



PLATS À EMPORTER

PLATS DU JOUR DU 17 AU 21 FÉVRIER 2026

MARDI 17 FÉVRIER

Émincé de bœuf et légumes thaï

9,90€
TTC

Blanquette de dinde au citron, riz sauvage



MERCREDI 18 FÉVRIER

Escalope de poulet, sauce crème aux champignons, nouilles

9,90€
TTC

Chili con carne



JEUDI 19 FÉVRIER

Sauté de veau marengo, riz

9,90€
TTC

Épaule d'agneau braisée, mousseline de butternut



VENDREDI 20 FÉVRIER

Pavé de saumon et légumes rôtis

10,50€
TTC

Aiglefin grillé, wok de légumes



SAMEDI 21 FÉVRIER

Poitrine de veau farcie, chou rouge et pommes cocottes

10,90€
TTC

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Tagliatelles carbonara

6,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Gnocchi de pommes de terre aux légumes

8,40€
TTC

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

Bavette de bœuf maître d'hôtel, pommes de terre sautées

16,90€
TTC

Filet de rouget au pesto, mousseline de céleri, sauce moutarde-coriandre

17,00€
TTCMARDI ET
MERCRIDI

Carré de veau aux cèpes, écrasé de pommes de terre à la truffe

16,90€
TTC

Médaillon de lotte aux agrumes, fricassée de légumes

17,00€
TTCJEUDI À
SAMEDI

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

Du mardi au samedi de 8h30 à 19h30

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS6 place du Temple Neuf • Strasbourg
porcus.fr

LETTRE DES GOURMETS

Klein d'œil

C'est de saison,
une belle choucroute garnie !Partagez un moment convivial
autour de ce plat traditionnel alsacien.

- Choucroute IGP crue 6,00€/kg au lieu de 7,50€/kg
- Choucroute cuisinée à la graisse d'oie et au Riesling 9,12€/kg au lieu de 11,40€/kg
- Knack Klein 23,44 €/kg au lieu de 29,30€/kg
- Saucisse fumée cuites 21,84€/kg au lieu de 27,30€/kg
- Palette fumée cuite 26,64€/kg au lieu de 33,30€/kg



Faites-vous plaisir !

NOTRE CHOUCROUTE EN PORTION

Régalez-vous avec la Choucroute strasbourgeoise en portion à 13,50€ : chou, Knack d'Alsace, ½ saucisse fumée cuite, tranche de saucisse de Morteau, palette fumée cuite, lard salé cuit.



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

Réchauffer vos plats au micro-ondes 2-3 min.
et au four traditionnel 15 min. à 140 °C.