



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



UNIQUE À STRASBOURG, EN FRANCE ET DANS LE MONDE (PRÉSUMÉ...)
 COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE PARMIS UN CHOIX DE 40 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 16,90 €

LES CRUDITÉS ET LES SALADES

Betteraves rouges
 Carottes râpées
 Céleri rémoulade
 Poireaux vinaigrette
 Salade de pommes de terre
 Salade de radis
 Concombre à la crème
 Taboulé méditerranéen
 Pois chiche à la libanaise
 Salade de pâtes à l'italienne
 Salade de lentilles

LES JAMBONS PORCUS

Jambon de Parme Ruliano 24 mois
 Jambon San Daniele
 Jambon ibérico de cebo - 50 g (+ 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 pistachée
 Saucisse jambon pistaché
 Saucisse à l'ail d'ours
 Saucisse de foie paysanne à tartiner
 Saucisse de viande
 Saucisse à croquer
 Rosette de Lyon
 Salami italien
 Chorizo Maison Garcia
 Lomo
 Rillettes oie 9 %
 Andouille de Guéméné
 Fromage de tête Presskopf

LES POISSONS

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



LES 10 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.

SPÉCIALITÉ
PORCUS

Choucroute dégustation Porcus

28,20 €

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 blanche aux herbes, palette fumée, jarret ½ sel, poitrine fumée

Choucroute charcutière

19,50 €

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

19,80 €

Chou, boudin noir, saucisse de foie paysanne à griller

Choucroute paysanne

17,80 €

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

Choucroute de foie

18,80 €

Chou, lewerknepfle (quenelle de foie), saucisse de foie à griller

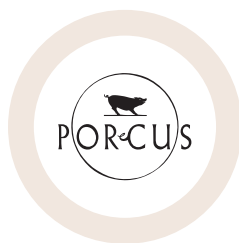


LES 10 CHOUCROUTES PORCUS


Choucroute strasbourgeoise	19,60 €
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	23,00 €
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.





LES ENTRÉES

 La tarte à l'oignon cuisinée au beurre et sans lardons 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	14,80 €

LES JAMBONS D'EXCEPTIONS DE PORCUS À PARTAGER

L'assiette de jambon Prestige Porcus Jambon iberico de cebo, jambon de Parme Ruliano 24 mois, jambon blanc à la truffe en chiffonnade	à partir de 2 pers. 6,00 €/pers.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------

LES "KNACKS" MANGEZ-LES AVEC LES DOIGTS !

Nos Knacks d'Alsace sont servies au choix avec une salade gourmande de pommes de terre ou pommes de terre sautées ou crudités.

La paire de Knack Klein porc, bœuf et veau, recette de la famille Klein	14,80 €
La paire de Knack d'or 2024, porc, bœuf et veau - <i>La fine fourchette à Osthouse et à Strasbourg</i>	15,60 €

LES ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES DÉLICIEUSES

La grande assiette de dégustation Porcus, trio de crudités Saucisse de jambon pistaché, saucisse de princesse pistachée, saucisse de viande, saucisse de foie paysanne, saucisse à croquer, hure rouge	18,80 €
L'assiette de spécialités espagnoles de la Maison Garcia à Toulouse, salade de carottes et de céleri rémoulade Jambon iberico de cebo, Rioja de la bodega, chorizo, lomo	19,80 €
L'assiette italienne (sans gluten), tomates et burrata Jambon de Parme Ruliano 24 mois, San Daniele, scudetto, salami italien, coppa	19,80 €



SPÉCIALITÉS PORCUS

La grande salade de pot-au-feu dans le paleron pommes de terre sautées, salade verte	18,90 €
La grande salade de museau de bœuf pommes de terre sautées, salade verte	17,80 €
Grumberekechle (galette de pommes de terre), crème de raifort et saumon fumé	18,40 €
La bouchée à la reine, nouilles	19,80 €
Le baeckeffe aux trois viandes (porc, bœuf, agneau), salade verte	22,80 €
L'andouillette de porc 5A, sauce moutarde galettes de pommes de terre et salade verte	20,80 €
Le cabillaud frit, sauce tartare et pommes vapeur	21,00 €
Le boudin noir Maison Schwab purée maison et pommes rôties	16,80 €
Le bibeleskas (fromage blanc) Porcus avec son jambon à l'os accompagné de pommes de terre sautées et de salade verte	17,80 €

LES SAUCISSES PAYSANNES

Le plat 16,80 €

Nos saucisses grillées sont servies avec des galettes de pommes de terre maison ou des crudités ou un écrasé de pommes de terre.

La saucisse blanche à frire-fine

La saucisse de Toulouse

La saucisse de foie aux herbes

Variation de saucisses grillées (3/2 pc)



LES DESSERTS PORCUS

La tarte au fromage blanc recette de famille transmise par Madame Jeanne	6,80 €
La mousse au chocolat maison préparation sans sucre ajouté, juste pour le plaisir du goût du chocolat	7,20 €
La tarte maison aux fruits du jour	7,00 €
Le Kougelhopf glacé	7,80 €
Le Kougelhopf glacé arrosé	9,50 €
Le café gourmand	11,00 €

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 part 4,50 €	
La mousse au chocolat Porcus - Le petit plaisir qui accompagne votre café	4,00 €	



LES BOISSONS DE PORCUS

	Bouteille de Crémant d'Alsace, P. Sparr	18,80 €		
	Verre de Vendanges tardives Pinot gris ou de Gewurztraminer	8,80 €		
LES APÉRITIFS			LES BOISSONS FROIDES	
Verre Muscat	5,80 €		Carola verte, bleue ou rouge 50 cl	3,80 €
Verre Gewurztraminer	5,80 €		Coca Cola 33 cl	3,80 €
Amer bière	4,50 €		Limonade 25 cl	3,00 €
Ricard	5,50 €		Sirop (menthe, grenadine, citron)	2,50 €
Kir vin blanc	5,50 €		Diabolo 25 cl	3,00 €
Porto	5,50 €		Jus d'orange/pomme 20 cl	3,80 €
Martini	5,50 €		Jus de tomates 20 cl	3,80 €
			Fuzetea pêche 25 cl	3,50 €
LES BIÈRES METEOR			LES BOISSONS CHAUDES	
Pression 25 cl	4,00 €		Express	2,60 €
Pression 50 cl	8,00 €		Double express	4,80 €
Bière spéciale 25 cl	4,50 €		Café long	2,80 €
Panaché	4,00 €		Cappuccino	4,80 €
			Thé ou tisane	4,00 €
LES DIGESTIFS DISTILLERIE MESSMER				
Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise, Mirabelle	8,80 €			

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



CARTE DES VINS

sélectionnés pour accompagner nos plats

		Verre 14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Cuvée Porcus Pinot blanc 2022 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 2022 sec et minéral, fraîcheur en bouche, idéal avec la choucroute	charcuterie et poissons	4,50 €	8,60 €	14,60 €	19,80 €
Gewurztraminer 2020 légèrement fruité, rond et croquant	fromage et dessert	5,80 €	9,80 €	16,50 €	22,80 €
Pinot gris 2022 sa légèreté, sa finesse, son floral vous flattent le palais	foie gras, fromage et dessert				23,80 €
Muscat 2021 du raisin plein la bouche	apéritif et dessert	5,80 €	9,80 €	16,50 €	22,80 €
Pinot noir rouge 2021 petit nez framboise, prune, belle finale aromatique	salades, charcuterie	5,80 €	9,80 €	16,50 €	22,80 €
LES VINS DE L'ÉTÉ					
Domaine Château de Fonscolombe - Blanc Sauvignon et Chardonnay 2020 IGP Bio					19,80 €
Domaine Château de Fonscolombe - Rosé 2020 Bio					19,80 €
Domaine Haut du Clos - Côtes de Provence 2022		4,50 €	8,60 €	14,60 €	19,80 €
Domaine de L'Arjolle - Syrah - Rouge 2021		4,80 €	9,00 €	16,50 €	22,50 €
Domaine de L'Arjolle - Chardonnay - Blanc 2022					19,80 €

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