



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2026

MARDI 31 MARS

Galettes de viande,
sauce moutarde, pommes
sautées et carottes

9,90€
TTC

Suprême de pintade
à la crème, mousseline
de patate douce



MERCREDI 1^{er} AVRIL

Parmentier toulousain,
oignons confits
et salade verte

9,90€
TTC

Tajine de bœuf
à l'orientale
et ses légumes



JEUDI 2 AVRIL

Fruits de mer,
sauce curry et coco,
petits légumes et nouilles

9,90€
TTC

GREENDONNERSDAA
œufs mollets florentines
et pommes rissolées



VENDREDI 3 AVRIL

FÉRIÉ VENDREDI SAINT

SAMEDI 4 AVRIL

Poitrine de veau farcie,
duo de carottes rôties

10,90€
TTC

Plat de nos petits gourmets de Porcus

6,50€
TTC

Fish and chips de cabillaud,
ketchup de légumes

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Bouquetière
de légumes frais

7,50€
TTC

NOS PLATS CUISINÉS DE PÂQUES !

DE MARDI À SAMEDI

- Pavé de truite cuit au court bouillon, légumes, sauce et tagliatelles
- Dos de skrei à l'unilatéral, sauce au chorizo et riz à l'espagnole
- Wok de poulet et crevettes, nouilles chinoises et légumes
- Rumsteak d'agneau, tian de légumes, pommes grenailles
- Filet de veau farci Maréchal des Contades, foie gras et morilles, écrasé de pommes de terre au beurre noisette et cibettes

Klein d'œil

C'est la semaine de Pâques !

La carte de Pâques est
disponible en boutique,
nous serons ravis
de vous conseiller.



Vous pouvez passer
vos commandes jusqu'au
mardi 31 mars 13h,
pour les commandes
du mercredi 1^{er}, jeudi 2
et samedi 4 avril.

NOS PÂTÉS EN CROûTE

Régalez-vous avec le pâté en
croûte volaille et moutarde
28,70€/kg au lieu de 35,90€/kg
et le pâté en croûte Richelieu
26,80€/kg au lieu de 33,50€/kg.
Accompagnez-les d'une salade
ou 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

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

