

« La Passacaille »

Pizzeria - Ristorante - Chartres

02 37 21 52 10

Ouvert tous les jours sauf le mercredi de 11h45 à 14h00 et de 18h45 à 22h00 jusqu'à 22h30 le vendredi et samedi soir

Nos coupes classiques

Banana split	6,90 €
<i>glace chocolat, vanille, fraise, banane fruit, nappage chocolat et Chantilly.</i>	
Dame blanche	6,80 €
<i>glace vanille, nappage chocolat et Chantilly.</i>	
Chocolat liégeois	6,80 €
<i>glace chocolat, nappage chocolat et Chantilly.</i>	
Café liégeois	6,80 €
<i>glace café, nappage sauce café et Chantilly.</i>	
Caramel liégeois	6,80 €
<i>glace caramel beurre salé, nappage sauce caramel et Chantilly.</i>	

Nos coupes gourmandes

Meringue Glacée	6,90 €
<i>meringue du pâtissier, glace vanille, glace fraise, nappage chocolat, Chantilly.</i>	
Coupe Anté	6,90 €
<i>glace caramel beurre salé, glace pain d'épices, glace marron, miel et Chantilly.</i>	
Coupe Amarena	6,90 €
<i>sorbet cerise, glace vanille, cerise Amarena et Chantilly.</i>	
Coupe Speculoos	6,90 €
<i>glace Speculoos, glace vanille, sauce caramel beurre salé, Speculoos et Chantilly.</i>	
Coupe Cappuccino	6,90 €
<i>glace cappuccino, glace vanille intense, glace chocolat, sauce café, grain de café et Chantilly.</i>	
Coupe Scoiattolo	6,90 €
<i>glace chocolat noisette façon Rocher, glace vanille, glace confiture de lait, sauce caramel beurre salé, éclats de noisette et Chantilly.</i>	

Nos desserts

Les grands classiques :

Crème Brulée « maison »	5,30 €
<i>parfumée à la vanille et cassonade caramélisée.</i>	
Fromage Blanc (20% mat. gr.)	4,10 €
<i>servi nature, au miel ou coulis de fruits rouges.</i>	
Brownie au noix de pécan	5,60 €
<i>accompagné de sa glace vanille, nappé de chocolat chaud.</i>	
Mousse au chocolat « maison »	5,60 €
<i>notre recette maison au chocolat noir pâtissier.</i>	
Tarte Tatin tiède	6,20 €
<i>accompagnée d'un sorbet pomme verte ou glace vanille ou crème fraîche ou Chantilly.</i>	
Tarte au citron	6,20 €
<i>meringue à l'italienne</i>	
Dessert du jour	5,40 €
<i>consultez notre ardoise.</i>	

Nos desserts délices

Pana cotta « maison »	5,60 €
<i>crème fraîche cuite à la vanille parfumée au choix :</i>	
<i>- au coulis de fruits rouges,</i>	
<i>- au miel et éclats de pistaches,</i>	
<i>- au caramel beurre salé et speculoos,</i>	
<i>- au chocolat et éclat de noisettes.</i>	
Macaron tout caramel	6,20 €
<i>accompagné de sa glace caramel beurre salé</i>	
Macaron tout chocolat	6,20 €
<i>accompagné de son sorbet cerise</i>	
Tiramisù « maison »	5,90 €
<i>servi dans sa verrine</i>	
Profiteroles au chocolat	6,90 €
<i>2 choux de notre pâtissier garnis glace vanille, nappés de chocolat chaud et Chantilly.</i>	
Fondant moelleux tout chocolat	6,10 €
<i>accompagné de sa glace vanille avec sauce chocolat chaud et Chantilly.</i>	
Moelleux au caramel beurre salé	6,10 €
<i>accompagné de sa glace caramel, avec sauce caramel et Chantilly.</i>	
Nougat glacé	5,90 €
<i>crème glacée au nougat de Montélimar, amandes et pistaches grillées et coulis de fruits rouges.</i>	

Nos coupes arrosées

Colonel	6,90 €
<i>sorbet citron vert arrosé de vodka.</i>	
Spirito	6,90 €
<i>sorbet citron vert arrosé de Limoncello (liqueur de citron).</i>	
Williams	6,90 €
<i>sorbet poire du verger arrosé d'alcool de poire.</i>	
Sarde	6,90 €
<i>glace marron et ses morceaux, Chantilly, arrosée d'Amaretto.</i>	
Pippermint	7,20 €
<i>glace menthe-chocolat, nappage chocolat, Chantilly et arrosée de Get</i>	

Nos petits babas au rhum de Naples

Almafitaine	6,90 €
<i>5 mini-babas macérés au rhum, sorbet citron vert et Limoncello.</i>	
Sorrento	6,90 €
<i>5 mini-babas macérés au rhum, glace vanille intense et Chantilly.</i>	
Napoli	6,90 €
<i>5 mini-babas macérés au rhum, sur un lit de Chantilly.</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les cafés gourmands

Tous les jours, nous élaborons 5 minis-desserts variés pour accompagner votre café, thé, cappuccino,...

Le café gourmand	6,30 €
<i>café ou décaféiné.</i>	
Le thé gourmand	7,30 €
<i>thé, infusion ou grand café.</i>	
Le cappuccino gourmand	7,50 €
<i>cappuccino ou déca-cappuccino.</i>	
Le gourmand-gourmand	5,30 €
<i>seulement les 5 mini-desserts.</i>	
Café et Amaretti	2,50 €
<i>votre café accompagné d'un Amaretti moelleux (petit biscuit italien parfumé à l'amande).</i>	

Votre coupe glacée sur mesure...

La Piazza

4 boules

6,90 €

La Duo

2 boules

4,50 €

La Trilogie

3 boules

5,80 €

Sorbets

- Citron vert
- Poire du verger
- Pomme verte
- Cerise du verger

Crèmes glacées

- Vanille intense
- Chocolat et ses morceaux
- Caramel au beurre salé
- Cœur de fraises
- Menthe fraîcheur chocolat
- Café pur arabica
- Smarties

Parfums gourmands

- Speculoos et ses morceaux
- Pain d'épices fondant
- Marron et ses morceaux
- Capuccino
- Confiture de lait
- Chocolat noisette façon Rocher

... et ajoutez une touche de gourmandise à votre création !

Chantilly, chocolat chaud, coulis de fruits rouges, sauce café ou sauce caramel, miel,...

Supplément.....	0,50 €
Boule supplémentaire.....	1,30 €

Laissez parler votre créativité et composez votre coupe...

... à partir de notre sélection de 17 parfums :