



UNIQUE À STRASBOURG, EN FRANCE ET DANS LE MONDE (PRÉSUMÉ...)
 COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE PARMIS UN CHOIX DE 30 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 16,50€

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 méditerranéen
 Salade de légumes grillés

LES JAMBONS PORCUS

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

LES CHARCUTERIES

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

LES POISSONS

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



LES 6 CHOUCROUTES PORCUS DE L'ÉTÉ



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

18,50 €

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, kassler fumé cuit, poitrine fumée

Choucroute charcutière

18,50 €

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

Choucroute paysanne

16,80 €

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 royale - 7 garnitures

22,50 €

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

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 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	18,50€

LES ENTRÉES avec un plat ou un dessert



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 Céleri rémoulade	13,80€
Le feuilleté de munster en croûte Mesclun	11,00€

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 pommes de terre sautées.

La paire de Knack Klein porc, bœuf et veau, recette 2016	13,80€
La paire de Knack d'or 2021, porc, bœuf et veau - Michel Burg à Marlenheim	14,60€



LES JAMBONS D'EXCEPTIONS DE PORCUS À PARTAGER

L'assiette de jambon Prestige Porcus 3-4 pers. 18,50€
 Jambon ibérico de cebo, jambon de Parme Ruliano 24 mois,
 jambon blanc à la truffe en chiffonnade

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 19,80€
 Jambon de Parme Ruliano 24 mois, jambon San Daniele, jambon blanc à la truffe
mesclun, salade de légumes grillés et mozzarella

Assiette de jambons d'Espagne 19,80€
 Jambon ibérico de cebo, jambon Bodega de la Rioja, lomo, chorizo
mesclun, salade de légumes grillés



Assiette de jambons blancs 17,80€
 Jambon blanc cuit au bouillon de légumes sans nitrites ajoutés,
 jambon blanc rôti aux herbes, jambon cuit rustique
mesclun, salade de légumes croquants



Le tartare aux trois jambons 18,80€
 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 concombre à la crème*



SPÉCIALITÉS PORCUS ET AUTRES RÉGIONS

La grande salade de pot-au-feu dans le paleron Pommes de terre sautées, salade verte	18,50€
La grande salade de museau de bœuf Pommes de terre sautées, salade verte	16,50€
La bouchée à la reine, nouilles	18,80€
Le Baeckeoffe aux trois viandes (porc, bœuf, agneau), salade verte	19,80€
L'andouillette de porc 5A, sauce moutarde douce Pommes de terre sautées et poêlée de légumes	18,80€
Le cabillaud frit, sauce tartare et pommes vapeur	19,20€
Le Bibeleskäs (fromage blanc) Porcus avec son jambon à l'os 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 15,80€

Nos saucisses grillées sont servies avec des pommes de terre sautées ou une salade de légumes croquants et salade verte.

La saucisse blanche à frire-fine

La Brotwurst, la saucisse à frire paysanne

La saucisse blanche au fromage

Variation de saucisses grillées (selon arrivage)



LA PROPOSITION FROMAGÈRE

Le feuilleté de munster en croûte
Mesclun 11,00€

LES DESSERTS PORCUS

Fromage blanc à la vanille bourbon et fruits frais de saison 6,80€

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

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

La tarte maison aux fruits du jour 6,70€

Les fraises au sucre et chantilly 7,00€

La salade de fruits 6,80€

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 (non compris dans le Passeport Gourmand) La part 4,50€

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€
Porto	4,50€
Martini	4,50€

LA BIÈRE MÉTÉOR

Pression 25 cl	2,80€
Pression 50 cl	5,00€

LES DIGESTIFS

Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise, Kirsch	7,80€
Armagnac	7,80€

LES BOISSONS FROIDES

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

LES BOISSONS CHAUDES

Express	2,30€
Double express	4,00€
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 DE L'ÉTÉ					
Rosé 2020 Bio - Domaine Château de Fonscolombe					17,30€
Blanc Sauvignon et Chardonnay 2019 IGP Bio - Domaine Château de Fonscolombe					17,30€
Rouge Coteaux d'Aix-en-Provence 2019 AOP - Domaine Château de Fonscolombe					19,80€
Côtes de Provence 2020 - Domaine Haut du Clos		4,50€	8,60€	14,60€	19,80€
LES VINS D'ALSACE RENTZ (ZELLENBERG)					
Riesling 2020 sec et minéral, fraîcheur en bouche, idéal avec la choucroute	charcuterie et poissons	4,50€	8,60€	14,60€	19,80€
Gewurztraminer 2019 légèrement fruité, rond et croquant	fromage et dessert	5,80€	9,80€	16,50€	22,80€
Pinot gris 2019 sa légèreté, sa finesse, son floral vous flattent le palais	foie gras, fromage et dessert				23,80€
Muscat 2020 du raisin plein la bouche	apéritif et dessert	5,80€	9,80€	16,50€	22,80€
LES VINS ROUGES					
Pinot noir rouge 2020 petit nez framboise, prune, belle finale aromatique	salades, charcuterie	5,80€	9,80€	16,50€	22,80€
Château de Costis, appellation Bordeaux contrôlée 2018		4,50€	8,60€	14,60€	19,80€
Merlot 2020 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 2017					19,80€

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