



# LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

## PLATS DU JOUR DU 30 SEPT. AU 4 OCT. 2025

### MARDI 30 SEPTEMBRE

Rosbeef de bœuf,  
spaetzle9,90€  
TTC1/2 coquelet rôti,  
pommes grenailles  
et haricots verts

### MERCREDI 1<sup>er</sup> OCTOBRE

Escalope de poulet  
aux girolles, potatoes9,90€  
TTCEstouffade de bœuf  
bourguignonne, nouilles

### JEUDI 2 OCTOBRE

Duo de saucisses grillées,  
écrasé de pommes de terre9,90€  
TTCRôti de veau en  
persillade, gratin  
de pommes de terre

### VENDREDI 3 OCTOBRE

Saumon rôti au lard et  
ail doux, légumes poêlés10,50€  
TTCFilet de truite au citron,  
riz basmati

### SAMEDI 4 OCTOBRE

Épaule d'agneau confite,  
ratatouille10,90€  
TTC

### Plat de nos petits gourmets de Porcus

Boulettes de bœuf,  
jus de viande et rôsti6,50€  
TTC

### PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Dahl de lentilles

8,40€  
TTC

### SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

MARDI ET  
MERCREDISuprême de poulet jaune  
sauce moutarde,  
gratin de pommes de terre16,90€  
TTCFilet de tilapia  
aux fruits de mer,  
riz aux petits légumes17,00€  
TTCDE JEUDI  
À SAMEDICôtes d'agneau marinées  
à l'ail des ours, courgettes  
sautées, pommes noisettes16,90€  
TTCLimande à l'aneth,  
légumes cuits vapeur17,00€  
TTC

## Klein d'œil

## La Knack d'Or 2025

Lauréat 2025 :

**BOUCHERIE CHARCUTERIE  
KOENIG à Sélestat.**

Lors de la Foire Européenne de Strasbourg, les bouchers-charcutiers-traiteurs d'Alsace se sont retrouvés comme tous les ans pour réaliser des démonstrations de leur savoir-faire.

Sont jugés : l'aspect, le craquant (le fameux "knack") et le goût qui doit être équilibré.



## Félicitations à Joël Koenig !

### LA SEMAINE DES TRÈS BONNES SAUCISSES

Les alsaciennes :

le boudin noir et la saucisse  
de pommes de terre.

Les françaises :

l'andouillette et le cervelas  
lyonnais pistaché.

### CHOUCRUTE DÉGUSTATION PORCUS

Laissez-vous tenter par  
la plus belle choucroute  
de la ville aux 10 garnitures.  
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.

**NOS HEURES D'OUVERTURES :** le lundi de 15h à 19h30  
Du mardi au samedi de 8h30 à 19h30



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

6 place du Temple Neuf • Strasbourg  
porcus.fr

