



PLATS À EMPORTER

PLATS DU JOUR DU 24 AU 28 FÉVRIER 2026

MARDI 24 FÉVRIER

Saucisse de Toulouse et lentilles mijotées 9,90 € TTC Escalope de poulet savoyarde, gratin de crozets K

MERCREDI 25 FÉVRIER

Risotto crémeux et filets de dinde 9,90 € TTC Mijoté de bœuf, pommes fondantes K

JEUDI 26 FÉVRIER

Tajine d'agneau aux pruneaux, semoule 9,90 € TTC Sauté de veau, sauce à l'Apremont, riz pilaf K

VENDREDI 27 FÉVRIER

Brandade de poisson 10,50 € TTC Filet de truite, fondue de poireaux au Beaufort K

SAMEDI 28 FÉVRIER

Potée d'agneau au chou vert et légumes de saison 10,90 € TTC K

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Croiflette

6,50 € TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Mijoté de légumes au paprika 8,40 € TTC

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

MARDI ET MERCRIDI

Filet de Saint-Pierre aux épices basques, courgettes sautées

17,00 € TTC

JEUDI À SAMEDI

Pavé d'omble chevalier au beurre blanc sur choucroute et pommes vapeur

17,00 € TTC

MARDI À SAMEDI

16,90 € TTC

Diots nature et fumé de Savoie et gratin de crozets

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

Du mardi au samedi de 8h30 à 19h30



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

6 place du Temple Neuf • Strasbourg
porcus.fr

LETTRE DES GOURMETS



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 SAUCISONS SAVOYARDS**
Trouvez celui qui vous régalerai !



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.