



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 19 AU 23 MAI 2026

MARDI 19 MAI

Faux-filet de bœuf, pommes
grenailles, légumes
façon wok, sauce sésame

9,90€
TTC

Cuisse de pintade
rôtie, jus corsé,
gratin dauphinois

Ⓚ

MERCREDI 20 MAI

Échine de porc au miel,
purée de carotte,
sauce moutarde

9,90€
TTC

Joues de bœuf braisées,
chou rouge et
pommes grenailles

Ⓚ

JEUDI 21 MAI

Émincé de poulet
coco-curry,
nouilles grand-mère

9,90€
TTC

Rôti de veau orloff,
haricots verts

Ⓚ

VENDREDI 22 MAI

Lieu pané, pommes de terre
sautées, courgettes,
beurre blanc

10,50€
TTC

Pavé de colin
à la provençale, riz

Ⓚ

SAMEDI 23 MAI

Sauté d'agneau,
poêlée de légumes printanière

10,90€
TTC

Ⓚ

Plat de nos petits gourmets
de Porcus

Fleischschnecke
à la crème

6,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE
VÉGÉTARIEN/VEGAN

Mijotée de légumes
à l'indienne

8,40€
TTC

LES POKE BOWL PORCUS DE LA SEMAINE

CÉSAR

Dés de poulet, salade iceberg,
œufs, tomate, copeaux de parmesan,
croûtons

TERRAIR

Salade de pot-au-feu,
betterave rouge
et céleri remoulade

10,00€
TTC

Klein d'œil

La saison des barbecues est lancée !



1 KG
24,00€
le coffret

LE COFFRET SAUCISSES À GRILLER

- Merguez
- Chipolatas
- Saucisses blanches aux herbes
- Saucisses blanches au fromage

Nous vous proposons toute
**UNE GAMME DE SALADES
ET CRUDITÉS** pour
accompagner vos grillades.



Et bien sûr, nos incontournables
**GALETTES DE POMMES
DE TERRE**, à réchauffer
à la plancha ou au four.



AU RESTAURANT : LES ASPERGES D'ALSACE

Dégustez nos asperges et faites
l'expérience gustative du jambon
tranché à la commande.
Vous allez vous régaler.
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.

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

