



Hacienda

RESTAURANT FESTIF & TAPAS



BIENVENUE A L'HACIENDA

RESTAURANT FESTIF & TAPAS

Esprit Convivial et Cuisine généreuse

Un même lieu, trois expériences.
Le midi, la Brasserie vous accueille
pour une pause gourmande.
Le soir, place au Restaurant festif, tapas, apéro
à partager et à nos plats conviviaux.
Et quand la nuit tombe,
le Club entre en scène pour vous endiabler
sur la piste de danse.

A l'Hacienda, on vient vivre une expérience et créer des souvenirs

SUIVEZ-NOUS SUR INSTA
@hacienda_restaurantfestif

NOS HORAIRES



LA BRASSERIE

Du lundi au vendredi
12h à 14h15



LE SOIR

Du mercredi au Samedi
19h à 22h30



LE CLUB

Du mercredi au jeudi
22h30 à 1h

Du vendredi au samedi
22h30 à 3h

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

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 – 2023

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

Caroline – 2023

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

Verre
12cl

Bouteille
75cl

7.	35.
5.	25.
6.	27.
	59.
	31.
	35.
	39.
	55.

LES BLANCS

Minuty Prestige – 2025 - Château Minuty

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

Viognier – 2025

Appellation : Beaujolais Blanc - Cépage : Viognier Domaine de la Charmette

Le Bal des Papillon – 2025 Domaine Horgelus

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

Bourgogne Chardonnay – 2025

Appellation : Bourgogne Chardonnay - Cépage : Chardonnay - Domaine Fichet

Saint-Véran – 2025

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

Verre
12cl

Bouteille
75cl

7.	35.
4.	26.
5.	28.
5.	28.
	39.

LES ROSES

Minuty Prestige – 2025

Appellation : Côtes de Provence

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren

Moment de plaisir - 2025

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Grenache, Cinsault

Domaine de JOY

Verre
12cl

Bouteille
75cl

Magnum
1,5cl

Jérobaoth
3L

7.	35.	75.	140.
5.	25.	39.	120.

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

	190.
10.	75.
	100.

Les apéros

Pastis, Ricard 2cl.....	4.
Martini Blanc, Rouge, Suze 4cl	8.
Kir (Cassis, Mûre, Pêche) 12cl.....	5.
Kir Royale (Cassis, Mûre, Pêche) 12cl.....	10.

et Soft

Jus de Fruits, 20cl	4.
(Orange, Pomme, Multi, Ananas, Fraise, Tomate, Abricot)	
Soft 25cl	4.
(Orangina, Schweppes Agrumes et Tonic, Fuze tea, Red bull +1€, Redbull Myrtille +1€)	
Soft 33cl	4.
(Coca-cola, Coca-cola zéro, Limonade, Diabolo)	
Eaux 33cl 4. Eaux 1L	6.
Evian, Badoit	
SIROP	0.5
(Menthe, grenadine, violette, fraise, citron, orgeat, pêche, melon)	



Bieres Pression



	25cl	50cl	2L
Slash IPA 5,9°	4.	7.	25.
Blonde amère aux arômes florales et agrumes			
Bière du moment	4,5.	8.	28.
Au fil des saisons			
Licorne Authentique 4,8°	4,5.	8.	28.
Blonde légère brassée en Alsace			
Blanche Roséede Bruxelles 4,5°	4,5.	8.	28.
Blanche aromatisée aux fruits rouges			
Floreffe Triple Abbaye 7,5°	4,5.	8.	28.
Blonde, puissante et raffinée, brassée en Belgique			
Supplément PICON	+1.	+2.	+8.

Bieres Bouteille

Slash Citrus 4,5° 33cl	7.
Aromatisée aux agrumes,	
Desperados 5,9° 33cl	7.
Bière Mexicaine, fraîcheur et légèreté	
Corona 4,5° 33cl	7.
Bière Mexicaine, fraîcheur et légèreté	
Leffe sans alcool 33cl	7.
Bière blonde 0°C	



A partager autrement

WHISKY / VODKA / GIN / TEQUILA / RHUM
N'hésitez pas à demander la carte « Le Club »
pour consulter nos offres



NOS COCKTAILS

LES RENVERSESES HACIENDA

Nos signatures

LA CORONITA

45cl

Jus de citron vert,
cassonade, coulis de
passion, tequila, triple
sec et Corona

LA BONITA

45cl

Vodka, limoncello, Jus de
citron, purée et jus de
fraise, Bière aromatisée
au citron (Slash citrus)

LA VIOLETTA

45cl

Vodka, sirop de violette
et sirop de vanille, Bière
aromatisée fruits rouges
(Slash berry)



14.90

Les Iconiques

APEROL SPRITZ - 25cl

10.

Apérol, Prosecco, eau pétillante,
Rondelle d'orange

HUGO SPRITZ - 25cl

12.

Saint-Germain, Prosecco, feuille de
menthe, eau pétillante

PLANTEUR - 25cl

10.

Rhum blanc des îles, jus de citron vert,
Jus de passion, multifruit

DAIQUIRI Nature, passion, fraise - 25cl

10.

Rhum ambré, quartiers de citron vert,
cassonade

SEX AND THE BEACH - 25cl

10.

Vodka, crème de pêche, jus d'ananas
et de cranberries, 1 trait de grenadine

LE COCKTAIL DU MOMENT - 25cl

Cocktail élaboré selon l'inspiration des
Barman - Voir Ardoise



A PARTAGER
2L – 50.

VIRGIN STAR

6.

Jus de citron, sirop de vanille, jus de
Passion et d'ananas

PINA BONITA

6.

Coulis de coco
Jus d'ananas

VIRGIN MOJITO (passion, fraise)

6.

Quartiers de citron vert, menthe fraîche,
cassonade, perrier

MOJITO ou passion, fraise, Black - 25cl

10.

Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche,
cassonade, perrier, (Black = Vodka black)

PORN STAR - 15cl

10.

Vodka, liqueur et jus de passion, sirop de
vanille, jus de citron, fruit de la passion

CAIPIRINHA (ou passion, fraise, black)

10.

Cachaça, quartiers de citron vert,
Cassonade -- 25cl

PINA COLADA- 25cl

10.

Rhum ambré, jus d'ananas, coulis
de coco

MARGHARITA FRAPPEE - 25cl

10.

PASSION – Tequila, jus de citron vert,
cassonade, pulpe passion, triple sec

EXPRESSO MARTINI- 15cl

10.

Vodka, liqueur de café, expresso, sirop
de canne

LES MULES- 25cl

10.

Moscow – Vodka / London - Gin
Mexican – Tequila / Jamaican - Rhum
Quartiers de citron vert, cassonade, ginger
beer, 1 trait d'aromatic bitter

Chartreuse mules

14.

Sans une goutte

20 cl

PEACH PLEASE

6.

Sirop de grenadine et de pêche, jus de
Cranberries et d'ananas

GINGER LOCO

6.

Menthe fraîche, quartiers de citron vert,
Passion, gingembre, eau pétillante

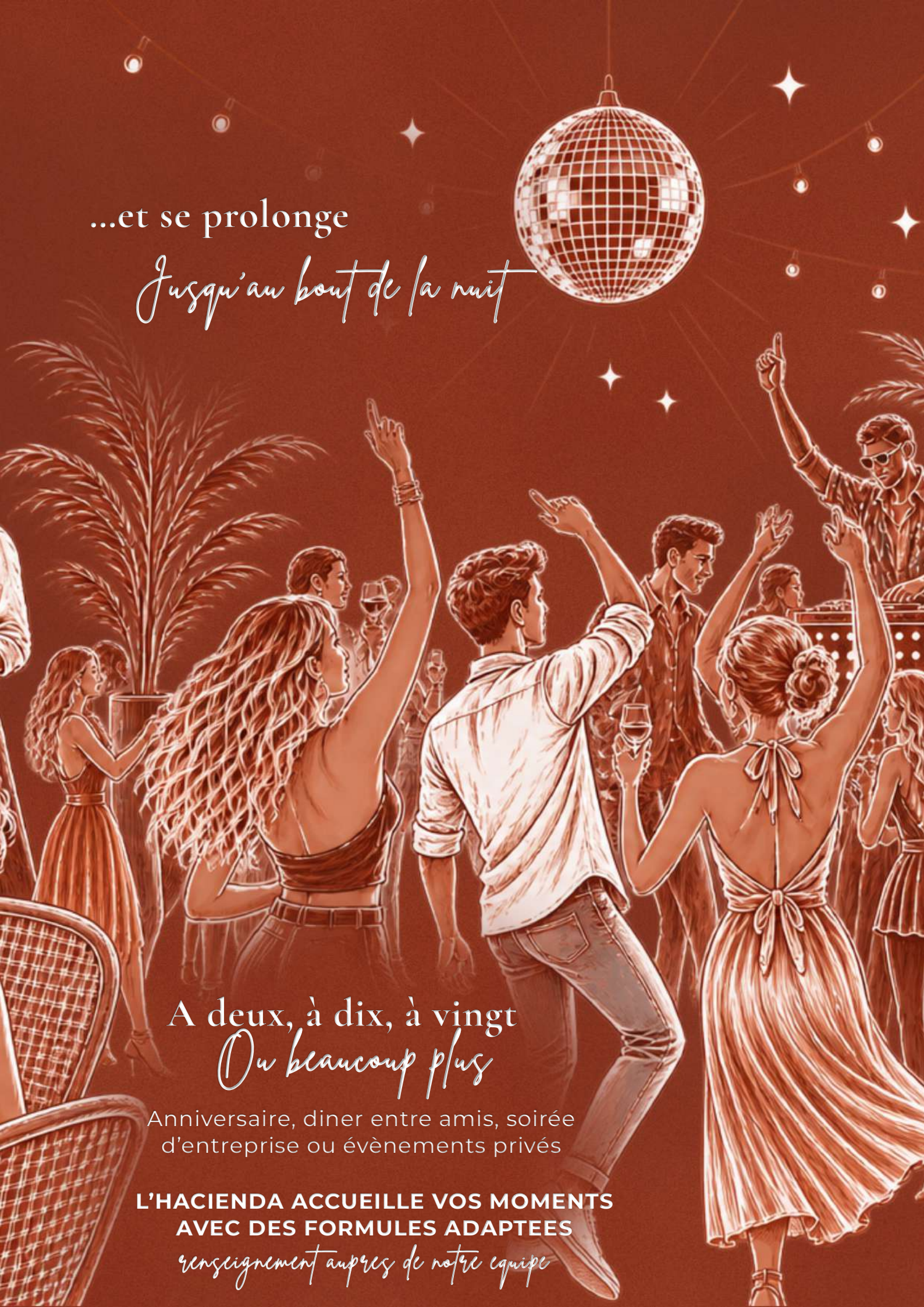


A PARTAGER
2L – 25.

Ici, chaque soirée Commence à table...

On partage, on trinque,
On savoure l'instant





...et se prolonge

Jusqu'au bout de la nuit

A deux, à dix, à vingt
Ou beaucoup plus

Anniversaire, dîner entre amis, soirée
d'entreprise ou événements privés

**L'HACIENDA ACCUEILLE VOS MOMENTS
AVEC DES FORMULES ADAPTEES**

renseignement auprès de notre équipe



A PARTAGER

Esprit Tapas

Les meilleurs moments commencent toujours
autour d'une table. A partager entre amis, en
famille ou autour d'un cocktail, nos tapas sont une invitation
à la gourmandise et à la convivialité.

FORMULE TAPAS

3 tapas aux choix

27.

ASSIETTE DE JAMBON CRU

Jambon Serrano +/- 9 mois d'affinage - Espagne

10.

ASSIETTE DE CHORIZO IBERICO

Issu de porc cebo de campo iberico

9.

ASSIETTE DE COPPA

IGP – fumée au feu de bois – France

10.

BEIGNETS DE MORUE

5 beignets frits et sauce Aioli

10.

TEMPURA DE CREVETTES

5 Beignets croustillants et sauce Thai

10.

TENDERS DE POULET

4 filets de poulet pané maison, mayonnaise épices douces

9.

CHILLY CHEESE SPICY

Nuggets au fromage et aux piments doux

9.

FRITES DE PATATES DOUCES

et mayonnaise aux épices douces

9.

FIESTA NACHOS

Chips de maïs nachos, guacamole et condiments

9.

LAMELLES D'ENCORNETS EN PERSILLADE

Petites sèches poêlées à l'ail et au persil frais

10.

NOS PLATS

Prolonger l'expérience Hacienda...

Après quelques tapas, laissez-vous tenter par nos plats généreux, inspirés d'une cuisine conviviale et gourmande

Les incontournables

POULPE FLEUR 30.

+/- 400 g de poulpe cuit à la plancha, sauce vierge aux légumes et grenailles rôties

PIECE DU BOUCHER 25.

(selon arrivage)+/- 250 g accompagné de frites et salade verte et beurre maître d'hôtel

TARTARE DE BŒUF 21.

Coupé au couteau VBF 180 g, Échalotes, cornichons et ciboulette frites et salade.

PAVE DE SAUMON 22.

Saumon frais 200g grillé à la plancha, riz, légumes de saison

MAGRET DE CANARD 28.

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

SALADE CESAR 18.

Cœur de romaine, poulet pané, pétales de parmesan, croûtons à l'ail, sauce césar

Les Burgers

Servi avec Frites et Salade

BURGER GOURMET 150G 21

Pain brioché, steak haché, salade, tomate, cornichons, sauce cheddar,

CHICKEN BURGER 20.

Pain brioché, tenders, salade, tomate, cornichons, sauce cheddar

BURGER VEGE 20.

Pain brioché, steak végétal, salade, tomate, cornichons, sauce cheddar

Cote Fraicheur

POKE BOWL 19.5

(SAUMON MARINE ou POULET ou VEGE)

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

GRAVLAX DE SAUMON 17.

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

TERRINE DE FOIE GRAS 18.

2 tranches de foie gras maison marinée aux épices et sa compotée d'oignons, et ses toasts

Voir Ardoise

Suggestion
DE LA SEMAINE

MENU ENFANT (-12 ans)

1 sirop, Steak haché ou tenders de poulet et frites, une boule de glace aux choix

12.



LA NOTE SUCREE

Faites vous plaisir

Les Desserts

Café/Thé Gourmand	10.
Assortiments de mignardises, chantilly, boule de glace	
Brioche perdue	8.
Crème vanille	
Dessert Trompe-l'œil	10.
Voir ardoise	

Champagne Gourmand	20.
Assortiments de mignardises, chantilly, boule de glace	
Moelleux au chocolat	8.
Crème anglaise, crumble, chantilly	
Crème brûlée vanille	10.
Brûlée au sucre de canne	

Les Glaces

Liegeois chocolat, café, ou caramel	9.
2 boules café ou chocolat ou caramel, 1 boule vanille, café ou sauce chocolat ou caramel, chantilly et amandes effilées	
Dame Blanche	9.
3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly	
Chococookie	9.
1 boule noisette, 1 boule caramel, 1 boule chocolat, sauce caramel, chantilly	
Ardéchoise	9.
2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly	

COMPOSEZ VOTRE COUPE

Glaces :

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

Sorbets :

Citron, poire, fraise, abricot

SUPPLEMENT CHANTILLY ou COULIS +1€

1 BOULE	3,5.
2 BOULES	6.
3 BOULES	8,5.

Les Coupes Alcoolisées

William	12.
3 boules poire, Poire Williams	

Iceberg	12.
3 boules Menthe-choc, Get 27	
Colonel	12.
3 boules citron, Vodka	

Et pour finir ...

Expresso/Allongé/Déca	2.
Double Expresso/Cappuccino/Thé	3,5.
Café frappée frais	4.
Expresso, sirop vanille, shaker + chantilly (+1€)	

Jacoulot – 4cl	9.
Menthe poivrée, Abricot, Verveine, Prunelle de Bourgogne	
Digestif – 4cl	8.
Baileys, Amaretto, Menthologie, Limoncello, Get 27/31	
Rhum, Whisky, shooters – demandez la carte Club	

Coté Fromage

Faisselle coulis fruits rouges, crème ou sucre	5.
Saint Marcellin Têche (38) affiné	8.
Trilogie de fromage - Comté, brie, chèvre	8.



...LA SOIREE CONTINUE

avec Le Club

Dj set, dance-floor,
Les lumières se baissent,
Le son monte,
L'Hacienda change de rythme,

A vous de jouer...

MERCREDI & JEUDI
JUSQU'A 1h

VENDREDI & SAMEDI
JUSQU'A 3h

Merci

d'avoir passé ce moment
avec nous



Hacienda

RESTAURANT FESTIF & TAPAS



Partagez, dinez, dansez