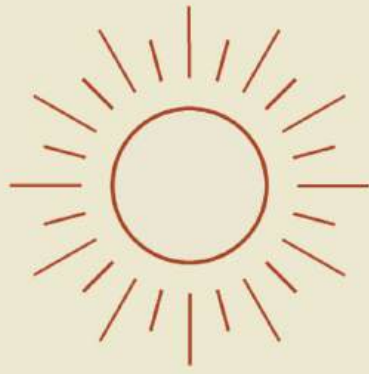




Hacienda

LA BRASSERIE

**Une cuisine généreuse
et conviviale aux saveurs
qui font plaisir et un
service pensé pour
votre pause déjeuner.**



Bienvenue à Hacienda

LA BRASSERIE

Chaque midi, notre équipe vous accueille autour d'une formule du jour renouvelée quotidiennement, imaginé pour faire de votre pause déjeuner un moment simple, gourmand et convivial.

Et parce que l'Hacienda se vit aussi après le déjeuner, retrouvez-nous le soir pour prolonger le plaisir et découvrir une toute autre ambiance

NOS HORAIRES D'OUVERTURE

La Brasserie

Du lundi au Vendredi
de 12h00 à 14h15

Le restaurant & Tapas

Du mercredi au samedi de 19h00 à 22h30

et Le Club

Mercredi et Jeudi de 19h00 **jusqu'a 1h**
Vendredi et Samedi de 19h00 **jusqu'a 3h**



NOTRE CARTE DES VINS

LES ROUGES

Minuty Prestige – 2024

Cépages : Côtes de Provence - Maison : Château Minuty

Côteaux du Lyonnais – 2025

Cépages : Gamay - Maison Décrenisse – Chasselay

Pinot noir Saromagnotte – 2025

Cépages : Pinot Noir, Syrah - Maison Décrenisse – Chasselay

Chorey-les-Beaunes – 2022

Appellation : Chorey-les-Beaune - Cépages : Pinot Noir - Domaine : Daniel Largeot

Syrahvissante – 2025

Cépages : Syrah - Domaine Louis Chèze

Morgon – 2025

Cépages : Gamay - Domaine Métrat & Fils

Les Launes – 2022

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

Caroline – 2023

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

LES BLANCS

Minuty Prestige – 2025 - Château Minuty

Appellation Côtes de Provence - Cépages : Rolle (Vermentino), Sémillon

Viognier – 2024

Appellation Beaujolais Blanc - Cépage : Viognier Domaine de la Charmette

Le Bal des Papillon – 2025 Domaine Horgelus

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

Bourgogne Chardonnay – 2025

Appellation Bourgogne Chardonnay - Cépage : Chardonnay - Domaine Fichet

Saint-Véran – 2025

Appellation Saint-Véran - Cépage : Chardonnay - Domaine de la Denante

LES ROSES

Minuty Prestige – 2024

Appellation : Côtes de Provence

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren

Moment de plaisir - 2025

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Grenache, Cinsault

Domaine de JOY

LES CHAMPAGNES

Ruinart Blanc de Blancs

Appellation : Champagne AOP - Cuvée : Blanc de Blancs -

Cépage : Chardonnay - Maison : Ruinart

Tsarine Cuvée Premium Brut

Appellation : Champagne AOP -

Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - Maison : Champagne Tsarine

Moët & Chandon

Appellation : Champagne AOP – Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Maison : Moët & Chandon

Verre
12cl

Bouteille
75cl

7.

35.

5.

25.

6.

27.

59.

31.

35.

39.

55.

Verre
12cl

Bouteille
75cl

7.

35.

4.

26.

5.

28.

5.

28.

39.

Verre
12cl

Bouteille
75cl

Magnum
1,5cl

Jéroboam
3L

7.

35.

5.

25.

39.

145.

Verre
12cl

Bouteille
75cl

10.

75.

100.

BIERES PRESSION



	DEMI	PINTE	PICHET
LICORNE AUTHENTIQUE 4.8 Blonde légère brassée en Alsace	4.	7.	25.
FLOREFFLE TRIPLE 7.5 Blonde, puissante et raffinée,	4.5	8.	28.
SLASH IPA 5.9 Blonde amère, florale et agrumes	4.5	8.	28.
SLASH DU MOMENT 8.0 Bière du moment aromatisé	4.5	8.	28.
BLANCHE ROSEE DE BRUXELLE Blanche aromatisée aux fruits rouges	4.5	8.	28.
SUPPLEMENT PICON	+1.	+2.	+8.



SOFT & JUS

SOFT

33 cl : Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Limonade, diablo 4.
 25 cl : Fuze Tea, Orangina, Schweppes Tonic/Agrumes.....4.

JUS DE FRUITS 4.

(Pomme, Orange, Multifruit, Ananas, Fraise, Tomate, Abricot)

EAUX MINERALES

Evian 33 cl.....4.
 Evian 1 L.....4.

Badoit 33 cl.....4.
 Badoit 1 L.....4.

Sirops : Fraise, grenadine, Menthe, Citron, Orgeat, ...0.5
 Violette, Pêche, Melon



APERITIFS

Ricard / Pastis 2 cl	4.
Suce 2 cl	8.
Martini rouge / blanc 5 cl	8.
Porto 5 cl	8.
Kir 12 cl (cassis, mure, pêche)	5.
Kir royal 12 cl (cassis, mure, pêche)	10.

COCKTAILS

Hugo Spritz 25cl.....	12.
Saint-Germain, prosecco, feuille de menthe, eau pétillante	
Aperol Spritz 25cl.....	10.
Aperol, Prosecco, eau pétillante, rondelles d'orange	
Sex and the beach 25cl.....	8.
Vodka, crème de pêche, jus de Cranberry et ananas, un trait de grenadine	
Mojito 25cl.....	4.
Quartier de citron vert, cassonade, rhum Ambre, eau pétillante, menthe fraîche	
Porn star 15cl.....	8.
Liqueur de passion, vodka, jus de passion, blanc d'œuf, sirop de vanille, jus de citron, Fruit de la passion	



MOCKTAILS 20cl

Peach please	6.
Sirop de grenadine et pêche, jus de Cranberry et ananas	
Virgin Mojito	6.
Quartier de citron vert, cassonade, rhum Ambre, eau pétillante, menthe fraîche	
Virgin star	6.
Jus de citron, sirop de vanille, jus d'ananas et de passion, Fruit de la passion	

LA FORMULE DU JOUR



Du lundi au vendredi, **uniquement le midi**
Une sélection différente chaque jour
selon l'inspiration du chef.

ENTREE
+
PLAT

18.50

PLAT
+
DESSERT

18.50

ENTREE
+
PLAT
+
DESSERT

21.



AUJOURD'HUI

Envie de découvrir ce qui mijote ?
Et pour le reste de la semaine ?
Retrouvez la sélection sur nos écrans.



LA FORMULE AFFAIRE

Du lundi au vendredi, **uniquement le midi**
Une formule complète pour vos déjeuners professionnels

Découvrez notre menu affiché sur **nos ardoises**



33.

ENTREE

-

LE PLAT DU CHEF

*Viande ou poisson au choix avec ses
accompagnement, selon notre sélection de la
semaine*

-

DESSERT AU CHOIX

*Parmi notre sélection à la carte
(Thé/café Gourmand et Trompe l'œil +2€
Champagne gourmand+10€)*

DES PRODUITS SELECTIONNES AVEC SOIN,

pour une cuisine fraîche et de qualité



A LA CARTE

Les incontournables

Des plats simples et généreux, pour le plaisir de se retrouver autour d'une table.

MAGRET DE CANARD 28

+/- 350g grillé, nappé jus brun
et thym et accompagné de grenailles rôties

LA PIECE DU BOUCHER (selon arrivage) 25.

Pièce de viande sélectionné avec soins, +/- 250 gr
frites, salade et beurre maitre d'hôtel

BURGER GOURMET BŒUF 150g 21.

Pain Brioché, Steak haché, cheddar, cornichons, salade,
Tomates, accompagné de frites et sa petite salade

CHICKEN BURGER 20.

Pain Brioché, Tenders poulet, cheddar, cornichons, salade,
Tomates, accompagné de frites et sa petite salade

BURGER VEGE 20.

Pain Brioché, Steak végétal, cheddar, cornichons, salade,
Tomates, accompagné de frites et sa petite salade

TARTARE DE BOEUF 21.

Coupé au couteau V.F. 180gr, échalotte, cornichons
et ciboulette, Frites et salade verte

LE PAVE DE SAUMON 22.

Cuit à la plancha, accompagné de son riz et légumes

Sauce poivre, sauce jus brun ou sauce st marcellin +2€



A LA CARTE

Nos fraîcheurs

POKE BOWL AU CHOIX

19.5

(SAUMON, POULET, VEGETAL)

Riz, avocat, concombres, carottes, mangues,
Option VEGE : Steak végétal

LA SALADE CEASAR

18.

Cœur de Romaine, Poulet pané, pétales de parmesan,
croutons à l'ail, sauce Caesar

GRAVLAX DE SAUMON

17.

Saumon mariné à l'aneth et tranché au couteau
Petit beurre salé et ses toasts

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

18.

2 tranches marinée aux épices et sa compotée
d'oignons confits, et ses toasts

Notre suggestion du jour

Voir Ardoise



LES FROMAGES



SAINT MARCELLIN

Affiné de Têche (38)

8.

TRILOGIE DE FROMAGES SECS

Comté, Brie et Chèvre

8.



FROMAGE BLANC FAISSELLE

Nature, Crème fraîche, coulis de fruits rouges

5.

LES DESSERTS



CHAMPAGNE GOURMAND 12cl

Assortiments de mignardises, chantilly, boule de glace

20.

CAFE/THE GOURMAND

Assortiments de mignardises, chantilly, boule de glace

10.



CREME BRULEE VANILLE

Fait maison, brulée au sucre de canne

8.



TROMPE L'ŒIL GOURMAND

Dessert en trompe l'œil « pâtisserie ENDEMOL »

10.



BRIOCHE PERDUE MAISON

Caramel beurre salé, glace vanille et chantilly

8.



MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON

Crème anglaise à la vanille, chantilly et crumble

8.

Pour bien finir....

CAFE FRAPPE (FRAIS)

3.5

Préparé au shaker : Espresso, sirop de vanille/Option Chantilly : +1€

EXPRESSO / DECA

2

CAFE DOUBLE / CAPPUCCINO / THE

3.5

CHOCOLAT CHAUD

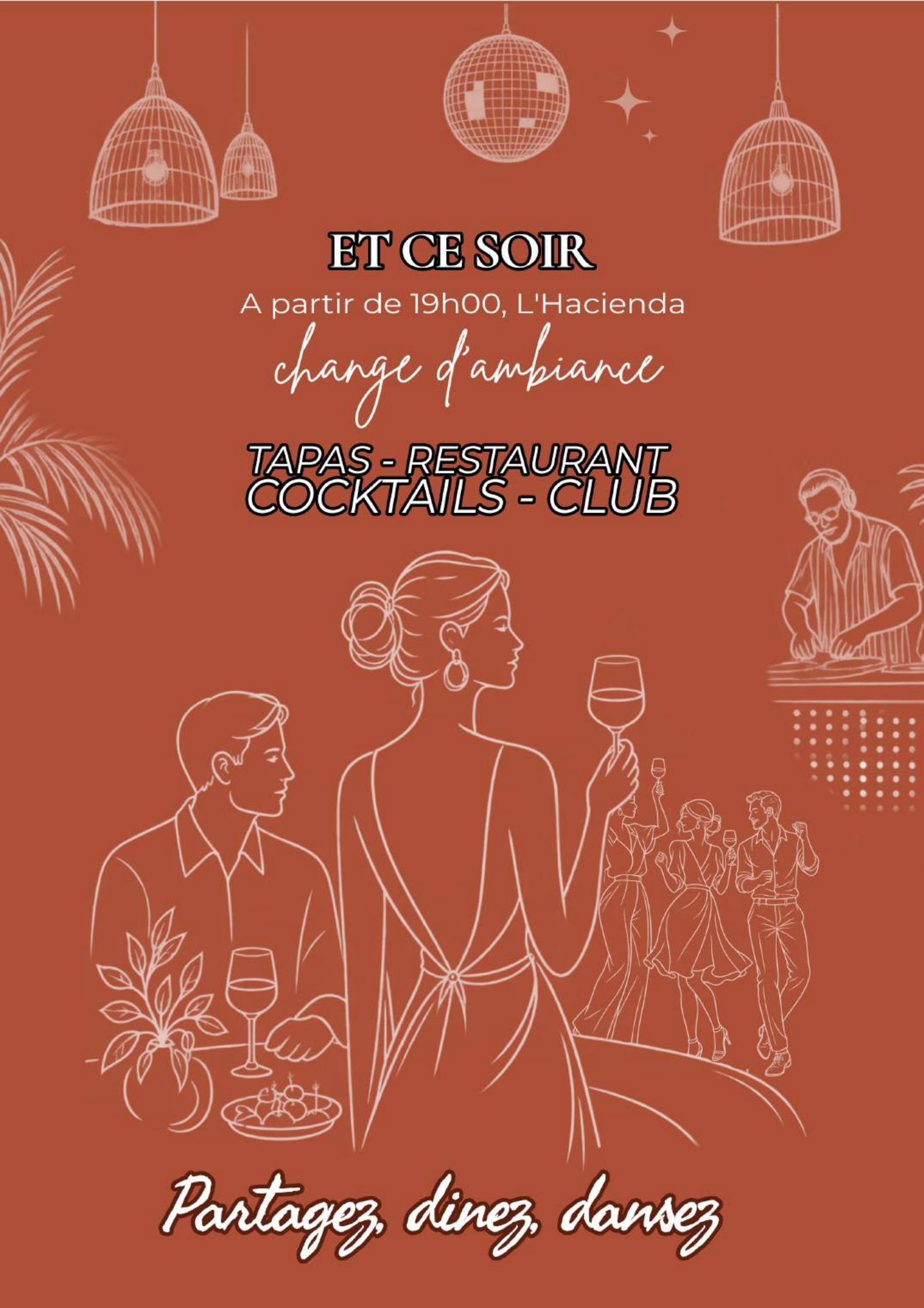
2

DIGESTIF

8

Baileys, Get, Limoncello, Jacoulot, Poire, Amaretto, Menthologie
Chartreuse (+4€)

Prix TTC exprimés en Euros
Demandez-nous la liste des allergènes
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

The background is a solid reddish-orange color. At the top, there are three hanging birdcage-style light fixtures and a disco ball. In the center, the text 'ET CE SOIR' is written in a bold, outlined font. Below it, 'A partir de 19h00, L'Hacienda' is in a simple sans-serif font, followed by 'change d'ambiance' in a cursive script. Then, 'TAPAS - RESTAURANT' and 'COCKTAILS - CLUB' are written in bold, outlined fonts. The bottom half of the image features a large line art illustration of a woman in a backless dress holding a wine glass, a man sitting at a table with a plant and food, and a group of people dancing. In the top right corner, there are three small starburst graphics.

ET CE SOIR

A partir de 19h00, L'Hacienda

change d'ambiance

TAPAS - RESTAURANT
COCKTAILS - CLUB

Partagez, dinez, dansez

Hacienda

— LA BRASSERIE —



Merci pour votre visite
et à très bientôt à l'Hacienda



hacienda_restaurantfestif