



HACIENDA

Hôtel Restaurant Bar

Givisiez  Suisse



Carte de Bar



SNACK & TAPAS

PETITE RESTAURATION SERVIE UNIQUEMENT AU BAR

Dips & Salsa

8.-

Guacamole et chips de maïs

10.-

Guacamole mit Maischip

Nachos la Hacienda

12.-

Chips de maïs gratinées au fromage et avec sauce mexicaine maison

Maischips mit Käse überbacken und hausgemachter Mexikanischer Sauce

Pizzetta Chamaco

6.50

Jambon / Ham

Pizzetta Puebla

6.50

Chorizo

Pizzetta Chihuahua

6.50

Légumes / Gemüse



Nos prix sont indiqués en francs suisse, service et TVA 7.7% inclus (Taro4/18)

COCKTAILS SANS ALCOOL

Agua de Jamaica

Boisson nationale mexicaine, thé froid de fleurs d'hibiscus **6.-**

Tropimex

Nectar de mangue, nectar d'orange, sirop fruits de la passion **7.-**

Mojito sans alcool

Citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse et sprite **7.-**

Yucatan

Nectar d'ananas, nectar de coco **7.-**

Mexican Lover

Jus de citron vert, nectar d'orange, thé glacé, grenadine **7.-**

Kiwi bleu

Kiwi frais, nectar d'ananas, jus de citron, sirop de Curaçao bleu **9.-**



COCKTAILS AVEC ALCOOL

Cocktail maison

Tequila, nectar de pamplemousse rose **6.-** **Piña Colada** **12.-**

Sangria maison **8.-** Rhum blanc, nectar d'ananas, crème de coco

Margarita **12.-** **Amaretto Sour** **13.-**

Tequila, Triple sec, jus de citron Amaretto, citron vert, sucre de canne, glace pilée

Margarita de Fresa **13.-** **Caipirinha** **13.-**

Tequila, Triple sec, Liqueur de fraise, jus de citron Cachaça, sucre de canne, citron vert, glace pilée

Margarita de Mango **13.-** **Caipiroska** **13.-**

Tequila, Triple sec, liqueur de mangue, jus de citron Vodka rouge, citron vert, sucre de canne, glace pilée

Marihuana **13.-** **Mojito** **13.-**

Tequila, jus de citron, Curaçao bleu Rhum blanc, sucre de canne, feuilles de menthe, glace pilée

Tequila Sunrise **12.-** **Cuba Libre / Ojalá** **13.-**

Tequila, nectar d'orange, grenadine Rhum blanc, Coca-Cola, citron vert

Kir Prosecco **7.-** **Apérol Spritz** **8.-**

Crème de cassis et Prosecco Prosecco et apérol

Kir Vin blanc **6.-**

Crème de cassis et vin blanc

VINS OUVERTS

EN BLANC

	<u>dl</u>
Vully *Chambaz* Môtier	3.70
Fendant *La Dronoise* Savièse	3.60
Johannisberg *La Dronoise* Savièse	3.90
Epresses *Les Abels* Lutry	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 * Simonet Père & Fils* Môtier	4.50
Pinot Noir *Les Hospitalières* Jules Gex* Conthey	4.50

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS DU MOIS

**CRU AU VERRE EN BLANC ET EN ROUGE
TOUS LES MOIS NOUS VOUS FAISONS DÉCOUVRIR
UN NOUVEAU VIN ET UNE NOUVELLE RÉGION**



Nos prix sont indiqués en francs suisse, service et TVA 7,7% inclus (Tar04/18)

LA CAVE

LES VINS BLANCS D'ICI ET D'AILLEURS

	<u>37.5cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
VULLY			
Les Côtelines 2015 *			36.-
Domaine Chambaz* Môtier, Cép. Chasselas			
Traminer du Vully 2015			58.-
Domaine Chambaz Môtier, Cép. Gewürztraminer			
Pinot Gris 2016			
Albert Derron & Fils Môtier, Cép. Pinot gris	32.-		55.-
Freiburger 2016			58.-
Albert Derron & Fils Môtier, Cép. Pinot Gris et Sylvaner			
VAUD			
Yvorne 2016 *Le Florin*			39.-
Cép. Chasselas			
VALAIS			
Petite Arvine « Naître de la Terre » 2016		39.-	
Caroline Dubuis Sion, Cép. Arvine			
TESSIN			
Chiar di Luna 2016			42.-
Angele Delea Losone, Cép.. Merlot blanc			
ESPAGNE			
Capricho 2016			47.-
Bodegas Gancedo Bierzo, Cép. Godello et Doña Blanca			
Marco Fabio Dulce		42.-	
Bodegas Peñuela Vale de Saldacia, Cép. Muscat petits grains			

Nos prix sont indiqués en francs suisse, service et TVA 7,7% inclus (Tar04/18)

LES VINS ROUGES SUISSES

	<u>37.5cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
VULLY			
Pinot Noir 2015			45.-
Domaine de Chambaz Môtier, Cép. Pinot Noir			
Roches Grises 2014			54.-
Domaine de Chambaz, Cép. Gamaret, Garanoir, Pinot Noir et Mara			
Oppidum 2015	42.-		78.-
Albert Derron & Fils Môtier Cép. Pinot Noir, Gamaret, Garanoir et Merlot, 15 mois en Fût de Chêne			
Carré Noir 2016		32.-	45.-
Albert Derron & Fils Môtier, Cép. Gamaret, Garanoir et Pinot Noir			
VALAIS			
Passion 2015		36.-	52.-
Cave Dubuis & Rudaz Sion Cép. Syrah, Pinot Noir, Merlot, Gamay et Gamaret			
Cornalin « Terra Veritas » 2015		38.-	
Provins Martigny, Cép. Cornalin			
Cornalin « Hurlevent »			58.-
Domaine Favre Sion, Cép. Cornalin			
NEUCHÂTEL			
Mosaïque 2015		49.-	68.-
Château d'Auvernier Neuchâtel, Cép. Gamaret, Garanoir, Pinot Noir			
TESSIN			
Mòmò 2015			49.-
Angele Delea Losone, Cép. Merlot			

Nos prix sont indiqués en francs suisse, service et TVA 7,7% inclus (Tar04/18)

VINS ROUGES D'AILLEURS

37.5cl

50cl

75cl

FRANCE

BORDEAUX

Château Casteras 2011

Cru Bourgeois Médoc

Cép. Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

62.-

Château Pomys 2014

Cru Bourgeois Haut-Médoc

Cép. Cabernet Franc, Merlot et Cabernet Sauvignon

42.-

VALLÉE DU RHÔNE

Orca 2015

Côtes du Ventoux

Cép. Grenache et Syrah

65.-

LANGEDOC-ROUSSILLON

Minervois Château de l'Herbe Sainte 2015

Famille Grenzard

Cép. Carignan, Grenache et Syrah

42.-

Syrah de l'Herbe Sainte 2015

Famille Grenzard Mirepeisset

100% Syrah

42.-

VINS ROUGES D'AILLEURS

50cl

75cl

L'ITALIE

TOSCANE

Pietranera 2015

Mauro Vannuci Piaggia

Cép. Sangiovese

49.-

Carmignano Riserva 2013 *Mauro Vannuci* Piaggia

Cép. Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot élevé en barrique

92.-

SARDAIGNE

Cannonau di Sardegna 2015

Cép. Cannonau

23.-

PIEMONTE

Barbera d'Asti

Cép. Barbera

42.-

PORTUGAL

ALENTEJO

Reynolds 2013

Carlos Reynolds

Cép. Alicante, Bouschet, Trincadeira et Syrah

36.-

L'ESPAGNE

EXTREMADURA

Habla del Silencio

Bodegas Habla, Cép.

Syrah, Cabernet Sauvignon et tempranillo

42.-

52.-

	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
RIOJA		
Ontañón Crianza 2013 *Bodegas* Ontañón, Cép. Tempranillo et Grenache Vieilles Vignes	32.-	
RIBERAS DEL DUERO		
Lynus Infante 2015 *Bodegas* Lynus Cép. Tinti Fino	29.-	
Lynus Cuvée Supérieur 2014 *Bodegas* Lynus, Cép. Tinto Fino		69.-
SIERRAS DE MALAGA		
Tadéo 2013 *Bodegas* Cortigo Los Aguilares Cép. Petit Verdot		105.-
<u>VINS ROUGES DU NOUVEAU MONDE</u>		
ARGENTINE		
Malbec 2015 Mendoza Cép. Malbec élevé 7 mois en fût de chêne français		39.-
« 1884 » 2014 Mendoza Cép. Cabernet sauvignon		39.-
CHILI		
Leyenda 2015 *Bernard Magrez* Cép. Carménère		42.-

Nos prix sont indiqués en francs suisse, service et TVA 7,7% inclus (Tar04/18)

BIÈRES

Cardinal pression	2.5dl	5dl	
Blonde lager classique	3.90	5.80	
La Patriote	33cl	6.60	
Bière blonde artisanale Fribourgeoise			
Corona	33cl	6.60	
Desperados	33cl	6.60	
Negro Modelo	25cl	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	3.60	
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	4.50	
San Bitter (s. alcool)	20 cl	3.90	

MINÉRALES

Au verre	2dl	3dl	5dl
Coca/ Thé froid citron/ gommée 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

CAFÉTERIE

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

WHISKIES, GIN, VODKA, RHUM

	4cl
Whisky J&B 40°	7.00
Johnnie Walker 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
Baccardi 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
--------------------------	------------	-------------

TEQUILA

	<u>4cl</u>
Formule Café/ Espresso et Tequila Herradura Anejo	12.00
Herradura Blanco 40°	7.00
Herradura Reposado 40°	9.00
Herradura Anejo 40°	11.00



Tequila origine et appellation

La Tequila est la boisson alcoolisée nationale du Mexique. Elle est produite principalement au Mexique à partir de l'agave bleu nommé agave tequilana Weber. Pour avoir l'appellation "Tequila", elle doit être exclusivement de l'État de Jalisco et quelques municipalités des États de Nayarit, Michoacán, Guanajuato et Tamaulipas. La plante Agave pousse dans et aux alentours de la ville Tequila (Etat de Jalisco). Les anciens peuples mexicains utilisaient déjà l'Agave, ceci bien avant que les Espagnols introduisirent la distillation. Entre 8-12 ans sont nécessaires pour que l'agave devienne mature. Lorsqu'elle est prête à être récoltée, les feuilles et les épines de l'agave sont ôtées, laissant ainsi seulement le coeur qui ressemble à un ananas pour la production du Tequila. Le Mezcal est conçu à partir d'autres espèces d'agave dans plusieurs régions du Mexique. Les vers (ver du maguëy) dans la bouteille de Mezcal sont des gadgets promotionnels. L'origine de cette pratique remonte à Jacobo Lozano Páez. En 1940, alors qu'il goûtait de l'agave préparé, lui et son partenaire trouvèrent que le ver changeait le goût de l'agave.

Type de Tequila

Blanco (Blanche) : Tequila de base sans vieillissement.

Joven (Jeune) : distillée et vieillie jusqu'à 2 mois, du caramel ou d'autres arômes peuvent y être ajoutés.

Reposado (Reposée) : vieillie dans des barils de chêne jusqu'à 180 jours.

Añejo (Vieillie) dans des barils de chêne de 181 jours à 5 ans et plus. Plus elle est âgée, plus sa couleur sera sombre et plus l'influence du bois sur le goût sera importante.

Mixto ou Ordinaire. Elle est produite avec un minimum de 51% de jus d'agave bleu.

Dégustation

La Tequila (Blanco, Reposado) se boit traditionnellement avec du sel et une rondelle de citron. On saupoudre le dessus de la main gauche de sel, entre le pouce et l'index. On lèche le sel, boit le verre de Tequila d'un seul trait, puis mord dans la rondelle de citron. La Tequila Añejo se prête davantage à la dégustation lente, et se boit telle quelle ou accompagnée d'un tranche d'orange et de cannelle.