



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 2 AU 6 SEPTEMBRE 2025

MARDI 2 SEPTEMBRE

Petit salé
aux lentilles9,90€
TTCFilet de poulet
au basilic, ratatouille

MERCREDI 3 SEPTEMBRE

Tajine d'agneau,
semoule9,90€
TTCLangue de bœuf, sauce
madère et cornichons,
riz pilaf

JEUDI 4 SEPTEMBRE

Aubergines
alla parmigiana9,90€
TTCPoitrine de veau farcie,
duo de haricots

VENDREDI 5 SEPTEMBRE

Filet de lieu au beurre
blanc, risotto10,50€
TTCSaumonette au citron,
gratin de légumes

SAMEDI 6 SEPTEMBRE

Épaule d'agneau braisée,
pommes noisettes, carottes vichy10,90€
TTC

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Coquillettes au jambon
cuit au torchon6,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Risotto
aux champignons8,40€
TTCMARDI À
SAMEDI

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

POKE BOWL THAÏ

Nouilles chinoises et crevettes

9,50€
TTC

POKE BOWL DUO DE VIANDES FROIDES

Rôti de porc à l'ail et rôti de bœuf,
salade de pommes de terre et salade de carottes9,50€
TTC
NOS HEURES D'OUVERTURES : le lundi de 15h à 19h30

Du mardi au samedi de 8h30 à 19h30

Klein d'œil

Le jambon en folie !

Cette semaine, nous vous proposons **le jambon blanc cuit au bouillon de légumes sans nitrite ajouté**. Les enfants l'adorent et les grands aussi !

Nous voulons vous faire plaisir **POUR 2 TRANCHES ACHETÉES, NOUS VOUS OFFRONS LA 3^e !**

Avez-vous déjà goûté notre **jambon blanc à la truffe**, c'est un délice en chiffonnade, et le **jambon blanc rôti aux herbes**, coupé en dés il sublimerait votre salade de pâtes.



C'EST LA RENTRÉE, DOUBLE DOSE DE SAUCISSE DE VIANDE

Encore quelques belles soirées pour un barbecue, optez pour la **saucisse au fromage** avec une **galette de pommes de terre** et quelques **cruautés**.

Saucisse au fromage 21,20€/kg
au lieu de 26,50€/kg



DÉJEUNER EN TERRASSE

Profitez des jours ensoleillés pour venir déjeuner en terrasse et déguster une belle assiette de charcuterie. **Nous vous accueillons du mardi au samedi de 11 h 45 à 14 h 30**. Pensez à réserver votre table.


Vos réservations : 03 88 23 19 38

Réchauffer vos plats au micro-ondes 2-3 min.
et au four traditionnel 15 min. à 140 °C.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

6 place du Temple Neuf • Strasbourg
porcus.fr

