

Entrées

Soupe du potager 6 €

Tranche de foie d'oie escortée de pain brioché et garnitures (gelée au porto et confiture d'oignons) 17,50 €

Saumon fumé d'Ecosse 16 €

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et copeaux de Parmigiano di Reggiano 15 €

Croquettes de crevettes grises « maison » 17,50 €

Scampis du Passage (sauce au curry doux) 17 €

Scampis à l'ail 17 €

Salades

Croustillant de chèvre aux pommes caramélisées 15 €

Salade Océane
(scampis, crevettes grises, calamars, saumon, croûtons) 19 €

Salade du Passage
(jambon de Parme, melon, mozzarella, salade) 17€

Salade mixte (en accompagnement) 5 €

Pâtes

Spaghetti Bolognaise 13,50 €

Lasagne du Chef 15 €

Raviolis aux 4 fromages parfumés à l'huile de truffes 16 €

Festival de pâtes « du jour » 18,50 €

Allergènes : carte détaillée avec les allergènes présents dans nos plats disponible

Plats

Osso Bucco aux petits légumes pâtes 18,50 €

Duo d'escalopes milanaises, pâtes tomates 15 €

Filet américain préparé minute, frites maison 18€

Emincé de poularde au lait de coco et curry rouge à la thaïlandaise 17 €

Escalope de veau au citron, pâtes au pesto vert, dés de tomates 18,50 €

Magret de canard à la framboise, röstis, légumes 23,50 €

Carré d'agneau en croûte de moutarde, accompagné d'un gratin dauphinois et légumes 28,50 €

Pavé de bœuf grillé 19€

Entrecôte d'Irlande grillée 24,50 €

Filet pur grillé 27,50 €

Sauce au choix : 3 €
Béarnaise, poivre, archiduc, estragon

Filet pur du Passage poêlé
(sauce maison, pdt à l'italienne) 28,50 €

Poissons

Véritable sole meunière (*prix du jour*)

Brochette de scampis du Passage
(riz, sauce au curry doux, coulis de tomates) 19 €

Filet de bar victoria poêlé à l'huile d'olive vierge, tomates séchées, purée 18 €

Thon rouge grillé en croûte de sésames, coriandre, légumes, pdt nature 29 €