

La pasta

Spaghetti Bolognese sauce tomate, viande de boeuf hachée.....	8.90€
Tagliatelle Carbonara lardons fumés, crème, jaune d'oeuf, copeaux de parmesan.....	10.00€
Tagliatelle au saumon sauce crème tomate, saumon fumé maison.....	10.40€
Tagliatelle Gorgonzola au célèbre bleu italien fondu sur vos pâtes.....	9.90€
Tagliatelle St Jacques Sauce crème tomate et St Jacques à la plancha.....	11.10€
Fagottini alla Pancetta Pâtes farcies au jambon, sauce bolognese et huile basilic, Pancetta (poitrine) ..	10.60€
Lasagne Bolognese gratinées au four, servies avec salade verte.....	10.40€



boissons...

	50cl	100cl
Vittel	3.10€	3.60€
Perrier fines bulles	3.10€	3.60€
San Pellegrino	3.10€	3.60€
Jus de fruits 25cl.....	3.40€	
orange, ananas, abricot, tomate		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl.....	3.40€	
Orangina 25cl.....	3.40€	
Gini, Schweppes 25cl.....	3.40€	
Perrier 33cl.....	3.40€	
Eau Vittel 25cl.....	2.90€	

...bières

A LA PRESSION	25cl	33cl	50cl
Heineken	3.20€	4.20€	6.10€

BOUTEILLES

Sol 33cl.....	4.60€
Desperados 33cl.....	4.60€
Desperados Red 33cl.....	4.60€
Desperados "Edition limitée" 33cl.....	4.60€
Affligem abbaye 30cl.....	4.60€
Cubanisto 33cl.....	4.60€
Modelo Especial 35,5cl.....	4.60€

caféteria

Café Espresso	1.80€
Thé, Infusion	2.50€
Café gourmand : trois mini-douceurs avec votre café.....	5.40€
Cappuccino	3.40€
Tennessee Coffee : Jack Daniel's, café, chantilly.....	6.50€
Irish Coffee : Whiskey irlandais, café, chantilly.....	6.50€

liqueurs et alcools

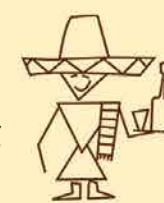
Get 27 ou Menthe Pastille, Cointreau, Bailey's, Cognac, Cognac aux amandes, Armagnac, Poire 5cl.....	5.40€
---	-------

les bulles

Champagne AC 75cl.....	51.00€
"La Petite Bulle" 75cl.....	24.00€
Effervescent méthode tradi. Maison Bouvet-Ladubay	

vin rouge

CHILI	75cl	37,5cl
Gato Negro (Cép. Cabernet Sauvignon).....	15.90€	12.10€
Rond et charnu, élégance aux accents d'épices et de vanille		
Casillero del Diablo (Cép. Cab. Sauvignon).....	19.90€	
Concentré et élégant, notes de fruits rouges et chocolat, très agréable		
El Grano (Cep. Carmenere).....	18.70€	
Agréables notes poivrées, arômes d'épices et chocolat, belle longueur en bouche		



CALIFORNIE

Gallo (Cépage Zinfandel).....	16.70€
Nuances d'épices, voire de vanille en fin de bouche pour ce Zinfandel de la famille Gallo	

ESPAGNE

Monteciego Rioja, Reserva (cep. Tempranillo).....	18.10€
Nez intense, puissants arômes de fruits mûrs et d'herbes aromatiques. Équilibré, élégant.	

ITALIE

Bardolino (DOC Vénétie).....	14.70€	10.70€
Rouge fruité, bouquet joyeux et juvénile		
Montepulciano (DOC Abruzzes).....	17.90€	
parfum assez intense avec des pointes de tabac et d'épices, pas trop gras et plutôt équilibré		

FRANCE

Chinon AOC	16.90€	10.90€
Saumur Champigny AOC	18.00€	11.20€
Beaumes de Venise AOC	14.80€	
Madiran AOC	16.10€	

Fief Vendéen - Mareuil AC Château - Marie du Fou	16.50€	9.30€
---	--------	-------

vin rosé

ITALIE	75cl	37,5cl
Bardolino (DOC Vénétie).....	14.70€	10.70€
Le classique Italien !		
Lambrusco (IGT Emilia Romagna).....	14.10€	
Rosé « frizzante », fruité et généreux		

FRANCE

Côtes de Provence AOC	15.00€	10.50€
Fief Vendéen - Mareuil AOC - Marie du Fou	16.50€	9.30€

vin blanc

ARGENTINE	75cl	Verre
Piedra Negra	17.10€	2.90€
Cépage emblématique du pays, le Torrontes, notes de son cousin le Muscat, frais et floral, à découvrir		

les piehets

	25cl	50cl
Pays d'Oc (IGP) Rouge, Rosé, Blanc.....	3.10€	5.90€
Californie Rouge.....	4.90€	9.30€
Argentine (Piedra Negra) Blanc.....	5.70€	11.40€

Formules dejeuner

Du lundi au vendredi (café offert)

1 Entrée ou 1 Dessert + 1 Plat	12.20€
1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert	15.30€

Entrée du jour
Salade de chèvre chaud ou Chicken salad
ou Effeuille de Jambon Serrano

Plat du jour ou Chili con carne
ou Bavette grillée beurre maître d'Hôtel

Dessert du jour ou Mousse au chocolat
ou Crème caramel
ou Café gourmand

Avec les formules,
pour 1.50€ de plus,
votre eau minérale à table! (50cl)



Menu niño

Si tu as moins de 12 ans
7.30€

Pizza Niño ou Steak haché
ou Spaghetti bolognese

Glace Niño ou Coupe Duo
ou Mousse au chocolat

Jus de fruit, Ice tea, Cola ou 1/4 vittel

La Hacienda

LA ROCHE SUR YON

TEX MEX
& PIZZERIA

cocktails

Mojito Cubano 15cl Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe.....	6.00€
Mojito Puerto 15cl Gloss (cerise, gingembre), citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe.....	6.00€
Mojito Manzana 15cl Manzana, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe.....	6.00€
Caipirinha classica 4cl Cachaça (alcool de canne du Brésil), sucre de canne, citron vert, glace pilée.....	6.00€
Brazilian Rose 15cl Cachaça, goyave, Cointreau, glace pilée.....	5.70€
Ti punch 4cl Faut- il encore vous l'expliquer ?.....	6.00€
Punch Las Islas 15cl Rhum, jus d'orange et ananas, sirop de canne.....	6.00€
Pina Colada 15cl Toujours notre rhum, mais cette fois frappé avec lait de coco, ananas et sucre de canne.....	6.00€
Pina Coroja 15cl Un Malibu ananas avec un trait de Curaçao, Hum !.....	6.00€
Sex Appeal 15cl Liqueur de coco, Gin, jus d'orange, sirop de fraise.....	6.00€
Frozen Margarita 12cl de notre réserve spéciale.....	6.00€
"Un granité de tequila et jus d'agrumes adouci au sucre de canne ; du soleil par tous les temps !"	6.00€
Hacienda Sunrise 15cl Tequila, jus d'orange, grenadine.....	6.00€
Tequila Yaya 15cl Une fraîcheur de Tequila, jus de goyave, limonade.....	6.00€

pour bien commencer...

apéritifs

Kir vin blanc 12cl.....	3.50€
Kir pétillant 12cl.....	4.10€
(cassis, mûre, pêche, framboise, cerise)	
Porto, Pineau 5cl.....	3.50€
Ricard, Pastis 2cl.....	3.40€
Martini, Suze, Campari 5cl.....	3.50€
Marsala amandes 5cl.....	3.40€
Whisky 4cl Clan Campbell, Ballantines.....	5.40€
Jameson 4cl.....	5.60€
Glenfiddish 4cl.....	6.00€
Jack Daniel's 4cl.....	6.00€

sans alcool

Tutti frutti 15cl : orange, ananas, abricot, grenadine.....	5.00€
El Mariachi 15cl : orange, goyave, maracujas, ananas, fraise.....	5.00€
Virgin Mojito.....	5.00€

appetizers attitude

...ou laissez-nous faire!

"taco salad"

9.50€

Maxi Tortilla croustillante garnie de salade, oignons et tomates confits, fromage, maïs, guacamole, coleslaw et de sa garniture :

Bully : bœuf mex à la plancha
Chicky : poulet parfumé Mex
Smocky : saumon fumé
Crousty : chèvre, poitrine snackée

salades

Hacienda jambon, ananas, orange, maïs, tomates, fromage.....	8.70€
Tex blanc de poulet, poitrine snackée, tomates, ananas, maïs, oignons.....	9.00€
Quesadilla tortilla garnie chorizo et fromage en salade.....	8.90€
Blue cheese bleu, salade, poitrine snackée, tomates confites, pignons, croûtons.....	9.10€
Tijuana aiguillettes de poulet chaudes et croquantes, croûtons, oeuf, tomates, oignons confits et copeaux de parmesan.....	10.80€
Ocean St-Jacques snackées et saumon fumé en salade.....	11.00€
Montana effeuillade de jambon Serrano et chèvre chaud en salade.....	11.00€
Italienne Pétales de Bresaola, tomates, copeaux de parmesan, oignons, pignons de pin, salade mélangée, huile basilic.....	10.90€
César Blanc de poulet, tomates, œuf, parmesan, croûtons.....	9.30€

fajitas

INCONTOURNABLE...

Prononcez FA-RHI-TAS!
Accompagnées de 6 tortillas de blé, guacamole, crème fraîche et Salsa. De savoureuses préparations "à la plancha", servies en poêlon sur un lit d'oignons et poivrons, voilà qui va réveiller vos sens !

Fajitas de Pollo au poulet.....	15.50€
Fajitas de Boeuf.....	15.50€
Fajitas Mixte au boeuf et au poulet.....	15.50€
Fajitas Del Mar crevettes, St Jacques et saumon, un régal !.....	18.00€
Supplément Tortillas (4 pièces).....	1.60€

régal des vaqueiros

Chili con carne Mitonné de boeuf aux épices et haricots rouges, riz.....	11.90€
Arizona Chili Notre Chili recouvert de chorizo et fromage, puis gratiné au four, riz.....	13.30€
Brochette de poulet à la plancha Tendres bouchées de blanc de poulet bardées de lard, mix oignons et poivrons, sauce BBQ et p. frites.....	12.50€
BBQ Ribs Travers de porc aux saveurs Texanes, poivrons, p. frites, sauce BBQ.....	13.60€
Travers de porc au miel et poivre Dorés au four, ananas à la plancha et p.frites.....	13.90€
Tennessee Chicken Aiguillettes de poulet enrobées de graines de céréales et panées, sauce BBQ, p. frites.....	13.40€
Marmita Hacienda Dans sa marmite, une tortilla garnie de poulet aux saveurs Mex sur un lit d'oignons et poivrons, gratinée au four, riz, crème et guacamole.....	11.90€
Burritos gratinés Délicieuses tortillas garnies de bœuf mitonné aux épices Mex, gratinées au four, riz, crème et guacamole.....	11.90€
Flautas de tortillas Deux savoureuses tortillas farcies au boeuf et épices, dorées, servies avec salsa, guacamole et riz, sur un lit d'oignons et poivrons.....	11.90€
Brochettes de Crevettes Cajun Parfumées aux épices Cajun, oignons et poivrons, riz.....	16.90€
Saumon à la plancha aux parfums Cajun Servi sur un lit d'oignons et poivrons rissolés et riz.....	13.90€

ou... fiesta mexicaine

Fiesta Zapata Chili con carne, fajitas de poulet sur sa tortilla, crème fraîche et sauce Salsa, p. frites.....	16.50€
Fiesta Laredo Burritos gratinés, assortiment de tapas (onion rings, mozza sticks, hot cream cheese pepper, rouleaux mex), coleslaw, salsa, p. frites.....	16.50€
Fiesta Carlito Flautas de boeuf, mini-chili, tapas (hot cream cheese, rouleau mex, poulet crispy, onion rings...) guacamole, crème et salsa, servi avec riz.....	16.50€

Bavette d'loyau, U.E.....	12.00€
Entrecôte grillée, origine France, env.250g.....	16.70€
Pavé de Rumpsteak, origine France, env.180g.....	17.70€

Les grillades sont traditionnellement servies avec des pommes frites.
Choisissez votre sauce (sans supplément) : gorgonzola, poivre, béarnaise, BBQ, beurre maître d'hôtel

Lexique tex mex

- Onion rings** beignets de rondelles d'oignons
- Hot Cream cheese Pepper** beignets au fromage garni d'un Jalapenos
- Salsa** Concassé épicé de tomates, oignons, poivrons
- Burritos** tortillas de blé farcies de boeuf mitonné aux épices Tex Mex
- Guacamole** purée d'avocat parfumée aux épices
- Coleslaw** rémoulade douce de carottes et chou blanc
- Tortillas** notre pain mexicain galettes de blé servies tièdes
- Jalapenos** piment doux
- Quesadillas** tortillas garnies de fromage, accompagnées de chorizo
- Pickles** Cornichons doux
- Crispy chicken** Tendres aiguillettes de poulet panées multigrains

burgers

Au choix, votre sauce : Américaine, Blue Cheese, Curry Mango, BBQ

- American Cheese Burger** ...12.30€
Haché origine France, cheddar, salade, tomates, oignons, pickles, pommes frites
- Bacon Cheese Burger**13.90€
Haché origine France, cheddar, poitrine snackée, tomates, oignons, pickles, pommes frites

Mais encore Tendances saison
Pour votre plaisir, partez à la découverte de nos nouveaux plats : le plus de l'Hacienda Del Sol sur nos ardoises.

pizzas

Délicieusement parfumées d'huile d'olive et d'origan, elles sont préparées devant vous pour le plaisir de vos yeux et de vos papilles

tex mex

Les saveurs du Nouveau Monde dans votre assiette !

Pollo : poulet et légumes aux épices mexicaines, sauce tomate, fromage.....	10.70€
Mexico : aubergines, poivrons, oignons, chorizo, oeuf, sauce tomate, fromage.....	10.70€
Dynamite : jambon, chorizo, poivrons, oeuf, piment, sauce tomate, fromage.....	10.90€
Cowboy : viande hachée, lardons, oignons, sauce BBQ, oeuf, sauce tomate, fromage.....	11.00€
Cubaine : poulet aux épices, ananas, nappée de miel, amandes grillées, sauce tomate, fromage ...Hmmm !.....	10.90€
Colombo : poulet aux épices, champignons, sauce tomate, fromage, ananas et sauce curry.....	10.90€
Santiago : St-Jacques, champignons, crème persillée, sauce tomate, fromage.....	12.10€
Burger : viande hachée, lard, oignons, cheddar, tomates fraîches et salade verte, sauce tomate et fromage.....	10.90€

classiques et gourmandes

Le savoir faire Méditerranéen à votre table...

Regina : jambon, champignons, fromage, sauce tomate.....	9.90€
Pinocchio : jambon, fromage, sauce tomate.....	9.20€
Quatre saisons : jambon, champignons, artichaut, olives, fromage, sauce tomate... ..	10.70€
Capri : lardons, chèvre, fromage, sauce tomate.....	10.30€
Calzone : jambon, oeuf, champignons, fromage, sauce tomate, en chausson.....	10.40€
Bolognese : champignons, bolognese, oignons, oeuf, fromage, sauce tomate.....	10.50€
Raclette : lardons, oignons, raclette, fromage, sauce tomate.....	10.90€
Paysanne : lardons, champignons, fromage, sauce tomate, oignons.....	10.50€
Trois fromages : chèvre, bleu, Mozzarella, sauce tomate.....	10.90€
Pancetta : pancetta (bacon italien), bleu, fromage, sauce tomate.....	10.90€
Orientale : merguez, oignons, poivrons, oeuf, fromage, sauce tomate, olives.....	11.10€

surprenantes

De délicieuses combinaisons de produits frais sur leur base de Pizza Margharita (sauce tomate, mozzarella)...

Val d'Aoste : fromage à raclette fondu, effeuillade de jambon Serrano et oignons.....	11.20€
Bresaola : Bresaola pur bœuf, salade Roquette, tomates, copeaux de parmesan et huile basilic.....	11.20€
Romaine : tomates, artichaut, copeaux de parmesan, olives, huile basilic sur salade roquette ..	10.30€
Nordique : saumon fumé maison, oignons frais, crème fraîche.....	11.00€

pizzas blanches

La pizza blanche serait la pizza des origines, avant l'arrivée de la tomate rapportée par Christophe Colomb des Amériques...
Nous y avons ajouté la crème fraîche pour flatter vos papilles !

Savoyarde : oignons, lardons, raclette, fromage.....	10.40€
Forestière : oignons, lardons, champignons, fromage.....	10.10€
Madrilène : oignons, lardons, chorizo, champignons, poivrons, fromage.....	10.40€

Prix nets - Service compris - carafe d'eau à votre disposition