



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, rilsons, filet mignon de porc fumé maison, toasts)

LES APÉRITIFS

PORTO ADRIANO DE LA MAISON « RAMOS PINTO » 6 cl Rouge (Tawny) ou Blanc	6,00 €
SANGRIA MAISON 20 cl	6,90 €
ROSÉ « MATEUS » PAMPLEMOUSSE 12 cl	5,50 €
KIR AU VIN BLANC SEC 12 cl Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	4,90 €
KIR DU PORTOFINO 12 cl Vin vert Portugais (blanc perlant) Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	5,50 €
VOUVRAY PÉTILLANT 12 cl Méthode traditionnelle	5,20 €
KIR AU VOUVRAY PÉTILLANT 12 cl Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	5,70 €
CHAMPAGNE DU MOMENT 12 cl	11,00 €
KIR ROYAL 12 cl Crème de cassis, mûre, pêche ou framboise	11,50 €
MARSALA 6 cl Nature, œufs ou amandes	4,90 €
CAMPARI 6 cl	5,90 €
AMERICANO « MAISON » 8 cl	7,50 €
MARTINI 6 cl Rouge ou blanc	5,90 €
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 Rhum Bacardi 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse	9,50 €
LE MOJITO ROYAL (Fraise +1,00 €) 33 cl Rhum Bacardi 6 cl, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Champagne	11,50 €
GIN TONIC PREMIUM 14 cl Tanqueray Gin 4 cl, Tonic Water ou Ginger Beer ou Mediterranean tonic water, citron vert	9,60 €
L'APÉROL SPRITZ 15 cl Prosecco 8 cl, Apérol 4 cl, eau gazeuse	8,70 €
LA CAÍPIRINHA 6 cl Cachaça 6 cl, sucre de canne, citron vert	8,40 €

SANS ALCOOL

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

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 - AMANDO A
AMARGA - LIMONCELLO - GRAPPA

LES SODAS & EAUX

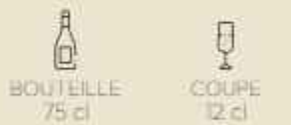
COCA-COLA OU COCA-COLA SANS SUCRES	33 cl 4,20 €
ORANGINA	25 cl 4,20 €
DIABOLO Grenadine, fraise, citron, menthe ou pêche	25 cl 3,80 €
LIPTON ICE TEA	25 cl 4,20 €
JUS DE FRUITS Tomate, ananas, orange ou pomme	25 cl 4,20 €
FRUITS PRESSÉS MINUTE Orange ou citron	25 cl 5,50 €
SIROP À L'EAU Grenadine, fraise,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

CHAMPAGNE DU MOMENT
Demandez à votre serveur-se

RUINART BRUT

VOUVRAY PÉTILLANT
Méthode traditionnelle



65,00 € 11,00 €

98,00 €

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	
Ⓞ HŪÎTRES 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 MOELLE RÔTIS x2	13,90 €
Rôtis 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, rillons, 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
HŪÎTRES 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 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 !

Prix nets exprimés en euro.

COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE SELON VOTRE GOÛT !



LA MER SUR UN PLATEAU

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

LES POISSONS

BACALHAU GRILLÉ À L'ALGARVE Pavé de morue grillé, huile d'olive, émincé d'ail, pommes grenailles	21,50 €
BACALHAU À BRÁS FAÇON COIMBRA Morue effilée, mélangée 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 Volaille 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 ENTIER 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 crème 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 €
		BROCHETTE XXL DE FILET MIGNON DE PORC ET CHORIZO Frites et salade	19,90 €



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 Couronné de jambon de Parme	15,50 €	18,50 €

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

LA RÉSERVE 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 bœuf d'améliorer ses qualités gustatives. Renseignez-vous auprès de votre serveur·se afin de connaître les morceaux et races de viandes du moment.

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 + CAFÉ GOURMAND
•
TAGLIATELLE AL PESTO

PORTO DUO 20,00€

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
Le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés

ENTRÉE
AU CHOIX

ŒUFS 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

PORTO TRIO 25,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Le midi et soir du lundi au vendredi, sauf jours fériés

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 GÉSISERS 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

*Prix nets exprimés en euro. Liste des allergènes sur demande. Ⓢ Temps de cuisson minimum 15 minutes.

Ⓢ Temps de cuisson minimum 15 minutes. Origine des viandes : veuillez consulter l'ardoise à votre disposition.



LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

Camembert au lait cru, Sainte-Maure-de-Touraine, Gorgonzola, beurre 1/2 sel, salade et noix

7,00 €

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 DÉLICES

MOLOTOFF

Blancs d'œufs caramélisés, cousin portugais de l'île flottante

8,00 €

RIZ AU LAIT AU CARAMEL

BEURRE SALÉ OU À LA CANNELLE

Souvenir d'enfance

7,90 €

PASTEIS DE NATA (servis tièdes)

Petits flans crémeux saupoudrés de cannelle, l'incontournable d'un voyage au Portugal originaire de Belem

7,90 €

BABA BOUCHON AU RHUM

Fruits frais et crème fouettée

8,50 €

PUDIM CASEIRO

Œufs au lait caramélisés, souvenir de goûter avec Grand-Mère

7,00 €

LE VRAI TIRAMISU DE VÉNÉTIE

MEILLEUX AU CHOCOLAT

Cœur coulant chocolat, glace vanille, crème anglaise (10 minutes de cuisson)

8,00 €

8,00 €

LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT

CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE

OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Caramel laitier ou Nutella®, glace vanille

8,00 €

8,00 €

8,50 €

8,50 €

SALADE DE FRUITS FRAIS

De saison

7,50 €

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS

Et son sorbet mangue

7,50 €

AFFOGATO

1 boule de glace vanille nappée d'un expresso chaud

6,50 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Demandez sa composition à votre serveur-se

8,90 €

CHAMPAGNE GOURMAND

Demandez sa composition à votre serveur-se

15,90 €



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-raisins, 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 CLASSIQUES 8,00 €

LES GOURMANDES 8,50 €

LES « ARROSÉES » 8,90 €

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 AU CHOCOLAT CHAUD

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

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, crausti'cookie, sauce moka café, chantilly

COUPE CRUNCHY CARAMEL

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

COLONEL

Sorbet citron vert, arrosé de vodka

MARÉCHAL

Sorbet poire, arrosé de Paire 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.



Le Pontefino

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

