



C h a r c u t e r i e & R e s t a u r a n t

PORCUS, RESTAURANT DE SAUCISSES ET CHARCUTERIES



Accueil et
prise de commande
de 11h45 à 14h30
du mardi au samedi.

25
ans



PORCUS
2001 - 2026



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs



UNIQUE À STRASBOURG, EN FRANCE ET DANS LE MONDE (PRÉSUMÉ...)
COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE PARMİ UN CHOIX DE 40 PRODUITS !

25
ans

LE HORS D'ŒUVRE RICHE DE PORCUS

Directement du comptoir dans votre assiette, fraîcheur, saveur et variété !

Choisissez 4 garnitures pour composer votre assiette

L'assiette composée avec sa salade verte **19,90 €**

LES CRUDITÉS ET LES SALADES

Artichauts au basilic
Betteraves rouges
Carottes râpées
Céleri rémoulade
Poireaux vinaigrette
Salade de pommes de terre
Salade de radis
Concombre à la crème
Taboulé à l'orientale
Coleslaw
Pois chiche à la libanaise
Salade de pâtes aux légumes

LES JAMBONS PORCUS

Jambon de Parme Ruliano 24 mois
Jambon San Daniele
Jambon ibérico de cebo - 50 g (+ 6,00€)
Jambon Serrano
Jambon blanc à la truffe
Jambon rôti aux herbes
Jambon blanc cuit au bouillon
Jambon à l'os
Jambon fumé cru d'Alsace
Jambon persillé de Bourgogne
Pastrami

LES POISSONS

Merlu frit (+ 3,00€)
Harengs à l'alsacienne

LES CHARCUTERIES

Saucisse princesse pistachée
Saucisse jambon pistaché
Saucisse à l'ail d'ours
Saucisse de foie paysanne à tartiner
Saucisse de viande
Saucisse à croquer
Rosette de Lyon
Salami italien
Chorizo Maison Garcia
Lomo
Rillettes oie 9 %
Andouille de Guémené
Fromage de tête Presskopf
Pâté de campagne
Mortadelle à la pistache

LA QUALITÉ POUR LE PLAISIR !



LES NOUVEAUTÉS PORCUS **25 ans**

La tourte Porcus de la tête aux pieds Salade de céleri et salade verte	18,50 €
La brochette de saucisses heureuses PORCUS Tomates, courgette et champignons grillés, crudités, pommes grenailles aux herbes et sauce chimichuri	19,90 €
Le Porcus burger Fricadelle porc et veau, tommes d'Alsace, lard paysan croustillant, oignons frits, sauce burger Porcus, pommes grenailles aux herbes et mesclun	19,80 €
La burrata façon Porcus Burrata, tomates anciennes, compotée de tomate, dentelle de pain croustillant, floralité de jambon de Parme Ruliano, légumes confits et roquette au pesto	18,50 €
La Wurstsalat de mon enfance Saucisse de Lyon fine, tomates, emmental, cornichons, œuf dur et oignons	17,80 €



LES SAUCISSES HEUREUSES !



LES PLATS **ICONIQUES** PORCUS **25 ans**

La planchette de charcuterie Porcus et son trio de crudités Saucisse de jambon pistachée, saucisse princesse pistachée, saucisse de viande, saucisse de foie paysanne, gendarmes et presskopf	18,80 €
La paire de Knack Klein Porc, bœuf et veau – recette de la famille Klein Salade de pommes de terre et mesclun	14,80 €
La salade de pot-au-feu dans le paleron, pommes de terre sautées et mesclun	18,90 €
La salade de museau de bœuf Pommes de terre sautées et mesclun	17,80 €
Le tartare aux trois jambons Brunoise de légumes, râpé de radis et concombres à la crème, jambon blanc, jambon fumé, jambon sec – coupés au couteau	17,90 €
La bouchée à la reine, Nouilles	19,80 €
Le merlu frit Sauce tartare, quenelle de salade de pommes de terre et mesclun	21,00 €



QUE DU BONHEUR !

LE MENU ENFANT 12,50 €

- Knack Klein,
pommes de terre sautées
ou
Bouchée à la reine,
nouilles
- Brownie au chocolat



LES CHOUCROUTES PORCUS **25 ans**

Notre chou est cultivé à Krautergersheim. Il est cuisiné à la graisse d'oie, au saindoux et au Riesling. Sa valeur nutritionnelle en matières grasses n'est que de 2,7 % et ne contient aucun OGM, ni allergènes. Il est excellent pour votre santé.

SPÉCIALITÉ
PORCUS

Choucroute dégustation Porcus

29,90 €

La plus belle choucroute de la ville aux 8 garnitures

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, poitrine salée, Montbéliard IGP, saucisse blanche, palette fumée, kassler fumé cuit et poitrine fumée

À
DÉCOUVRIR

Choucroute fraîcheur de l'été

18,80 €

Une création d'Olivier Klein, les saveurs d'une choucroute traditionnelle

Chou cuisiné au Riesling, cervelas de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace, saucisse à l'ail des ours, kassler fumé cuit et jambon à l'os

Choucroute strasbourgeoise

21,20 €

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, Montbéliard IGP, palette fumée et poitrine salée

Choucroute charcutière

19,50 €

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, Montbéliard IGP, saucisse blanche et cervelas grillé



GOURMANDISES ET CONVIVIALITÉ !

Nous dressons généreusement nos choucroutes pour un appétit convenu, mais si aujourd'hui, vous avez très faim, nous vous resservirons avec plaisir, et sans supplément, du chou, une garniture viande et une garniture charcuterie.

Porcus
chouchoute
ses clients !



LES **DESSERTS** PORCUS **25 ans**

Mousse au chocolat maison	8,50 €
Mousse au fromage blanc Compote de fruits et crumble	7,50 €
Salade de fruits frais Myrtilles et pommes	8,00 €
Kougelhopf glacé	7,80 €



LE PLAISIR D'ABORD !



LES **BOISSONS** DE PORCUS **25 ans**

Bouteille de Crémant d'Alsace, Muré 75 cl 22,50 €

LES APÉRITIFS

Verre Muscat	5,80 €
Amer bière	4,50 €
Ricard	5,50 €
Kir vin blanc	5,50 €

LES BIÈRES METEOR

Pression 25 cl	4,00 €
Pression 50 cl	8,00 €
Bière spéciale 25 cl	4,50 €
Panaché	4,00 €

LES DIGESTIFS DISTILLERIE MESSMER 4 cl

Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle	8,80 €
--	--------

LES BOISSONS FROIDES

Carola verte, bleue ou rouge 50 cl	3,80 €
Coca Cola 33 cl	3,80 €
Limonade 25 cl	3,00 €
Sirop (menthe, grenadine, citron)	2,50 €
Diabolo 25 cl	3,00 €
Jus d'orange/pomme 20 cl	3,80 €
Jus de tomates 20 cl	3,80 €

LES BOISSONS CHAUDES

Express	2,60 €
Double express	4,80 €
Café long	2,80 €
Cappuccino	4,80 €
Thé ou tisane	4,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





LA CARTE DES VINS **25 ans**

sélectionnés pour accompagner nos plats

LES VINS D'ALSACE RENTZ (ZELLENBERG)

		Verre 14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Riesling Klein 2024	charcuterie et poissons	5,50 €	10,00 €	20,00 €	25,00 €
sec et minéral, fraîcheur en bouche, idéal avec la choucroute					
Gewurztraminer 2022	fromage et dessert				22,80 €
légèrement fruité, rond et croquant					
Pinot gris 2024	foie gras, fromage et dessert				23,80 €
sa légèreté, sa finesse, son floral vous flattent le palais					
Muscat 2023	apéritif et dessert	5,80 €	9,80 €	16,50 €	22,80 €
du raisin plein la bouche					
Pinot noir rouge 2024	salades, charcuterie	5,50 €	10,00 €	20,00 €	25,00 €
petit nez framboise, prune, belle finale aromatique					

NOTRE SÉLECTION DE VINS POUR ACCOMPAGNER NOS PLATS

Domaine de L'Arjolle - Chardonnay blanc 2022					22,50 €
Domaine Haut du Clos - AOP Côtes de Provence - Rosé 2025	4,50 €	8,60 €	14,60 €		19,80 €
Domaine de L'Arjolle - Syrah rouge 2023					22,50 €
Domaine Mazilly Hautes-Côtes de Beaune - Clos du Bois Prévot - Chardonnay blanc 2020					29,00 €
Domaine Haut du Clos - AOP Côtes de Provence - Blanc 2025	4,50 €	8,60 €	11,60 €		19,80 €
Domaine Haut du Clos - AOP Côtes de Provence - Rouge 2024	5,00 €	9,50 €	15,50 €		22,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

