibiscus maison	12€	
Madeleine Amaretto, triple sec, jus d'ananas, blanc d'œuf	10€	
Margarita frappée à la passion Jus de citron vert, cassonade, pulpe de passion, triple sec, tequila	9€	
Caraïbe Jus de citron vert, jus d'ananas, curacao, rhum ambré	10€	
Gin Iova Jus de citron, coulis de fraise, blanc d'œuf, Prosecco, Gin Bombay Sapphire	10€	

Spritz

Pickle spritz Concombre, jus de citron vert, sirop de sucre, St-Germain, Prosecco, eau pétillante	12€	-
Rosa spritz Sarti (liqueur exotique rosée), Prosecco, eau pétillante	9€	50€
Basil lemon spritz Basilic, limoncello, prosecco, eau pétillante, rondelle de citron	10€	50€
Porn star spritz ♥ Liqueur de passion, fruit de la passion, Prosecco, eau pétillante	10€	50€
Apérol spritz Apérol, Prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange	9€	50€
Hugo spritz St-Germain, Prosecco, feuilles de menthe, eau pétillante	12€	-

Les mules

Moscow Base vodka, quartiers de citron vert, cassonade, ginger beer, 1 trait d'aromatic bitter	9€	50€
Mexican Base tequila, quartiers de citron vert, cassonade, ginger beer, 1 trait d'aromatic bitter	9€	50€
London Base gin, quartiers de citron vert, cassonade, ginger beer, 1 trait d'aromatic bitter	9€	50€
Jamaican Base rhum, quartiers de citron vert, cassonade, ginger beer, 1 trait d'aromatic bitter	9€	50€
Chartreuse Base chartreuse, quartiers de citron vert, cassonade, ginger beer, 1 trait d'aromatic bitter	14€	-

Mocktails - Les classiques

Sex on the beach Sirop de grenadine et pêche, jus de framboises et ananas	5€50	
Piña colada Coulis de coco et jus d'ananas	5€50	
Porn star Jus de citron, sirop de vanille, jus d'ananas et passion	5€50	
Mojito Quartiers de citrons vert, cassonade, menthe fraîche, eau pétillante (goût fraise ou passion)	5€50	

Mocktails - Signature

Gingembre en folie (sans sucre) Menthe fraîche, quartiers de citron vert, passion, gingembre, eau pétillante	6€	
Fleur de passion Jus de citron vert, jus de passion, sirop d'hibiscus, infusion à l'hibiscus maison	6€	

Hacienda

RESTAURANT FESTIF TAPAS

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi	09h - 15h	
Mardi	09h - 15h	<i>à partir du 12 mai 9h-23h non stop</i>
Mercredi	09h - 01h	<i>Non stop</i>
Jeudi	09h - 01h	<i>Non stop</i>
Vendredi	09h - 04h	<i>Non stop</i>
Samedi	17h - 04h	<i>Non stop</i>
Dimanche	Fermé	

Événements & privatisations

ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS - SÉMINAIRES - ANNIVERSAIRES -
EVG - EVJF - NOUS IMAGINONS VOS ÉVÉNEMENTS SUR MESURE



Sur réservation à partir de 5 personnes minimum

1 planche de charcuterie

400g de viandes ou poissons / 2 côtes de boeuf 1kg

garniture à volonté

dessert au choix

1 bouteille de vin Minuty

Nous prévenir 72h avant

@hacienda_restaurantfestif