



LETTRE DES GOURMETS

PLATS À EMPORTER

PLATS DU JOUR DU 23 AU 27 JUIN 2026

MARDI 23 JUIN

Tataki de bœuf,
crèmeux de patate douce,
légumes croquants

9,90€
TTC

Demi coquelet rôti,
pommes rissolées
forestières

Ⓚ

MERCREDI 24 JUIN

Taboulé de quinoa
au poulet, citron et féta

9,90€
TTC

Langue de bœuf,
sauce madère, riz

Ⓚ

JEUDI 25 JUIN

Gaspacho italien,
pain aux tomates,
effeuillé de jambon

9,90€
TTC

Mijoté d'agneau
au romarin, haricots
blancs à la tomate

Ⓚ

VENDREDI 26 JUIN

Dos d'aiglefin,
galettes de riz, compotée
de tomate et légumes

10,50€
TTC

Dorade sébaste
au gingembre,
fondue de poireaux

Ⓚ

SAMEDI 27 JUIN

Rôti de veau et son jus,
courgettes sautées, pommes noisettes

10,90€
TTC

Ⓚ

Plat de nos petits gourmets
de Porcus

Steak de poulet,
petits pois et carottes

6,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE
VÉGÉTARIEN/VEGAN

Wok de nouilles
chinoises aux légumes

8,40€
TTC

LES POKE BOWL PORCUS DE LA SEMAINE

10,00€
TTC

CRÉATION PORCUS 25 ANS !

Tomate, burrata et jambon
de Parme Ruliano

CÉSAR

Poulet grillé, salade iceberg,
tomate cerises, œuf, copeaux
de parmesan, sauce César

Klein d'œil

La tourte Porcus de la tête aux pieds

Création 25 ans Porcus !

C'est une merveille qui
ravira vos papilles.

La tourte associe de
la viande de porc de
Montagne du Cantal
marinée au Riesling,
du groin, de la langue,
du pied de cochon et
des cébettes dans une
composition généreuse
et authentique.

Régalez-vous !



NOS SAUCISSES BBQ

Porcus fête ses 25 ans, profitez
de ces offres spécialement prévues
pour l'occasion. Cette semaine,
-25% SUR NOS SAUCISSES :

- Saucisse fumée à griller
au fromage
- Saucisse de Toulouse
Maison Garcia
- Chorizo à griller

-25%



NOUVEAU !

Saucisse Mantovana au
fenouil à griller, parfum d'ail,
de poivre et de muscade

LA SAISON DES TERRASSES EST LANCÉE !

Découvrez notre nouvelle carte
d'été pleine de surprises.

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

