



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



Notre chou IGP est cultivé à Krautergersheim. Il est cuisiné à la graisse d'oine, 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.

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, boudin noir, saucisse munichoise, palette fumée, jarret 1/2 sel, poitrine fumée

Choucroute charcutière 17,50€

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

Choucroute aux deux boudins 17,50€

Chou, boudin noir, saucisse de foie paysanne à griller

Choucroute paysanne 15,80€

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

Choucroute de foie 17,10€

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



LES 10 CHOUCROUTES PORCUS

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 ½ sel, quenelle de foie	
Choucroute au jarret	19,80€
Chou, Knack d'Alsace, jarret ½ sel cuit	
Choucroute viandes	18,80€
Chou, palette fumée, poitrine fumée, Kassler fumé, poitrine salée, morceau de jarret ½ 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.

Porcus
chouchoute
ses clients !



LES FONDAMENTAUX

La vraie
recette

La tranche de foie gras de canard d'Alsace, gelée au Gewurztraminer, compotine de fruits secs	13,80 €
La tarte à l'oignon cuisinée au beurre et sans lardon, mesclun	11,80 €
La tranche de pâté en croûte Maison Klein, porc et veau - pistaché, céleri rémoulade	12,30 €
La tranche de pâté en croûte de Strasbourg au foie gras de canard	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, des galettes de pommes de terre ou une poêlée de légumes aux herbes.

La paire de Knack Klein porc, bœuf et veau, recette 2016	13,80 €
La paire de Knack d'or 2019 porc, bœuf et veau <i>Daniel Dreyfuss à Benfeld</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 baeckeoffe aux trois viandes (porc, bœuf, agneau), salade verte	17,80 €
L'andouillette de porc poêlée, sauce moutarde Le Père Anselme Lyon galettes de légumes	16,60 €
La caillette lyonnaise Le Père Anselme Lyon pommes sautées, salade verte	15,20 €
Le cabillaud frit, sauce tartare et pommes vapeur	17,20 €
Le boudin noir Maison Schwab purée maison et pommes rôties	16,20 €
La véritable saucisse de Morteau Label Rouge porc fermier Maison Droz et cervelas lyonnais pistaché écrasé de pommes de terre maison	16,20 €

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 des galettes de pommes de terre maison, une poêlée de légumes aux herbes ou un écrasé de pommes de terre.

La saucisse blanche à frire-fine

La brotwurst, la saucisse à frire paysanne

La saucisse de foie aux herbes




LES JAMBONS D'EXCEPTIONS DE PORCUS À PARTAGER

L'assiette de jambons Prestige Porcus Jambon ibérico de cebo, jambon de Parme Ruliano 24 mois, jambon blanc à la truffe en chiffonnade		21,80€
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 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 carottes 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 Saucisses 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 Jambon ibérico de cebo, jambon Bodega de la Rioja, chorizo, Lomo, salade de carottes et céleri rémoulade	18,80€
 L'assiette italienne sans gluten Jambon de Parme Ruliano 24 mois, jambon San Daniele, scudetto, salami italien, coppa, coleslaw	18,80€



NOTRE PROPOSITION FROMAGÈRE

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€
 Le kougelhopf glacé 7,50€
 Le kougelhopf 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 La part 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 arome fruité et floral, notre sélection maison	charcuterie et viandes fumées	4,50€	8,60€	14,60€	19,80€
LES VINS D'ALSACE RENTZ (ZELLENBERG)					
Riesling 2017 sec et minéral, fraîcheur en bouche, idéal avec la choucroute	charcuterie et poissons	4,50€	8,60€	14,60€	19,80€
Gewurztraminer 2017 légèrement fruité, rond et croquant	fromage et dessert	5,80€	9,80€	16,50€	22,80€
Pinot gris 2017 sa légèreté, sa finesse, son floral vous flattent le palais	foie gras, fromage et dessert				23,80€
Muscat 2017 du raisin plein la bouche	apéritif et dessert	5,80€	9,80€	16,50€	22,80€
LES VINS ROSÉS					
Syrah 2017 rosé du Pays d'Oc vin fin et frais, arômes de fraise et de cerise		4,50€	8,60€	14,60€	19,80€
Pinot noir rosé 2017		5,00€	9,60€	15,30€	21,40€
LES VINS ROUGES					
Pinot noir rouge 2017 petit nez framboise, prune, belle finale aromatique	salades, charcuterie	5,80€	9,80€	16,50€	22,80€
Château de Costis, appellation Bordeaux contrôlée 2015		4,50€	8,60€	14,60€	19,80€
Merlot 2016 vin du Pays d'Oc arôme de fruits rouges à noyaux, notes de vanille					18,80€
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.