



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 28 JUL. AU 1^{er} AOÛT 2026

MARDI 30 JUIN

Escalope de veau
viennoise,
gratin de courgettes

9,90€
TTC

Escalope de poulet (K)
à la moutarde, petits pois
carottes, pommes dûchesse

MERCREDI 1^{er} JUILLET

Émincé de porc thaï,
nouilles chinoises

9,90€
TTC

Estouffade de bœuf (K)
à l'ancienne,
mousseline de céleri

JEUDI 2 JUILLET

Cuisse de poulet grillée,
ratatouille

9,90€
TTC

Poitrine d'agneau farcie, (K)
légumes à l'indienne

VENDREDI 3 JUILLET

Filet de maigre
au coriandre,
fondue de fenouil

10,50€
TTC

Filet de loup de mer (K)
aux agrumes verts,
riz basmati

SAMEDI 4 JUILLET

Fricassée de veau au citron,
nouilles

10,90€
TTC

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Tortellini aux épinards
et ricotta

6,50€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Accras de légumes,
riz pilaf et sauce tomate

8,40€
TTC

LES POKE BOWL PORCUS DE LA SEMAINE

ITALIEN

Salade de pâtes au pesto
et chiffonnade de
jambon de Parme
Ruliano

7,50€
TTC
au lieu de
10,00€

VÉGÉTARIEN

Trio de crudités

6,00€
TTC
au lieu de
8,00€

MIXTE

Cervelas alsacien,
fromage râpé,
œuf, tomate

7,50€
TTC
au lieu de
10,00€

Klein d'œil

Les Pokes Bowl Porcus



Une explosion de fraîcheur et gourmandise
en un seul bowl. Choisissez le vôtre !

- **Poke bowl salade MIXTE** : salade de cervelas alsacien fromage râpé, œuf et tomate.
- **Poke bowl ITALIEN** : salade de pâtes, chiffonnade de jambon de Parme.
- **Poke bowl VÉGÉTARIEN** : trio de crudités.



Au bureau,
à la maison ou
en plein air !

Pensez à notre **Rosé les Hauts du Clos AOP Côtes de Provence**.
Rosé minéral et fruité aux sensations très rafraîchissantes.

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

NOS BROCHETTES HEUREUSES !

Nous vous régalons avec
nos délicieuses brochettes :

- la **brochette de saucisses heureuses** 6,50€/pce
- la **brochette Porcus de porc de Montagne mariné au citron et aux herbes** 7,00€/pce



INSTALLEZ-VOUS SUR NOTRE TERRASSE

Pour un déjeuner entre amis
ou collègues de travail
pour **déguster une belle
planchette de charcuterie**.
Pensez à réserver votre table.

DU MARDI
AU SAMEDI
DE 11H45
À 14H30



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.

Visuels non contractuels - © Porcus, Mobile Stock

HORAIRES
D'ÉTÉ !

NOS HEURES D'OUVERTURES : le lundi **FERMÉ**
Du mardi au samedi **de 8h30 à 19h30**



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

6 place du Temple Neuf • Strasbourg
porcus.fr

