



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 10 AU 14 FÉVRIER 2026

MARDI 10 FÉVRIER

Lasagnes de bœuf,
salade verte9,90€
TTCSuprême de volaille
farcié, jus corsé,
nouilles

Ⓚ

MERCREDI 11 FÉVRIER

Poulet au lait de coco
et petits légumes9,90€
TTCRôti de bœuf à
la bordelaise, pommes
pops, haricots verts

Ⓚ

JEUDI 12 FÉVRIER

Sauté de veau italien,
mousseline de carottes9,90€
TTCBlanquette de veau
à l'ancienne,
riz pilaf

Ⓚ

VENDREDI 13 FÉVRIER

Curry de colin et lieu noir,
riz10,50€
TTCFilet de merlu
à la coriandre,
légumes rôtis

Ⓚ

SAMEDI 14 FÉVRIER

Civet de cerf,
écrasé de pommes de terre et poireaux10,90€
TTC

Ⓚ

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Steak haché,
petits pois et carottes6,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Falafels à la tomate

8,40€
TTC

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

Cœur de rumsteak
sauce Albufera,
champignons en persillade
et gratin dauphinois18,50€
TTCSaint-Jacques rôties,
crème de Saint-Jacques,
risotto aux artichauts
et aux cèpes

Nous fêtons les Valentins et Valentine

Le plaisir d'un bon foie gras à déguster en amoureux ! Pour l'achat d'un foie gras d'oie ou de canard au torchon 280 g, nous vous offrons une bouteille de Gewurztraminer 37,5 cl de la maison Rentz.



C'EST LA SAISON DE LA TRUFFE

Avez-vous déjà goûté notre jambon blanc à la truffe et la mortadelle à la truffe en chiffonnade, c'est idéal pour un apéritif en amoureux. Accompagné de chips et gressins à la truffe et un verre de Crémant d'Alsace brut réserve Pierre Spaar.



AU RESTAURANT

Découvrez ou redécouvrez nos plats gourmands. Nous vous accueillons du mardi au samedi pour le déjeuner de 11h45 à 14h30. Pensez à réserver votre table.



Vos réservations : 03 88 23 19 38

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

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

