



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

Rillette 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 PÉTIILLANT 12 cl 5,20 €

Méthode traditionnelle

KIR AU VOUVRAY PÉTIILLANT 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 €



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 CAÏPIRINHA 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, sirop d'orgeat

L'EXO FRAISE 33 cl 7,90 €

Jus de fruits exotiques, jus d'orange, purée de fraise



SANGRIA MAISON « Spéciale Portofino »

20 cl 6,90 €

LES WHISKIES

	4 cl
CLAN CAMPBELL	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 33 cl + 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 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	
○ HUITRES CHAUDES GRATINÉES x2	14,60 €
Fondue de poireaux, réduction vin blanc montée au beurre	
BOUQUET DE CREVETTES ROSES x12	13,20 €
LANGOUSTINES	13,50 €
Mayonnaise	19,50 €
ASSIETTE DE BULOTS À L'AÏOLI	24,00 €
Environ 300 g	
ASSIETTE DE BULOTS À L'AÏOLI	10,20 €
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 MŒILLE 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



CASANOVA	10,70 €	16,00 €
Salade, chèvres chauds panés, lardons, tomates, œuf dur, croûtons		

FÉGATO	10,90 €	16,20 €
Salade, rillets, 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

HUITRES FINES DE CLAIRE N°3	12,80 €	18,80 €	24,80 €
LANGOUSTINES	13,50 €	19,50 €	24,00 €

Mayonnaise

TOURTEAU

Environ 500 g*, mayonnaise

BOUQUET DE CREVETTES ROSES x12

ASSIETTE DE BULOTS À L'AÏOLI

Environ 300 g

BIGORNEAUX

Environ 250 g



COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE SELON VOTRE GOÛT!



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.

LA MER SUR UN PLATEAU

ASSIETTE MAREYEUR 1 pers.

6 fines de claire n°3, 3 langoustines, 4 crevettes roses, bulots, bigorneaux

PANACHÉ DE CRUSTACÉS 1 pers.

1 tourteau, 6 langoustines, 4 crevettes roses

PLATEAU « LE PORTOFINO » 1 pers.

1 tourteau, 6 fines de claire n°3, 4 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, bigorneaux

PLATEAU « GRAND LARGE » 2 pers.

1 tourteau, 18 fines de claire n°3, 10 langoustines, 12 crevettes roses, bulots, bigorneaux

35,00 €

33,50 €

49,50 €

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 BRÀS FAÇON COIMBRA

Morue effilée, mélange 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 ENTIERE 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

Accompagnée 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 bérarnaise, 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, bérarnaise.

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 €

PERSILLÉ DE BŒUF GRILLÉ « BLACK ANGUS »

Une pièce persillée d'exception, tendresse garantie, frites et salade. Env. 250 g

29,90 €

COEUR DE FAUX-FILET SUR MARBRE

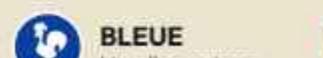
Cœur de faux-filet à cuire sur une pierre chaude, frites et salade. Env. 250 g

21,90 €

FILET DE BŒUF SUR MARBRE

Filet de bœuf à cuire sur une pierre chaude, frites et salade. Env. 250 g

26,90 €



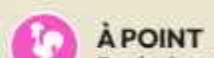
BLEUE

Un aller-retour



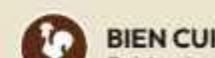
SAIGNANTE

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.

LA RÉSERVE DU BOUCHER

NOS VIANDES DRY AGED



LE PORTOFINO VOUS PROPOSE DE DÉGUSTER SES VIANDES "MATUREES 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 farpaccios 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

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 GÉSIERS 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

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 Belém

7,90 €

BABA BOUCHON AU RHUM

Fruits frais et crème fouettée

8,50 €

PUDIM CASEIRO

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

7,00 €

LE VRAI TIRAMISU DE VÉNÉTIE

8,00 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT

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

8,00 €

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

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 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 DESSERTS GLACÉS

COMPOSEZ VOTRE COUPE

À partir de notre sélection de parfums

SANS ARÔME
NI COLORANT
ARTIFICIEL

COUPE 2 BOULES 5,90 €

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

COUPE 3 BOULES 7,80 €

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 €

CHOCOLAT LIÉGOIS

Glace chocolat noir, chocolat chaud, chantilly

CARAMEL LIÉGOIS

Glace caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly

CAFÉ LIÉGOIS

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

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, crouti'cookie, sauce moka café, chantilly

COUPE CRUNCHY CARAMEL

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

LES « ARROSÉES » 8,90 €

COLONEL

Sorbet citron vert, arrosé de vodka

MARÉCHAL

Sorbet poire, arrosé de Poire 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 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

