

Le Portofino



Cuisine généreuse



Pour vous mettre en appétit

Pour un bon moment de convivialité, le Portofino vous propose de partager...

La Portugaise 13,95 (pour 2 pers.)
2 beignets de morue, 2 beignets fourrés d'une
crème à la crevette, 2 beignets fourrés d'une
crème au jambon fumé,
2 beignets de crabe

L'Italienne 12,95 (pour 2 pers.)
Rillettes de sardine, tapenade d'olives
& ses toasts, mozzarella,
jambon de parme

La Tourangelle 13,95 (pour 2 pers.)
Cochonnailles et bouchées salées à
partager en toute convivialité !
(Terrine de campagne, rilette, rillons,
filet mignon de porc fumé maison, toasts)

Les Apéritifs

Porto rouge ou blanc	6 cl	5,90
Sangria	20 cl	6,50
Rosé «Mateus» pamplemousse	12 cl	5,00
Kir au vin blanc sec Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	12 cl	4,90
Kir du Portofino Vin vert portugais (blanc perlant) Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	12 cl	5,20
Vouvray pétillant méthode traditionnelle	la bout. 75 cl	31,00
la coupe. 12 cl	5,20	
Kir au Vouvray pétillant Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	12 cl	5,70
Champagne du moment	la bout. 75 cl	65,00
la coupe. 12 cl	11,00	
Kir Royal Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	la coupe. 12 cl	11,50
Marsala nature, œufs ou amandes	6 cl	4,90
Coteaux du Layon	12 cl	6,00
Campari	6 cl	5,90
Americano « maison »	8 cl	7,50
Martini rouge ou blanc	6 cl	5,90
Suze	6 cl	5,90
Pastis - Ricard	2 cl	4,50



Sangria maison
"SPÉCIALE PORTOFINO"
20 cl 6,50

Les Cocktails avec Alcool

Le Mojito (Fraise +1€)	33 cl	8,90
Rhum Bacardi 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse		
Le Mojito Royal (Fraise +1€)	33 cl	10,20
Rhum Bacardi 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Champagne		
Gin Tonic	14 cl	7,90
Gin 4 cl, Schweppes tonic 10 cl, citron vert		
L'Apérol spritz	16 cl	8,50
Prosecco 8 cl, apérol 4 cl, eau gazeuse		
La Caïpirinha	6 cl	8,30
Cachaça 6 cl, sucre de canne, citron vert		

Les Cocktails sans Alcool

Le Virgin Mojito (Fraise +1€)	33 cl	7,50
Sirop de canne, limonade, feuilles de menthe, citron vert		
L'Atomic Freeze	33 cl	7,50
Jus de pomme, jus d'ananas, sirop d'orgeat		
L'Exo Fraise	33 cl	7,50
Jus de fruits exotiques, jus d'orange, purée de fraise		



Bières pression

	25 cl	50 cl
1664	4,70	7,90
Grimbergen	4,80	8,00
Panaché ou Monaco	4,40	7,70

Bière bouteille

Super Bock portugaise	bout. 25 cl	4,60
Supplément sirop grenadine - fraise - citron ou pêche 0,10		



Les Sodas & Eaux

Orangina	25 cl	4,20	Sirup à l'eau grenadine - fraise - citron ou menthe	25 cl	3,10
Ice Tea	25 cl	4,20	Diabolo sirops au choix	25 cl	3,80
Coca-Cola, Coca-Cola zero	33 cl	4,20	 Evian	100 cl	5,40
Schweppes Tonic	20 cl	3,70		50 cl	4,20
Jus de fruits	20 cl	4,20	 Badoit verte	100 cl	5,40
tomate, ananas, orange, pomme				50 cl	4,20
Fruits pressés minute orange ou citron	25 cl	5,50	 Badoit rouge	33 cl	3,90

Les Champagnes

Champagne du moment (demandez à votre serveur/se)

La bouteille..... 75 cl **65,00** La coupe 12 cl **11,00**

Méthode Traditionnelle

Vouvray pétillant

La bouteille..... 75 cl **31,00** La coupe 12 cl **5,20**



Les Whiskys

Whisky	4 cl	6,50
Whisky coca		7,50
Whisky Cardhu 12 ans		9,70
Whisky Glenfiddish 12 ans		9,70
Whisky Lagavulin pur malt 16 ans		9,70
Whisky Jameson		7,40
Jack Daniel's bourbon		8,00



Les Digestifs 4 cl 7,50

Sambuca	Marie Brizard	Armagnac
Limoncello	Calvados	Grand Marnier
Grappa	Cognac	Get 27
Mirabelle	Maciera	Get 31
Poire Williams	Amandoa Amarga	Baileys



Les Boissons Chaudes

Café expresso	2,20	Café crème	4,00
Décaféiné	2,20	Chocolat viennois	4,90
Café à la Portofino (grappa)	2,90	Chocolat chaud	4,50
Cappuccino	4,50	Infusions (thé, tilleul ou verveine)	3,90
Café gourmand	7,90	Irish coffee Whisky ou Grand Marnier	8,90



Pour un bon moment de convivialité, le Portofino vous propose de partager à l'apéritif...

L'assiette Portugaise 13,95 (pour 2 pers.)
2 beignets de morue, 2 beignets fourrés d'une crème à la crevette, 2 beignets fourrés d'une crème au jambon fumé, 2 beignets de crabe

L'assiette Italienne 12,95 (pour 2 pers.)
Rillette de sardine, tapenade d'olives & ses toasts, mozzarella, jambon de parme

L'assiette Tourangelle 13,95 (pour 2 pers.)
Cochonnailles et bouchées salées à partager en toute convivialité !
(Terrine de campagne, rillette, rillons, filet mignon de porc fumé maison, toasts)



Sangria maison
"SPÉCIALE PORTOFINO"

20 cl 6,50



Les Entrées Chaudes & Froides

Palourdes à la Portugaise		14,50
<i>Palourdes, ail, huile d'olive, jus de citron, vin blanc</i>		
Huîtres chaudes gratinées	les 5	14,50
<i>Fondue de poireaux, réduction vin blanc montée au beurre</i>		
Bouquet de crevettes roses	Les 12	13,20
Langoustines (mayonnaise)	Les 6 13,50 Les 9 19,50 Les 12 24,00	
Assiette de bulots à l'aïoli	env. 300g	9,70
Carpaccio de boeuf aux copeaux de Parmigiano Granado		8,70
Gravlax de saumon maison		14,95
Palette de saumon aux 3 saveurs		16,90
<i>Rillettes de saumon, tartare de saumon, Gravlax de saumon</i>		
Oeufs mayonnaise maison		5,95
Terrine de campagne		7,50
Chorizo portugais flambé		8,90
Bruschetta à l'italienne		8,90
<i>Jambon de Parme, mozzarella et sauce pesto</i>		

Les Salades Gourmandes

	Entrée	Plat
Casanova	10,50	15,90
<i>Salade, chèvres chauds panés, lardons, tomate, œuf dur, croûtons</i>		
Fégato	10,70	16,10
<i>Salade, rillons, toasts de chèvre chaud, pommes de terre sautées, tomate, œuf dur, croûtons</i>		
Vasco de Gama	11,30	16,70
<i>Salade, crevettes, saumon Gravlax, surimi, tomate, sauce cocktail</i>		
Magellan	10,70	16,10
<i>Salade, émincé de volaille pané, jambon de Parme, copeaux de parmesan, tomate, œuf dur, croûtons</i>		
Caruso	10,70	16,10
<i>Salade, jambon de parme, mozzarella, copeaux de parmesan, tomates, œuf dur, croûtons, sauce pesto</i>		



Les Coquillages & Crustacés

Composez votre assiette selon votre goût !

	Les 6	Les 9	Les 12
Huîtres Fines de Claire N°3	12,80	18,80	24,80
Tourteau (mayonnaise)	env. 500g*	16,50	
Bouquet de crevettes grises		10,90	
Bouquet de crevettes roses		Les 12	13,20
Langoustines (mayonnaise)	Les 6	13,50	Les 9 19,50 Les 12 24,00
Assiette de bulots à l'aïoli		env. 300g	9,70
Bigorneaux		env. 250g	9,30



La Mer sur un Plateau

Assiette Mareyeur	1 pers.	35,00
6 fines de claire n°3, 3 langoustines, 4 crevettes roses, crevettes grises, bulots et bigorneaux		
Panaché de crustacés	1 pers.	33,50
1 tourteau, 6 langoustines, 4 crevettes roses, crevettes grises		
Plateau « Le Portofino »	1 pers.	49,50
1 tourteau, 6 fines de claire n°3, 4 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux		
Plateau « Grand Large »	2 pers.	85,00
1 tourteau, 18 fines de claire n°3, 10 langoustines, 12 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux		

La mer a ses caprices, certaines variétés peuvent manquer, ne pouvoir vous les servir est une garantie de fraîcheur et de qualité.

Le Portofino, vous propose également la vente à emporter de ses plateaux de Fruits de mer.

N'hésitez pas à nous consulter.



Les Carpaccios & Tartares

Carpaccio de boeuf aux copeaux de Parmigiano Granado	15,90
Carpaccio de saumon mariné aux 5 baies	15,90
	200 g 320g
Steak tartare traditionnel	16,80 19,50
<i>L'incontournable, à déguster préparé ou à relever à votre goût</i>	
Steak tartare Portofino	17,00 19,80
<i>Préparé et poêlé aller-retour</i>	
Steak tartare Estoril	17,60 20,50
<i>Préparé et poêlé aller-retour, lardons et oeuf à cheval</i>	
Tartare aux deux saumons et toasts chauds	16,80 19,50
Tarpaccio de boeuf aux copeaux de Parmigiano Granado	21,00
Tarpaccio de saumon mariné aux 5 baies	21,00

Un subtil mélange d'un tartare préparé (200 g) et d'un carpaccio

Les carpaccios, tartares et tarpaccios sont servis avec frites et salade.

Les Bouchers Hachés

Steak haché minute

Classique	200 g	14,00
Royal		14,50

Couronné de jambon de Parme

XXL (320g) + 3,00

Steak accompagné d'un œuf : + 1,00

Les bouchers hachés sont servis avec frites et salade.



Les Burgers

Le Royal	18,50
<i>Pain sésame, steak haché minute, gorgonzola, tranche croquante de jambon de Parme, sauce gorgonzola, salade, tomate</i>	
L'Italien	17,20
<i>Pain sésame, volaille panée, mozzarella, coppa, sauce bolognaise, salade, tomate</i>	
L'Incontournable	18,50
<i>Pain sésame, steak haché minute, chèvre, tranche de chorizo, sauce chorizo, salade, tomate</i>	
Le Végétarien	17,50
<i>Pain sésame, steak de quinoa, aubergine et poivron grillés, mozzarella, sauce béarnaise, salade, tomate</i>	

Burger accompagné d'un œuf : + 1,00

Les burgers sont servis avec frites et salade.



Les Viandes & Cuisinés

Cochon de lait grillé dans notre rôtissoire, pommes grenailles	19,80
1/2 Poulet grillé dans notre rôtissoire, frites et salade	16,50
« Le Bitoque », frites et salade env. 250g	23,50
<i>Cœur de faux-filet de 1er choix, grillé, couronné d'une tranche croquante de jambon de Parme et œuf à cheval</i>	
Persillé de boeuf grillé « BLACK ANGUS », frites et salade env. 250g	27,90
<i>Une pièce persillée d'exception, tendreté garantie</i>	
Cœur de Faux-filet sur marbre, frites et salade env. 250g	21,90
<i>Cœur de faux-filet à cuire sur une pierre chaude</i>	
Filet de bœuf sur marbre, frites et salade env. 250g	25,90
<i>Filet de bœuf à cuire sur une pierre chaude</i>	
Fricassée de porc aux palourdes et chorizo, pommes grenailles	16,70
<i>Echine de porc mijotée, palourdes, chorizo</i>	
Pluma de cochon ibérique grillée, frites et salade	26,00
<i>Une viande de caractère, le meilleur du fameux Pata Negra</i>	
Fricassée de rognon de veau alla Florio, pasta	19,70
<i>Flambée au Marsala et crémée</i>	
Rognon de veau entier et grillé, frites et salade	19,50
<i>Un abat noble réservé aux amateurs !</i>	
Piccata al Marsala, pasta	17,90
<i>Escalope de veau, sauce au Marsala crémée aux champignons</i>	
Piccata al Gorgonzola, pasta	18,50
<i>Escalope de veau, sauce au Gorgonzola</i>	
Brochette XXL de filet mignon de porc et chorizo, frites et salade	18,70



LA RESERVE DU BOUCHER

nos viandes DRY AGED



Le Portofino vous propose de déguster ses viandes "maturées d'exception". Ce procédé naturel permet à une pièce de boeuf d'améliorer ses qualités gustatives.

Renseignez-vous auprès de votre serveur/ se afin de connaître les morceaux et races de viandes du moment.

Les Poissons

Bacalhau grillé à l'Algarve , pommes grenailles <i>Pavé de morue grillé, huile d'olive, émincé d'ail</i>	19,80
Bacalhau à brás façon Coimbra , salade verte <i>Morue éfilée, mélangée généreusement avec des pommes de terre</i>	19,50
Bacalhau à la Portofino , pommes grenailles <i>Pavé de morue poché, marinade de légumes</i>	20,00
Bacalhau à Pescador , pommes grenailles <i>Pavé de morue, sauce tomate à l'italienne, palourdes, crevettes</i>	21,00
Dorade entière grillée à la fleur de sel, sauce vierge <i>Accompagnée de légumes de saison et salade</i>	19,90
Brochette XXL de filet de saumon <i>Accompagnée de légumes de saison et salade</i>	19,90
Dos de saumon, grillé à la plancha, sauce béarnaise <i>Accompagné de légumes de saison et salade</i>	18,90
Gambas à la Nazaré accompagnées de riz <i>Gambas décortiquées poêlées, sauce tomate à l'italienne</i>	22,50
Gambas Tigre « Camaron Gigante » grillées et flambées au whisky <i>3 pièces d'env 150 g chacune avant cuisson, accompagnées de légumes de saison et riz</i>	32,00



Les Pastas & Risotto

Pasta alla bolognese <i>Viande pur boeuf</i>	13,00
Pasta al gorgonzola	14,50
Pasta al Portofino <i>Saumon frais, saumon Gravlax, crème, pesto</i>	17,50
Pasta alla carbonara	14,50
Risotto aux gambas, Jambon de Parme et parmesan <i>Aux champignons et coulis de langoustines</i>	24,90



Envie de changer de garniture, nous vous proposons : légumes de saison, haricots verts, riz, pasta, pommes grenailles, pommes de terre sautées, frites, salade.

(Au-delà de 2 garnitures, supplément : 2,50 par garniture)

Sauces au choix : poivre, gorgonzola, crème de chorizo, béarnaise.

(Au-delà d'une sauce, supplément de 1,50 par sauce)

Les Menus

MIDI EXPRESS

PORTO DUO entrée + plat ou plat + dessert 18,00

(Le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés)

PORTO TRIO entrée + plat + dessert 23,00

(Le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés)

L'ENTRÉE

Oeuf mayonnaise

Duo de rillettes sardine et saumon

Carpaccio de bœuf au parmesan

Terrine de campagne

Bouquet de 6 crevettes roses

Beignets de morue (3 pièces)

LE PLAT

Fricassée de porc aux palourdes et chorizo,
pommes grenailles

Dos de saumon grillé sauce béarnaise
riz et salade

Escalope de dinde milanese pasta

Steak haché classique 200 g* frites et salade

Pasta alla carbonara

Salade Casanova salade, chèvres chauds panés,
lardons, tomate, œuf dur, croûtons

LE DESSERT

Salade de fruits frais

Molotoff

« Ile flottante à la Portugaise »

Riz au lait au caramel beurre salé

Mousse au chocolat

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Pudim caseiro œufs au lait caramélisés

MENU PORTOFINO 33,00

entrée + plat + dessert

L'ENTRÉE

6 huîtres Fines de Claire n° 3

☺ 4 huîtres chaudes gratinées

Saumon Gravlax

Bruschetta à l'italienne

jambon de Parme, mozzarella et sauce pesto

Salade Casanova

salade, chèvre chaud pané,
lardons, tomate, œuf dur, croûtons

Assiette de 12 bulots à l'aïoli

LE PLAT

Dorade entière grillée à la fleur de sel,
sauce vierge légumes de saison et salade

1/2 Poulet grillé frites et salade

Faux-filet grillé (env. 220 g) frites et salade

Brochette XXL de filet mignon de porc et chorizo
frites et salade

Brochette XXL filet de saumon
légumes de saison et salade

Burger l'italien frites et salade

Pain sésame, volaille panée, mozzarella, coppa,
sauce bolognaise, salade, tomate

LE DESSERT

Dessert*

ou

fromage au choix

(voir carte des desserts)

*sauf café gourmand
et champagne gourmand

LE PORTOFINO BAMBINO (Jusqu'à 12 ans) 10.90

1 plat + 1 dessert + 1 boisson au choix

Escalope de dinde panée

Steak haché minute

Saumon snacké

Pasta alla carbonara

Pasta alla bolognese

1 boule de glace au choix

Riz au lait au caramel beurre salé

Brioche façon pain perdu au Nutella

Salade de fruits frais

Mousse au chocolat

Coca-Cola / Coca-Cola zero

ou Ice tea

ou Jus d'orange / Jus de pomme

ou Sirop à l'eau

Garniture au choix : haricots verts, riz, pasta, pommes grenailles, frites, salade



Nos Desserts Glacés

sans arôme
ni colorant
artificiel

la Laitière

Nos Parfums



Nos Crèmes Glacées



Vanille de Madagascar
Café pur arabica
Caramel beurre salé
Chocolat Noir
Chocolat Blanc
Banane

Cœur de fraise
Praliné gourmand
Menthe aux éclats de chocolat noir
Noix de coco
Pistache
Rhum-Raisins
Smarties



Cassis intense
Citron vert
Fruit de la Passion

Nos Sorbets



Mandarine du sud
Poire du verger
Mangue exotique



**Composez votre coupe
à partir de notre sélection de parfums**
Coupe 2 boules : 5,90 Coupe 3 boules : 7,80
Suppléments : 1,00
(chocolat chaud ou chantilly)



Les Classiques 7,90

Chocolat Liégeois

Glace chocolat noir, chocolat chaud et chantilly

Caramel Liégeois

Glace Caramel beurre salé, coulis caramel et chantilly

Café Liégeois

Glace Café arabica, sauce moka café et chantilly

Dame Blanche

Glace Vanille, chocolat chaud et chantilly

Les Gourmandes 8,50

Coupe Jack

Salade de fruits, glace Vanille, coulis de fruits rouges et chantilly

Coupe Brownie

Glace Chocolat Noir, glace caramel Beurre Salé, morceaux de brownie, chocolat chaud et chantilly

Coupe crunchy café

Glace Vanille, glace Café, crousti'cookie, sauce moka café et chantilly

Coupe crunchy caramel

Glace Vanille, glace Caramel beurre salé, crousti'cookie, sauce caramel et chantilly

Profiteroles au chocolat chaud

Choux maison, au choix : glace Menthe, glace Vanille ou glace Chocolat Noir

Coupe Banoffe

Glace banane, glace caramel beurre salé, brisures de speculos, sauce caramel et chantilly

Coupe Nutella®

Glace vanille, glace praliné, nutella, gressin et chantilly

Les « Arrosées » 8,90

Général

Glace Vanille, arrosée de Whisky

Colonel

Sorbet citron vert, arrosé de Vodka

Maréchal

Sorbet Poire, arrosé de Poire Williams

Iceberg

Glace Menthe chocolat, arrosée de Peppermint

Napoléon

Sorbet Mandarine, arrosé de liqueur de Mandarine

Cubaine

Glace Rhum-raisins, arrosée de Rhum

Les Délices

Molotov (Blancs d'œufs caramélisés) cousin portugais de l'île flottante	7,20
Riz au lait au caramel beurre salé ou à la cannelle Souvenir d'enfance	7,20
Pasteis de Nata (servis tièdes) Petits flans crémeux saupoudrés de cannelle, l'incontournable d'un voyage au Portugal originaire de Belem	7,20
Baba Bouchon au Rhum Fruits frais et crème fouettée	7,90
Pudim Caseiro Œufs au lait caramélisés, souvenir de goûter avec Grand-mère	6,90
Le vrai tiramisù de Vénétie	7,50
Moelleux au chocolat (10 minutes de cuisson) Cœur coulant chocolat, glace Vanille et crème anglaise	7,50
La Fameuse mousse au chocolat	7,90
Crème brûlée à la cassonade	7,50
Omelette Norvégienne flambée	7,50
Brioche façon pain perdu Caramel laitier ou Nutella®, glace vanille	7,90
Salade de fruits frais De saison	6,90
Carpaccio d'ananas frais Et son sorbet Mangue	6,90



Le Café ou Thé gourmand

7,90

Demandez sa composition à votre serveur

Champagne gourmand

14,90

Demandez sa composition à votre serveur



Nos Fromages

Assiette de fromages	7,00
Camembert, chèvre, gorgonzola	
Chèvre	5,50
Camembert	5,50
Gorgonzola	5,50
Fromage blanc nature, sucré	5,60
Fromage blanc coulis de fruits rouges	6,00

