



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2018

MARDI 6 NOVEMBRE

Escalope de poulet dijonnaise, gratin de légumes

8,00€
TTC

Langue de bœuf, sauce charcutière, écrasé de pommes de terre

8,00€
TTC

K

MERCREDI 7 NOVEMBRE

Carbonnade de bœuf, pommes vapeur

8,00€
TTC

Rôti de porc savoyard, tartiflette

8,00€
TTC

K

JEUDI 8 NOVEMBRE

Tajine d'agneau aux olives et légumes de saison

8,00€
TTC

Veau Marengo, polenta crémeuse

8,00€
TTC

K

VENDREDI 9 NOVEMBRE

Filet de colin dieppoise, nouilles

8,50€
TTC

Baeckeoffe de poissons

8,50€
TTC

K

SAMEDI 10 NOVEMBRE

Choucroute paysanne, knack, lard, saucisse fumée

9,00€
TTC

Cassoulet à la véritable saucisse de Toulouse de la Maison Garcia

9,00€
TTC

K

SUGGESTION DU MARCHÉ PORCUS

Le trio de la Truffée d'Alsace® et son écrasé de pommes de terre

13,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE

Coquillettes aux jambon

7,00€
TTC

Klein d'œil

Elle est de retour !

La Knack la Truffée d'Alsace® tant attendue est de retour chez Porcus !



La Truffée d'Alsace® est une recette originale, elle est l'ultime qualité de la Knack d'Alsace. Une création Olivier Klein.



AU RESTAURANT

LA CHOUCROUTE AU NAVET SALÉ

Notre chef vous propose de **remplacer le traditionnel chou à choucroute par du navet salé**, spécialité alsacienne que l'on retrouve dans nos assiettes d'octobre à janvier. **Bon appétit !**

Pensez à réserver votre table.



Nous vous recommandons de réserver vos plats par téléphone : 03 88 23 19 38

NOS HEURES D'OUVERTURES : le lundi de 15h à 19h30
Du mardi au samedi de 8h30 à 19h30

Réchauffer vos plats au micro-ondes 2-3 min. et au four traditionnel 15 min. à 140°C.