

DESSERTS

Café gourmand	8,90€
Cannelé, boule de glace vanille, verrine de crème brûlée, macaron, fruits	
Nougat glacé	6,90€
Crème brûlée	5,90€
Planche de fruits frais Pt : 12,00€ Gd : 22,90€	
Cœur coulant chocolat	5,90€
Café, chocolat ou caramel liégeois	7,50€
Dame blanche	7,50€
Coupe colonel	7,50€
Glace Grom, glace artisanale italienne	5,00€
Assiette de fromages	6,90€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,80€
Café noisette	2,00€
Double café	3,50€
Thé	3,20€

HACIENDA



Privatisation pour les groupes pour
Mariages - Séminaires - BDE



HACIENDA

De juin à septembre : 12h - 23h

Fermé tous les samedis ou sur privatisation

Restauration en continu de 12h à 21h30

www.hacienda-piscine.fr

hacienda.piscine63@gmail.com

Rocheft, D713, 63 500 - Saint-Yvoine

04 73 96 69 08



CARTE DES PLATS & DES BOISSONS



Tapas finger Food



LE PAILLARET

Bar & restaurant situé au pied
des pistes à Super-Besse



Domaine de la Tour de Rocheft

Votre lieu de réception d'exception
Mariages - Séminaires - BDE



Restaurant DU LAC PAVIN

Bar & restaurant
au bord du lac Pavin

Accès au site

Accès au site	7 €
Gratuit : après 18h enfants de moins de 6 ans clients du restaurant	

Transat	6 €
Siège	3 €
Lit 2 personnes	35 €

Interdits :

- Sauter, courir autour de la piscine
- Plonger et faire des bombes
- Pique-nique et boissons extérieurs
- Mineurs sauf accompagnés des parents
- Consommation de stupéfiants

Informations :

- Maillot de bain ou short de bain obligatoire
- Consommation obligatoire
- Baignade non surveillée
- Établissement sous vidéosurveillance et alarme
- Transats, lits et sièges payants

- Merci de respecter le site, le personnel et les autres clients.
- La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de dégradation sur tout le domaine et le parking.
- La direction se réserve le droit d'entrée de l'établissement privé.

ENCAS

Tapas finger Food	25,50€
Onion rings, chouquettes Camembert, sticks Mozza, beignets de crevettes, calamars à la romaine, wings de poulet, chips et sauce.	
Planche à partager Pt : 14€ Gd : 24,50€	
Charcuterie et fromages de région, pain	
Tartinades tapas	14,50€
Tartinades de tapenade, tartare de tomates, thon	
Pizza	14,50€
Jambon-fromage ou trois fromages	
Barquette de frites	8,00€

SOFTS

Coca, Coca Zéro, Coca Cherry, Oasis, Fuzetea, Fanta orange, Volvic fraise, Perrier	3,60€
Pago : ace, fruit du dragon, fraise, ananas 25cl . . .	3,60€
Reb Bull - 25 cl	5,00€
Bouteille d'eau Volvic - 50 cl	3,20€
Bouteille d'eau Volvic - 1L	6,40€
Bouteille Badoit - 1L	7,00€

BIÈRES

Paulaner Blonde . demi : 3,60€ . . . pinte : 7€ . . . 1L : 12€	
Chouffe demi : 5€ pinte : 9€	
Chouffe, Chouffe Blanche, Chouffe Rouge	
Desperado bouteille - 33cl 6 € Seau de 6 : 32€	

ALCOOLS

Moscato d'Asti blanc, rosé, rouge	6,00€
Cocktail	7,50€
Saint-Germain, Spritz, Mojito, Gin-Tonic & cocktails du jour	
Ricard - 2 cl	3,50€
Whisky, Vodka 4 cl : 6€ btl 70 cl : 80€	
Clan Campbell, Wyborowa, Captain Morgan	
Get Perrier ou Get-citron . . . 4 cl : 6€ btl 70 cl : 80€	
Jack Daniel's 4 cl : 8€ btl 70 cl : 100€	
Jägerbomb 4 cl : 8€ btl 70 cl : 100€	
Belvedere 75 cl : 120 € 175 cl : 250 €	
Hennessy Cognac 75 cl : 120 €	

VINS & CHAMPAGNES

Blanc	
Tariquet Premières Grives . . . 12 cl : 6€ btl 75cl : 28€	
Art de Vivre Blanc 12 cl : 6€ btl 75cl : 28€	
Chardonnay Naturalys 12 cl : 6€ btl 75cl : 28€	
Cigalus Blanc	48 €

Rosé	
Gris Blanc . . . 12cl : 6€ . . . btl : 28€ . . . 1,5L : 45€ . . . 3L : 80€	
Rosé Art de Vivre 12 cl : 6€ btl 75cl : 28€	
Côtes de Provence, Domaine Siouvette	32 €



Le Clos du Temple **210 €**
élu meilleur rosé du monde

Rouge	
Boudes Rouge 12 cl : 6€ btl 75cl : 28€	
Pic St-Loup 12 cl : 6€ btl 75cl : 28€	
Art de Vivre Rouge 12 cl : 6€ btl 75cl : 28€	
Bordeaux, Château le Cluzet	32 €
Terrasses du Larzac, la Sauvageonne	39 €
Cigalus Rouge	48 €
Chorey-les-Beaune, Aegerter	52€
Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire	60 €
Aigle Royal Gerard Bertrand	65 €
Château Paulliac Baron Philippe de Rothchild	75 €
Nuits-Saint-Georges Aegerter	75 €
Côte-Rôtie, AOC Domaine Bonnefond	80 €

Champagne	
Champagne Mercier	50 €
Champagne Moët et Chandon	80 €
Champagne Bollinger	100 €



SUGGESTIONS

Le midi tous les jours de la semaine ☺☺

Plat : 12,50€

Entrée + plat

ou **Plat + dessert : 15€**

Entrée + plat + dessert : 17,50€

SPÉCIALITÉS

Venez découvrir notre salle de restaurant avec une vue imprenable sur le Puy-de- Dôme.

Salade Hacienda	16,90€
Salade verte, tomates, foie gras poêlée, terrine de foie gras maison, fruits	
Salade César	16,90€
Poulet, œuf poché, tomates, olives, oignons rouges, parmesan, sauce cesar	
Salade de chèvre chaud	16,90€
Salade, tomates, toasts de chèvre, noix, lardons	
Carpaccio de tomates, Mozza à la truffe	17,90€
Avec bol de frites	
Carpaccio de bœuf	17,90€
Frites, salade	
Tartare de bœuf & frites	18,90€
Poisson du moment	19,90€
Truffade, jambon cru & salade	19,90€
Filet de bœuf, sauce morilles & frites	27,90€
Camembert rôti au miel	19,90€
Jambon blanc, jambon cru, pommes grenaille, salade	
Burger St. Nectaire	19,90€
Steak haché, St. Nectaire, tomates, oignons, salade	
Chicken burger ou Cheese burger	16,90€
Steak ou tenders de poulet, cheddar, tomate, oignons, salade, frites	

Supp. sauce au bleu : 1,50€

Sur réservation 48 heures à l'avance :
fruits de mer ou cuisses de grenouilles.

MENU ENFANT

Steak-haché, frites ou jambon blanc, frites et glace Haribo	12,90€
--	---------------