



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

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 €
TTC

Plat de nos petits gourmets
de Porcus

Hachis parmentier

6,50 €
TTC

PLAT DE LA SEMAINE
VÉGÉTARIEN/VEGAN

Dahl de lentilles

8,40 €
TTC

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

MARDI ET
MERCREDI

Civet de cerf au pinot noir,
spaetzle

16,90 €
TTC

Dos de colin sauce
crustacés sur choucroute

17,00 €
TTCJEUDI À
SAMEDI

Filet de canard au poivre vert,
pommes croquettes,
haricots beurre

16,90 €
TTC

Ombre chevalier,
sauce au Riesling,
riz basmati

17,00 €
TTC

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

Klein d'œil

Nos offres irrésistibles !

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



SABATON
CONFISEUR DEPUIS 1907

C'EST LA SAISON DE LA RACLETTE

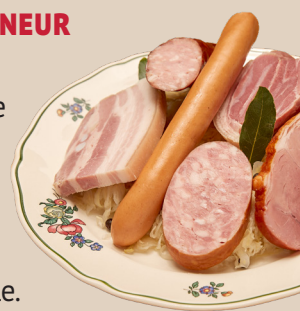
Nous vous proposons une
large gamme de jambons et
charcuteries pour accompagner
vos raclettes : jambon blanc
cuit au torchon sans nitrite
ajouté, jambon sec fermier
d'Auvergne, jambon cru fumé
d'Alsace, rosette de Lyon,
viande des grisons...

Demandez conseil
à notre équipe.



LA CHOUCROUTE 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

