

LES SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

Jambon en croûte, sauce au Porto, le kg	28,60 €
Kassler en croûte et sa farce fine porc et veau, le kg	27,80 €
Filet mignon de porc en croûte, mariné au vin blanc et sa farce fine, le kg	29,90 €
Tourte à la grenouille, le kg	26,00 €
Tourte de Noël au foie gras, le kg	36,50 €
Koulibiac de saumon, la pièce	28,80 €
Feuilleté de Munster, la pièce	4,15 €



NOUVEAUTÉ 2010

MENU DE NOËL PORCUS 17,50 € par pers.
6^{ème} portion offerte !

Entrée

Tranche de foie gras de canard
ou Terrine de poisson
ou Cassoline de St Jacques aux écrevisses

Plat

Civet de biche aux fruits et épices de Noël, spaetzle
ou fricassé de veau aux cèpes sauce au foie gras, purée maison
ou Corolle de sole aux deux saumons, sauce homardine,
riz sauvage et petits légumes.



RIEN QUE LE MEILLEUR

Joyeux Noël et une année 2010 knackante !

Olivier Klein, Sylviane Jardin et toute l'équipe Porcus.

Délais de remise des commandes

Noël : mardi 21 décembre - Nouvel an : mardi 28 décembre

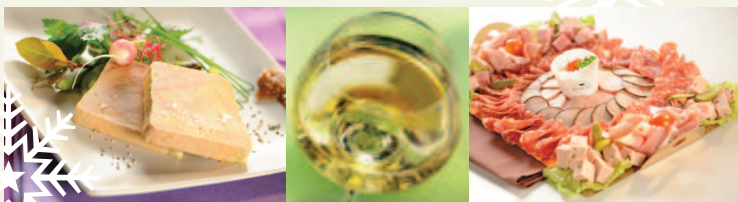
PORCUS 6 PLACE DU TEMPLE NEUF 67000 STRASBOURG
Tél.03 88 23 19 38 - Mail : porcus@orange.fr - Site www.porcus.fr

LES APÉRITIFS

Mini pâté en croute à la viande, le kg	21,50 €
Mini pâté en croute au poisson, le kg	29,90 €
Mini Knack cocktail, la barquette	5,10 €
Mini Boudin blanc cocktail truffé, la barquette	6,50 €
Escargots en choux, les 6	7,90 €
Pata Negra, les 100 grs	9,90 €

LES ENTRÉES

Foie gras d'oie, la tranche	10,90 €
Foie gras de canard, la tranche	8,90 €
Terrine de rouget safranée, le kg	49,50 €
Pâté en croute de porcelet au porto, le kg	34,95 €
Pâté en croûte au Ris de Veau, le kg	34,95 €
Saumon fumé Norvégien, le kg	67,00 €
Escargots à l'Alsacienne, la douzaine	10,45 €
Feuilleté de pied porc au foie gras, la pièce	6,20 €
Cassoline de noix de St Jacques et écrevisses au pinot gris, la pièce	6,60 €
Vol au vent aux escargots et champignons sauvages, la pièce	6,80 €



LES PLATS CUISINÉS

Fricassé de veau aux cèpes, sauce foie gras, purée fraîche maison	la portion 11,60 €
Corolle de Sole aux deux saumons sauce homardine, riz sauvage et légumes glacés	11,80 €
Civet de Biche aux fruits et épices de Noël, spaetzle	11,80 €
Caille farcie au foie gras et pain d'épices, légumes glacés	11,20 €
Filet de St Pierre sauce crémée, riz aux petits légumes	11,20 €
Choucroute garnie Strasbourgeoise	7,65 €
Bœuf gros sel	9,50 €
Bouchée à la Reine	5,50 €
Baeckeoffe	11,65 €
Tourte au riesling, le kg	20,80 €



TRADITION CHARCUTIÈRE DE NOTRE MAISON

En entrée ou en plat

Boudin blanc au Porto, le kg	20,75 €
Boudin blanc truffé 1 %, le kg	28,90 €
<i>Prévoir 1 pièce en entrée et 2 en plat, pour le truffé et le nature.</i>	
Plateau de charcuterie riche Porcus, portion / mini 6 pers	8,90 €
Cervelas Lyonnais pistaché, le kg	28,30 €
Terrine Strasbourgeoise au foie d'oie et cèpes, le kg	33,80 €
Terrine de canard aux pruneaux, le kg	33,80 €
Terrine de canard aux légumes et raifort, le kg	33,80 €
Terrine de chapon au foie gras, le kg	51,30 €
Terrine de ris de veau au foie gras de canard, le kg	51,45 €