



# LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

## PLATS DU JOUR DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2025

MARDI 11 NOVEMBRE

### FÉRIÉ FÊTE DE L'ARMISTICE 1918

MERCREDI 12 NOVEMBRE

Escalope de poulet  
dijonnaise, gratin de  
pommes de terre9,90€  
TTCBœuf Stroganoff,  
nouilles

Ⓚ

JEUDI 13 NOVEMBRE

Sauté de veau forestier,  
mousseline de potiron9,90€  
TTCSauté de lapin chasseur,  
mousseline de brocolis

Ⓚ

VENDREDI 14 NOVEMBRE

Dos de colin, sauce au  
Riesling sur choucroute,  
pommes vapeur10,50€  
TTCPavé de loup de mer  
à la coriandre,  
riz aux petits légumes

Ⓚ

SAMEDI 15 NOVEMBRE

Poitrine d'agneau en persillade,  
légumes d'hiver10,90€  
TTC

Ⓚ

### Plat de nos petits gourmets de Porcus

Nuggets de poulet,  
purée de carottes6,50€  
TTC

### PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Mijoté de lentilles et  
céréales au lait d'amande8,40€  
TTC

### SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

Émincé de bœuf  
aux girolles,  
spaetzle16,90€  
TTCFilet de Saint-Pierre  
aux crevettes et  
fondue de poireaux17,00€  
TTCCôtelettes d'agneau  
aux herbes, pommes  
duchesse et légumes16,90€  
TTCNoix de Saint-Jacques,  
chips de Pata Negra,  
mousseline de potiron17,00€  
TTCMARDI ET  
MERCREDIJEUDI À  
SAMEDI

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

Klein d'œil

## Les soirées se rafraîchissent !

Profitez-en pour goûter  
les délicieuses soupes  
de la Maison Giraudet.  
Choisissez celle qui vous  
fait envie, il y en a pour  
tous les goûts.

Cette semaine, nous vous  
proposons **une recette bio**  
"Mon panier du marché".  
Avec quelques dés de  
palette fumée ou de  
saucisse fumée cuite,  
votre dîner est tout trouvé.

GIRAUDET



### LES ESCARGOTS À L'ALSACIENNE

Un plat typique alsacien  
à (re)découvrir. Les escargots  
sont cuisisés au beurre, ail,  
persil et vin blanc, ce qui leur  
donne une texture tendre et  
un goût riche et savoureux.  
Régalez-vous !



### LES PLUS BELLES CHOUCRUTES 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**

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

