



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 24 AU 28 FÉVRIER 2026

MARDI 24 FÉVRIER

Saucisse de Toulouse
et lentilles mijotées9,90€
TTCEscalope de poulet
savoyarde, gratin de crozets

MERCREDI 25 FÉVRIER

Risotto crémeux
et filets de dinde9,90€
TTCMijoté de bœuf,
pommes fondantes

JEUDI 26 FÉVRIER

Tajine d'agneau
aux pruneaux, semoule9,90€
TTCSauté de veau,
sauce à l'Apremont,
riz pilaf

VENDREDI 27 FÉVRIER

Brandade
de poisson10,50€
TTCFilet de truite,
fondue de poireaux
au Beaufort

SAMEDI 28 FÉVRIER

Potée d'agneau au chou vert
et légumes de saison10,90€
TTCPlat de nos petits gourmets
de Porcus

Croziflette

6,50€
TTCPLAT DE LA SEMAINE
VÉGÉTARIEN/VEGANMijoté de légumes
au paprika8,40€
TTC

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

MARDI ET
MERCREDIFilet de Saint-Pierre
aux épices basques,
courgettes sautées17,00€
TTCJEUDI À
SAMEDIPavé d'omble chevalier
au beurre blanc sur
choucroute et pommes vapeur17,00€
TTC

MARDI À SAMEDI

Diots nature et fumé
de Savoie
et gratin de crozets16,90€
TTC

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

Klein d'œil TOUT SCHUSS!

C'est les vacances d'hiver,
Porcus vous invite en Savoie !



Nos spécialités savoyardes bien gourmandes :



Le diot de Savoie est une petite de saucisse à base de viande hachée de porc, d'oignons, d'épices, d'herbes et de vin blanc.



Le gratin de crozets,
les petites pâtes
carrées savoyardes.



La tartiflette
au lard et Reblochon.



**Chaussez vos skis, on vous attend en boutique
pour vous faire découvrir nos produits.**



**DÉCOUVREZ ÉGALEMENT
NOS SAUCISSONS SAVOYARDS**

Trouvez celui qui vous réglera !



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.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

6 place du Temple Neuf • Strasbourg
porcus.fr

