



LES 8 CHOUCROUTES PORCUS



Notre chou IGP est cultivé à Krautergersheim. Il est cuisiné à la graisse d'oie, au saindoux et au Riesling. Sa valeur nutritionnelle en matières grasses n'est que de 1,3 % et ne contient aucun OGM, ni allergènes. Il est excellent pour votre santé.

À
DÉCOUVRIR

Choucroute froide de l'été

17,50 €

Une création d'Olivier Klein, les saveurs d'une choucroute traditionnelle

Chou cuisiné au Riesling, cervelas de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace, saucisse à l'ail des ours, kassler fumé cuit, jambon à l'os

SPÉCIALITÉ
PORCUS

Choucroute dégustation Porcus

26,20 €

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, cervelas grillé, saucisse munichoise, palette fumée, jarret 1/2 sel, poitrine fumée

Choucroute charcutière

17,50 €

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, Montbéliard IGP, saucisse munichoise, cervelas grillé

Choucroute paysanne

15,80 €

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

Choucroute strasbourgeoise

18,80 €

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, Montbéliard IGP, palette fumée, poitrine salée

Choucroute aux trois poissons

19,90 €

Chou, haddock, saumon et sandre, sauce au Riesling

Choucroute royale - 7 garnitures

22,50 €

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

19,80 €

Chou, Knack d'Alsace, jarret 1/2 sel cuit

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.

Porcus
chouchoute
ses clients !



LES JAMBONS D'EXCEPTIONS DE PORCUS À PARTAGER

L'assiette de jambon Prestige Porcus	21,80€
<i>Jambon ibérico de cebo, jambon de Parme Ruliano 24 mois, jambon blanc à la truffe en chiffonnade</i>	
L'assiette de jambon de Parme Ruliano 24 mois en chiffonnade	grande assiette 16,80€ petite assiette 10,80€
L'assiette de jambon ibérico de cebo	grande assiette 19,80€ petite assiette 11,80€
L'assiette de jambon blanc à la truffe en chiffonnade	grande assiette 16,80€ petite assiette, à partager 10,80€
L'assiette de jambon Noir de Bigorre	grande assiette 17,80€ petite assiette 11,80€

LES CHIFFONNADES DE JAMBONS D'EXCEPTIONS

Nous tranchons à la "minute" nos jambons en très fines tranches. Découvrez des goûts, des saveurs et une qualité incomparable que seule des jambons tranchés frais peuvent vous procurer.



Assiette de jambons d'Italie	18,80€
<i>Jambon de Parme Ruliano 24 mois, jambon San Daniele, jambon blanc à la truffe mesclun, tomates d'Alsace, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan</i>	

Assiette de jambons d'Espagne	19,80€
<i>Jambon ibérico de cebo, jambon Bodega de la Rioja, lomo mesclun, salade arlequin</i>	



Assiette de jambons blancs	17,80€
<i>Jambon blanc cuit au bouillon de légumes sans nitrites ajoutés, jambon blanc rôti aux herbes, jambon à l'os mesclun, salade de légumes croquants</i>	



Assiette de jambons tradition française	17,80€
<i>Jambon blanc cuit au bouillon de légumes sans nitrites ajoutés, jambon Noir de Bigorre, jambon fumé d'Alsace légumes bio cuit à la vapeur, huile d'olive de premier pressage</i>	

Le tartare aux trois jambons	18,80€
<i>Jambon blanc, jambon fumé, jambon sec - coupés au couteau, brunoise de carottes, courgettes et cornichons, parfumé à l'huile d'olive brunoise de légumes, râpé de radis et concombres à la crème</i>	




LES FONDAMENTAUX DE PORCUS

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

LES ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES

L'assiette de charcuteries fines d'Alsace, salade de pommes de terre et légumes croquants Saucisse de jambon pistachée, princesse, poivrons, saucisse de veau, à la viande, saucisse à l'ail d'ours	17,60€
La grande assiette de dégustation Porcus, trio de crudités Saucisse de jambon pistachée, princesse, viande, foie paysanne, jambon fumé cru d'Alsace, hure rouge, saucisse au kilomètre	17,60€
L'assiette de spécialités espagnoles de la Maison Garcia à Toulouse, salade arlequin Jambon ibérico de cebo, Bodega de la Rioja, chorizo, lomo	18,80€
L'assiette italienne sans gluten, tomates et mozzarella di bufala Jambon de Parme Ruliano 24 mois, San Daniele, scudetto, salami italien, coppa	18,80€

LES FONDAMENTAUX

 La tarte à l'oignon cuisinée au beurre et sans lardon, mesclun	11,80€
La tranche de pâté en croûte pistaché Maison Klein, céleri rémoulade	12,30€
La tranche de pâté en croûte de Strasbourg au foie gras de canard	13,80€
Tranche de foie gras de canard d'Alsace, gelée au Gewurztraminer	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 salade de légumes croquants ou une galette de pommes de terre.

La paire de Knack Klein porc, bœuf et veau, recette 2016	13,80€
La paire de Knack d'or 2018, porc, bœuf et veau <i>Thierry Fechter à Schweighouse</i>	14,60€



SPÉCIALITÉS PORCUS ET AUTRES RÉGIONS

La grande salade de pot-au-feu dans le paleron pommes de terre sautées, salade verte	16,50€
La grande salade de museau de bœuf pommes de terre sautées, salade verte	16,50€
Grumberekechle (galette de pommes de terre), crème de raifort et saumon fumé	17,40€
La bouchée à la reine, nouilles	16,80€
Le Baeckeffe aux trois viandes (porc, bœuf, agneau), salade verte	17,80€
L'andouillette de porc grillée, sauce moutarde Le Père Anselme Lyon galettes de légumes	16,60€
La caillette lyonnaise Le Père Anselme Lyon pommes de terre sautées, salade verte	15,20€
Le cabillaud frit, sauce tartare et pommes vapeur	17,20€
Le Bibeleskäs Porcus avec son jambon à l'os accompagné de pommes de terre sautées, salade verte	15,80€
Le Bibeleskäs (fromage blanc) tradition avec sa saucisse à l'ail d'ours accompagné de pommes de terre sautées, salade verte	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 15,60€

Nos saucisses grillées sont servies avec une galette de pommes de terre ou une salade de légumes et sa salade verte.

La saucisse blanche à frire-fine

La Brotwurst, la saucisse à frire paysanne

La saucisse blanche au fromage



UNIQUE À STRASBOURG, EN FRANCE ET DANS LE MONDE (PRÉSUMÉ...)
 COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE PARMIS UN CHOIX DE 42 PRODUITS !

LE HORS D'ŒUVRE RICHE DE PORCUS

Directement du comptoir dans votre assiette, fraîcheur, saveur et variété !

Choisissez 4 garnitures pour composer votre assiette

L'assiette composée avec sa salade verte 16,20€

LES CRUDITÉS ET LES SALADES

Salade de légumes croquants
 Artichauts au basilic
 Betteraves rouges
 Carottes râpées
 Céleri rémoulade
 Poireaux vinaigrette
 Salade de pommes de terre
 Salade de radis
 Concombre à la crème
 Taboulé aux légumes
 Tomates confites
 Tomate mozzarella
 Salade arlequin
 Coleslaw

LES JAMBONS PORCUS

Jambon de Parme Ruliano 24 mois (+1,50€)
 Jambon San Daniele (+1,50€)
 Jambon ibérico de cebo - 50 g (+6,00€)
 Jambon Bodega de la Rioja
 Jambon Noir de Bigorre (+1,50€)
 Jambon blanc à la truffe (+1,50€)
 Jambon rôti aux herbes
 Jambon blanc cuit au bouillon
 Jambon à l'os
 Jambon fumé cuit rustique italien
 Jambon sec d'Auvergne
 Jambon fumé cru d'Alsace

LES POISSONS

Cabillaud frit (+5,00€)
 Harengs à l'huile
 Harengs à l'alsacienne
 Saumon fumé (+3,00€)

LES CHARCUTERIES

Saucisse princesse - jambon et veau
 Saucisse à l'ail d'ours
 Saucisse de foie paysanne
 Saucisse de foie - porc fermier
 Saucisse de viande
 Saucisse à croquer
 Rosette de Lyon
 Salami italien
 Chorizo Maison Garcia
 Lomo
 Rillettes oie 9%
 Andouille de Guéméné



LES PROPOSITIONS FROMAGÈRES

Le fromage de munster 7,00€
affiné par Cyril et Christelle Lorho, Meilleurs Ouvriers de France 2007 et 2019

LES DESSERTS PORCUS

L'assiette de quartiers de fruits frais 6,80€

La tarte au fromage blanc 6,20€
recette de famille transmise par Madame Jeanne

La mousse au chocolat maison 6,70€
préparation sans sucre ajouté, juste pour le plaisir du goût du chocolat

La tarte maison aux fruits du jour 6,70€

Les fraises gariguettes au sucre et chantilly 7,00€

La soupe de fraises 6,80€

Le Kougelhof glacé 7,50€

Le Kougelhof glacé arrosé 8,80€

Le café gourmand 9,80€

ENVIE D'UNE PETITE DOUCEUR ?

Les petites portions sucrées de Porcus !

La petite part de tarte aux fruits 4,50€
(non compris dans le Passeport Gourmand)

La petite part de tarte au fromage blanc

La mousse au chocolat Porcus - Le petit plaisir qui accompagne votre café 4,00€



LES GENTILLESSES DE PORCUS

Bouteille de Crémant d'Alsace, P. Sparr	16,80€
Verre de Vendanges tardives Gewurztraminer	6,20€
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	5,80€
Verre Gewurztraminer	5,80€
Amer bière	3,00€
Ricard	4,50€
Kir vin blanc	5,00€
Porto	4,50€
Martini	4,50€

LES BIÈRES MÉTÉOR

Pression 25 cl	2,80€
Pression 50 cl	5,00€
Bière spéciale 25 cl	3,80€

LES DIGESTIFS DISTILLERIE MESSMER

Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Golden Eight	7,80€
Cognac	7,80€
Armagnac	7,80€

LES BOISSONS FROIDES

Carola verte, bleue ou rouge 50 cl	3,50€
Perrier rondelle 33 cl	3,60€
Coca Cola 33 cl	3,60€
Limonade 25 cl	2,80€
Sirop (menthe, grenadine, citron)	2,10€
Diabolo 25 cl	3,00€
Jus d'orange/pomme 20 cl	3,50€
Jus de tomates 20 cl	3,80€

LES BOISSONS CHAUDES

Express	2,30€
Double express	4,00€
Café long	2,50€
Cappuccino	4,00€
Thé ou tisane	3,00€

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	charcuterie et viandes fumées	4,50€	8,60€	14,60€	19,80€
arome fruité et floral, notre sélection maison					

LES VINS D'ALSACE RENTZ (ZELLENBERG)

Riesling 2017	charcuterie et poissons	4,50€	8,60€	14,60€	19,80€
sec et minéral, fraîcheur en bouche, idéal avec la choucroute					
Gewurztraminer 2017	fromage et dessert	5,80€	9,80€	16,50€	22,80€
légèrement fruité, rond et croquant					
Pinot gris 2017	foie gras, fromage et dessert				23,80€
sa légèreté, sa finesse, son floral vous flattent le palais					
Muscat 2017	apéritif et dessert	5,80€	9,80€	16,50€	22,80€
du raisin plein la bouche					

LES VINS ROSÉS

Syrah 2017 rosé du Pays d'Oc		4,50€	8,60€	14,60€	19,80€
vin fin et frais, arômes de fraise et de cerise					
Pinot noir rosé 2017		5,00€	9,60€	15,30€	21,40€

LES VINS ROUGES

Pinot noir rouge 2017	salades, charcuterie	5,80€	9,80€	16,50€	22,80€
petit nez framboise, prune, belle finale aromatique					
Château de Costis, appellation Bordeaux contrôlée 2015		4,50€	8,60€	14,60€	19,80€
Merlot 2016 vin du Pays d'Oc					18,80€
arôme de fruits rouges à noyaux, notes de vanille					

LES VINS DE BOURGOGNE

Hautes-Côtes de Beaune "Clos du Bois Prévot", blanc 2013					19,80€
Hautes-Côtes de Beaune Vieilles Vignes, rouge 2015					19,80€

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