

LES COCKTAILS

Apérol Spritz Maison (25cl) 9.95

Apérol, prosecco, eau pétillante et tranche d'orange

Limoncello Spritz Maison (25cl) 9.95

Limoncello, prosecco, eau pétillante et citron jaune

Sarti Rosa Spritz Maison (25cl) 9.95

Sarti Rosa à l'orange sanguine et aux fruits tropicaux, prosecco, eau pétillante et citron vert

St Germain Spritz Maison (25cl) 10.95

Liqueur de St Germain à la fleur de sureau, prosecco, eau pétillante et citron jaune

AJ Cocktail (20cl) 9.95

Amaretto, jus d'ananas, sirop de pêche blanche Monin et curaçao bleu

Américano Maison (12cl) 9.95

Martini rouge, Campari, eau pétillante et tranche d'orange

Basilico (20cl) 9.95

Rhum ambré agricole, jus de pomme, sirop Monin saveur basilic et miel

Dream Fizz (20cl) 9.95

Gin, eau pétillante, Sirop de grenadine Monin et citron vert

Martini Espresso (12cl) 9.95

Vodka, liqueur de café, sucre de canne et café expresso

Mimosa Tropical (20cl) 9.95

Rhum blanc Malibu, prosecco, jus d'ananas et sirop de grenadine Monin

Mojito Maison (20cl) 9.95

Rhum ambré agricole, sirop Monin saveur mojito mint, eau pétillante, feuille de menthe fraîche et citron vert

Negroni (9cl) 9.95

Campari, Gin, Martini rouge et tranche d'orange

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Spritz (25cl) 7.95

Sirop d'orange Spritz Monin, vin pétillant sans alcool, eau pétillante, tranche d'orange

Virgin Mojito (20cl) 7.95

Sirop Monin saveur rhum et mojito mint, eau pétillante, citron vert, feuille de menthe fraîche

Virgin Basilico (20cl) 7.95

Sirop Monin saveur Rhum, jus de pomme, sirop saveur basilic et miel

Virgin AJ Cocktail (20cl) 7.95

Sirop saveur amaretto, jus d'ananas, sirop de pêche blanche Monin, curaçao bleu

Virgin Mimosa (20cl) 7.95

Sirop Monin saveur Rhum, jus d'ananas, vin pétillant sans alcool, sirop de grenadine

Melanella frizzante (20cl) 7.95

Jus de pomme, sirop Monin saveur cannelle, vin pétillant sans alcool, citron vert

Tutti Frutti (20 cl) 7.95

Mélange de jus de fruits pur jus : orange, pomme, ananas, banane, passion, mangue, pêche, abricot et sirop de grenadine Monin

LES APÉRITIFS

Coupe de prosecco (15cl) 6.50

Apérol ou Campari (5cl) 5.50

Martini Rosso ou Bianco (5cl) 5.50

Marsala nature ou aux amandes (6cl) 5.50

Kir Italien Prosecco et liqueur au choix (15cl) 6.90

Kir vin blanc et liqueur au choix (15cl) 5.00

Porto Rouge (6cl) 5.50

Ricard (2cl) 5.20

Cutty Shark (4cl) 6.50

Aberlour ou Jack Daniels (4cl) 7.90

Buffalo trace (Bourbon) (4cl) 8.90

Liqueurs au choix : cassis, mûre, pêche, framboise, cerise, limoncello, amaretto, pamplemousse, curaçao bleu

LES LONGS-DRINKS (20CL)

Whisky Coca-Cola ou jus de fruits 7.95

Malibu ananas ou pomme 7.95

Rhum Coca-Cola ou pomme 7.95

Gin Tonic (Gin et Schweppes tonic) 7.95

Vodka pomme ou ananas 7.95

LES EAUX

San Benedetto plate ou pétillante (50cl) 4.50

San Benedetto plate ou pétillante (100cl) 5.40

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits pur jus BIO (25cl) 4.90

au choix: orange, pomme, ananas

Coca-Cola original ou zéro ou cherry (33cl) 4.60

Sprite citron-citron vert (25 cl) 4.60

Limonade Apick (locale) (33cl) nature ou sirop Monin 4.90

Perrier rondelle (20 cl) 4.60

Oasis tropical (25cl) 4.60

Fanta (25cl) 4.60

Fuze tea (25cl) 4.60

Diabolo (le verre 33cl) 4.60

Sirop à l'eau (le verre 33cl) 3.20

Sirop Monin au choix: grenadine, menthe, citron, pêche, fraise

LES BIÈRES

PRESSION

Moretti Blonde (Italie)	25cl	5.10	50cl	8.95
Panaché ou Monaco	25cl	4.90	50cl	7.95
Picon	25cl	5.20	50cl	9.00

BOÜTEILLES (33cl)

Bière de Chartres (locale) 6.50
Blonde, blanche ou IPA
Eurélienne (locale) 6.50
Rousse, brune ou fruits rouges
Eurélienne sans alcool 6.00

LES VINS

NOS VINS BLANCS

	Le verre (12cl)	Le pichet (50cl)	La bouteille (75cl)
Pinot Grigio IGT , Le Colline Dei Filari, Veneto	5.50	15.50	22.50
Chardonnay salento IGT , Simera, Puglia	5.90	19.90	28.90
Zibbibo liquoroso IGP , Terre siciliane, Sicilia	5.90	19.90 bouteille	
Moscato d'Asti DOCG , Alte Rocche Bianche, Piemonte, vin finement pétillant			22.90
Prosecco Extra-dry			28.00
Champagne sélection La Passacaille			49.00

NOS VINS ROSÉS

	Le verre (12cl)	Le pichet (50cl)	La bouteille (75cl)
Rosato Trevenezie IGT , Le Colline Dei Filari, Veneto	4.90	14.90	21.90
Chiaretto Di Bardolino DOC , Le Colline Dei Filari, Veneto	5.60	15.90	22.90
Lambrusco IGT , Valmarone, Emilia-Romagna, vin pétillant			19.90
Côtes de Provence , Estandon			28.00

NOS VINS ROUGES

	Le verre (12cl)	La ½ bouteille (37.5cl)	Le pichet (50cl)	La bouteille (75cl)
Valpolicella DOC , Le Colline Dei Filari, Veneto	5.50		16.50	23.50
Montepulciano DOC , Terre Degli Eremi, Abruzzo	4.90		14.90	21.90
Chianti Superiore DOCG , San Lorenzo Melini, Toscana		14.90		24.90
Lambrusco DOC Amabile , Laura Romagnelli, Emilia-Romagna, vin pétillant		13.90		
Lambrusco IGT Amabile , Valmarone, Emilia-Romagna, vin pétillant				19.90
Lacryma Christi DOC , Del Vesuvio, Campania				31.00
Gran Passione Rosso IGT , Botter Veneto				38.00
Saint-Emilion , Chateau Lajarde Montarlier, Bordeaux				42.00

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

Prix nets en euros, taxes et service compris. La Passacaille accepte les tickets restaurant dématérialisés et les chèques vacances.

La Passacaille n'accepte pas les chèques bancaires et les tickets restaurant papier.



POUR COMMENCER...

Burrata deliziosa 13.90

Boule de burrata crémeuse, sauce à la truffe, crème balsamique de Modena, basilic frais et ses petits pains en pâte à pizza saupoudrés de graines de pavot

La Bella : Planche apéritive Italienne pour 2/3 personnes 14.50

Jambon cru, speck, spianata, mozzarella Di Bufala, scamorza fumée, copeaux de Grana Padano, tomates fraîches

La Grande : Planche apéritive Italienne pour 4/5 personnes 26.50

Jambon cru, speck, spianata, mozzarella Di Bufala, scamorza fumée, copeaux de Grana Padano, tomates fraîches et olives noires

LES SALADES

Salade à l'italienne 19.90

Salade, tomates fraîches, mozzarella Di Buffala, champignons frais, assortiments de légumes grillées (aubergines, courgettes et poivrons), olives noires, jambon cru, copeaux de Grana Padano, vinaigrette et pesto maison

Salade de chèvre chaud au miel 17.90

Salade, tomates fraîches, champignons frais, fromage de chèvre chaud sur pain aux céréales, miel et vinaigrette maison

Salade César façon Passacaille 19.90

Salade, tomates fraîches, filet de poulet français pané, croûtons de pain, copeaux de Grana Padano, œuf dur et sauce césar

LES PLATS

Carpaccio de Bœuf à l'Italienne 18.90

Fines tranches de bœuf cru, tomates fraîches, mozzarella Di Bufala, copeaux de Grana Padano, crème balsamique de Modena et basilic frais accompagné de frites de Beauce et de salade

Alla Milanese 19.90

Filet de poulet français pané croustillant, crème de poivrons et citron accompagné de frites de Beauce et salade

Risotto crémeux forestier 19.90

Riz arborio, champignons frais, copeaux de Grana Padano et speck grillé

Osso Buco 22.90

Jarret de veau, sauce napolitaine aux petits légumes, mijoté au four accompagné de tagliatelles

Tagliata de bœuf français VBF 23.90

Faux-filet de bœuf poêlé, crème balsamique de Modena, copeaux de Grana Padano, sauce crème de Grana Padano accompagné de frites de Beauce et salade

LES PÂTES

Lasagnes maison 18.90

Sauce bolognaise et béchamel maison, mozzarella gratinée, accompagnées de salade et de tomates fraîches

Pasta alla Carbonara 16.90

Linguines, guanciale, crème de Grana Padano au jaune d'œuf et pecorino romano

Ravioles à la Truffe 18.90

Pâtes farcies aux champignons, sauce crème de Grana Padano à la truffe, speck grillé et copeaux de Grana Padano

Al Pesto e burrata 17.90

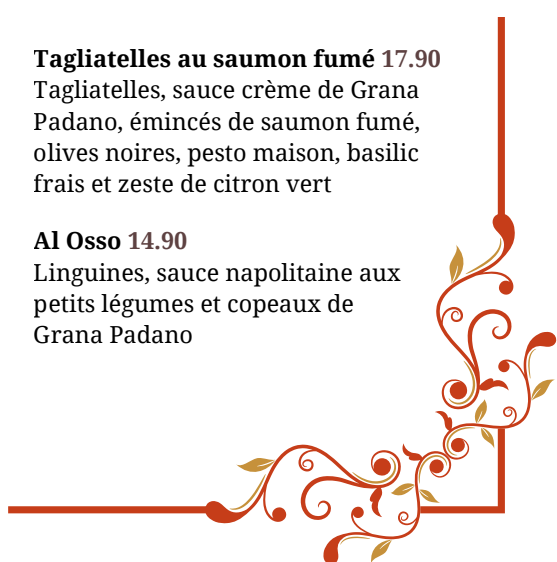
Tagliatelles, boule de burrata crémeuse, pesto maison, tomates fraîches et basilic frais

Tagliatelles au saumon fumé 17.90

Tagliatelles, sauce crème de Grana Padano, émincés de saumon fumé, olives noires, pesto maison, basilic frais et zeste de citron vert

Al Osso 14.90

Linguines, sauce napolitaine aux petits légumes et copeaux de Grana Padano



Al Carpaccio 17.90

Base tomate, mozzarella, champignons frais, fines tranches de bœuf cru, tomates fraîches, copeaux de Grana padano, mesclun et pesto maison

Alla Passacaille 17.90

Base tomate, boule de burrata crémeuse, mesclun, huile d'olive et basilic frais

Alla Amatriciana 17.90

Base tomate, mozzarella, guanciale, pepperoni et basilic frais

Alle Verdure 16.90

Base tomate, mozzarella, champignons frais, assortiment de légumes grillées (poivrons, aubergines et courgettes), artichauts à la romaine et pesto maison

Calzone 14.90

Base tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur VPF et jaune d'œuf

Capra e miele 16.90

Base crème, mozzarella, fromage de chèvre, olives noires, speck cuit et miel

Fermière 16.90

Base crème au curry, mozzarella, champignons frais, oignons rouges, pommes de terre, émincés de blanc de poulet et pesto maison

Formaggio 16.90

Base mozzarella, scamorza fumée, fromage de chèvre, copeaux de Grana Padano, gorgonzola, olives noires et basilic frais

Guanciale "Alla Carbonara" 17.90

Base mozzarella, guanciale, copeaux de Grana Padano, jaune d'œuf cru et basilic frais

Margherita 13.95

Base tomate, mozzarella, basilic frais et huile d'olive

Méditerranéenne 17.90

Base tomate, mozzarella, poivrons rôtis au four, merguez, spianata et pepperoni

Montagna 17.50

Base tomate, mozzarella, pommes de terre, oignons rouge, reblochon, jambon cru et crème fraîche

Orientale 15.90

Base tomate, mozzarella, poivrons rôtis au four, merguez et œuf

Pastorella 16.90

Base tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur VPF, champignons frais, fromage de chèvre et origan

Pepperoni 14.90

Base tomate, mozzarella, pepperoni et basilic frais

Prosciutto 16.90

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

Quattro Stagioni 15.90

Base tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur VPF, artichauts à la romaine, champignons frais, câpres et origan

Regina 14.90

Base tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur VPF, champignons frais et origan

Savoyarde 18.90

Base mozzarella, pommes de terre, oignons fris, jambon blanc supérieur VPF, jambon cru et fromage à raclette

Scandinavo 18.50

Base tomate, mozzarella, saumon fumé, graines de pavot, citron jaune, huile d'olive et basilic frais

Tartuffo 18.50

Base mozzarella, huile à la truffe, champignons frais, artichauts à la romaine, jambon cru et copeaux de Grana Padano

Salade de mesclun 2.90

Jeunes pousses de salade, vinaigrette maison à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique

Supplément ou changement (prix par ingrédient)

- Olives noires, pesto maison, oignons rouges, crème fraîche, miel, huile d'olive, graines de pavot, basilic, base tomate, base crème : + 0.90
- Œuf, champignons, huile à la truffe, poivrons rôtis, artichauts à la romaine, pommes de terre, Grana Padano, oignon fris : +1.50
- Merguez, spianata, poulet au curry, scamorza fumée, fromage de chèvre, reblochon, gorgonzola, assortiment de légumes grillés : +2.90
- Jambon cru, jambon blanc supérieur VPF, pepperoni, speck, saumon fumé, guanciale, fromage à raclette : + 3.90
- Boule de mozzarella di Bufala : +5.00
- Boule de Burrata crémeuse : +6.00

LE COIN BAMBINO (-DE 10 ANS)

PLAT :

Mini pizza bambino (base tomates, mozzarella, olives noires)
OU Jambon blanc (frites, linguines ou haricots verts)
OU Filet de poulet pané (frites, linguines ou haricots verts)
OU Linguines (nature ou beurre)

DESSERT :

Boule de glace (parfum au choix) et ses friandises
OU Gourde de compote

Sirop à l'eau ou verre de jus de pomme + 2 euros

LES DESSERTS

Panna cotta maison 6.90

Coulis de framboises ou coulis de fruits exotiques ou sauce chocolat maison ou caramel beurre salé maison

Panna cotta Amarena 7.70

Nappée de cerises Amarena

Tiramisù Classico maison 7.90

Café et Amaretto

Tiramisù Nocciolata maison 7.90

Pâte à tartiner bio italienne

Mousse au chocolat maison 7.50

Cannoli Siciliens maison 9.50

Farcis d'une crème montée à la cannelle, petits morceaux de pommes et sauce caramel au beurre salé

Profiteroles au chocolat 9.80

Choux de notre pâtissier garnis de glace vanille, nappés de chocolat chaud maison et crème fouettée maison

Panettone italien 8.90

garni d'une crème Chiboust maison à l'amaretto et caramélisé à la flamme, crème fouettée maison et glace mascarpone

Assiette de fromages 7.90

Grana Padano, Scamorza fumée, Gorgonzola et ses petits pains à pizza

Vin gourmand 9.90

Un verre de montépulciano, 3 minis-fromages italiens et ses petits pains en pâte à pizza

Babas Amalfitaine 8.90

mini-babas macérés au rhum, sorbet citron fondant et Limoncello

Babas Sorrento 8.90

mini-babas macérés au rhum, glace vanille et crème fouettée

Babas de Naples 7.90

mini-babas macérés au rhum sur lit de crème fouettée maison

Affogato 5.50

Boule de glace vanille nappée de café chaud et accompagné d'un Amaretto (biscuit italien à l'amande)

Café et Amaretto 3.90

Café ristretto ou espresso ou allongé accompagné d'un Amaretto (biscuit italien à l'amande)

Café gourmand 7.80

Accompagné de 4 mini-desserts

Thé ou infusion gourmand 8.80

Accompagné de 4 mini-desserts

Cappuccino gourmand 8.90

Accompagné de 4 mini-desserts

Gourmand-gourmand 6.90

4 mini-desserts

LES COUPES GLACÉES

Dame Blanche 7.90

Glace vanille intense de Madagascar, nappage chocolat maison et crème fouettée

Coupe Liégeoise au choix 7.90

Glace café pur arabica, nappage café et crème fouettée OU Glace caramel beurre salé, nappage caramel maison et crème fouettée
OU Glace chocolat et ses morceaux, nappage chocolat maison et crème fouettée

Coupe du Verger 8.90

Sorbet poire, sorbet douceur de framboise, sorbet abricot du verger, coulis de framboises et crème fouettée

Coupe Spéculoos 8.90

Glace spéculoos, glace vanille intense de Madagascar, nappage caramel beurre salé maison, crème fouettée et spéculoos

Coupe "La Tarentelle" 8.90

Sorbet abricot du verger, glace chocolat et ses morceaux, nappage fruits exotiques et crème fouettée

Coupe Pistacchio 8.90

Glace pistache et ses morceaux, glace chocolat, nappage chocolat maison et crème fouettée

Coupe Dolce Vita 8.90

Glace mascarpone, glace Straciatella, cerises Amarena, nappage chocolat maison et crème fouettée

Meringue glacée 8.90

Meringue maison, glace vanille intense de Madagascar, glace cœur de fraise, coulis de framboises et crème fouettée

L'Abricotine 8.90

Sorbet abricot du verger, glace vanille intense de Madagascar, coulis de framboises et crème fouettée

La Toscana 8.90

Glace café pur arabica, glace caramel beurre salé, nappage caramel maison et crème fouettée

La Banana 9.90

Glace vanille intense de Madagascar, glace cœur de fraise, glace chocolat et ses morceaux, nappage chocolat maison, rondelle de banane fraîche et crème fouettée

CRÉEZ VÔTRE COUPE

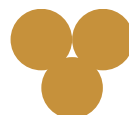
Coupe Duo 5.90

2 boules de glace au choix



Coupe Trilogie 6.90

3 boules de glace au choix



Nos parfums (arômes et colorants d'origine naturelle) :

Les crèmes glacées (crème et lait français): Café pur arabica, Caramel beurre salé, Chocolat et ses morceaux, Cœur de fraise, Mascarpone, Menthe-chocolat, Pistache et ses morceaux, Spéculoos, Straciatella, Vanille intense de Madagascar

Les sorbets (Végan) : Citron fondant, Douceur de framboise, Poire du verger, Abricot

Ajoutez une touche de gourmandise à votre création :

Supplément par gourmandise 1,00 :

Crème fouettée, chocolat chaud, sauce caramel maison, coulis de framboises, coulis de fruits exotiques, sauce café, langue de chat ou biscuit spéculoos

LES COUPES ARROSÉES

Amaro 8.90

Glace café pur arabica arrosé d'Amaretto

Colonel 8.90

Sorbet citron fondant arrosé de Vodka

Pippermint 8.90

Glace menthe-chocolat arrosé de Get 27

Spirito 8.90

Sorbet citron fondant arrosé de Limoncello

Williams 8.90

Sorbet poire du verger arrosé d'eau de vie de poire Williams

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS

Café 2.20

Expresso ou ristretto ou allongé

Café double 4.40

Décaféiné 2.40

Expresso ou ristretto ou allongé

Décaféiné double 4.80

LES CAFÉS AU LAIT

Café noisette 2.50

Café ristretto et lait chaud

Café crème 3.95

Café expresso et lait chaud

Café Grand crème 4.80

Double café et lait chaud

Décaféiné noisette 2.70

Décaféiné ristretto et lait chaud

Décaféiné crème 4.15

Décaféiné expresso et lait chaud

Décaféiné Grand crème 5.20

Décaféiné double et lait chaud

LES SPÉCIFIQUES

Cappuccino 4.90

Café double, mousse de lait et cacao

Cappuccino décaféiné 5.30

Décaféiné double, mousse de lait et cacao

Café viennois 4.80

Café double et crème fouettée

Latté macchiato (20cl) 5.20

Café allongé, lait chaud et mousse de lait

Latté macchiato caramel (20cl) 5.70

Café allongé, lait chaud, mousse de lait et caramel maison

Mochaccino 4.70

Café expresso et chocolat chaud

Mochaccino viennois 5.10

Café expresso, chocolat chaud et crème fouettée

Irish coffee 8.70

Café expresso, irish whisky, sucre et crème fouettée

Amaretto coffee 8.70

Café expresso, Amaretto et crème fouettée

LES CHOCOLATS/LAIT

Chocolat chaud 4.90

Lait chaud et chocolat

Chocolat viennois 5.60

Lait chaud, chocolat et crème fouettée

Lait chaud 2.50

Café gourmand 7.80
accompagné de
4 mini-desserts

LES THÉS/INFUSIONS MAISON RICHARD

Thé ou infusion au choix 3.90

Supplément lait 1.00

LES DIGESTIFS

Amaretto 6.80

Calvados 7.00

Cognac 7.00

Get 27 ou 31 6.60

Grappa 6.90

Limoncello 6.60

Eau de vie de poire William 8.00