

CARTE

Entrées

- Soupe de légumes verts (vv) 6 €
- Gaspacho du Pas-Sage (vv) 6 €
- Beignets d'oignons, salsa de légumes (vv) 6 €
- Carpaccio de courgettes à la féta 7 €
- Foie gras, chutney de figues, toast poilane 9 €
- Bruschetta d'asperges vertes aux herbes fraîches (vv) 9 €
- Salade de poulet aux herbes, crevettes et pamplemousse
et tartine de tapenade 9 €
- Saumon fumé sur tartine de compoté de légumes à la coriandre 9 €
- Salade de figues, jambon cru et mozzarella 9 €

Plats

- Linguines aux asperges vertes (vv) 13 €
 - VG Burger (seitan, rōsti), chips de légumes, roquette (VV) 13 €
 - Rouget à la plancha, salade de tomates coeur de boeuf, riz basmati 14 €
 - Poulet aux herbes, salade d'haricots verts, pois gourmands et
tomates cerise 13 €
 - Seitan au fenouil, tomates et olives, purée de panais (v) 13 €
 - Rōti de champignons forestiers, sauce mûre/gingembre,
purée aux 3 légumes (vv) 13 €
 - Tartare méditerranéen de boeuf charolais au couteau,
pommes grenailles, roquette 14 €
 - SupercheeseBurger (steak haché, jambon grillé, raclette, rōsti)
chips de légumes, roquette 16 €
 - Magret de canard, poire au vin, pommes de terre rôties au romarin
et au miel 16 €
 - Gigot d'agneau, poêlée de légumes, pommes grenaille 16 €
 - Loup de mer rôti aux olives, purée au citron 16 €
-
- Entrecôte XXL aux échalottes confites, gratin dauphinois, roquette 17.50 €

Desserts (v)

- Crème brûlée à la lavande et à la vanille 6,5 €
- Mousse au chocolat 6,5 €
- Ile flottante 6,5 €
- Crumble Pomme-figue 7 €
- Fondant au chocolat noir 6,5 €
- Pêches et figues roties, yaourt à la fleur d'oranger (VV) 6,5 €
- Café gourmand et ses douceurs 6,5 €

Brunch d'été : Dimanche midi (12h-15h30) buffet à volonté : 19,50 €

Ouverture : 7 jours sur 7, midi et soir
www.lepassageoblige.com Réservation 01 4041 9503
 (Privatisation possible du Pas-sage Obligé : 06 20 20 34 73)



MENU

STARTERS

- Green vegetable soup (vv) 6 €
- Gaspacho Pas-Sage (vv) 6 €
- Courgettes carpaccio with feta cheese (vv) 7 €
- Onion fritters, vegetable salsa (v) 6 €
- Foie gras, fig chutney , poilane toasts 9 €
- Green asparagus bruschetta with fresh herbs (vv) 9 €
- Chicken salad with shrimps and grapefruit, olive, paste tartine 9 €
- Tartine of vegetable jam with coriander, smoked salmon 9 €
- Fig salad, ham and mozzarella 9 €

MAINS

- Linguines with green asparagus sauce (vv) 13 €
- VG Burger Pas-sage (seitan, rösti) vegetables chips, aragula (vv) 13 €
- Grilled red mullet, heart of beef tomatoe salad, basmati rice 14 €
- Chicken cooked with herbs, green beans salad, snow peas,
cherry tomatoes salad 13 €
- Seitan with fennel, tomatoes and olives, parsnip puree (v) 13 €
- Wild mushroom roast, blackberry/ginger sauce,3 vegetables puree (v) 13 €
- Méditerranéan hand cut beef tartare, roasted baby potatoes, aragula 14 €
- SupercheeseBurger (minced beef, chargrilled ham), roasti 16 €
- Duck filet pear cooked in wine, jumped baby potatoes with rasemary
and honey 16 €
- Leg of lamb, sauteed vegetables, roasted baby potatoes
with rasemary and honey 16 €
- Seebass roasted with olives, lemon potatoes puree 16 €
- T-bone steak with shallot cooked in wine, gratin dauphinois, aragula 17.50 €

DESSERTS (V)

- Lavander and vanilla crème brulée 6,5 €
- Chocolate mousse 6,5 €
- Apple and fig crumble 7 €
- Floating island 6,5 €
- Chocolate fondant 6,5 €
- Poasted peach and fig, orange blossom yogurt (VV) 6,5 €
- Gourmet coffee 6,5 €

Brunch : Sunday at Lunch (12h-15h30) Unlimited buffet : 19,50 €

Opening : 7 / 7, Lunch and dinner
www.lepassageoblige.com Réservation 01 4041 9503
(Reservation possible of the room : 06 20 20 34 73)