



HACIENDA

Hôtel Restaurant Bar

Givisiez  Suisse



Carte de Bar



A SE PARTAGER

Dips & Salsa	8.-
Guacamole et chips de maïs	10.-
<i>Guacamole mit Maischip</i>	
Nachos la Hacienda	12.-
<i>Chips de maïs gratinées au fromage et avec sauce mexicaine maison</i>	
<i>Maischips mit Käse überbacken und hausgemachter Mexikanischer Sauce</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Agua de Jamaica	6.-
Boisson nationale mexicaine, thé froid de fleurs d'hibiscus	
Mojito sans alcool	7.-
Citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse et sprite	
Mexican Lover	7.-
Jus de citron vert, nectar d'orange, thé glacé, grenadine	

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Caipirinha	13.-	Sangria maison	8.-
Cachaça, sucre de canne, citron vert, glace pilée		Kir Prosecco	7.-
Mojito	13.-	Crème de cassis et Prosecco	
Rhum blanc, sucre de canne, feuilles de menthe, glace pilée		Kir Vin blanc	6.-
Cuba Libre / Ojalá	13.-	Crème de cassis et vin blanc	
Rhum blanc, Coca-Cola, citron vert		Apérol Spritz	8.-
		Prosecco et apérol	

VINS OUVERTS

EN BLANC

	<u>dl</u>
Fendant *Ardon* Conthey	3.60
Johannisberg *Belroche* Conthey	3.90
Epresses Cully	4.50

MOUSSEUX

Prosecco	6.00
-----------------	-------------

EN ROSÉ

Rosé Provence * Mas de Cadenet * France	4.60
Œil de Perdrix *Fils de Charles Favre* Sion	3.90

EN ROUGE

Vully Rouge * Derron & Fils* Môtier	4.50
Pinot Noir *Les Hospitalières* Jules Gex* Conthey	4.50

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS DE VINS

CRU AU VERRE EN BLANC ET EN ROUGE



Nos prix sont indiqués en francs suisse, service et TVA 7,7% inclus (Tar08/19)

LA CAVE

LES VINS BLANCS D'ICI ET D'AILLEURS

	<u>37.5cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
VULLY			
Les Côtelines			36.-
Domaine Chambaz Môtier, Cép. Chasselas			
Traminer du Vully			58.-
Domaine Chambaz Môtier, Cép. Gewürztraminer			
Pinot Gris			
Albert Derron & Fils Môtier, Cép. Pinot gris	32.-		
Freiburger			58.-
Albert Derron & Fils Môtier, Cép. Pinot Gris et Sylvaner			
TESSIN			
Chiar di Luna			42.-
Angele Delea Losone, Cép.. Merlot blanc			
ESPAGNE			
Capricho			47.-
Bodegas Gancedo Bierzo, Cép. Godello et Doña Blanca			

LES VINS ROUGES SUISSES

VULLY			
Pinot Noir			45.-
Domaine de Chambaz Môtier, Cép. Pinot Noir			
Oppidum	42.-		78.-
Albert Derron & Fils Môtier Cép. Pinot Noir, Gamaret, Garanoir et Merlot, 15 mois en Fût de Chêne			

Nos prix sont indiqués en francs suisse, service et TVA 7,7% inclus (Tar08/19)

	<u>37.5cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
VALAIS			
Cornalin « Terra Veritas »		38.-	
Provins Martigny, Cép. Cornalin			
Cornalin « Hurlevent »			58.-
Domaine Favre Sion, Cép. Cornalin			
NEUCHÂTEL			
Mosaïque			68.-
Château d'Auvernier Neuchâtel, Cép. Gamaret, Garanoir, Pinot Noir			
TESSIN			
Mòmò			49.-
Angele Delea Losone, Cép. Merlot			

VINS ROUGES D'AILLEURS

FRANCE

BORDEAUX

Château Pomys	42.-		
Cru Bourgeois Haut-Médoc			
Cép. Cabernet Franc, Merlot et Cabernet Sauvignon			

VALLÉE DU RHÔNE

Orca			65.-
Côtes du Ventoux			
Cép. Grenache et Syrah			

L'ITALIE

TOSCANE

Carmignano Riserva *Mauro Vannuci* Piaggia			92.-
Cép. Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot élevé en barrique			

SARDAIGNE

Cannonau di Sardegna		23.-	
Cép. Cannonau			

Nos prix sont indiqués en francs suisse, service et TVA 7,7% inclus (Tar08/19)

L'ESPAGNE

EXTREMADURA

Habla del Silencio 42.- 52.-

Bodegas Habla, Cép.

Syrah, Cabernet Sauvignon et tempranillo

RIOJA

Ontañón Crianza 32.-

Bodegas Ontañón,

Cép. Tempranillo et Grenache Vieilles Vignes

RIBERAS DEL DUERO

Lynus Infante 29.-

Bodegas Lynus

Cép. Tinti Fino

Lynus Cuvée Supérieur 69.-

Bodegas Lynus, Cép. Tinto Fino

SIERRAS DE MALAGA

Tadéo *Bodegas* Cortigo Los Aguilares 105.-

Cép. Petit Verdot

VINS ROUGES DU NOUVEAU MONDE

ARGENTINE

Malbec Mendoza 39.-

Cép. Malbec élevé 7 mois en fût de chêne français

CHILI

Leyenda *Bernard Magrez* 42.-

Cép. Carménère

BIÈRES

	2.5dl	5dl
Cardinal pression		
Blonde lager classique	3.90	5.80
Corona	33cl	6.60
Desperados	33cl	6.60
Schneiderweisse, bière blanche	33cl	5.10
Feldschlösschen sans alcool	33cl	4.80

APÉRITIF

Ricard 45°	2 cl	3.90
Ricard 45°	4 cl	6.50
Martini rouge ou blanc 15,8°	4 cl	5.00
Suze 20°	4 cl	5.00
Cynar 16.5°	4cl	4.50
Porto rouge ou blanc 19,5°	4 cl	4.50
Campari 23°	4 cl	6.00
San Bitter (s. alcool)	20 cl	4.50

CAFÉTERIE

Café, Espresso, Décaféiné	3.80
Capuccino	4.30
Renversé	4.10
Café Viennois	5.20
Thé, Infusions	3.80
Chocolat, Ovomaltine	4.30

MINÉRALES

	2dl	3dl	5dl
Au verre			
Coca/ Thé froid citron/ eau gaz./Sprite	3.40	4.10	5.20
Au verre			
Nectar Tomate/ orange/ ananas			
Pink grapefruit	4.20	4.90	
Valser gazeuse / plates	33 cl	4.90	
Valser gazeuse / plates	50 cl	6.00	
Valser gazeuse / plates	1 lt	10.00	
Coca/Light/Zero/Life	33 cl	4.90	
Coca-Cola	1 lt	12.00	
Jus de pomme	33 cl	4.90	
Fanta	33 cl	4.90	
Thé froid pêche	33 cl	4.90	
Rivella rouge /Bleu	33 cl	4.90	
Schweppes tonic	25 cl	4.20	
Red Bull	25 cl	6.00	
Sirop	30cl	2.00	
Carafe d'eau	1 lt	3.00	

WHISKIES, GIN, VODKA, TEQUILA, RHUM

	<u>4cl</u>
Whisky J&B + Johnnie Walker 40°	7.00
Red Label 40°	7.00
Black Label 40°	9.00
Jack Daniel 40°	9.00
Glenfiddich 40°	11.00
Gin Gordon's 40°	6.00
Vodka blanche / Rouge 37,5°	6.00
Téquila blanche	7.00
Téquila brune	9.00
Bacardi blanc 37,5°	7.00
Rhum brun 37,5°	7.00
<u>Accompagnement</u>	1.50
Schweppes tonic 25cl	4.20
Red Bull 25cl	6.00

EAUX DE VIE – DIGESTIFS

	<u>2cl</u>
Williamine 43°	5.50
Abricotine 37,5°	6.50
Pomme Golden 40°	5.00
Vieille-prune 41°	6.00
Berudge 41°	6.00
Calvados 40°	6.00
Appenzeller 29°	5.00
Fernet Branca / menthe 30°	5.00
Grappa 40°	6.00
	<u>4cl</u>
Baileys 17°	7.00
Grand Marnier 40°	12.00
Amaretto 28°	6.00
Limoncello 28°	5.00

COGNACS

Rémy Martin V.S.O.P. 40°	2cl	7.00
--------------------------	------------	-------------

Nos prix sont indiqués en francs suisse, service et TVA 7,7% inclus (Tar08/19)