



Charcuterie & Restaurant

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

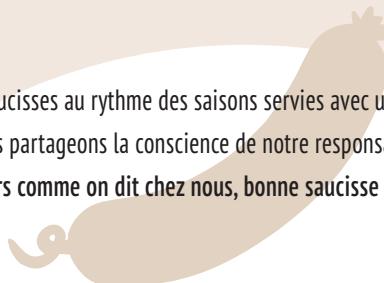


PORCUS, RESTAURANT DE SAUCISSES HEUREUSES !

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



LES CHOUCRUTES 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

la plus belle choucroute de la ville aux 10 garnitures

32,00 €

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

Choucroute aux saucisses

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

20,50 €

Choucroute paysanne

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

18,80 €

Choucroute strasbourgeoise

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

21,20 €

Choucroute aux trois poissons

Chou, haddock, saumon et sandre, sauce au Riesling

21,50 €

Choucroute royale 7 garnitures

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

23,80 €



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 Kougelhopf 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 €
La mousse au chocolat Porcus - Le petit plaisir qui accompagne votre café	4,00 €

(non compris dans le Passeport Gourmand)



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 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 BIÈRES METEOR

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

LES BOISSONS CHAUDES

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

LES DIGESTIFS DISTILLERIE MASSENEZ 4 cl

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

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

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.