

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

## **Caipiriña** 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

## Monthéry 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 fraiche** 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€**

**Raviolies 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€**

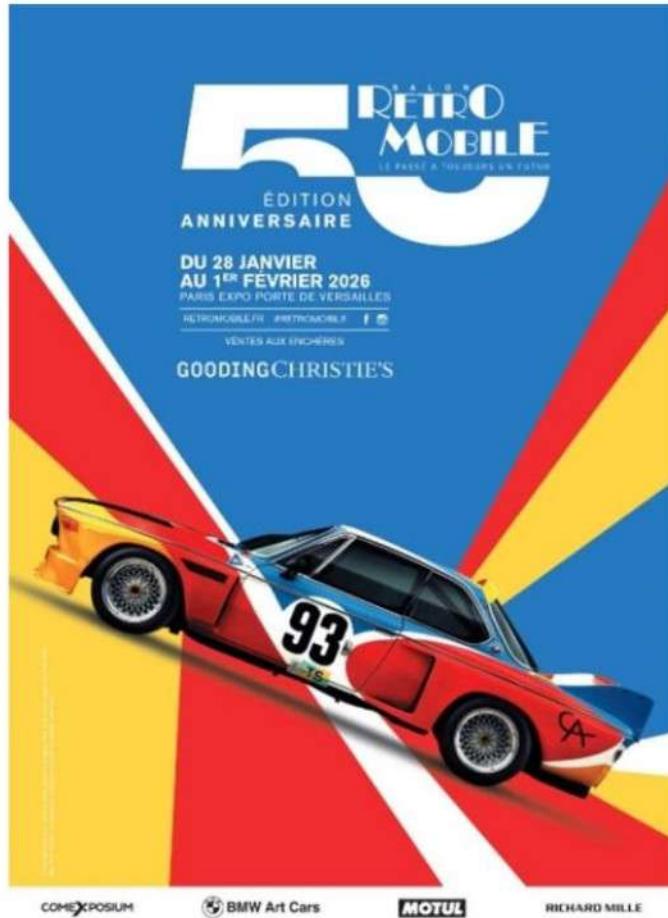
**Magret de canard au miel,  
purée de patate douce *sup. Menu 5€ 23€***

**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 Provenquière 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	8.3€	14.0€
Domaine Provenquière 2024		
<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 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