



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 21 AU 25 OCTOBRE 2025

MARDI 21 OCTOBRE

Palette fumée, sauce
au raifort, pommes sautées

9,90€
TTC

Coq au Riesling,
nouilles



MERCREDI 22 OCTOBRE

Émincé de volaille au curry,
riz aux petits légumes

9,90€
TTC

Bœuf braisé,
chou rouge confit



JEUDI 23 OCTOBRE

Lasagnes de bœuf

9,90€
TTC

Rôti de veau forestier,
purée de petits pois



VENDREDI 24 OCTOBRE

Filet de lieu noir, lentilles
vertes et pommes vapeur

10,50€
TTC

Lotte de Chine basquaise,
effiloché de fenouil



SAMEDI 25 OCTOBRE

Mijoté d'agneau à la provençale,
carottes, olives et pommes de terre ratte

10,90€
TTC



Plat de nos petits gourmets de Porcus

Colin frit et
galettes de légumes

6,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Étuvée de légumes
d'antan

8,40€
TTC

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

MARDI ET
MERCREDI

Suprême de pintade à
la crème de champignons,
nouilles

16,90€
TTC

Colin fumé crème de
raifort sur choucroute,
pommes vapeur

17,00€
TTC

DE JEUDI
À SAMEDI

Jarret de veau braisé
aux petits légumes,
mousseline de patate douce

16,90€
TTC

Filet de bar rôti
au citron vert,
légumes cuits vapeur

17,00€
TTC

Klein d'œil

Les navets salés d'Alsace

Spécialité de la région, les « Süri Rüewe » s'accommodent avec les mêmes viandes et charcuteries que la choucroute.

Nous vous proposons les navets salés crus à cuisiner ou cuits juste à réchauffer.



NOS CHOUCROUTES À RÉCHAUFFER en portion individuelle

- Choucroute strasbourgeoise
5 garnitures **13,50€/portion**
- Choucroute royale
6 garnitures **14,90€/portion**
- Choucroute jarret et sa Knack
2 garnitures **14,90€/portion**



LES PLUS BELLES CHOUCROUTES DE STRASBOURG

Nous vous proposons la plus belle carte de choucroutes de Strasbourg.

Avez-vous déjà testé la choucroute aux 2 boudins ou la choucroute de foie ?

Vous allez vous régaler.

Pensez à réserver votre table.



Vos réservations : 03 88 23 19 38

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

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

