



# LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

## PLATS DU JOUR DU 11 AU 15 AOÛT 2026

### MARDI 11 AOÛT

Rôti de bœuf cuisson  
basse température,  
pommes paysannes

10,10€  
TTC

Cordon bleu de volaille,  
courgettes à la crème

(K)

### MERCREDI 12 AOÛT

Salade franc-comtoise,  
saucisse de Morteau, comté,  
pommes de terre, tomate et œuf

10,10€  
TTC

Baeckeoffe

(K)

### JEUDI 13 AOÛT

Émincé de veau au citron,  
riz pilaf

10,10€  
TTC

Sauté de veau marengo,  
nouilles

(K)

### VENDREDI 14 AOÛT

Limande rôtie au basilic,  
poêlée de courgettes

10,70€  
TTC

Filet de truite, poireaux  
à la crème, pommes vapeur

(K)

### SAMEDI 15 AOÛT

## FÉRIÉ ASSOMPTION

Plat de nos petits gourmets  
de Porcus

Spaghetti bolognaise

6,70€  
TTC

PLAT DE LA SEMAINE  
VÉGÉTARIEN/VEGAN

Légumes de saison  
grillés

7,30€  
TTC

### LES POKE BOWL PORCUS DE LA SEMAINE

10,00€  
TTC

#### TERROIR

Salade de pot-au-feu,  
betterave rouge,  
salade de  
pommes de terre

#### CÉSAR

Poulet grillé, salade  
iceberg, tomates cerises,  
œuf, copeaux de  
parmesan, sauce césar

#### SAUMON

Pavé de saumon,  
salade de haricots verts  
et pignons de pin

## Klein d'œil

### Une envie d'apéro ou de pique-nique ?

Quel est le point commun  
entre une paire de gendarmes,  
une boîte de pâté PPOK,  
une barquette de saucisson  
Apérobox et un paquet de chips ?

Ce sont les compagnons  
idéaux de vos apéritifs et  
de vos pique-niques !

**Vous trouverez aussi chez  
nous de belles bouteilles  
pour accompagner  
ce moment :** Rosé Haut  
du Clos, Pinot Blanc ou  
Rouge Maison Rentz  
et aussi des bières de  
la Brasserie artisanale  
d'Uberach.



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

### NOS BROCHETTES HEUREUSES !

Nos suggestions pour vous faire  
plaisir : la **brochette de saucisses  
heureuses** et la **brochette Porcus  
de porc de Montagne** mariné  
au citron et  
aux herbes.

BROCHETTE  
PORCUS  
7,00€  
la pièce

BROCHETTE  
DE SAUCISSES  
6,50€  
la pièce



### DÉCOUVREZ NOTRE TERRASSE OMBRAGÉE

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.

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

