

LES 10 CHOUCROUTES PORCUS



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 1,3 % et ne contient aucun OGM, ni allergènes. Il est excellent pour votre santé.



Choucroute dégustation Porcus

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

29,20 €

Choucroute charcutière

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

20,50 €

Choucroute aux deux boudins

Chou, boudin noir, saucisse de foie paysanne à griller

20,80 €

Choucroute paysanne

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

18,80 €

Choucroute de foie

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

19,80 €

Choucroute strasbourgeoise

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

21,20 €

Choucroute aux trois poissons

Chou, haddock, saumon et sandre, sauce au Riesling

21,50 €

Choucroute royale 7 garnitures

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, Montbéliard IGP, palette fumée, poitrine salée, morceau de jarret ½ sel, quenelle de foie

23,80 €

Choucroute au jarret

Chou, Knack d'Alsace, jarret ½ sel cuit

20,80 €

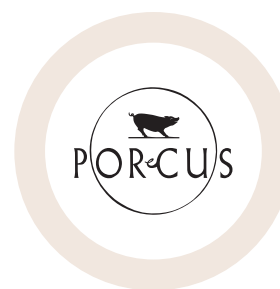
Choucroute viandes

Chou, palette fumée, poitrine fumée, Kassler fumé, poitrine salée, morceau de jarret ½ sel

20,80 €

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 vraie
recetteLa 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

à partir de 2 pers. 6,00 €/pers.

Jambon ibérico de cebo, jambon de Parme Ruliano 24 mois,
jambon blanc à la truffe en chiffonnade

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 2025 porc, bœuf et veau - *Boucherie Koenig à Sélestat*

15,60 €

LES ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES DÉLICIEUSES

La grande assiette de dégustation Porcus, trio de crudités

18,80 €

Saucisse de jambon pistaché, saucisse de princesse pistachée, saucisse de viande,
saucisse de foie paysanne, saucisse à croquer, presskopfL'assiette de spécialités espagnoles de la Maison Garcia à Toulouse,
salade de carottes et céleri rémoulade

19,80 €

Jambon ibérico de cebo, jambon Serrano, chorizo, lomo

L'assiette italienne (sans gluten), salade de carottes et céleri rémoulade

19,80 €

Jambon de Parme Ruliano 24 mois, San Daniele, scudetto, salami italien,
coppa di Parma IGP

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 baeckeoffe aux trois viandes (porc, bœuf, agneau), salade verte

22,80 €

L'andouillette de porc 5A, sauce moutarde

20,80 €

galettes de pommes de terre et salade verte

Le filet d'aiglefin frit, sauce tartare et pommes vapeur

21,00 €

Le boudin noir Maison Schwab

16,80 €

purée maison et pommes rôties

Le bibeleskas (fromage blanc) Porcus avec son jambon à l'os

17,80 €

accompagné de pommes de terre sautées et de salade verte

LES SAUCISSES PAYSANNES

Le plat 16,80 €

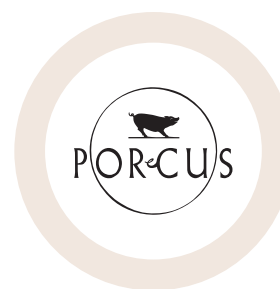
*Nos saucisses grillées sont servies avec des galettes de pommes de terre maison
ou des crudités ou un écrasé de pommes de terre.*

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

Verre Muscat 5,80 €
Verre Gewurztraminer 5,80 €
Amer bière 4,50 €
Ricard 5,50 €
Kir vin blanc 5,50 €
Porto 5,50 €
Martini 5,50 €

LES BIÈRES METEOR

Pression 25 cl 4,00 €
Pression 50 cl 8,00 €
Bière spéciale 25 cl 4,50 €
Panaché 4,00 €

LES DIGESTIFS DISTILLERIE MESSMER

Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise, Mirabelle 8,80 €

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 €
Diabolo 25 cl 3,00 €
Jus d'orange/pomme 20 cl 3,80 €
Jus de tomates 20 cl 3,80 €
Fuzetea pêche 25 cl 3,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Express 2,60 €
Double express 4,80 €
Café long 2,80 €
Cappuccino 4,80 €
Thé ou tisane 4,00 €

CARTE DES VINS
sélectionnés pour accompagner nos plats

Cuvée Porcus Pinot blanc 2024
arome fruité et floral, notre sélection maison

charcuterie et viandes fumées

Verre 14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
4,50 €	8,60 €	14,60 €	19,80 €

LES VINS D'ALSACE RENTZ (ZELLENBERG)

Riesling 2023
sec et minéral, fraîcheur en bouche, idéal avec la choucroute

charcuterie et poissons

4,50 €	8,60 €	14,60 €	19,80 €
--------	--------	---------	---------

Gewurztraminer 2022
légèrement fruité, rond et croquant

fromage et dessert

5,80 €	9,80 €	16,50 €	22,80 €
--------	--------	---------	---------

Pinot gris 2023
sa légèreté, sa finesse, son floral vous flattent le palais

foie gras, fromage et dessert

23,80 €

Muscat 2023
du raisin plein la bouche

apéritif et dessert

5,80 €	9,80 €	16,50 €	22,80 €
--------	--------	---------	---------

Pinot noir rouge 2024
petit nez framboise, prune, belle finale aromatique

salades, charcuterie

5,80 €	9,80 €	16,50 €	22,80 €
--------	--------	---------	---------

NOTRE SÉLECTION DE VINS POUR ACCOMPAGNER NOS PLATS

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 2024

4,50 €	8,60 €	14,60 €	19,80 €
--------	--------	---------	---------

Domaine de L'Arjolle - Syrah - Rouge 2022

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.



Nous privilégions des circuits courts et nous travaillons avec des produits frais et si une de nos délicieuses spécialités venait à manquer, nous la remplacerons par un produit qui vous procure le même plaisir.

Prix nets TTC / Service compris

Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs