

LA PASSACAILLE

PIZZERIA - RESTAURANT ITALIEN



LES COCKTAILS

Spritz maison Apérol, prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange	8,40	Rose berry Gin rosé, jus de cranberry, prosecco, liqueur de rose, citron vert	7,90
Mojito Rhum, citron vert, sucre roux, feuilles de menthe fraîche, eau pétillante	8,10	Américano maison Martini rouge, Campari, Noilly-Prat	7,30
Bellini Jus de pêche, prosecco, sirop Monin fraise	7,30	Planteur Rhum blanc et brun, multi-fruits des îles	7,90

LES APÉRITIFS

Verre Prosecco Vin blanc sec italien, légèrement pétillant	5,00
Verre Zibbibo Vin blanc moelleux italien	5,00
Apérol ou Campari Apéritifs doux-amer	5,20
Martini rosso ou bianco	5,00
Marsala Nature ou amandes	5,00
Porto rouge	5,00
Pastis ou Ricard	5,00
J&B ou Ballantine's	6,00
Aberlour ou Jack Daniels	7,80
Kir italien Prosecco et liqueur au choix	5,90
Kir Vin blanc d'Italie et liqueur au choix	4,20

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

LES EAUX

San Pellegrino (50cl)	4,10
San Pellegrino (100cl)	5,10
Vittel (50cl)	4,10
Vittel (100cl)	5,10

LES BIÈRES PRESSION

Moretti Blonde (Italie)	25cl 4,80	33cl 5,90	50cl 8,30
Affligem Blonde (Belgique)	25cl 4,80	33cl 5,90	50cl 8,30
Panaché ou Monaco	25cl 4,30	33cl 5,30	50cl 7,50

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Spritz Sirop Monin parfum Spritz, vin pétillant sans alcool, eau pétillante, rondelle d'orange	6,90	Virgin Roseberry Jus de cranberry, vin pétillant sans alcool, sirop Monin rose, citron vert	6,90
Virgin Mojito Sirop Monin parfum rhum, eau pétillante, citron vert, sucre roux, feuilles de menthe fraîche	6,90	Tutti-Frutti Mélange de jus de fruits : orange, pomme, ananas, banane, passion, mangue, pêche, abricot, poire, goyave	6,90
Pesca-Fragola Jus de pêche, sirop Monin fraise, limonade	6,90		

LES LONG-DRINKS

Whisky Coca-Cola ou soda	7,00	Malibu ananas ou orange	7,00
Campari orange ou soda	7,00	Rhum Coca-Cola ou orange	7,00
Gin rosé-tonic Gin rosé et schweppes tonic	7,00	Vodka pomme ou orange	7,00

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits pur jus bio (25cl) au choix : orange, ananas, pomme, abricot	4,20
Coca-Cola classique (33cl)	4,00
Coca-Cola zéro (33cl)	4,00
Seven-up (33cl)	4,00
Oasis tropical (33cl)	4,00
Ice-Tea (33cl)	4,00
Limonade La Beauceronne (le verre 33cl) nature ou sirop Monin au choix	4,00
Sirop à l'eau : sirop Monin au choix Sirops Monin au choix : grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, cassis, violette, rose	2,90

LES BIÈRES BOUTEILLES

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

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. A consommer avec modération.

LA PLANCHE APÉRITIF

Planche apéritivo Italienne

Jambon cru, speck, salamella, pancetta, mozzarella, scamorza fumée, tranches de Grana Padano, tomates

LES SALADES

Salade de chèvre chaud au miel

Salade, tomates fraîches, champignons, chèvre chaud sur pain aux céréales, miel, noix

Salade à l’Italienne

Salade, vinaigrette, tomates fraîches, champignons frais, poivrons grillés, olives noires, mozzarella, jambon cru, Grana padano, pesto maison

LES CARPACCIOS

Seul 13,90 Frites et salade 17,90

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.

LES PLATS

Lasagne maison

Bolognaise, béchamel, mozzarella, le tout gratiné au four accompagné de salade mesclun et tomates

Scaloppine alla romana e marsala

Fines escalopes de veau et jambon cru poêlée, sauce crème au Marsala, accompagnées de spaghetti et copeaux de Grana Padano

LES PÂTES

Alla Carbonara

Spaghetti, guanciaie, sauce crème maison au jaune d’œuf, pecorino romano

Aux légumes grillés

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

Malfatti* à la truffe

Pâtes farcies aux champignons et à la truffe*, poêlées à l’huile de truffe, émincé de speck, copeaux de Grana Padano

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 du personnel

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

24,50

15,90

Salade Caprese

Salade, tomates fraîches marinées, burrata, crème balsamique de Modena.

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

Seul 17,90 Frites et salade 17,90

Milanese

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

Tagliata de bœuf (environ 230g)

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

14,00

Al Pomodoro

Spaghetti, sauce tomate maison, basilic frais, copeaux de Grana Padano

Tortelloni* Verts basilic-épinard

Pâtes farcies ricotta, basilic et épinard, poêlées au beurre et sauge, filet de crème réduite, copeaux de Grana Padano

Ravioles* au saumon fumé

Pâtes farcies au saumon fumé, sauce crème et tomate, émincé de saumon fumé et zeste de citron

LE COIN DES ENFANTS

(MOINS DE 10 ANS)

9.50

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

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

Alla chef

Base tomate, mozzarella, champignons frais, merguez, oignons rouges, pancetta, oeuf, origan

Alla Passacaille

Base mozzarella fior di latte, tomates fraîches, copeaux de Grana Padano, huile d’olive, basilic frais

Alle Verdure

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

Beauceronne

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

Calzone

Base tomate, mozzarella, jambon blanc, jaune d’œuf

Campanella

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

Capri

Base tomate, mozzarella, fromage de chèvre, poivrons frais aux trois couleurs, pesto maison

Fermière

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

Lucia

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

Margherita

Base tomate, mozzarella fior di latte, huile d’olive, basilic frais

Méditerranéenne

Base tomate, mozzarella, poivrons frais aux trois couleurs, merguez, chorizo, salamella

Montagnarde

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

17,00

Orientale

Base tomate, mozzarella, poivrons frais aux trois couleurs, merguez

Prosciutto

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

Quattro Formaggi

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

Quattro Stagioni

Base tomate, mozzarella, jambon blanc, artichauts à la romaine, champignons frais, câpres tiges, origan

15,50

Regina

Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan

Romaine

Base tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan

15,60

Scandinave

Base crème, mozzarella, saumon fumé, tomates fraîches, citron, basilic frais

14,50

Tartufo

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

15,70

Mini pizza bambino

Base tomate, mozzarella, jambon blanc

Salade de mesclun

Jeunes pousses de salades, vinaigrette maison à l’huile d’olive et balsamique

13,00

Tout supplément ou changement est facturé	
Olives, pesto, câpres, oignons, crème fraîche, miel	0,70

Oeuf, artichaut, aubergines, poivrons, courgettes, tomates, champignons, pommes de terre, crème de truffe, copeaux de Grana Padano	1,00
--	------

Merguez, chorizo, salamella, jambon blanc, poulet, pancetta, scamorza, gorgonzola, chèvre, reblochon, mozzarella fior di latte	2,10
--	------

Jambon cru, speck, saumon fumé	3,20
--------------------------------	------

15,80