



C h a r c u t e r i e & R e s t a u r a n t

CHARCUTERIE ET RESTAURANT DE SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

Qu'est-ce que la qualité pour Olivier Klein ?

Tout d'abord, la qualité est intrinsèque au produit. Elle est liée à la qualité des matières premières, à la recette et au savoir-faire du Maître charcutier.

Ensuite, la qualité dépend du soin apporté à la fabrication, à la fraîcheur de dégustation.

Souvenez-vous qu'un produit frais, plus il est dégusté frais, meilleur il est !
Et chez PORCUS, c'est directement du comptoir dans votre assiette.

Pour finir, la qualité c'est également la présentation et le sourire de nos collaborateurs, qui comme moi, ont grand plaisir à vous accueillir et vous servir.

*Je vous souhaite un très bon appétit
et un joli moment de convivialité chez PORCUS.*

Olivier Klein et son équipe

Accueil et prise de commande de 11h45 à 14h30 du mardi au samedi.



Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs



LES 10 CHOUCROUTES PORCUS

À chaque famille sa choucroute, à chaque occasion sa composition, Porcus vous propose de déguster une bonne choucroute selon votre envie du moment...

Notre choucroute est cultivée et transformée à Blaesheim. Elle est cuisinée à la graisse d'oie et au Riesling, et ne contient que 3% de matières grasses.

SPÉCIALITÉ
PORCUS

Choucroute dégustation Porcus 25,00€
la plus belle choucroute de la ville aux 10 garnitures

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, poitrine salée, Lewerknepfle (quenelle de foie), Montbéliard IGP, boudin noir, saucisse blanche aux herbes, palette fumée, jarret 1/2 sel, poitrine fumée

Choucroute charcutière 16,80€

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, saucisse blanche aux herbes, Montbéliard IGP fumée, saucisse fumée au cumin

Choucroute aux deux boudins 16,50€

Chou, boudin noir, saucisse de foie paysanne à griller

Choucroute paysanne 13,50€

Chou, Knack d'Alsace, saucisse fumée, poitrine fumée, poitrine salée

Choucroute de foie 16,50€

Chou, Lewerknepfle (quenelle de foie), saucisse de foie à griller, poitrine fumée et salée



LES 10 CHOUCROUTES PORCUS

| | |
|--|--------|
| Choucroute strasbourgeoise | 16,80€ |
| Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, Montbéliard IGP, palette fumée, poitrine salée | |
| Choucroute aux trois poissons | 18,90€ |
| Chou, haddock, saumon et sandre, sauce au Riesling | |
| Choucroute royale 7 garnitures | 22,00€ |
| Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, Montbéliard IGP, palette fumée, poitrine salée, morceau de jarret 1/2 sel, quenelle de foie | |
| Choucroute au jarret | 19,00€ |
| Chou, Knack d'Alsace, jarret 1/2 sel cuit | |
| Choucroute viandes | 16,80€ |
| Chou, palette fumée, poitrine fumée, Kassler fumé, poitrine salée, morceau de jarret 1/2 sel | |

Nous dressons généreusement nos choucroutes pour un appétit convenu, mais si aujourd'hui, vous avez très faim, nous vous resservirons avec plaisir, et sans supplément, du chou, une garniture viande et une garniture charcuterie.



LES FONDAMENTAUX

La vraie
recette

| | |
|---|---------|
| La tranche de foie gras de canard d'Alsace, gelée au Gewurztraminer, compotine de fruits secs | 11,50 € |
| La tarte à l'oignon cuisinée au beurre et sans lardon | 8,80 € |
| La tranche de pâté en croûte Maison Klein, porc et veau - pistaché, céleri rémoulade | 10,80 € |
| La tranche de pâté en croûte de Strasbourg au foie gras de canard, céleri rémoulade | 13,80 € |

LES "KNACKS" MANGEZ-LES AVEC LES DOIGTS !

Nos Knacks d'Alsace sont servies au choix avec une salade gourmande de pommes de terre ou des galettes de pommes de terre ou une poêlée de légumes aux herbes.

| | |
|---|---------|
| La paire de Knack Klein porc, bœuf et veau, recette 2016 | 12,90 € |
| La paire de Knack d'or 2018 porc, bœuf et veau <i>Thierry Fechter à Schweighouse</i> | 13,40 € |



SPÉCIALITÉS PORCUS ET AUTRES RÉGIONS

| | |
|--|--------|
| La grande salade de pot-au-feu dans le paleron pommes de terre sautées, salade verte | 15,80€ |
| La grande salade de museau de bœuf pommes de terre sautées, salade verte | 15,80€ |
| Grumberekechle (galette de pommes de terre), crème de raifort et saumon fumé | 16,80€ |
| La bouchée à la reine, nouilles | 15,80€ |
| Le Baeckeoffe aux trois viandes (porc, bœuf, agneau), salade verte | 16,80€ |
| L'andouillette de porc grillée, sauce moutarde Le Père Anselme Lyon galettes de légumes | 15,20€ |
| La caillette lyonnaise Le Père Anselme Lyon pommes sautées, salade verte | 15,20€ |
| Le cabillaud frit, sauce tartare et pommes vapeur | 16,80€ |
| Le boudin noir Maison Schwab purée maison et pommes rôties | 15,80€ |
| La véritable saucisse de Morteau Label Rouge porc fermier Maison Droz et cervelas lyonnais pistaché écrasé de pommes de terre maison | 15,80€ |

Pour un accompagnement supplémentaire : 3,80€
(pommes de terre sautées, galettes de pommes de terre, légumes ou salade verte)

LES SAUCISSES PAYSANNES

LE REPAS DU SOIR DE NOS CAMPAGNES

Le plat 14,30€

Nos saucisses grillées sont servies avec des galettes de pommes de terre maison ou une poêlée de légumes aux herbes.

La saucisse blanche à frire-fine

La Brotwurst, la saucisse à frire paysanne

La saucisse de foie aux herbes



LES JAMBONS D'EXCEPTION DE PORCUS

| | | |
|--|-----------------------------|---------|
| L'assiette de jambon Prestige Porcus | | 19,80 € |
| Jambon de Cebo Iberico 50%, jambon de Parme Ruliano 24 mois, jambon blanc à la truffe en chiffonnade | | |
| L'assiette de jambon de Parme Ruliano 24 mois en chiffonnade | grande assiette | 15,80 € |
| | petite assiette | 9,80 € |
| L'assiette de jambon de Cebo Iberico 50 % | grande assiette | 18,80 € |
| | petite assiette | 10,80 € |
| L'assiette de jambon blanc à la truffe en chiffonnade | grande assiette | 15,50 € |
| | petite assiette, à partager | 9,50 € |
| L'assiette de jambon Noir de Bigorre | grande assiette | 16,80 € |
| | petite assiette | 10,80 € |

LES FONDAMENTAUX DE PORCUS
DIRECTEMENT DU COMPTOIR DANS VOTRE ASSIETTE,
DÉGUSTEZ LA SUBLIME QUALITÉ DES CHARCUTERIES PORCUS

LES ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIE

| | | |
|---|---------|---------|
| | Le plat | 15,20 € |
| L'assiette de charcuteries fines, salade de pommes de terre et carottes | | |
| Saucisse de jambon, princesse, poivrons, saucisse de veau, à la viande, saucisse à l'ail d'ours | | |
| La grande assiette de dégustation Porcus, trio de crudités | | |
| Saucisses de jambon, princesse, viande, foie paysanne, jambon fumé tradition, hure rouge, saucisse au kilomètre | | |
| L'assiette de spécialités espagnoles de la Maison Garcia à Toulouse | | 16,80 € |
| Jambon de Cebo Iberico 50%, Rioja de la bodega, chorizo, Lomo, salade de carottes et céleri rémoulade | | |
| L'assiette italienne sans gluten | | 16,80 € |
| Jambon de Parme Ruliano 24 mois, San Daniele, scudetto, salami italien, coppa, coleslaw | | |



LES PROPOSITIONS FROMAGÈRES

Le fromage du jour 7,00€
selon l'humeur de Cyril Lorho, Meilleur Ouvrier de France 2007

LES DESSERTS PORCUS

L'assiette de quartiers de fruits frais 6,80€
 La tarte au fromage blanc 6,00€
 recette de famille transmise par Madame Jeanne
 La mousse au chocolat maison 6,00€
 préparation sans sucre ajouté, juste pour le plaisir du goût du chocolat
 La tarte maison aux fruits du jour 6,50€
 Le Kougelhopf glacé 7,50€
 Le Kougelhopf glacé arrosé 8,50€
 Le café gourmand 8,50€

ENVIE D'UNE PETITE DOUCEUR ?

Les petites portions sucrées de Porcus !

La part 4,00€
(non compris dans le Passeport Gourmand)

La mousse au chocolat Porcus - Le petit plaisir qui accompagne votre café
 La petite part de tarte aux fruits
 La petite part de tarte au fromage blanc



LES GENTILLESSES DE PORCUS

| | |
|--|--------|
| Bouteille de Crémant d'Alsace, P. Sparr | 16,80€ |
| Verre de Vendanges tardives Gewurztraminer | 6,00€ |
| Planchette [p]pOK | |
| 1 [p]pOK , pain et cornichons | 4,00€ |
| 2 [p]pOK , pain et cornichons | 6,00€ |

LES BOISSONS DE PORCUS

LES APÉRITIFS

| | |
|----------------------|-------|
| Verre Muscat | 4,00€ |
| Verre Gewurztraminer | 4,00€ |
| Amer bière | 2,90€ |
| Ricard | 3,00€ |
| Kir vin blanc | 3,10€ |
| Porto | 3,30€ |
| Martini | 3,20€ |

LES BIÈRES MÉTÉOR

| | |
|----------------------|-------|
| Pression 25 cl | 2,50€ |
| Pression 50 cl | 4,80€ |
| Bière spéciale 25 cl | 3,50€ |

LES BOISSONS FROIDES

| | |
|------------------------------------|-------|
| Carola verte, bleue ou rouge 50 cl | 3,10€ |
| Perrier rondelle 33 cl | 3,40€ |
| Coca Cola 33 cl | 3,10€ |
| Limonade 25 cl | 2,30€ |
| Sirop (menthe, grenadine, citron) | 2,10€ |
| Diabolo 25 cl | 2,30€ |
| Jus d'orange/pomme 20 cl | 2,60€ |
| Jus de tomates 20 cl | 2,80€ |

LES BOISSONS CHAUDES

| | |
|----------------|-------|
| Express | 2,00€ |
| Double express | 3,20€ |
| Café long | 2,30€ |
| Cappuccino | 2,70€ |
| Thé ou tisane | 2,40€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CARTE DES VINS

sélectionnés pour accompagner nos plats

| | | Verre 14cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|-------------------------------|------------|-------|--------|--------|
| Cuvée Porcus Pinot blanc arome fruité et floral, notre sélection maison | charcuterie et viandes fumées | 3,80€ | 6,00€ | 12,00€ | 16,80€ |
| LES VINS D'ALSACE RENTZ (ZELLENBERG) | | | | | |
| Riesling 2016 sec et minéral, fraîcheur en bouche, idéal avec la choucroute | charcuterie et poissons | 3,80€ | 6,00€ | 12,00€ | 16,80€ |
| Gewurztraminer 2015 légèrement fruité, rond et croquant | fromage et dessert | 5,00€ | 7,00€ | 14,00€ | 19,80€ |
| Pinot gris 2016 sa légèreté, sa finesse, son floral, vous flattent le palais | foie gras, fromage et dessert | | | | 19,50€ |
| Muscat 2014 du raisin plein la bouche | apéritif et dessert | 5,00€ | 7,00€ | 14,00€ | 19,80€ |
| LES VINS ROSÉS | | | | | |
| Syrah 2016 rosé du Pays d'Oc vin fin et frais, arômes de fraise et de cerise | | 3,00€ | 5,00€ | 10,00€ | 14,80€ |
| Pinot noir rosé 2015 | | 4,50€ | 6,20€ | 12,40€ | 17,90€ |
| LES VINS ROUGES | | | | | |
| Pinot noir rouge 2016 petit nez framboise, prune, belle finale aromatique | salades, charcuterie | 5,00€ | 7,00€ | 14,00€ | 19,80€ |
| Château de Costis, appellation Bordeaux contrôlée 2014 | | 3,80€ | 6,00€ | 12,00€ | 16,50€ |
| Merlot 2015 vin du Pays d'Oc arôme de fruits rouges à noyaux, notes de vanille | | | | | 14,80€ |
| LES VINS DE BOURGOGNE | | | | | |
| Hautes-Côtes de Beaune "Clos du Bois Prévot", blanc 2013 | | | | | 17,80€ |
| Hautes-Côtes de Beaune Vieilles Vignes, rouge 2015 | | | | | 17,80€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.