



C h a r c u t e r i e & R e s t a u r a n t

PORCUS, RESTAURANT DE SAUCISSES ET CHARCUTERIES



Accueil et prise de commande de 11h45 à 14h30 du mardi au samedi.

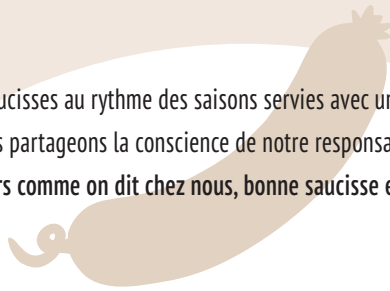


Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs



PORCUS, RESTAURANT DE SAUCISSES HEUREUSES !

PORCUS, saucisses au rythme des saisons servies avec un féculent et un légumes.
Parce que chez PORCUS nous partageons la conscience de notre responsabilité de votre nutrition et bonne santé.
Alors comme on dit chez nous, bonne saucisse et bon appétit !



La paire de Knack Klein porc, bœuf et veau	recette de la famille Klein	14,80 €
pommes de terre sautées et choucroute poêlée		
La saucisse de pommes de terre	épinards à la crème et pommes vapeur	18,00 €
Le boudin noir aux deux pommes		16,80 €
écrasé de pommes de terre et pommes rôties		
La saucisse de foie paysanne		18,50 €
écrasé de pommes de terre et choucroute poêlée		
Les saucisses Montbéliard et Morteau		18,50 €
écrasé de pommes de terre au fromage et ratatouille		
Le cervelas lyonnais pistaché	écrasé de pommes de terre et ratatouille	18,50 €
L'andouillette de porc 5 A, sauce moutarde		18,50 €
pommes de terre sautées et carottes rôties		
La saucisse de Toulouse Garcia		18,00 €
écrasé de pommes de terre et carottes rôties		
Le saucisson de pieds de porc		21,00 €
pommes de terre sautées et wok de légumes thai		
Le chorizo grillé	pommes de terre sautées et ratatouille	18,00 €



LES CHOUCROUTES PORCUS



Notre chou est cultivé à Krautergersheim. Il est cuisiné à la graisse d'oie, au saindoux et au Riesling. Sa valeur nutritionnelle en matières grasses n'est que de 1,3 % et ne contient aucun OGM, ni allergènes. Il est excellent pour votre santé.

SPÉCIALITÉ
PORCUS

Choucroute dégustation Porcus

32,00 €

la plus belle choucroute de la ville aux 10 garnitures

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, poitrine salée, lewerknepfle (quenelle de foie), Montbéliard IGP, boudin noir, saucisse blanche aux herbes, palette fumée, jarret ½ sel, poitrine fumée

Choucroute aux saucisses

20,50 €

Chou, ½ Saucisse de foie, ½ boudin noir, 1knack et ½ saucisse blanche aux herbes

Choucroute paysanne

18,80 €

Chou, Knack d'Alsace, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, poitrine salée

Choucroute strasbourgeoise

21,20 €

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, Montbéliard IGP, palette fumée, poitrine salée

Choucroute aux trois poissons

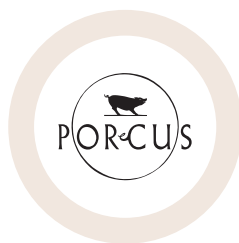
21,50 €

Chou, haddock, saumon et sandre, sauce au Riesling

Choucroute royale 7 garnitures

23,80 €

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, Montbéliard IGP, palette fumée, poitrine salée, morceau de jarret ½ sel, quenelle de foie



LES JAMBONS D'EXCEPTIONS DE PORCUS À PARTAGER

L'assiette de jambon Prestige Porcus

à partir de 2 pers. 6,00 €/pers.

Jambon iberico de cebo, jambon de Parme Ruliano 24 mois,
jambon blanc à la truffe en chiffonnade

L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES DÉLICIEUSES

L'assiette de dégustation de charcuterie Porcus, trio de crudités

18,80 €

Saucisse de jambon pistaché, saucisse de princesse pistachée, saucisse de viande,
saucisse de foie paysanne, saucisse à croquer, presskopf

LES SPÉCIALITÉS PORCUS

La grande salade de pot-au-feu dans le paleron
pommes de terre sautées, salade verte

18,90 €

Grumberekechle (galette de pommes de terre), crème de raifort et saumon fumé

18,40 €

La bouchée à la reine, nouilles

19,80 €

Le baeckeoffe aux trois viandes (porc, bœuf, agneau), salade verte

22,80 €

Jarret braisé sur choucroute

20,50 €

Le bibeleskas (fromage blanc) Porcus avec son jambon à l'os
accompagné de pommes de terre sautées et de salade verte

17,80 €



LES DESSERTS PORCUS

La tarte au fromage blanc recette de famille transmise par Madame Jeanne	6,80 €
La mousse au chocolat maison préparation sans sucre ajouté, juste pour le plaisir du goût du chocolat	7,20 €
Le Kougelhophf glacé	7,80 €
La compote de pommes maison	7,50 €
Le café gourmand	11,00 €

ENVIE D'UNE PETITE DOUCEUR ? Les petites portions sucrées de Porcus !

La petite part de tarte au fromage blanc	La part 4,50 €	(non compris dans le Passeport Gourmand)
La mousse au chocolat Porcus - Le petit plaisir qui accompagne votre café	4,00 €	



LES BOISSONS DE PORCUS

Bouteille de Crémant d'Alsace Muré 75 cl 22,50 €

LES APÉRITIFS

Verre Muscat	5,80 €
Amer bière	4,50 €
Ricard	5,50 €
Kir vin blanc	5,50 €

LES BIÈRES METEOR

Pression 25 cl	4,00 €
Pression 50 cl	8,00 €
Bière spéciale 25 cl	4,50 €
Panaché	4,00 €

LES DIGESTIFS DISTILLERIE MASSENEZ 4 cl

Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle	8,80 €
---	--------

LES BOISSONS FROIDES

Carola verte, bleue ou rouge 50 cl	3,80 €
Coca Cola 33 cl	3,80 €
Limonade 25 cl	3,00 €
Sirop (menthe, grenadine, citron)	2,50 €
Diabolo 25 cl	3,00 €
Jus d'orange/pomme 20 cl	3,80 €
Jus de tomates 20 cl	3,80 €

LES BOISSONS CHAUDES

Express	2,60 €
Double express	4,80 €
Café long	2,80 €
Cappuccino	4,80 €
Thé ou tisane	4,00 €

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



CARTE DES VINS

sélectionnés pour accompagner nos plats

LES VINS D'ALSACE RENTZ (ZELLENBERG)

		Verre 14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Riesling Klein 2024	charcuterie et poissons	5,50 €	10,00 €	20,00 €	25,00 €
sec et minéral, fraîcheur en bouche, idéal avec la choucroute					
Gewurztraminer 2022	fromage et dessert				22,80 €
légèrement fruité, rond et croquant					
Pinot gris 2024	foie gras, fromage et dessert				23,80 €
sa légèreté, sa finesse, son floral vous flattent le palais					
Muscat 2023	apéritif et dessert	5,80 €	9,80 €	16,50 €	22,80 €
du raisin plein la bouche					
Pinot noir rouge 2024	salades, charcuterie	5,50 €	10,00 €	20,00 €	25,00 €
petit nez framboise, prune, belle finale aromatique					

NOTRE SÉLECTION DE VINS POUR ACCOMPAGNER NOS PLATS

Domaine de L'Arjolle - Chardonnay blanc 2022					22,50 €
Domaine Haut du Clos - Côtes de Provence 2024		4,50 €	8,60 €	14,60 €	19,80 €
Domaine de L'Arjolle - Syrah rouge 2023					22,50 €
Domaine Mazilly Hautes-Côtes de Beaune Clos du Bois Prévot - Chardonnay blanc 2020					29,00 €

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