



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.

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€

Burrata crémeuse, 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

Gaspacho andalou, tomates, poivrons, concombres, basilic et sorbet tomate basilic 10€

Ceviche de dorade royale, coulis de mangue et agrumes, salade de fenouil à l'huile d'olive citronnée 12.50€

Œuf mimosa 9€

Burrata crémeuse, tomates cerises, pesto de pistache, salade roquette, huile d'olive 12€

Terrine de canard maison, confiture d'oignon, tranche de focaccia toastée 10€

STAND PIZZA

REGINA CLASSICA 14.5€

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

BURRATA 16.5€

Sauce tomate San Marzano, fior di latte, burrata crémeuse, tomates, basilic, huile d'olive extra vierge

QUATTRO FROMAGGI 15.5€

Fior di latte, gorgonzola, provolone, parmesan

PARMA 16€

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

SALMONE 17€

Sauce tomate San 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

POKÉ BOWL & SALADES

SALADE CÉSAR AU POULET 19€

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

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 19€

Mesclun, croustillant de chèvre, jambon de Parme, pommes, noix, parmesan

AVOCADO TOAST 18€

Focaccia, saumon fumé maison, guacamole, œuf poché

BOWL SAUMON 20€

Saumon, riz vinaigré, avocat, mangue, fève edamame, carotte râpée, choux rouges, vinaigrette, sésame et soja

CARPACCIO DE BOEUF 17€

Fines tranches de boeuf, pesto verde, roquette, copeaux de parmesan, câpres, frites

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€
MEDOC AOP - Château Sipián - 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 Provenquiere 2024	8.3€	14.0€
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc - Les Charmetuses 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€

Pour nos bouteilles, demandez à nos serveurs

ARRÊT AU STAND PLATS

Pasta Trofie all' Italiana, sauce tomate, tomates cerises,
burrata crémeuse, huile d'olive à l'ail et basilic 16€

Ceviche de dorade royale XXL au coulis de mangue et agrumes,
salade de fenouil à l'huile d'olive citronnée et riz basmati *sup. Menu 6€ 25€*

Brochette estivale de filet de bœuf (200g), sauce barbecue,
pommes de terre au four, crème ciboulette *sup. Menu 12€ 32€*

Tataki de saumon aux graines de sésame, sauce yakitori,
légumes croquants et riz basmati *sup. Menu 6€ 25€*

Cordon bleu maison, jambon aux herbes, tomates séchées,
fromage cheddar, sauge et purée de pomme de terre maison 20€

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

Tartare de bœuf à l'italienne(180g), coupé au couteau par nos soins,
parmesan, tomates séchées, câpres, ail, basilic,
vinaigre balsamique, huile d'olive et frites 22€

Burger au fromage de tomme de savoie, 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 20€

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

complément garniture 4.5€

légumes, pommes au four, légumes de saison, riz basmati, pâtes,
purée de pommes de terre, salade, purée de patate douce

LIGNE D'ARRIVÉE DESSERTS

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

Pavlova aux fruits de saison,
coulis de fruits rouges 12€

Tiramisu classico 10€

L'indémoudable moelleux au chocolat
cœur coulant, glace à la vanille 10€

Brioche perdue caramélisée,
glace au caramel beurre salé 10€

Salade de fruits frais maison,
glace barbe à papa 11€

Café ou thé gourmands *sup. Menu 2€ 12€*

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
Pistache de Sicile

Nos sorbets artisanaux français:

Citron de Sicile
Fraise Senga Sengana
Framboise

Coupe 2 boules 5,20€

Coupe 3 boules 8,90€

Suivez nous sur



Steak haché, Rond de gîte d'origine français,
Filet de boeuf d'origine irlandais,
Rumsteak 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€

Apéritif, prosecco, eau gazeuse, zeste d'orange

Hugo spritz 11€

Sirop de fleur de sureau, Prosecco, soda, zeste 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 mirre, 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

Pornstar 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 - 12cl 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 - 2cl 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€
Léffe 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€