



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 3 AU 7 MARS 2026

MARDI 3 MARS

Émincé de porc,
sauce crème, nouilles9,90€
TTCSauté de dinde forestier,
mousseline de brocolis

MERCREDI 4 MARS

Escalope de poulet
dijonnaise,
gratin de légumes9,90€
TTCBœuf gros sel
et ses légumes

JEUDI 5 MARS

Rôti de veau chasseur,
pommes sautées paysannes9,90€
TTCGigot d'agneau braisé,
flageolets à l'ail

VENDREDI 6 MARS

Dos de colin au chorizo,
poêlée de légumes10,50€
TTCDos de cabillaud
au citron vert,
riz aux petits légumes

SAMEDI 7 MARS

Sauté de veau marengo,
nouilles10,90€
TTC

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Spaghetti bolognaise

6,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Lentilles au curcuma

8,40€
TTC

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

MARDI ET
MERCREDIPaupiettes de volaille,
jus corsé,
purée de patate douce16,90€
TTCFilet de sandre
sauce au Riesling,
nouilles17,00€
TTCJEUDI À
SAMEDIFilet mignon de veau
aux girolles, pommes
duchesse et haricots verts16,90€
TTCDos de saumon
sauce à l'oseille,
riz sauvage17,00€
TTC

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

Klein d'œil

Repas du soir de nos campagnes

PRESSKOPF et JAMBON DE BOURGOGNE PERSILLÉ

Le jambon de Bourgogne persillé, est un plat de charcuterie traditionnel bourguignon, élaboré à partir de viande de porc cuite dans un bouillon et du vin blanc de Bourgogne, enrobée de gelée persillée.



Le presskopf, ou « fromage de tête » est une spécialité alsacienne traditionnelle. Élaborée à base de tête de porc, pied de porc, langue de porc, cuit en gelée. Se déguste froid avec des crudités.



Faites-vous plaisir !

PÂTÉ EN CROÛTE DE SAISON ET MAISON !

Régalez-vous avec le pâté en croûte porc de Montagne Le Capelin aux marrons et morilles, moelleux et savoureux à souhait. Accompagnez-le d'une boule de céleri rémoulade.



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

