



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 13 AU 17 JANVIER 2026

MARDI 13 JANVIER

Quenelles de foie
à la crème d'ail,
riz pilaf

9,90€
TTC

Blanquette de dinde
fermière, nouilles

Ⓚ

MERCREDI 14 JANVIER

Escalope de poulet
à la crème, écrasé
de pommes de terre

9,90€
TTC

Paleron braisé,
mousseline de brocolis

Ⓚ

JEUDI 15 JANVIER

Pot-au-feu
et ses légumes

9,90€
TTC

Carré de veau rôti,
jus court et pommes
sautées paysannes

Ⓚ

VENDREDI 16 JANVIER

Filet de loup de mer
et nouilles

10,50€
TTC

Filet de julienne,
sauce aux herbes,
riz basmati

Ⓚ

SAMEDI 17 JANVIER

Poitrine d'agneau farcie,
bouquetière de légumes

10,90€
TTC

Ⓚ

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Coquillettes au jambon
et cheddar

6,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Risotto
aux champignons

8,40€
TTC

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

MARDI ET
MERCREDI

Cailles farcies, sauce au
porto, pommes croquettes
et haricots verts

16,90€
TTC

Limande, sauce
normande, nouilles

17,00€
TTC

JEUDI À
SAMEDI

Dos de cerf, sauce
périgourdine, écrasé
de pommes de terre

16,90€
TTC

Médallion de lotte
au safran, légumes
cuits vapeur

17,00€
TTC

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

Du mardi au samedi de 8h30 à 19h30 **DIMANCHE DE 10h À 16h**

Klein d'œil

Les marrons glacés d'Ardèche de la maison Sabaton

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



SABATON
CONFISEUR DEPUIS 1907



ENVIE D'UNE CHOUCROUTE ?

À cuire ou à réchauffer. Notre équipe vous
conseillera pour votre garniture. Et comme
nous ne sommes pas chauvins, nous vous propo-
sons **le meilleur de Franche-
Comté avec la saucisse de
Morteau Label Rouge et
la Montbéliard IGP.**

Elle s'accompagnera
parfaitement d'un
Pinot blanc ou
d'un Riesling...

**LA CHOUCROUTE
PAYSANNE**
11,90€
la portion



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA CHOUCROUTE À L'HONNEUR

Nos 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

