



# LETTRE DES GOURMETS

PLATS À EMPORTER

## PLATS DU JOUR DU 14 AU 18 AVRIL 2026

### MARDI 14 AVRIL

Saucisson Lyonnais pistaché grillé, risotto aux légumes **9,90€ TTC** Cuisse de poulet rôti, ratatouille **9,90€ TTC** (K)

### MERCREDI 15 AVRIL

Palette à la diable, spaetzle, courgettes **9,90€ TTC** Civet de cerf, nouilles **9,90€ TTC** (K)

### JEUDI 16 AVRIL

Lasagnes de bœuf **9,90€ TTC** Rôti de veau, poêlée gourmande aux légumes grillés **9,90€ TTC** (K)

### VENREDI 17 AVRIL

Colin pané, riz aux 3 saveurs, sauce tartare et fraîcheur de concombre **10,50€ TTC** Dorade coryphène rôtie, carottes à la crème **10,50€ TTC** (K)

### SAMEDI 18 AVRIL

Curry d'agneau, riz basmati **10,90€ TTC** (K)

#### Plat de nos petits gourmets de Porcus

Tortellini de bœuf à la tomate **6,50€ TTC**

#### PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Dahl de lentilles **8,40€ TTC**

#### SUGGESTIONS DU MARCHÉ

**MARDI ET MERCREDI** Fricassée de pintade, sauce Riesling, nouilles **16,90€ TTC**

**JEUDI À SAMEDI** Filet de Saint-Pierre, sauce vierge, légumes rôtis **17,00€ TTC**

#### DE MARDI À SAMEDI

#### POKE BOWL MEZZE LIBANAIS

6 pièces : tabbouleh, moutabal, moussaka, hommos, 2 falafels **10,00€ TTC**

## Klein d'œil

### La rosette de Lyon à l'honneur !

C'est le saucisson sec le plus iconique de la ville des Gones, un incontournable de la gastronomie lyonnaise.

C'est une saucisse sèche faite à partir de viandes de porc et de bœuf hachées finement, mélangées avec du sel, du poivre et du sucre.

La rosette de Lyon est connue pour son goût épicé et parfumé, avec une texture fondante en bouche.

Dégustez-la en tranches fines en apéritif, dans des salades ou même dans des plats cuisinés.

Régalez-vous !



**ROSETTE DE LYON**  
**39,90€/kg**  
au lieu de 49,90€/kg

#### 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

