

LES SPRITZ MAISON

Apérol (25cl) 9.95

Apérol, prosecco, eau pétillante et tranche d'orange

Limoncello (25cl) 9.95

Limoncello, prosecco, eau pétillante et citron jaune

Le Bianco (25cl) 9.95

Martini blanc, prosecco, eau pétillante et citron jaune

AJ Cocktail (20cl) 9.95

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

Mojito Classique Maison (20cl) 9.95

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

Saveur supplémentaire : fraise, pêche, coco, violette ou concombre + 1.00

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

Saveur supplémentaire : fraise, pêche, coco, violette ou concombre + 1.00

Coupe de prosecco (15cl) 6.50

Martini Rosso ou Bianco (5cl) 5.50

Marsala nature ou aux amandes (5 cl) 5.50

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

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

Saint Germain (25cl) 10.95

Véritable liqueur Saint Germain, prosecco, eau pétillante et citron vert

Sarti Rosa (25cl) 9.95

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

Fiore (25cl) 10.95

Liqueur fiorentine à la fleur de sureau, liqueur de cassis, prosecco, eau pétillante et citron vert

Viola e Miele (25cl) 9.95

Liqueur à la violette, sirop monin saveur miel, prosecco, eau pétillante et citron jaune

LES COCKTAILS

Américano Maison (12cl) 9.95

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

Pina Colada (20cl) 9.95

Rhum agricole, jus d'ananas, sirop saveur coco et citron vert

Freschezza (20cl) 9.95

Gin, jus de pomme, sirop saveur concombre et feuille de menthe

Negroni (9cl) 9.95

Campari, Gin, Martini rouge et tranche d'orange

Le Paloma (20cl) 9.95

Téquila San José, liqueur de pamplemousse, eau gazeuse et citron vert

Rosé Piscine Pamplemousse (20 cl) 7.95

Rosato Trevenezie IGT, liqueur de pamplemousse et eau gazeuse

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Viola e miele (25cl) 7.95

Sirop arôme naturel de violette, sirop Monin saveur miel, vin pétillant sans alcool, eau pétillante et citron jaune

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

Virgin Pina Colada (20cl) 7.95

Sirop saveur Rhum, jus d'ananas, sirop saveur coco et citron vert

Virgin AJ Cocktail (20cl) 7.95

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

Virgin Freschezza (20cl) 7.95

Limnade, jus de pomme, sirop saveur concombre et feuille de menthe

LES APÉRITIFS

Apérol ou Campari (5cl) 5.50

Porto Rouge (5 cl) 5.50

Ricard (2cl) 5.20

Cutty Shark (4cl) 6.50

Jack Daniels (4cl) 7.90

Buffalo trace (Bourbon) (4cl) 8.90

Liqueurs au choix : cassis, mûre, pêche, framboise, cerise, pamplemousse, violette

LES LONGS-DRINKS (20CL)

Whisky Coca-Cola 7.95

Malibu ananas ou pomme 7.95

Rhum St James Coca-Cola ou pomme ou ananas 7.95

Gin Tonic (Gin et Schweppes tonic) 7.95

Vodka pomme ou ananas 7.95

Téquila ananas ou pomme 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

Thé glacé maison à la pêche(33cl) nature ou sirop au choix 4.90

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

Sprite citron/citron-vert (25 cl) 4.60

Limnade Apick (locale) (33cl) nature ou sirop au choix 4.90

Perrier rondelle (20 cl) 4.60

Schweppes tonic ou agrumes (25cl) 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 au choix: grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, coco, violette

LES BIÈRES

PRESSION

Moretti Blonde (Italie)	25cl	5.10	50cl	8.95
Panaché ou Monaco	25cl	4.90	50cl	7.95
Picon	25cl	5.30	50cl	9.15



BOÛTEILLES (33CL)

Bière de Chartres (locale)	6.50
Blanche ou IPA	
Eurélienne (locale)	6.50
Blonde, rousse, brune ou fruits rouges	
Eurélienne sans alcool	6.40

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	6.50		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

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

Jambon cru, mortadelle à la pistache, pepperoni, mozzarella Di Bufala, scamorza fumée, copeaux de Grana Padano, tomates fraîches

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

Jambon cru, mortadelle à la pistache, pepperoni, 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, crème de balsamique et pesto

Salade de chèvre chaud au miel 17.90

Salade, tomates fraîches, champignons frais, fromage de chèvre chaud sur pain aux céréales, miel, crème de balsamique 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, crème de balsamique et sauce césar

Salade Fraicheur au Saumon 19.90

Salade, tomates fraîches, saumon fumé, olives noires, citron vert, pêche, oignons rouges, crème de balsamique et vinaigrette maison

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

Carpaccio de Bœuf aux légumes grillées 18.90

Fines tranches de bœuf cru, tomates fraîches, assortiment de légumes grillées (poivrons, aubergines et courgettes), copeaux de Grana Padano, olives noires, 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

Tartare à l'italienne 18.90

Tartare au couteaux de bœuf français frais composé de tomates fraîches, copeaux de Grana Padano, oignons rouges, olives noire, pesto maison, moutarde, jaune d'œuf, basilic frais accompagné de frites de Beauce et salade

Tartare à la truffe 19.90

Tartare au couteaux de bœuf français frais composé de champignons frais, pecorino romano, olives noires, oignons rouges, crème de truffe, jaune d'œuf, moutarde, accompagné de frites de Beauce et salade

Burger Italien 22.90

Filet de poulet français pané, pain foccacia frais, crème de poivrons, scamorza fumée, salade, tomates fraîches, oignons rouges accompagné de frites de Beauce et salade

Tagliata de bœuf Charolais français VBF 23.90

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

LES PÂTES

Al Pesto e burrata 17.90

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

Lasagnes maison 18.90

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

Alla bolognese 17.90

Pennes, sauce bolognaise du Chef à la viande hachée de bœuf

Pasta au saumon fumé 17.90

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

Penne à la crème de poivrons 17.90

Pennes, crème de poivrons maison, assortiment de légumes grillés (poivrons, aubergines et courgettes), basilic frais et pesto maison

Ravioles à la Truffe 18.90

Pâtes farcies aux champignons, sauce crème de Grana Padano à la truffe, copeaux de Grana Padano et basilic frais

Alla Carbonara 16.90

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

LES PIZZAS

PÂTE A PIZZA
FAÏTE MAISON
À L'HUILE
D'OLIVE

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 18.50

Base tomate, mozzarella, boule de burrata crémeuse, tomates fraîches, mesclun, huile d'olive, crème de balsamique 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, jambon cru et miel

NEW

Carnivore 18.50

Base tomate, mozzarella, viande hachée de bœuf cuisinée, scamorza fumée et merguez

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 et olives noires

Margherita 13.95

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

Méditerranéenne 17.90

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

Montagna 17.50

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

NEW

Mortadella 17.90

Base crème, mozzarella, mortadelle à la pistache, boule de burrata crémeuse et pesto maison

NEW

Napolitaine 16.90

Base tomate, mozzarella, anchois, olives noires, capres et origan

Orientale 15.90

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

Pepperoni 14.90

Base tomate, mozzarella, pepperoni et basilic frais

NEW

Pollo e capra 16.90

Base crème au curry, mozzarella, émincés de blanc de poulet, fromage de chèvre et pepperoni

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

NEW

Salsiccia 17,50

Base tomate, mozzarella, saucisse de Porc, poivrons rôtis au four et pommes de terre

Scandinavo 18.50

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

Tartuffo 18.50

Base crème 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, base curry, base crème truffée : + 0.90
- Œuf, champignons, poivrons, artichauts à la romaine, pommes de terre, copeaux de Grana Padano, mozzarella julienne, câpres : +1.50
- Merguez, poulet, saucisse de porc, scamorza fumée, fromage de chèvre, reblochon, gorgonzola, légumes grillés, anchois : +2.90
- Jambon cru, jambon blanc supérieur VPF, pepperoni, mortadelle à la pistache, saumon fumé, viande hachée: + 3.90
- Boule de mozzarella di Bufala : +5.00
- Boule de Burrata crémeuse : +6.00

LE COIN BAMBINO (-DE 10 ANS) 10.90

PLAT :

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

DESSERT :

Boule de glace (parfum au choix)
OU Gourde de compote

Thé glacé
maison à la
pêche 33cl
+3,00 euros

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 7.80

Nappée de cerises Amarena

Tiramisù Classico maison 7.90

Café et Amaretto

Tiramisù maison au spéculoos 7.90

Mousse au chocolat maison 7.50

Profiteroles au chocolat 9.80

Choux de notre pâtisserie garnis de glace vanille intense de Madagascar, nappés de chocolat chaud maison et crème fouettée

Crêpe maison au sucre 4.50

Crêpe maison, sucre et crème fouettée

Crêpe maison banane-chocolat 7.90

Crêpe maison, banane fraîche, boule de glace vanille intense de Madagascar, chocolat chaud maison et crème fouettée

Crêpe maison caramel spéculoos 6.90

Crêpe maison, caramel maison, boule de glace spéculoos, brisure de spéculoos et crème fouettée

Crêpe maison Cerises Amarena 7.90

Crêpe maison, cerises amarena, boule de glace Straciatella, chocolat chaud maison et crème fouettée

Assiette de fromages 7.90

Grana Padano, Scamorza fumée, Gorgonzola et ses petits pains 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

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 7.90

Accompagné de 4 mini-desserts

Thé ou infusion gourmand 8.90

Accompagné de 4 mini-desserts

Cappucino gourmand 8.90

Accompagné de 4 mini-desserts

Gourmand-gourmand 6.90

4 mini-desserts

Vin gourmand 9.90

Un verre de montépulciano, 3 minis-fromages italiens

LES COUPES GLACÉES

Dame Blanche 7.90

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

Coupe Liégeoise au choix (Café ou Caramel ou Chocolat) 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

La Fragola 8.90

Glace vanille intense de Madagascar, glace cœur de fraise, coulis de framboise et crème fouettée

L'Abricotine 8.90

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

La Banana 9.90

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

La Dolce Vita 9.90

Glace vanille intense de Madagascar, glace Straciatella, cerises Amarena, nappage chocolat maison et crème fouettée

Pêche Melba 9.90

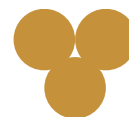
Glace vanille intense de Madagascar, pêche au sirop, coulis de framboise et crème fouettée

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, Menthe-chocolat, Pistache et ses morceaux, Spéculoos, Stracciatella, 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

Espresso ou ristretto ou allongé

Café double 4.40

Décaféiné 2.40

Espresso 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 espresso 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 espresso et lait chaud

Décaféiné Grand crème 5.20


Décaféiné double et lait chaud

LES SPÉCIFIQUES

Café viennois 4.90

Café double, lait, crème fouettée et cacao en poudre

Café Glacé frappé 4.90

Café allongé, sucre de canne et glaçons 

Irish coffee 8.90

Café espresso, irish whisky, sucre et crème fouettée

Amaretto coffee 8.90

Café espresso, Amaretto et crème fouettée

Café gourmand 7.90
accompagné de
4 mini-desserts

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

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