



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2025

MARDI 4 NOVEMBRE

Tendron de porc et son jus brun, écrasé de pommes de terre

9,90€
TTC

Émincé de poulet massalé, riz

Ⓚ

MERCREDI 5 NOVEMBRE

Blanquette de veau, nouilles

9,90€
TTC

Paleron à l'étouffée, potée au chou vert et pommes de terre

Ⓚ

JEUDI 6 NOVEMBRE

Steak de poulet mariné, haricots verts à l'ail

9,90€
TTC

Kefta d'agneau, semoule au raisin blond

Ⓚ

VENDREDI 7 NOVEMBRE

Filet de hoki au citron et à l'aneth, riz thaï

10,50€
TTC

Pavé de merlu rôti, macédoine de légumes à la crème de yuzu

Ⓚ

SAMEDI 8 NOVEMBRE

Mijoté de veau albanais, pommes de terre et carottes

10,90€
TTC

Ⓚ

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Gratin de coquillettes au cheddar et au jambon

6,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Chili con légumes

8,40€
TTC

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

Rôti de volaille farcie, pommes sautées forestières

16,90€
TTC

Rouget grondin à l'huile d'olive, légumes du soleil

17,00€
TTC

Grenadin de veau zingara, gratin de pommes de terre

16,90€
TTC

Ombre chevalier à l'oseille, épinards à la crème, pommes vapeur

17,00€
TTC

MARDI ET MERCREDI

JEUDI À SAMEDI

Klein d'œil

Black & White !

Savez-vous que le boudin noir et la saucisse blanche à griller se marient parfaitement avec une choucroute ou des navets salés ?

Pour une cuisson parfaite nous vous conseillons de les cuire dans une poêle à feu doux.



LA TOURTE À LA VIANDE

Focus sur notre tourte maison, idéale pour un repas du soir : la tourte vigneronne de 500g à 12,60€/pce au lieu de 15,80€/pce.

Accompagnez-la simplement d'une salade verte.

Régalez-vous !



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

