



Créé en 1999, Auto-Passion Café reçoit les plus grands noms du sport Automobile. Vivez un moment convivial animé par la passion, il est devenu le lieu incontournable pour les amateurs de sport mécanique.



GRILLE DE DÉPART



ENTRÉES À PARTAGER

FINGERFOOD 23€

Bouchées de camembert, calamars à la romaine, onions rings, mozzarella sticks, chicken wings, guacamole, tortillas

PLANCHEMIXTE 24€

Burratina, Gorgonzola, Tomme de Savoie, jambon de Parme Addobbo 16 mois, jambon blanc aux herbes, pancetta, terrine de campagne, beurre et toast

PLANCHE DE CHARCUTERIE 20€

Jambon de Parme Addobbo 16 mois, jambon blanc aux herbes, pancetta, terrine de campagne, beurre et toast

CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE 19€

Belle tranche de pain, Jambon blanc aux herbes, mozzarella, à la tartufata

INDIVIDUELLES

Nems au fromage de chèvre, miel et menthe fraîche 11€

Œuf meurette, sauce au vin rouge, œuf poché, champignons de paris, oignons blancs, lard et croûtons 9€

Focaccia à la norvégienne, cœur d'artichaut, œuf poché, saumon fumé maison, crème ciboulette, focaccia toastée 12.5€

Ravioles aux cèpes, poêlée de champignons dans un bouillon de volaille 10€

Tartare de saumon sur une brunoise de légumes assaisonnés aux graines de sésames et sauce soja 13€

STAND PIZZA

REGINA CLASSICA 14.5€

Sauce tomate Marzano, fior di latte, champignons, basilic, jambon blanc aux herbes, huile d'olive extra vierge

BURRATA 16.5€

Sauce tomate Marzano, fior di latte, burratina, tomates, basilic, huile d'olive extra vierge

QUATRO FORMAGGI 15.5€

Fior di latte, gorgonzola, provolone, parmesan

PARMA 16€

Sauce tomate Marzano, fior di latte, jambon de Parme, tomates, basilic, huile d'olive extra vierge

SALMONE 17€

Sauce tomate Marzano, fior di latte, saumon fumé maison, crème fraîche, roquette, basilic

TARTUFATA 19€

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, carpaccio de champignons et basilic

SALADES

SALADE CÉSARAU POULET 19€

Poulet crispy, œuf poché, poitrine fumée, parmesan et croûtons briochés au thym

AVOCADO TOAST 18€

Focaccia, saumon fumé maison, guacamole, œuf poché

Vins au verre

	14 cl	20 cl
SYRAH - Domaine Provenquiere 2023	7.9€	10.5€
BORDEAUX AOC - Château Marquis des bois 2023	7.7€	10.2€
CÔTES du RHÔNE AOP - Les pierres blanches 2023	8.8€	11.6€
BROUILLY AOP Pardon et fils 2024	10.6€	14.1€
MEDOCA AOP - Château Sipian - Les grands Cèdres 2020	9.0€	12.0€
CORSE - ÎLE DE BEAUTÉ Domaine Casanova 2024	7.2€	9.6€
MINUTY AOC - Côtes de Provence 2024	10.6€	11.1€
PAYS D'OC IGP - Pêche coquin rosé Domaine Provenquière 2024	8.3€	14.0€
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc - Les Charmeuses 2024	7.2€	9.6€
SAUVIGNON - L'enfant rebelle Antoine de la Farge 2023	9.3€	12.3€
CÔTES DE GASCOGNE IGP - Pigmentum G Vigouroux 2023	7.5€	9.9€

ARRÊT AU STAND PLATS

Linguine all' Italiana, sauce tomate, tomates cerises, burrata, huile d'olive à l'ail et basilic 15.5€

St Jacques poêlées sur son lit de linguine à la crème de parmesan et pesto de pistache frais sup. Menu 8€ 28€

Entrecôte de bœuf (250g) à la plancha, sauce béarnaise, pommes de terre grenailles persillées sup. Menu 12€ 32€

Tataki de saumon aux graines de sésame, sauce yakitori, légumes croquants et riz basmati sup. Menu 5€ 25€

Bœuf bourguignon en cocotte, viande marinée dans le vin rouge, pommes de terre, carottes, champignons, lards, oignons 22€

Magret de canard au miel,
purée de patate douce sup. Menu 5€ 23€

Tartare de bœuf (180g), coupé au couteau et assaisonné par nos soins, frites 22€

Burger au fromage à raclette, viande Française (150g), poitrine fumée, oignons confits, cornichon, salade, tomate, pain brioché, sauce Manhattan, frites 20€

Chicken burger, blanc de poulet crispy, cornichon, salade, tomate, pain brioché, sauce aux graines de moutarde et miel, frites 19€

Fish & Chips, cabillaud en chapelure, sauce tartare, frites 19€

Carpaccio de boeuf, pesto verde, roquette, copeaux de parmesan, capres, frites 17€

Supplément garniture 4.5€

Frites, Pommes de terre grenailles, légumes de saison, riz basmati, salade, purée de patate douce

LIGNE D'ARRIVÉE DESSERTS

**Profiteroles à partager XXL,
Glace artisanale à la vanille** sup. Menu 9€ 19.5€

Crème brûlée à la pistache 10€

Tiramisu à la crème de marron 10€

**L'indémodable moelleux au chocolat
cœur coulant, glace artisanale à la vanille** 10€

Tarte aux 2 citrons, meringue Italienne 10€

**Brioche perdue caramélisée,
glace artisanale au caramel beurre salé** 10€

Café ou thé gourmands sup. Menu 2€ 11.5€

Nos glaces artisanales Françaises:

Café 100% arabica de Colombie

Caramel au beurre et au sel de Guérande

Chocolat Frey®

Menthe-chocolat

Vanille bourbon de Madagascar

Noix de coco du Sri Lanka

Nos sorbets:

Citron de Sicile Fraise

Senga Sengana Framboise

Coupe 2 boules 5,20€

Coupe 3 boules 8,90€

Suivez nous sur



Steack haché, Rond de gite, Paleron d'origine française,
Entrecôte d'origine Irlandaise,
Rumsteack d'origine Belge, Poulet d'origine polonaise Prix
net en €, service compris, les chèques ne sont pas acceptés

COCKTAILS 25cl

Bacardi Mojito 11€

Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda

Spritz 11€

Apérol, prosecco, eau gazeuse, zest d'orange

Hugo spritz 11€

Sirop de fleur de sureau, Prosecco, soda, zest de citron

Piña Colada 11€

Rhum Bacardi, crème de coco, jus d'ananas

Moscow Mule 11€

Vodka, citron vert, ginger beer

Tour de Chauffe 11€

Rhum Bacardi, liqueur de Passoa, nectar d'orange et d'ananas, boisson à la fraise et banane

Caipiriñha 11€

Cachaça, sucre de canne, citron vert

Co-pilote 11€

Vodka, prosecco, liqueur de fraise, sirop de fraise

Culasse 12€

Rhum 4 ans, cointreau, jus de citron, sucre de canne, amaretto

Talon pointe 11€

Vodka, liqueur de mûre, sucre de canne, nectar de cranberry et jus de citron

Sex on the Beach 11€

Vodka, crème de pêche, nectar de cranberry et d'orange

Cosmopolitan 11€

Vodka, cointreau, nectar de cranberry, jus de citron vert

Injecteur 11€

Vodka, nectar de goyave, nectar de passion, boisson à la fraise

Paddock 11€

Tequila, liqueur de cerise, jus de citron, ginger ale

Warm Up 12

Whisky Jack Daniel's, Cointreau, jus de citron, limonade

Embrayage 11€

Tequila, crème de pêche et d'ananas, nectar de cranberry

Fou du volant 11€

Gin, nectar de goyave et de litchi, miel, schweppes tonic, jus de citron, prosecco

SPA 11€

Rhum, jus de pomme, purée de framboise, sirop de pêche, jus de citron vert

Karting 11€

Vodka, nectar d'abricot et de cranberry, purée de framboise, ginger ale et jus de citron vert

Expresso Martini 11€

vodka, café expresso, Kahlua, sucre de canne

Porn star 11€

Vodka, purée de fruit de la passion, passoa, sirop de vanille, shooter de prosecco

Basilsmash 11€

Gin, jus de citron, feuilles et sirop de basilic

Pour nos bouteilles, demandez la carte à votre serveur

MOCKTAILS sans Alcool 25cl

Start & Go 7.5€

Jus d'ananas, jus de maracuja, sirop de grenadine, jus de citron

Montlhéry 7.5€

Jus de pomme, purée de framboise, sirop de pêche, jus de citron vert

Virgin Concomber 7.5€

Martini floreal sans alcool, jus de citron, ginger ale, concombre

Auto-stoppeuse 7.5€

Nectar d'orange et d'ananas, boisson à la fraise, banane mixée

Magny Cours 7.5€

Nectar de goyave et de litchi, miel, schweppes tonic, jus de citron

Pilote 7.5€

Nectar de goyave et de maracuja, boisson à la fraise

Virgin Mojito 7.5€

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade

Abricot Ale 7.5€

Nectar d'abricot et de cranberry, purée de framboise, ginger ale et jus de citron vert

APÉRITIFS

Coupe de champagne - 12cl 11.5€

Kir Royal - 12cl 12€

Kir Maison - 12 cl 5.5€

Americano - 5cl 7.5€

Campari, Martini rosso et bianco, orange, soda

Martini Rosso, Bianco ou Dry, Campari - 5cl 5.8€

Porto Rouge ou Blanc, Suze - 5cl 5.4€

Ricard - 2 cl 4.5€

Bières Pressions

	25 cl	50 cl
Bière nue blonde - 4.5°	4.7€	8.9€
IPA Coruja - 6.0°	4.9€	9.2€
Leffe Blonde - 6.6°, Hoegaarden Blanche - 4.9°	5.4€	10.5€
Triple Karmeliet - 8°	6.2€	12€
Picon Bière	5.3€	9.9€

Bières Bouteilles

	33 cl
Kwak(8.4°), Guinness	8€
Desperados, Corona (35.5cl), Heineken	8€
Bière sans alcool, Jade Blonde Bio	7.5€