



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 18,50 €

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 à l'orientale
 Coleslaw
 Pois chiche à la libanaise
 Salade de pâtes aux légumes

LES JAMBONS PORCUS

Jambon de Parme Ruliano 24 mois
 Jambon San Daniele
 Jambon ibérique de cebo - 50 g (+6,00€)
 Jambon Serrano
 Jambon Noir de Bigorre
 Jambon blanc à la truffe
 Jambon rôti aux herbes
 Jambon blanc cuit au bouillon
 Jambon à l'os
 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
 Écrevisses aux agrumes



LES 7 CHOUCROUTES PORCUS DE L'ÉTÉ

Notre chou 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 2,7 % et ne contient aucun OGM, ni allergènes. Il est excellent pour votre santé.



Choucroute froide de l'été

18,80 €

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



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, cervelas grillé, saucisse blanche aux herbes, palette fumée, kassler fumé cuit, poitrine fumée

Choucroute charcutière

19,50 €

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

Choucroute paysanne

17,80 €

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

Choucroute strasbourgeoise

19,60 €

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

Choucroute royale - 7 garnitures

23,00 €

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

Choucroute aux poissons

19,90 €

Chou, saumon, colin fumé et sandre

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 salade de légumes croquants ou pommes de terre sautées.

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 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, presskopf	18,80€
L'assiette de spécialités espagnoles de la Maison Garcia à Toulouse, salade de légumes grillés 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€



LES GRANDES SALADES ET LES CHIFFONNADES DE JAMBONS PORCUS DE L'ÉTÉ

La grande salade de pot-au-feu dans le paleron pommes de terre sautées et salade verte	18,90 €
La grande salade de museau de bœuf pommes de terre sautées et salade verte	17,80 €
La salade de tomates, mozzarella et le meilleur jambon de Parme du monde « Ruliano 24 mois »	17,80 €
La salade mixte cervelas, emmental, œuf et tomate	17,80 €
La salade franc-comtoise saucisse de Morteau, pommes de terre, tomates, œuf	17,80 €
La chiffonnade de San Daniele mesclun et penne aux légumes	18,80 €
La chiffonnade de jambon espagnol Rioja de la Bodega mesclun et légumes grillés méditerranéens	15,80 €
SPÉCIALITÉ PORCUS Le tartare aux trois jambons, brunoise de légumes, râpé de radis et concombres à la crème jambon blanc, jambon fumé, jambon sec - coupés au couteau, brunoise de carottes, courgettes et cornichons, parfumé à l'huile d'olive	17,90 €

*Nous tranchons à la "minute" nos jambons en très fines tranches.
Découvrez des goûts, des saveurs et une qualité incomparable
que seule une charcuterie peut vous offrir.*



LES SAUCISSES BBQ

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

Le plat 16,80 €

- La saucisse blanche aux herbes
- La saucisse blanche au fromage
- La saucisse fumée au fromage
- Le chorizo à griller
- Variation de saucisses grillées (selon arrivage)

LES SPÉCIALITÉS PORCUS

- | | |
|--|---------|
| La bouchée à la reine, nouilles | 19,80 € |
| Le Baeckeoffe aux trois viandes (porc, bœuf, agneau), salade verte | 22,80 € |
| L'andouillette de porc 5A, sauce moutarde douce
pommes de terre sautées et salade verte | 20,80 € |
| Le cabillaud frit, sauce tartare et pommes vapeur | 21,00 € |
| Le Bibeleskäs (fromage blanc) Porcus avec son jambon à l'os
accompagné de pommes de terre sautées, salade verte | 17,80 € |

Pour un accompagnement supplémentaire : 4,00 €
(pommes de terre sautées, galettes de pommes de terre, légumes ou salade verte)



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€
Les fraises au sucre et chantilly	7,50€
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
Verre Gewurztraminer	5,80 €		Coca Cola 33 cl
Amer bière	4,50 €		Limonade 25 cl
Ricard	5,50 €		Sirop (menthe, grenadine, citron)
Kir vin blanc	5,50 €		Diabolo 25 cl
Porto	5,50 €		Jus d'orange/pomme 20 cl
Martini	5,50 €		Jus de tomates 20 cl
			Fuzetea pêche 25 cl
LES BIÈRES METEOR			LES BOISSONS CHAUDES
Pression 25 cl	4,00 €		Express
Pression 50 cl	8,00 €		Double express
Bière spéciale 25 cl	4,50 €		Café long
Panaché	4,00 €		Cappuccino
			Thé ou tisane
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.