

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, mélange de jus de fruits pur jus, sirop de pêche et curaçao bleu

Mojito Classique Maison (20cl) 9.95

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

Saveur supplémentaire : fraise, pêche, citron, rose ou violette + 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, citron, rose ou violette + 1.00

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

LES COCKTAILS

Américano Maison (12cl) 9.95

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

Rose Berry (20cl) 9.95

Gin, prosecco, jus de cranberry, sirop Monin saveur Rose et citron vert

Mimosa (20cl) 9.95

Prosecco, mélange de jus de fruits pur jus et sirop de fraise

Fiore (25cl) 10.95

Liqueur Fiorente 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

Negroni (9cl) 9.95

Campari, Gin, Martini rouge et tranche d'orange

Planteur (20cl) 9.95

Rhum blanc agricole, mélange de jus de fruits pur jus et tranche d'orange

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 Rose Berry (20cl) 7.95

Sirop Monin saveur rose, jus de cranberry, vin pétillant sans alcool et citron vert

Virgin AJ Cocktail (20cl) 7.95

Sirop Monin saveur amaretto, mélange de jus de fruits pur jus, sirop de pêche, curaçao bleu

Virgin Mimosa (20cl) 7.95

Vin pétillant sans alcool, mélange de jus de fruits pur jus et sirop de fraise

LES APÉRITIFS

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

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) 7.95

Whisky

Rhum blanc agricole St James

Malibu

Vodka

Téquila

+ Soft au choix :

Pomme, Coca-cola,

Multifruit, jus de Cranberries

Gin Tonic (Gin et Schweppes tonic) 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 (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

Limonade 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, rose, 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



BOÜTEILLES (33cl)

Bière de Chartres (locale) 6.50

Blanche ou IPA

Eurélienne (locale) 6.50

Blonde, rousse, brune ou fruits rouges

Eurélienne sans alcool 6.50



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 24.50

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

Pizza apéritive à partager 19.90

Une pizza prédécoupée à partager, un tiers "L'Autunno", un tiers "Porro e Salmone" et un tiers "Pollo"
(pas de changement possible)

LES SALADES

Salade à l'italienne 19.90

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

Salade César façon Passacaille 19.90

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

Salade Fraîcheur 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

Poulet à la Toscane 19.90

Filet de poulet français poêlé, sauce au Grana Padano crémeuse composée de tomates fraîches, ail et épinards accompagné de linguines

Tartare à l'italienne préparé VBF 19.90

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

Risotto crémeux forestier 17.90

Riz arborio, champignons frais et copeaux de Grana Padano

Osso Buco 22.90

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

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

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

Lasagnes maison 18.90

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

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

Alla Carbonara 16.90

Linguines, guanciale (porc séché), crème de Grana Padano au jaune d'œuf et pecorino romano

Pennes all'arrabbiata 15.90

Pennes, sauce tomate pimentée
Supplément pepperoni grillés + 2.00

Al Pesto e burrata 17.90

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

LES PIZZAS

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

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, mélange de légumes grillés (aubergines, poivrons 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

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

NEW

L'Autunno 17.90

Base crème de butternut, champignons frais, poivrons rôtis au four, betterave et graines de sésame

Margherita 13.95

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

Montagna 17.50

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

Mortadella 17.90

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

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 16.90

Base crème, mozzarella, champignons frais, émincés de poulet, fromage à raclette et oignons frits

NEW

Porro e Salmone 18.90

Base fondue de poireaux frais, mozzarella, saumon fumé, citron jaune, graines de sésame et basilic

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 14.95

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

NEW

Raclette 17,90

Base crème, mozzarella, fromage à raclette, pomme de terre, jambon cru, jambon blanc supérieur VPF, oignons frits

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

Assiette de frites de Beauce 4.50

Supplément ou changement (prix par ingrédient)

- Changement de base : base tomate, base crème, base curry, base crème truffée, base crème de poireaux, base crème de butternut +1.00
- Olives noires, pesto, oignons rouges, oignons frits, crème fraîche, miel, huile d'olive, graines de pavot, graines de sésame, basilic, : + 0.90
- Œuf, champignons, poivrons rôtis, artichauts à la romaine, pommes de terre, copeaux de Grana Padano, câpres : +1.50
- Merguez, émincés de poulet, scamorza fumée, fromage de chèvre, fromage à raclette, reblochon, gorgonzola, 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 français 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

NEW

Panna cotta Melba 7.80

Pêche au sirop, coulis de fruits exotiques et crème de balsamique

Tiramisù Classico maison 7.90

Café et Amaretto

Tiramisù Nocciolata maison 7.90

Pâte à tartiner bio italienne

NEW

Crumble maison 6.90

Morceaux de pommes rôtis au miel recouvert d'un crumble croustillant

Supplément : boule de glace vanille de Madagascar ou Mascarpone + 1.00

Mousse au chocolat maison 7.50

Profiteroles au chocolat 9.90

Choux de notre pâtissier 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 Nocciolata 5.90

Crêpe maison, Nocciolata (pâte à tartiner Bio italienne) 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 vanille-framboise avec morceaux de meringue, nappage chocolat chaud maison et crème fouettée

Assiette de fromages 7.90

Grana Padano, Scamorza fumée et Gorgonzola

Babas Amalfitaine 8.90

mini-babas macérés au rhum, sorbet citron 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

Café Viennois gourmand 8.90

Accompagné de 4 mini-desserts

Gourmand-gourmand 6.90

4 mini-desserts

Prosecco gourmand 9.90

Une coupe de Prosecco accompagnée de 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 citron fondant, 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 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

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, banane fraîche, nappage chocolat maison et crème fouettée

NEW

La Dolce Vita 9.90

Glace Vanille-framboise avec morceaux de meringue enrobés de chocolat blanc, glace chocolat et ses morceaux, cerises Amarena, coulis de framboise 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 arabica, Caramel fleur de sel de Camargue, Chocolat, Cœur de fraise, Menthe-chocolat, Pistache et ses morceaux, Spéculoos, Vanille Bourbon de Madagascar

Les sorbets plein fruit (Végan) : Citron avec morceaux de citron jaune de Sicile, Douceur de framboise, Poire du verger

Nouveauté : Crème glacée vanille - framboise avec des morceaux de meringue enrobés de chocolat blanc

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 arabica arrosé d'Amaretto

Colonel 8.90

Sorbet citron arrosé de Vodka

Pippermint 8.90

Glace menthe-chocolat arrosé de Get 27

Spirito 8.90

Sorbet citron 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 SPÉCIFIQUES

Café viennois 4.90

Café double, lait, crème fouettée et cacao en poudre

Irish coffee 8.90

Café expresso, irish whisky, sucre et crème fouettée

Amaretto coffee 8.90

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

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 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