



Le Portofino

CUISINE **GÉNÉREUSE**



POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT

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

AU CHOIX POUR 2 PERSONNES

13,95 €

LA PORTUGAISE

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

Rillettes de sardine, tapenade d'olives & ses toasts, mozzarella, jambon de Parme.

LA TOURANGELLE

Cochonnailles et bouchées salées à partager en toute convivialité !
(Terrine de campagne, rillettes, rillets, filet mignon de porc fumé maison, toasts)

LES APÉRITIFS

PORTO ADRIANO DE LA MAISON « RAMOS PINTO » 6 cl	6,00 €
Rouge (Tawny) ou Blanc	
SANGRIA MAISON 20 cl	6,90 €
ROSÉ « MATEUS » PAMPLEMOUSSE 12 cl	5,50 €
KIR AU VIN BLANC SEC 12 cl	4,90 €
Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	
KIR DU PORTOFINO 12 cl	5,50 €
Vin vert Portugais (blanc perlant) Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	
VOUVRAY PÉTILLANT 12 cl	5,20 €
Méthode traditionnelle	
KIR AU VOUVRAY PÉTILLANT 12 cl	5,70 €
Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	
CHAMPAGNE DU MOMENT 12 cl	11,00 €
KIR ROYAL 12 cl	11,50 €
Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	
MARSALA 6 cl	4,90 €
Nature, œufs ou amandes	
CAMPARI 6 cl	5,90 €
AMERICANO « MAISON » 8 cl	7,50 €
MARTINI 6 cl	5,90 €
Rouge ou blanc	
SUZE 6 cl	5,90 €
PASTIS - RICARD 2 cl	4,50 €



SANGRIA MAISON « Spéciale Portofino »

20cl 6,90 €

Prix nets exprimés en euro. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES COCKTAILS

LE MOJITO (Fraise +1,00 €) 33 cl	9,50 €
Rhum Bacardi 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse	
LE MOJITO ROYAL (Fraise +1,00 €) 33 cl	11,50 €
Rhum Bacardi 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Champagne	
GIN TONIC PREMIUM 14 cl	9,60 €
Tanqueray Gin 4 cl, Tonic Water ou Ginger Beer ou Mediterranean tonic water, citron vert	
L'APÉROL SPRITZ 15 cl	8,70 €
Prosecco 8 cl, Apérol 4 cl, eau gazeuse	
LA CAÍPIRINHA 6 cl	8,40 €
Cachaça 6 cl, sucre de canne, citron vert	

SANS ALCOOL

LE VIRGIN MOJITO (Fraise +1,00 €) 33 cl	7,90 €
Sirup de canne, limonade, feuilles de menthe, citron vert	
L'ATOMIC FREEZE 33 cl	7,90 €
Jus de pomme, jus d'ananas, sirup d'orgeat	
L'EXO FRAISE 33 cl	7,90 €
Jus de fruits exotiques, jus d'orange, purée de fraise	

LES WHISKIES

CLAN CAMPBELL	4 cl 6,60 €
CARDHU 12 ans	9,70 €
GLENFIDDICH 12 ans	9,70 €
LAGAVULIN PUR MALT 16 ans	9,70 €
JAMESON	7,50 €
JACK DANIEL'S Bourbon	8,00 €



LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25 cl	50 cl
1664	4,70 €	7,90 €
GRIMBERGEN	4,80 €	8,00 €
PANACHÉ OU MONACO	4,40 €	7,60 €
MARTINI BIÈRE	6,40 €	9,60 €
PICON BIÈRE	5,10 €	8,30 €

BIÈRES BOUTEILLE

SUPER BOCK	25 cl 4,70 €
BIÈRE ARTISANALE « PORTOFINO »	33 cl 6,90 €
Blonde, Blanche, Ambrée Une création artisanale brassée spécialement pour le Portofino	
SUPPLÉMENT SIROP	+ 0,30 €
Grenadine, fraise, citron ou pêche	

LES DIGESTIFS

4 cl 7,50 €

POIRE WILLIAMS - CALVADOS - COGNAC
- ARMAGNAC - GRAND MARNIER -
GET 27 - GET 31 - BAILEYS - RHUM
DIPLOMATICO - MACIEIRA - AMANDOA
AMARGA - LIMONCELLO - GRAPPA

LES SODAS & EAUX

COCA-COLA OU COCA-COLA SANS SUCRES	33 cl 4,20 €
ORANGINA	25 cl 4,20 €
DIABOLO Grenadine, fraise, citron, menthe ou pêche	25 cl 3,80 €
LIPTON ICE TEA	25 cl 4,20 €
JUS DE FRUITS Tomate, ananas, orange ou pomme	25 cl 4,20 €
FRUITS PRESSÉS MINUTE Orange ou citron	25 cl 5,50 €
SIROP À L'EAU Grenadine, fraise, citron, menthe ou pêche	25 cl 3,10 €
EVIAN	50 cl 4,20 € 100 cl 5,40 €
BADOIT VERTE	50 cl 4,20 € 100 cl 5,40 €
BADOIT ROUGE	33 cl 3,90 €

LES BULLES

	 BOUTEILLE 75 cl	 COUPE 12 cl
CHAMPAGNE DU MOMENT Demandez à votre serveur-se	65,00 €	11,00 €
RUINART BRUT	98,00 €	
VOUVRAY PÉTILLANT Méthode traditionnelle	31,00 €	5,20 €

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2,30 €
DÉCAFÉINÉ	2,30 €
CAFÉ À LA PORTOFINO Grappa	3,00 €
CAPPUCCINO	4,60 €
CAFÉ GOURMAND	8,90 €
CAFÉ CRÈME	4,10 €
CHOCOLAT VIENNOIS	4,90 €
CHOCOLAT CHAUD	4,50 €
INFUSIONS Thé, tilleul ou verveine	3,90 €
IRISH COFFEE Whisky ou Grand Marnier	9,20 €



Prix nets exprimés en euro. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LES ENTRÉES CHAUDES & FROIDES

PALOURDES À LA PORTUGAISE (NOUVELLE RECETTE)	14,90 €
Palourdes, ail, huile d'olive, jus de citron, vin blanc	
⊗ HUÎTRES CHAUDES GRATINÉES x5	14,60 €
Fondue de poireaux, réduction vin blanc montée au beurre	
BOUQUET DE CREVETTES ROSES x12	13,20 €
LANGOUSTINES x6 13,50 € x9 19,50 € x12 24,00 €	
Mayonnaise	
ASSIETTE DE BULOTS À L'AÏOLI	10,20 €
Environ 300 g	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT « MAISON »	18,50 €
Toasts briochés	
CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE GRANA PADANO	8,80 €
SAUMON GRAVLAX MAISON	14,95 €
PALETTE DE SAUMON AUX 3 SAVEURS	16,90 €
Rillettes de saumon, tartare de saumon, saumon gravlax maison	
ŒUFS MAYONNAISE MAISON	5,95 €
TERRINE DE CAMPAGNE	7,80 €
CHORIZO PORTUGAIS FLAMBÉ	10,90 €
⊗ LES OS À MÛELLE RÔTIS x2	13,90 €
Rôti au four, fleur de sel de Guérande	
BRUSCHETTA À L'ITALIENNE	8,90 €
Jambon de Parme, mozzarella, sauce pesto	

Prix nets exprimés en euro. ⊗ Temps de cuisson minimum 15 minutes.



LES SALADES GOURMANDES

	 ENTRÉE	 PLAT
CASANOVA	10,70 €	16,00 €
Salade, chèvres chauds panés, lardons, tomates, œuf dur, croûtons		
FÉGATO	10,90 €	16,20 €
Salade, rilans, toasts de chèvre chaud, pommes de terre sautées, tomates, œuf dur, croûtons		
VASCO DE GAMA	12,20 €	17,50 €
Salade, crevettes, saumon gravlax, langoustines, tomates, sauce cocktail		
MAGELLAN	10,90 €	16,20 €
Salade, émincé de volaille pané, jambon de Parme, copeaux de Grana Padano, tomates, œuf dur, croûtons		
CARUSO	10,90 €	16,20 €
Salade, jambon de Parme, mozzarella, copeaux de Grana Padano, tomates, œuf dur, croûtons, sauce pesto		
MICHEL-ANGE	12,70 €	18,00 €
Salade, foie gras, magret fumé, gésiers, haricots verts, pommes de terre sautées, tomate, croûtons		



LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS

	x6	x9	x12
HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3	12,80 €	18,80 €	24,80 €
LANGOUSTINES	13,50 €	19,50 €	24,00 €
Mayonnaise			
TOURTEAU			16,50 €
Environ 500 g*, mayonnaise			
BOUQUET DE CREVETTES ROSES x12			13,20 €
ASSIETTE DE BULOTS À L'AÏOLI			10,20 €
Environ 300 g			
BIGORNEAUX			9,30 €
Environ 250 g			



LA MER À SES CAPRICES

CERTAINES VARIÉTÉS PEUVENT MANQUER

Ne pouvant 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 !

Prix nets exprimés en euro.

COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE SELON VOTRE GOÛT !



LA MER SUR UN PLATEAU

ASSIETTE MAREYEUR 1 pers. 6 fines de claire n°3, 3 langoustines, 4 crevettes roses, bulots, bigorneaux	35,00 €
PANACHÉ DE CRUSTACÉS 1 pers. 1 tourteau, 6 langoustines, 4 crevettes roses	33,50 €
PLATEAU « LE PORTOFINO » 1 pers. 1 tourteau, 6 fines de claire n°3, 4 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, bigorneaux	49,50 €
PLATEAU « GRAND LARGE » 2 pers. 1 tourteau, 18 fines de claire n°3, 10 langoustines, 12 crevettes roses, bulots, bigorneaux	85,00 €

LES POISSONS

BACALHAU GRILLÉ À L'ALGARVE Pavé de morue grillé, huile d'olive, émincé d'ail, pommes grenailles	21,50 €
BACALHAU À BRÂS FAÇON COIMBRA Morue effilée, mélangeée généreusement avec des pommes de terre, salade verte	19,90 €
BACALHAU À LA PORTOFINO Pavé de morue poché, marinade de légumes, pommes grenailles	21,70 €
BACALHAU À PESCADOR Pavé de morue, sauce tomate à l'italienne, palourdes, crevettes, pommes grenailles	22,50 €
DORADE ENTIÈRE GRILLÉE À LA FLEUR DE SEL, SAUCE VIERGE Accompagnée de légumes de saison et salade	21,00 €
BROCHETTE XXL DE FILET DE SAUMON SAUCE BÉARNAISE Accompagnée de légumes de saison et salade	22,00 €
DOS DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA, SAUCE BÉARNAISE Accompagné de légumes de saison et salade	19,90 €
GAMBAS À LA NAZARÉ Gambas « Black Tiger » décortiquées poêlées, sauce tomate à l'italienne, accompagnées de riz	23,00 €
GAMBAS TIGRE « CAMARON GIGANTE » GRILLÉES ET FLAMBÉES AU WHISKY 3 pièces d'environ 120 g chacune avant cuisson, accompagnées de légumes de saison et riz	35,00 €
POULPE À LAGAREIRO Poulpe rôti à l'huile d'olive et ail, pommes grenailles	29,90 €

⌚ Temps de cuisson minimum 15 minutes.

LES PASTAS & RISOTTOS

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE Viande pur bœuf	13,50 €
TAGLIATELLE AL GORGONZOLA	14,90 €
TAGLIATELLE AL PESTO ET COPEAUX DE GRANA PADANO	13,50 €
TAGLIATELLE AL PORTOFINO Saumon frais, saumon gravlax, crème, pesto	18,50 €
TAGLIATELLE ALLA CARBONARA	14,90 €
RISOTTO AUX GAMBAS, JAMBON DE PARME ET GRANA PADANO Aux champignons et coulis de crustacés	24,90 €
RISOTTO AUX SAINT-JACQUES ET CHORIZO Aux champignons et coulis de crustacés	27,90 €

LES BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec un pain burger artisanal, frites et salade.

LE ROYAL Steak haché, gorgonzola, tranche croquante de jambon de Parme, sauce gorgonzola, salade, tomate	19,00 €
L'ITALIEN Vallée panée, mozzarella, coppa, sauce bolognaise, salade, tomate	17,70 €
L'INCONTOURNABLE Steak haché, chèvre, tranche de chorizo, sauce chorizo, salade, tomate	19,00 €
LE VÉGÉTARIEN Steak de quinoa, aubergine et poivron grillés, mozzarella, sauce béarnaise, salade, tomate	18,00 €
Burger accompagné d'un œuf : + 1,50 €	



ENVIE DE CHANGER DE GARNITURE ?

NOUS VOUS PROPOSONS :
Légumes de saison, haricots verts, riz, tagliatelle, pommes grenailles, pommes de terre sautées, frites, purée de pommes de terre maison ou salade.

Garniture supplémentaire :
3,00 € par garniture

SAUCES AU CHOIX :
Poivre, gorgonzola, crème de chorizo, béarnaise.

Au-delà d'une sauce, supplément :
1,50 € par sauce

LES VIANDES & CUISINÉS

COCHON DE LAIT GRILLÉ DANS NOTRE RÔTISSOIRE Pommes grenailles	20,90 €	FRICASSÉE DE PORC AUX PALOURDES ET CHORIZO Echine de porc mijotée, palourdes, chorizo, pommes grenailles	17,20 €
1/2 POULET GRILLÉ DANS NOTRE RÔTISSOIRE Frites et salade	17,50 €	PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE GRILLÉE Une viande de caractère, le meilleur du fameux Pata Negra, frites et salade	26,90 €
« LE BITOQUE » Cœur de faux-filet de 1er choix, grillé, couronné d'une tranche croquante de jambon de Parme et œuf à cheval, frites et salade. Env. 250 g	23,50 €	FRICASSÉE DE ROGNON DE VEAU ALLA FLORIO Flambée au Marsala et crème, purée de pommes de terre	19,90 €
PERSILLÉ DE BŒUF GRILLÉ « BLACK ANGUS » Une pièce persillée d'exception, tendresse garantie, frites et salade. Env. 250 g	29,90 €	ROGNON DE VEAU ENTIÈRE ET GRILLÉ Un abat noble réservé aux amateurs ! Frites et salade	19,90 €
CŒUR DE FAUX-FILET SUR MARBRE Cœur de faux-filet à cuire sur une pierre chaude, frites et salade. Env. 250 g	21,90 €	PICCATA AL MARSALA Escalope de veau, sauce au Marsala crémée aux champignons, tagliatelle	18,50 €
FILET DE BŒUF SUR MARBRE Filet de bœuf à cuire sur une pierre chaude, frites et salade. Env. 250 g	26,90 €	PICCATA AL GORGONZOLA Escalope de veau, sauce au Gorgonzola, tagliatelle	18,90 €
ENTRECÔTE GRILLÉE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL Frites et salade. Env. 250 g	24,90 €	BROCHETTE XXL DE FILET MIGNON DE PORC ET CHORIZO Frites et salade	19,90 €
		CÔTE DE BŒUF GRILLÉE À LA FLEUR DE SEL Frites et salade.	32,90 € 1 Pers env. 450 g 2 Pers env. 1100 g 57,90 €



BLEUE
Un aller-retour



SAIGNANTE
Rouge à cœur



À POINT
Rosée à cœur



BIEN CUITE
Saisie et cuite à cœur

Poids indiqués avant cuisson. Origine des viandes : veuillez consulter l'ardoise à votre disposition.

LES BOUCHERS HACHÉS

STEAK HACHÉ	200 g	320 g
CLASSIQUE	15,00 €	18,00 €
ROYAL	15,50 €	18,50 €
Couronné de jambon de Parme		

Steak accompagné d'un œuf : + 1,50 €
Les bouchers hachés sont servis avec frites et salade.

LES PIZZAS

CEFALU Sauce tomate, fromage, chèvre, origan, tomates fraîches	15,30 €
MONTELEPRE Sauce tomate, fromage, jambon, champignons, origan, tomates fraîches	16,20 €
PARTINICO Sauce tomate, fromage, saumon frais, crème fraîche, origan, tomates fraîches	16,90 €
MAFIOSA Sauce tomate, fromage, viande hachée, poivrons, oignons, tomates fraîches	16,90 €
PORTOFINO Sauce tomate, fromage, chorizo, œuf, champignons, poivrons, oignons, origan, tomates fraîches	17,60 €

LES CARPACCIOS & TARTARES

CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE GRANA PADANO	16,90 €
CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ AUX 5 BAIES	16,90 €
	200 g 320 g
STEAK TARTARE TRADITIONNEL L'incontournable, à déguster préparé ou à relever à votre goût	17,20 € 20,20 €
STEAK TARTARE PORTOFINO Préparé et poêlé aller-retour	17,50 € 20,50 €
STEAK TARTARE ESTORIL Préparé et poêlé aller-retour, lardons et œuf à cheval	18,50 € 21,50 €
TARTARE AUX DEUX SAUMONS	17,20 € 20,20 €

TARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE GRANA PADANO	22,90 €
TARPACCIO DE SAUMON MARINÉ AUX 5 BAIES	22,90 €
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 MENUS



FORMULE EXPRESS 16,00€

PLAT + CAFÉ GOURMAND

Le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

TAGLIATELLE AL PESTO

+ CAFÉ GOURMAND

PORTO DUO 20,00€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés

ENTRÉE AU CHOIX

CEUFS MAYONNAISE

DUO DE RILLETTES
Sardine et saumon

CARPACCIO DE BŒUF
AU GRANA PADANO

TERRINE DE CAMPAGNE

BOUQUET DE
6 CREVETTES ROSES

BEIGNETS DE MORUE
3 pièces

PLAT AU CHOIX

FRICASSÉE DE PORC AUX
PALOURDES ET CHORIZO
Pommes grenailles

DOS DE SAUMON GRILLÉ
SAUCE BÉARNAISE
Riz et salade

ESCALOPE DE DINDE MILANESE
Accompagné de tagliatelle

STEAK HACHÉ CLASSIQUE 200 g
Frites et salade

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA

SALADE CASANOVA
Salade, chèvres chauds panés,
lardons, tomates, œuf dur, croûtons

DESSERT AU CHOIX

SALADE DE FRUITS FRAIS

MOLOTOFF
« Île 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

PORTOFINO BAMBINO

PLAT + DESSERT + BOISSON

Jusqu'à 10 ans

10,90€

PLAT AU CHOIX

ESCALOPE DE DINDE PANÉE

STEAK HACHÉ

SAUMON SNACKÉ

PASTA ALLA CARBONARA

PASTA ALLA BOLOGNESE

Garniture au choix : haricots verts, riz,
tagliatelle, frites ou purée maison

DESSERT AU CHOIX

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

BOISSON AU CHOIX

COCA-COLA
COCA-COLA SANS SUCRES

ICE TEA

JUS D'ORANGE
JUS DE POMME

SIROP À L'EAU



MENU PORTOFINO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35,00€

ENTRÉE AU CHOIX

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3

4 HUÎTRES CHAUDES GRATINÉES

SAUMON GRAVLAX MAISON

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON + 3,00 €

BRUSCHETTA À L'ITALIENNE
Jambon de Parme,
mozzarella, sauce pesto

SALADE DE GÉSIEERS ET POMMES DE TERRE

ASSIETTE DE 12 BULOTS À L'AÏOLI

PLAT AU CHOIX

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

TAGLIATELLE AUX SAINT-JACQUES + 3,00 €
Coulis de crustacés

ESCALOPE DE DINDE ALLA BOLOGNESE
Jambon de Parme, mozzarella, sauce bolognaise
accompagnée de tagliatelle

DESSERT AU CHOIX

DESSERT*
ou

FROMAGE AU CHOIX

(voir carte des desserts)

*sauf café gourmand et champagne gourmand



LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 7,00 €
Camembert au lait cru, Sainte-Maure-de-Touraine, Gorgonzola, beurre 1/2 sel, salade et noix

SUGGESTION :
PORTO ROUGE TAWNY ADRIANO 6 cl 6,00 €
de la maison « Ramos Pinto »
pour accompagner votre fromage

FROMAGE BLANC NATURE, SUCRÉ 5,60 €
FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES 6,00 €



LES DESSERTS GLACÉS

COMPOSEZ VOTRE COUPE

À partir de notre sélection de parfums

SANS ARÔME
NI COLORANT
ARTIFICIEL

COUPE 2 BOULES 5,90 €

COUPE 3 BOULES 7,80 €

NOS CRÈMES GLACÉES

Vanille de Madagascar, café pur arabica, caramel beurre salé, chocolat noir, cœur de fraise, praliné gourmand, menthe aux éclats de chocolat, pistache, rhum-raisons, smarties

NOS SORBETS

Cassis intense, citron vert, fruit de la passion, mandarine du sud, poire du verger, mangue exotique

Supplément : 1,00 € - Sauce, coulis ou crème fouettée

LES DÉLICES

MOLOTOFF 8,00 €
Blancs d'œufs caramélisés, cousin portugais de l'île flottante

**RIZ AU LAIT AU CARAMEL
BEURRE SALÉ OU À LA CANNELLE** 7,90 €
Souvenir d'enfance

PASTEIS DE NATA (servis tièdes) 7,90 €
Petits flans crémeux saupoudrés de cannelle, l'incontournable d'un voyage au Portugal originaire de Belem

BABA BOUCHON AU RHUM 8,50 €
Fruits frais et crème fouettée

PUDIM CASEIRO 7,00 €
Œufs au lait caramélisés, souvenir de goûter avec Grand-Mère

LE VRAI TIRAMISU DE VÉNÉTIE 8,00 €

MCELEUX AU CHOCOLAT 8,00 €
Cœur coulant chocolat, glace vanille, crème anglaise (10 minutes de cuisson)

LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT 8,00 €

CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE 8,00 €

OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE 8,50 €

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 8,50 €

Caramel laitier ou Nutella®, glace vanille

SALADE DE FRUITS FRAIS 7,50 €

De saison

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS 7,50 €

Et son sorbet mangue

AFFOGATO 6,50 €

1 boule de glace vanille nappée d'un expresso chaud

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,90 €

Demandez sa composition à votre serveur/se

CHAMPAGNE GOURMAND 15,90 €

Demandez sa composition à votre serveur/se



LES CLASSIQUES 8,00 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat noir, chocolat chaud, chantilly

CARAMEL LIÉGEOIS

Glace caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café arabica, sauce moka café, chantilly

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

PROFITEROLES

Choux maison, au choix : glace menthe aux éclats de chocolat, glace vanille ou glace chocolat noir

COUPE NUTELLA®

Glace vanille, glace praliné, Nutella®, gressin, chantilly

LES GOURMANDES 8,50 €

COUPE JACK

Salade de fruits, glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly

COUPE BROWNIE

Glace chocolat noir, glace caramel beurre salé, morceaux de brownie, chocolat chaud, chantilly

COUPE CRUNCHY CAFÉ

Glace vanille, glace café, croûsti'cookie, sauce moka café, chantilly

COUPE CRUNCHY CARAMEL

Glace vanille, glace caramel beurre salé, croûsti'cookie, sauce caramel, chantilly

LES « ARROSÉES » 8,90 €

COLONEL

Sorbet citron vert, arrosé de vodka

MARÉCHAL

Sorbet poire, arrosé de Poiré Williams

ICEBERG

Glace menthe aux éclats de chocolat, arrosée de Peppermint

NAPOLÉON

Sorbet mandarine, arrosé de liqueur de Mandarine

CUBAINE

Glace rhum-Raisins, arrosée de rhum

Chers clients, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander.

Prix nets exprimés en euro. Photos non contractuelles. Suggestion de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Le Portofino

RESTAURANT **INDÉPENDANT ET FAMILIAL**

TOURS

2 rue de la Madeleine
37170 Chambray-lès-Tours
02 47 28 01 02

LE MANS

7 rue Louis Chappée
72650 Saint-Saturnin
02 43 80 90 00

