



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.

# 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

## **Basil smash 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 - 5 cl 7.5€

Campari, Martini rosso et bianco, orange, soda

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

Porto Rouge ou Blanc, Suze - 5 cl 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 (35.5 cl), Heineken	8€
Bière sans alcool, Jade Blonde Bio	7.5€



**Auto Passion**

Menu Simulateur

**59€\***

*\*hors supp Menu*



1 Ecran HD / 4 axes / Accélération 2G  
Briefing, 10 minutes de course

**Simulateur IMSIM**

10 minutes par personne

**Planche conviviale**

~  
**Plat ou Pizza**

~  
**Dessert**

# GRILLE DE DÉPART



## ENTRÉES À PARTAGER

### **FINGER FOOD 23€**

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

### **PLANCHE MIXTE 24€**

Burratina, Gorgonzola, Tomme de Savoie, 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 blanc, lard et croutons 9€**

**Burrata à la tartufata artisanal 100g  
et carpaccio de truffe d'été *sup. Menu 2€* 13€**

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

**Tempura de gambas, sauce chili aigre douce 12€**

## ARRÊT AU STAND PLATS

**Pâtes mafalde tartufata, crème et copeaux de truffe d'été,  
jambon blanc aux herbes 20€**

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

**Dos de cabillaud, croustillant au pesto de pistache,  
légumes grillés et riz basmati *sup. Menu 8€* 28€**

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

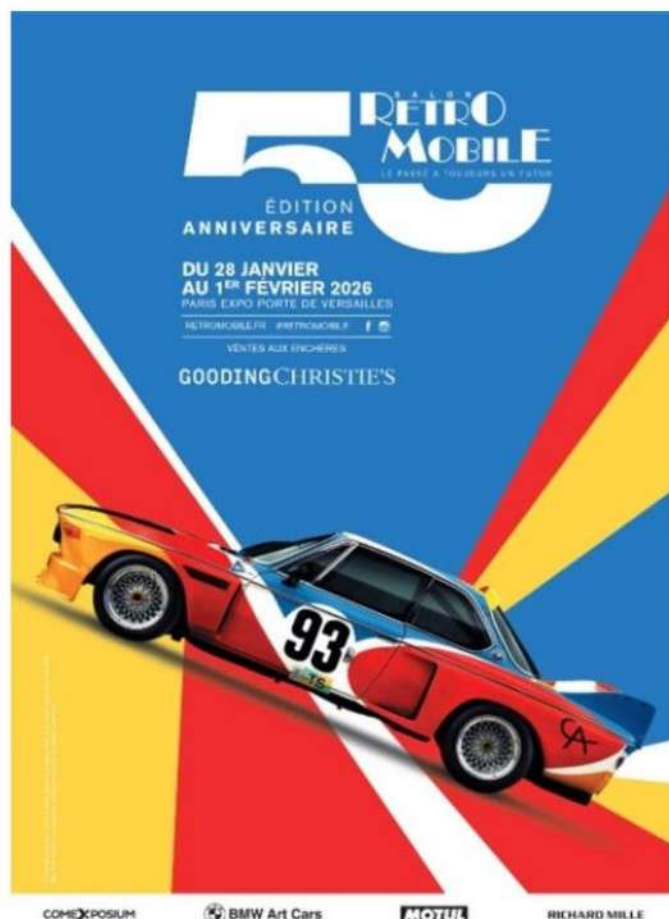
**Magret de canard au miel,  
purée de patate douce *sup. Menu 5€* 23€**

**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€**

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

**Supplément garniture 4.5€**



## SALADES

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

# 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€

**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 gîte, 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