



PLATS À EMPORTER

## PLATS DU JOUR DU 6 AU 10 JANVIER 2026

## MARDI 6 JANVIER

Cuisse de lapin chasseur,  
mousseline de céleri

K

9,90€  
TTC

## MERCREDI 7 JANVIER

Émincé de bœuf au paprika,  
pommes au four

K

9,90€  
TTC

## JEUDI 8 JANVIER

Kefta d'agneau, semoule au raisin  
et légumes du couscous

K

9,90€  
TTC

## VENDREDI 9 JANVIER

Pavé de lieu gratiné à la bordelaise,  
épinards à la crème

K

10,50€  
TTC

## SAMEDI 10 JANVIER

Fricassée de veau au citron,  
nouilles

K

10,90€  
TTCPlat de nos petits gourmets  
de Porcus

Hachis parmentier

6,50€  
TTCPLAT DE LA SEMAINE  
VÉGÉTARIEN/VEGAN

Dahl de lentilles

8,40€  
TTC

## SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

MARDI ET  
MERCREDICivet de cerf au pinot noir,  
spaetzle16,90€  
TTCDos de colin sauce  
crustacés sur choucroute17,00€  
TTCJEUDI À  
SAMEDIFilet de canard au poivre vert,  
pommes croquettes,  
haricots beurre16,90€  
TTCOmble chevalier,  
sauce au Riesling,  
riz basmati17,00€  
TTC

NOS HEURES D'OUVERTURES : le lundi de 15h à 19h30

Du mardi au samedi de 8h30 à 19h30

LETTRE DES  
GOURMETS

Klein d'œil

Nos offres irrésistibles !

Régalez-vous avec nos excellents  
MARRONS GLACÉS d'Ardèche  
de la maison SABATON.

- 30 %



## C'EST LA SAISON DE LA RACLETTE

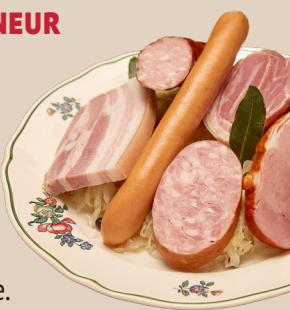
Nous vous proposons une large gamme de jambons et charcuteries pour accompagner vos raclettes : jambon blanc cuit au torchon sans nitrite ajouté, jambon sec fermier d'Auvergne, jambon cru fumé d'Alsace, rosette de Lyon, viande des grisons...

Demandez conseil à notre équipe.



## LA CHOUCRUTE À L'HONNEUR

Nous vous proposons de 4 à 10 garnitures différentes de quoi satisfaire petits et grands appétits. Nous vous accueillons du mardi au samedi pour le déjeuner. 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

