

« 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	7,80 €
<i>glace chocolat, vanille, fraise, banane fruit, nappage chocolat maison et crème fouettée.</i>	
Dame blanche	6,90 €
<i>glace vanille, nappage chocolat maison et crème fouettée.</i>	
Chocolat liégeois	6,90 €
<i>glace chocolat, nappage chocolat maison et crème fouettée.</i>	
Café liégeois	6,90 €
<i>glace café, nappage sauce café et crème fouettée.</i>	
Caramel liégeois	6,90 €
<i>glace caramel beurre salé, nappage sauce caramel beurre salé maison et crème fouettée.</i>	

Nos coupes gourmandes

Meringue Glacée	7,30 €
<i>meringue du pâtissier, glace vanille, sorbet framboise, coulis de fruits rouges et crème fouettée.</i>	
Coupe Amarena	7,30 €
<i>sorbet cerise, glace vanille, cerise Amarena et crème fouettée.</i>	
Coupe Spéculoos	7,30 €
<i>glace Speculoos, glace vanille, sauce caramel beurre salé maison, Spéculoos et crème fouettée.</i>	
Coupe Scoiattolo	7,30 €
<i>glace chocolat, glace vanille, glace caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé maison, éclats de noisette et crème fouettée.</i>	
Coupe Luna	7,30 €
<i>glace ourson, glace barbe à papa, glace azzuro, chamalows et crème fouettée.</i>	

Nos desserts

Les grands classiques :	
Crème Brulée « fait maison »	5,60 €
<i>parfumée à la vanille et cassonade caramélisée.</i>	
Fromage Blanc (20% mat. gr.)	4,40 €
<i>servi nature, au miel, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges.</i>	
Brownie au noix de pécan	5,90 €
<i>accompagné de sa glace vanille, nappé de chocolat chaud maison.</i>	
Mousse au chocolat « fait maison »	5,90 €
<i>notre recette maison au chocolat noir pâtissier.</i>	
Tarte Tatin tiède	6,60 €
<i>accompagnée de glace vanille ou crème fraîche ou Crème Fouettée.</i>	
Dessert du jour	5,90 €
<i>consultez notre ardoise.</i>	

Nos desserts délices

Pana cotta « fait maison »	5,90 €
<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 maison et speculoos,</i>	
<i>- aux cerises Amarena,</i>	
Tiramisù « fait maison »	6,20 €
<i>servi dans sa verrine.</i>	
Profiteroles au chocolat	7,90 €
<i>2 choux de notre pâtissier garnis de glace vanille, nappés de chocolat chaud maison et Crème Fouettée.</i>	
Fondant moelleux tout chocolat	6,50 €
<i>accompagné de sa glace vanille avec sauce chocolat chaud maison et Crème Fouettée.</i>	
Moelleux au caramel beurre salé	6,50 €
<i>accompagné de sa glace caramel, avec sauce caramel maison et Crème Fouettée.</i>	
Nougat glacé	6,30 €
<i>crème glacée au nougat de Montélimar, amandes et pistaches grillées et coulis de fruits rouges.</i>	



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 petits babas au rhum de Naples

Almafitaine	7,50 €
<i>5 mini-babas macérés au rhum, sorbet citron vert et Limoncello.</i>	
Sorrento	7,50 €
<i>5 mini-babas macérés au rhum, glace vanille intense et Crème Fouettée.</i>	
Napoli	7,50 €
<i>5 mini-babas macérés au rhum, sur un lit de Crème Fouettée.</i>	

L'Affogato..... 4,90 €

Simple et excellent ! La rencontre d'une glace vanille nappée de café ristretto chaud et accompagné d'un amaretti.

Nos coupes arrosées

Colonel	7,50 €
<i>sorbet citron de Sicile arrosé de vodka.</i>	
Spirito	7,50 €
<i>sorbet citron de Sicile arrosé de Limoncello (liqueur de citron).</i>	
Williams	7,50 €
<i>sorbet poire du verger arrosé d'alcool de poire.</i>	
Amaro	7,50 €
<i>glace café pur arabica, crème fouettée, arrosée d'Amaretto.</i>	
Pippermint	7,50 €
<i>glace menthe-chocolat, nappage chocolat, Crème Fouettée et arrosée de Get 27.</i>	

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



Les cafés gourmands

Votre coupe glacée sur mesure...

La Piazza

4 boules

7,50 €

La Duo

2 boules

4,80 €

La Trilogie

3 boules

6,10 €

Sorbets

- Citron de Sicile
- Poire du verger
- Fruit de la Passion
- Cerise du verger
- Douceur de framboise

Crèmes glacées

- Vanille intense
- Chocolat et ses morceaux
- Cœur de fraises
- Menthe fraîcheur chocolat
- Café pur arabica

Parfums gourmands

- Speculoos et ses morceaux
- Caramel au beurre salé
- Barbe à Papa
- Ourson
- Azzuro

... 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 €

Laissez parler votre créativité et composez votre coupe...

... à partir de notre sélection de 15 parfums :