LA PASSACAILLE

PIZZERIA – RESTAURANT ITALIEN

LA PLANCHE APÉRITIVE

Planche apéritivo Italienne 25,50
Jambon cru, speck, salamella, pancetta, mozzarella, scamorza fumée, tranches de Grana Padano, tomates

LES SALADES

Salade de chèvre chaud au miel 16,50
Salade, tomates fraîches, champignons, chèvre chaud sur pain aux céréales, miel, noix

Salade à l'Italienne 18,20
Salade, vinaigrette, tomates fraîches, champignons frais, poivrons grillés, olives noires, mozzarella, jambon cru, Grana padano, pesto maison

Salade Caprese 15,90
Salade, tomates fraîches marinées, burrata, crème balsamique de Modena

LES CARPACCIOS

	Seul	Frites et salade
Carpaccio de bœuf à l'Italienne Fines tranches de bœuf cru marinées, tomates fraîches, mozzarella, copeaux de Grana Padano, crème balsamique de Modena, basilic frais	14,20	18,20
Carpaccio de bœuf Léguminoso Fines tranches de bœuf cru marinées, tomates fraîches, légumes grillés (aubergine, courgette, poivron), champignons frais, olives, copeaux de Grana Padano, pesto maison	14,20	18,20

LES PLATS

Lasagne maison 17,30
Bolognaise, béchamel, mozzarella, le tout gratiné au four accompagné de salade mesclun et tomates

Scaloppine alla romana e marsala 21,00
Fines escalopes de veau et jambon cru poêlée, sauce crème au Marsala, accompagnées de spaghetti et copeaux de Grana Padano

Milanese 19,20
Fine escalope de veau panée, sauce al Pomodoro accompagnée de frites de Beauce et salade mesclun

Tagliata de bœuf (environ 230g) 22,50
Pièce de bœuf poêlée servie sur lit de salade mesclun, crème balsamique de Modena, copeaux de Grana padano, sauce crème à la Grana et frites de Beauce

LES PÂTES

Alla Carbonara 15,20
Spaghetti, guanciale, sauce crème maison au jaune d'œuf, pecorino romano

Aux légumes grillés 15,60
Spaghetti, émincé de légumes grillés (aubergine, poivron, courgette), champignons frais, tomates fraîches, pesto maison, basilic

Malfatti* à la truffe 17,50
Pâtes farcies aux champignons et à la truffe*, poêlées à l'huile de truffe, émincé de speck, copeaux de Grana Padano

Al Pomodoro 14,50
Spaghetti, sauce tomate maison, basilic frais, copeaux de Grana Padano

Tortelloni* Verts basilic-épinard 16,20
Pâtes farcies ricotta, basilic et épinard, poêlées au beurre et sauge, filet de crème réduite, copeaux de Grana Padano

Ravioles* au saumon fumé 17,50
Pâtes farcies au saumon fumé, sauce crème et tomate, émincé de saumon fumé et zeste de citron

Nous vous offrons un doggy-bag pour emporter votre plat ou votre pizza chez vous !

La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande auprès de notre équipe

Tous nos plats sont faits maison à l'exception des plats ou ingrédients indiqués par un astérisque*

LE COIN DES ENFANTS (moins de 10 ans) 10,00

Mini-pizza bambino (tomate, mozzarella, jambon blanc)
ou **jambon blanc** (frites, spaghetti ou haricots verts)
ou **blanc de poulet*** (frites, spaghetti ou haricots verts)
ou **spaghetti** (napolitaine ou au beurre)

Coupe de glace (2 boules au choix et friandises)
ou **fromage blanc** (coulis de framboise, miel ou sucre)

(boissons non comprises)

LES PIZZAS

Al Carpaccio 17,50
Base tomate, mozzarella, champignons frais, fines tranches de bœuf cru, tomates fraîches, copeaux de Grana Padano, pesto maison, mesclun

Alla chef 16,00
Base tomate, mozzarella, champignons frais, merguez, oignons rouges, pancetta, œuf, origan

Alla Passacaille 14,40
Base mozzarella fior di latte, tomates fraîches, copeaux de Grana Padano, huile d'olive, basilic frais

Alle Verdure 16,00
Base tomate, mozzarella, champignons frais, légumes grillés (poivron, aubergine, courgette), tomates fraîches, artichauts à la romaine, pesto maison

Beauceronne 16,00
Base crème, mozzarella, fromage de chèvre, pommes de terre de Beauce, oignons rouges, pancetta

Calzone 14,30
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, jaune d'œuf

Campanella 16,00
Base crème, mozzarella, fromage de chèvre, speck, olives noires, miel

Capri 15,00
Base tomate, mozzarella, fromage de chèvre, poivrons aux trois couleurs, pesto maison

Fermière 16,00
Base crème, curry, mozzarella, champignons frais, émincé de blanc de poulet*, pommes de terre de Beauce, oignons rouges, pesto maison

Formaggio 16,20
Base tomate, mozzarella, scamorza fumée, fromage de chèvre, gorgonzola, copeaux de Grana Padano, olives noires

Lucia 15,30
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, fromage de chèvre, origan

Margherita 13,50
Base tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic frais

Méditerranéenne 16,30
Base tomate, mozzarella, poivrons aux trois couleurs, merguez, chorizo, salamella

Montagnarde 16,30
Base tomate, mozzarella, pommes de terre de Beauce, reblochon, oignons rouges, jambon cru, crème fraîche

Orientale 14,30
Base tomate, mozzarella, poivrons aux trois couleurs, merguez

Prosciutto 16,30
Base tomate, mozzarella, champignons frais, jambon cru, copeaux de Grana Padano, huile d'olive, basilic frais

Quattro Stagioni 15,30
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, artichauts à la romaine, champignons frais, câpres tiges, origan

Reine 14,30
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan

Romaine 14,30
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan

Scandinave 17,50
Base crème, mozzarella, saumon fumé, tomates fraîches, citron, basilic frais

Tartufo 17,50
Base crème, crème de truffe*, mozzarella, champignons frais, artichauts à la romaine, jambon cru, copeaux de Grana Padano

Mini pizza bambino 8,00
Base tomate, mozzarella, jambon blanc

Salade de mesclun 2,50
Jeunes pousses de salade, vinaigrette maison à l'huile d'olive et balsamique

Tout supplément ou changement est facturé	
Olives, pesto, oignons, crème fraîche, miel	0,80
Œuf, artichauts, câpres tiges, aubergines, poivrons, courgettes, tomates, champignons, pommes de terre, crème de truffe, copeaux de Grana Padano	1,20
Merguez, chorizo, salamella, jambon blanc, poulet, pancetta, scamorza, gorgonzola, chèvre, reblochon, mozzarella fior di latte	2,50
Jambon cru, speck, saumon fumé	3,50

LES COUPES GLACÉES

Dame blanche 7,50
Glace vanille, nappage chocolat maison et crème fouettée

Chocolat liégeois 7,50
Glace chocolat, nappage chocolat maison et crème fouettée

Café liégeois 7,50
Glace café, nappage sauce café et crème fouettée

Caramel liégeois 7,50
Glace caramel beurre salé, nappage sauce caramel beurre salé maison et crème fouettée

Meringue Glacée 8,00
Meringue du pâtissier, glace vanille, sorbet fraise, coulis de framboise et crème fouettée

Coupe Dolce Vita 8,00
Sorbet cerise, glace stracciatella, cerise Amarena, nappage chocolat maison et crème fouettée

Coupe Spéculoos 8,00
Glace Spéculoos, glace vanille, sauce caramel beurre salé maison, éclats de Spéculoos et crème fouettée

Coupe Scoiattolo 8,00
Glace chocolat, glace vanille, glace caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé maison, éclats de noisette et crème fouettée

Coupe Pistacchio 8,00
Glace pistache, glace chocolat, nappage chocolat maison, éclats de pistache et crème fouettée

Coupe du Verger 8,00
Sorbet mandarine, sorbet poire, sorbet cerise, coulis de framboise, crème fouettée

Coupe Bambino (moins de 10 ans) 4,00
2 boules de glace au choix, et friandises.
(vanille, chocolat, fraise, mandarine, caramel, etc)

LES DESSERTS

Panna cotta maison 6,50
Crème fraîche cuite à la vanille accompagnée au choix :
- coulis de framboise
- miel et éclats de pistaches
- caramel beurre salé maison et spéculoos

Panna cotta maison Amarena 7,00
Nappée de cerises Amarena

Tiramisù maison, le classique 7,20
Café et amaretto

Tiramisù maison, Nocciolata 7,20
Pâte à tartiner bio italienne chocolat et noisette

Profiteroles au chocolat 9,00
2 choux de notre pâtissier garnis de glace vanille, nappés de chocolat chaud maison et crème fouettée

Fondant* tout chocolat 6,90
Avec glace vanille, sauce chocolat chaud maison et crème fouettée

Moelleux* au caramel beurre salé 6,90
Avec glace caramel, sauce caramel beurre salé maison et crème fouettée

Yaourt Grec 5,50
Servi au miel, caramel beurre salé, coulis de framboise ou nature

Brownie* au noix de pécan 6,30
Accompagné de sa glace vanille, nappé de chocolat chaud maison

Tarte Tatin* tiède 7,50
Accompagnée de glace vanille ou crème fraîche

Babas* de Naples Amalfitaine 8,50
5 mini-babas macérés au rhum, sorbet citron fondant et Limoncello

Babas* de Naples Sorrento 8,50
5 mini-babas macérés au rhum, glace vanille et crème fouettée

VOTRE COUPE GLACÉE

Coupe Duo 5,10
2 boules de glace au choix

Coupe Trilogie 6,80
3 boules de glace au choix

Une touche de gourmandise à votre coupe glacée ?

Supplément : 1,00
Crème fouettée, chocolat chaud, sauce caramel au beurre salé maison coulis de framboise, sauce café, sauce caramel, miel

Nos parfums de glaces et sorbets :

Vanille	café	stracciatella
chocolat	pistache	fraise
menthe-chocolat	cerise	mandarine
caramel beurresalé	citron	
spéculoos	poire	

COUPES ARROSÉES

Colonel 8,50
sorbet citron fondant arrosé de vodka

Spirito 8,50
sorbet citron fondant arrosé de Limoncello (liqueur de citron)

Williams 8,50
sorbet poire du verger arrosé d'alcool de poire

Amaro 8,50
glace café pur arabica, crème fouettée, arrosée d'Amaretto (liqueur d'amande)

Pippermint 8,50
glace menthe-chocolat, nappage chocolat, crème fouettée et arrosée de Get 27

La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande auprès de notre équipe
Tous nos plats sont faits maison à l'exception des plats ou ingrédients indiqués par un astérisque*

LES COCKTAILS

Spritz maison (25cl) 8,60
Apérol, prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange

Mojito (20cl) 8,60
Rhum, citron vert, sucre roux, feuilles de menthe fraîche, eau pétillante

Bellini (20cl) 7,80
Jus de pêche, prosecco, sirop Monin fraise

Rose berry (20cl) 8,60
Gin rosé, jus de cranberry, prosecco, liqueur de rose, citron vert

Américano maison (10cl) 7,50
Martini rouge, Campari, Noilly-Prat

Planteur (20cl) 8,60
Rhum blanc et brun, multi-fruits des îles

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Spritz (25cl) 7,00
Sirop Monin parfum Spritz, vin pétillant sans alcool, eau pétillante, rondelle d'orange

Virgin Mojito (20cl) 7,00
Sirop Monin parfum rhum, eau pétillante, citron vert, sucre roux, feuilles de menthe fraîche

Pesca-Fragola (20cl) 7,00
Jus de pêche, sirop Monin fraise, limonade

Virgin Roseberry (20cl) 7,00
Jus de cranberry, vin pétillant sans alcool, sirop Monin rose, citron vert

Tutti-Frutti (20cl) 7,00
Mélange de jus de fruits : orange, pomme, ananas, banane, passion, mangue, pêche, abricot, poire, goyave

LES APÉRITIFS

Verre Prosecco (12cl) 5,20
Vin blanc sec italien, légèrement pétillant

Verre Zibbibo (15cl) 5,20
Vin blanc moelleux italien

Apérol ou **Campari** Apéritifs doux-amer (6cl) 5,40
Martini rosso ou **bianco** (6cl) 5,00
Marsala Nature ou Amande (6cl) 5,00
Porto rouge (6cl) 5,00
Pastis ou **Ricard** (3cl) 5,00
J&B ou **Ballantine's** (5cl) 6,50
Aberlour ou **Jack Daniels** (5cl) 8,00
Kir italien Prosecco et liqueur au choix (12cl) 6,00
Kir Vin blanc d'Italie et liqueur au choix (12cl) 4,50

Liqueurs Vedrenne au choix :
cassis, mûre, pêche, cerise, framboise, violette, limoncello, amaretto, pamplemousse, rose, curacao bleu

LES LONG-DRINKS (20cl)

Whisky Coca-Cola ou soda 7,50
Campari orange ou soda 7,50
Gin rosé-tonic 7,50
Gin rosé et schweppes tonic
Malibu ananas ou orange 7,50
Rhum Coca-Cola ou orange 7,50
Vodka pomme ou orange 7,50

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits pur jus bio (25cl) 4,40
au choix : orange, ananas, pomme, abricot
Coca-Cola classique (33cl) 4,10
Coca-Cola zéro (33cl) 4,10
Seven-up (33cl) 4,10
Oasis tropical (33cl) 4,10
Ice-Tea (33cl) 4,10
Limonade La Beauceronne (le verre 33cl) 4,10
nature ou sirop Monin au choix
Sirop à l'eau : sirop Monin au choix (33cl) 3,00

Sirops Monin au choix :
grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, cassis, violette, rose

LES EAUX

San Pellegrino (50cl) 4,20
San Pellegrino (100cl) 5,20
Vittel (50cl) 4,20
Vittel (100cl) 5,20

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Moretti Blonde (Italie)	4,90	5,90	8,30
Affligem Blonde (Belgique)	4,90	5,90	8,30
Panaché ou Monaco	4,40	5,40	7,60

LES BIÈRES BOUTEILLES

Bière de Chartres 33 cl 5,80
Eurélienne (bière locale) 33 cl 5,80
Eurélienne du moment 33 cl 5.80

LES VINS ROUGES ITALIENS

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC «Valle d'Oro»
Cépage : Montepulciano. Région : Abruzzo
Couleur rouge rubis intense. Parfum de fruit rouge avec une touche délicate épicée. Corps persistant et souple.
Le verre 15 CL 4,60 – Le Pichet 50 CL 13,00 – La Bouteille 75 CL 19,90

SANGIOVESE Riserva ROMAGNA DOC
Cépage : Sangiovese. Région : Emilia Romagna
Couleur rubis. Bouquet ample et persistant note de vanille et de fruits rouges mûrs. Corp plein goût agréablement tanique.
Le verre 15 CL 4,90 – Le Pichet 50 CL 15,00 – La Bouteille 75 CL 21,30

LAMBRUSCO DI MODENA Amabile DOC
Cépage : Lambrusco Grasparossa. Région : Emilia Romagna
Couleur rouge rubis vif. Parfum légèrement fruité de raisins frais. Saveur harmonieuse, vive et très agréable.
La Bouteille 37,5 CL 12,60 – La Bouteille 75 CL 18,90

CHIANTI San lorenzo DOCG «Melini»
Cépage : Sangiovese grosso. Région : Toscana
Couleur rubis brillant. Parfum intense de framboise, de mûre et senteurs florales. Saveur savoureuse et franche avec un fond agréable de fruits des bois et d'amande.
La Bouteille 37,5 CL 12,50 – La Bouteille 75 CL 22,80

CAMPOREALE DOC «Rapitalà»
Cépage : Nero d'Avola. Région : Sicilia
Couleur rubis intense. Parfum enveloppant et puissant. Saveur avec une acidité délicate et un tanin non envahissant.
La Bouteille 37,5 CL 13,50 – La Bouteille 75 CL 23,00

LE POIANE Valpolicella Classico Superiore DOC
Cépage : Corvina, Corvinone, Rondinella. Région : Valpolicella
Couleur rubis intense. Parfum vineux exalant des notes d'épices et de poivre noir complexe et raffiné. Saveur sèche, veloutée et harmonieuse.
La Bouteille 75 CL 33,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC «Zaccagnini»
Cépage : Montepulciano d'Abruzzo. Région : Abruzzo
Couleur rubis intense. Parfum intense aux arômes primaires du cépage. Saveur pleine et robuste au senteur du bois d'affinage.
La Bouteille 75 CL 28,00

CHIANTI #BIO DOCG
Cépage : Sangiovese. Région : Toscana
Couleur rubis vif. Parfum aux notes de framboise, de fraise des bois, de violette et de raisin mûr. Saveur sèche, douce et joliment fruitée, avec une finale attrayante de griotte et d'amande.
La Bouteille 75 CL 23,00

CHIANTI CLASSICO DOCG «Machiavelli»
Cépage : Sangiovese. Région : Toscana
Couleur rouge pourpre. Parfum intense et riche aux senteurs fruitées et florales. Saveur élégante et harmonieuse avec un fond de réglisse et de confiture persistant en bouche.
La Bouteille 75 CL 39,50

ANTE' Barbera d'Asti DOC «Ca' Bianca»
Cépage : Barbera. Région : Piemonte
Couleur rubis profond et vif. Parfum ample et complexe avec des senteurs de fruits rouges. Saveur fraîche et fruitée, pleine et élégante.
La Bouteille 75 CL 26,00

LE ORIGINI Amarone Valpolicella classic DOC
Cépage : Corvina, Corvinone, rondinella. Région : Valpolicella
Couleur grenat sombre. Nez de cerises sauvages, confiture, vanille, réglisse et bois de cèdre. Chaleureux en bouche, senteurs de cacao et d'épices.
La Bouteille 75 CL 53,00

LACRYMA CHRISTI del Vesuvio DOC
Cépage : piedirosso e Aglianico. Région : Campania
Couleur rouge rubis. Parfum frais aux notes claires de fruits rouges. Saveur fraîche et souple avec un fond agréable de fruits des bois frais.
La Bouteille 75 CL 28,00

TOGALE Merlot Lazio IGT
Cépage : Merlot. Région : Lazio
Couleur rouge rubis intense. Parfum fruité aux notes de cerise. Saveur sèche et pleine.
La Bouteille 75 CL 23,00

LILIUM Governo toscana IGT
Cépage : Sangiovese, Merlot, Cabernet. Région : Toscana
Couleur Rouge Rubis. Parfum doux et fruité aux notes de cerise et de framboise. Saveur intense et corsée qui lui donne un caractère unique.
La Bouteille 75 CL 27,00

LE VIN DU MOMENT

Nous vous invitons à la découverte de vin rouge, rosé ou blanc selon la saison, d'Italie ou de France. Nous recherchons des vins typiques ou de caractère, modestes ou originaux avec l'accent du Sud mais toujours en fil d'Ariane, le meilleur rapport qualité-prix !

Le verre 15 CL 4,60 – Le Pichet 50 CL 13,00 – La Bouteille 75 CL 19,90

Un sac de courtoisie est à votre disposition pour emporter la fin de votre bouteille ! Demandez-le !

LES VINS BLANCS ITALIENS

SIMERA Chardonnay Salento IGT
Cépage : Chardonnay. Région : Puglia
Couleur jaune paille. Parfum intense et Fruité. Saveur fraîche, moelleuse et enveloppante.
Le verre 15 CL 5,20 – Le Pichet 50 CL 16,50 – La Bouteille 75 CL 24,30

ZIBIBBO Terre Siciliane IGP
Cépage : Moscato di alessandria o zibibbo. Région : Sicilia
Couleur jaune doré. Parfum aromatique, intense et fruité aux notes d'amande et de miel d'arbousier. Saveur sucrée et douce avec des notes fraîches, aromatiques et balsamiques.
Le verre 15 CL 5,30 – La Bouteille 50 CL 16,90

SORTESELE pinot grigio IGT
Cépage : Pinot Grigio. Région : Veneto
Couleur jaune paille pâle. Parfum ample, intense et élégant avec des notes de poire mûre et de fruits secs. Saveur pleine, fraîche, douce et équilibré.
Le verre 15 CL 5,70 – Le Pichet 50 CL 17,90 – La Bouteille 75 CL 26,90

FRASCATI DOC
Cépage : Trebbiano, Malvasia. Région : Lazio
Couleur jaune paille brillant. Parfum délicat mélangeant fleurs et fruits. Saveur sec, souple et fruité avec un fond amer d'amandes raffinées.
Le verre 15 CL 4,70 – Le Pichet 50 CL 13,90 – La Bouteille 75 CL 20,50

LES VINS ROSÉS ITALIENS

PINOT Grigio blush Vaja IGT
Cépage : Pinot Grigio. Région : Veneto
Couleur rose cuivrée. Parfum doux et délicat avec une note de bouquet de fruits. Saveur moelleuse, fraîche et agréablement fruitée.
Le verre 15 CL 4,60 – Le Pichet 50 CL 13,80 – La Bouteille 75 CL 19,90

ROSATO IGT «Rapitalà»
Cépage : Nerello Mascalese, Perricone. Région : Sicilia
Couleur rose vif. Parfum aux senteurs florales et fruitées. Saveur pleine, élégante et nette avec un fond léger de fruit.
Le verre 15 CL 5,20 – Le Pichet 50 CL 15,40 – La Bouteille 75 CL 22,00

INFINITO Bardolino Santi DOC
Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara. Région : Veneto
Couleur rose intense. Parfum intense et élégant de raisin mûr et avec des notes délicates de fruits rouges. Saveur équilibrée, fraîche et fruitée.
La Bouteille 37,5 CL 14,90 – La Bouteille 75 CL 23,00

LAMBRUSCO DI MODENA ROSATO Semisecco DOC
Cépage : Lambrusco, Salamino. Région : Emilia Romagna
Couleur rose pâle. Parfum frais, délicat et fruité. Saveur fraîche, souple, aromatique et parfumée.
La Bouteille 37,5 CL 12,60 – La Bouteille 75 CL 18,90

LES AUTRES VINS

CÔTES DE PROVENCE «Château Tour Saint-Honoré»
Cépage : Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Vermentino, Syrah, Cabernet-Sauvignon
Ce rosé est paré d'une belle robe pâle et lumineuse aux reflets saumonés. Son nez délicat dévoile des notes de fruits frais aux nuances exotiques, agrémentées d'une pointe d'agrume. La bouche fraîche et gourmande présente une bonne longueur aromatique.
La Bouteille 75 CL 25,00

BORDEAUX «Château Pierrail» Médaille d'or
Cépage : Merlot, Cabernet.
Nez de fruits bien mûrs, jolies notes boisées, tanins élégants et fermes, équilibré et long en bouche.
La Bouteille 37,5 CL 15,20 – La Bouteille 75 CL 25,60

CHAMPAGNE DUVAL-LEROY «Brut 1er Cru Fleur de Champagne»
Cépage : Chardonnay, Pinot noir.
Conjuguant audacieusement un juste équilibre gustatif persistant et un caractère racé et distingué, ce champagne est issu d'une cuvée vive, source odorante et altière, un soupçon minéral, il distillera longtemps de fines réminiscences d'émotions partagées.
La Bouteille 75 CL 49,00

PROSECCO BIO EXTRA DRY
Cépage : Glera Région : Veneto
Un joli vin effervescent, jaune paille brillant, qui dévoile des notes fruitées, d'agrumes et de poire.
La Bouteille 75 CL 25,50

LES GOURMANDS

Café gourmand 7,30
Café ou décaféiné avec 5 mini-desserts

Thé gourmand 8,30
Thé, infusion ou grand café avec 5 mini-desserts

Cappuccino gourmand 8,80
Cappuccino ou déca-cappuccino avec 5 mini-desserts

Gourmand-gourmand 6,30
Seulement les 5 mini-desserts sans café

L'Affogato 5,10
Glace vanille nappée de café ristretto chaud et accompagné d'un amaretti

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso 2,20
Expresso ou italien ou allongé ou noisette

Café décaféiné 2,20
Expresso ou italien ou allongé ou noisette

Café crème 4,00
Moitié café et moitié lait

Cappuccino 4,50
Café noir, crème fouettée et poudre de chocolat

Irish coffee 8,00
Café, irish whisky, sucre, crème fouettée

Thé ou infusion 3,40
Au choix

Les thés du Comptoir Richard

- Rooïbos aux Épices (Rooïbos) :
Un rooibos d'Afrique du Sud qui s'associe aux écorces d'orange, morceaux de gingembre, d'amande et de cannelle pour une saveur hors du commun.

- Rêves Enfantins – Fruitée (Infusion) :
Une tisane gourmande et acidulée mêlant morceaux de pommes, fleurs d'hibiscus, cynorrhodon, réglisse et arômes fruits rouges.

- Jardins de Darjeeling (Thé noir) :
L'alliance parfaite de différents jardins de Darjeeling, révélant un thé raffiné et équilibré.

- Grand Earl Grey (Thé noir) :
Les arômes de bergamote s'épanouissent sur la base d'un thé noir de Chine.

- Pomme Cherry (Thé noir) :
Gourmand mélange aux notes d'antan délicieusement sucrées et fruitées sur une évocation de pomme caramélisée.

- Thé Vert au Jasmin (Thé vert) :
Un thé de Chine traditionnel au délicieux parfum de fleurs de jasmin.

- Jardin des Merveilles (Thé vert) :
Un thé vert au mélange d'arômes dont le bouquet fruité laisse s'exprimer des notes de pêche et d'abricot.

- Thé Vert à la Menthe (Thé vert) :
Un thé à l'orientale extrêmement désaltérant dont l'infusion révèle toute la saveur de la menthe.

LES DIGESTIFS (5cl)

Grappa 6,50
Limoncello 6,20
Amaretto 6,20
Sambuca 6,20
Cognac ou Calvados 6,50
Eau-de-vie de poire William 7,50
Get 27 ou Get 31 6,20
Mandarine Impériale 7,00
Malibu 6,20
Crème et liqueur Védrenne (sur glace pilée) 6,20
Crème de mûre, cassis, framboise, pêche, cerise, etc

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

Pour ravir vos papilles, nous composons nos plats avec des produits rigoureusement sélectionnés pour leurs origines et leurs qualités. Parmi eux, nous pouvons citer nos œufs élevés en plein air au cœur du Perche, nos pommes de terre de la Ferme du Colombier, notre bière Eurélienne artisanale et notre bière de Chartres, nos vins de belles caves italiennes, notre gamme de sirops Monin, nos cafés et thés de la maison Richard et bien d'autres encore... Suivez-nous sur les réseaux sociaux Instagram, Facebook, Tripadvisor.

www.lapassacaille.fr

La Passacaille accepte les tickets restaurant, les chèques vacances, et les cartes bancaires (minimum 10€).
La Passacaille n'accepte pas les chèques. Prix nets en euros, taxes et service compris.

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