



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2026

MARDI 15 SEPTEMBRE

(K)

Gallettes de viande,
coulis de poivrons, riz10,10€
TTCFricassée de dinde
au citron, nouilles

MERCREDI 16 SEPTEMBRE

(K)

½ coquelet grillé,
petits pois et carottes10,10€
TTCBœuf bourguignon,
mousseline de chou-fleur

JEUDI 17 SEPTEMBRE

(K)

Bœuf gros sel
et ses légumes10,10€
TTCRôti de veau
à la niçoise, riz

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

(K)

Pavé de saumon,
sauce au curcuma,
tagliatelles10,70€
TTCFilet de julienne
à la coriandre,
légumes rôtis

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

(K)

Épaule d'agneau aux pruneaux,
rôtis de légumes11,10€
TTC

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Saucisse grillée
au fromage, potatoes6,70€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Tajine de légumes

7,30€
TTC

LES POKE BOWL PORCUS DE LA SEMAINE

10,00€
TTC

MIXTE

Cervelas alsacien, fromage râpé,
œuf, tomate

CÉSAR

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

Klein d'œil

La choucroute nouvelle !

La choucroute est un excellent allié santé.

La choucroute "nouvelle" est issue de la récolte de choux plantés au printemps et récoltés en été, avant maturité.

Elle se déguste crue en salade ou cuisinée.

Pour l'accompagner nous vous proposons nos **Knacks Klein, palette fumée, kassler, jarret ½ sel cuit, saucisse de Morteau, Montbéliard...**

Nous vous conseillons volontiers.



NOS PÂTÉS EN CROÛTE VOUS RÉGALE !

Faites-vous plaisir avec nos pâtés en croûte :

- le pâté en croûte à la volaille et à la moutarde à 29,50€/kg au lieu de 36,90€/kg
- le pâté en croûte Richelieu à 27,70€/kg au lieu de 34,60€/kg

Accompagnez-les d'une salade ou de crudités pour un repas parfait !



AU RESTAURANT

Nous vous proposons **du mardi au vendredi une suggestion du jour**. Découvrez également notre carte gourmande. Pensez à réserver votre table.

DU MARDI
AU SAMEDI
DE 11H45
À 14H30



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

