



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 29 SEPT. AU 3 OCT. 2026

MARDI 29 SEPTEMBRE

(K)

Sauté de porc
façon carbonnade,
potatoes

10,10€
TTC

Escalope de
dinde viennoise,
courgettes à la crème

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

(K)

Cuisse de poulet
sauce au Riesling,
spaetzle

10,10€
TTC

Rôti de bœuf
marchand de vin,
pommes paysannes

JEUDI 1^{er} OCTOBRE

(K)

Courgettes farcies,
sauce tomate, riz

10,10€
TTC

Kefta d'agneau,
semoule aux légumes

VENDREDI 2 OCTOBRE

(K)

Dos de lieu,
mousseline de carottes,
crumble de lard

10,70€
TTC

Pavé d'espadon,
beurre blanc, purée poireaux
et pommes de terre

SAMEDI 3 OCTOBRE

(K)

Rôti de veau à la bière et lardons,
haricots verts et croquettes

11,10€
TTC

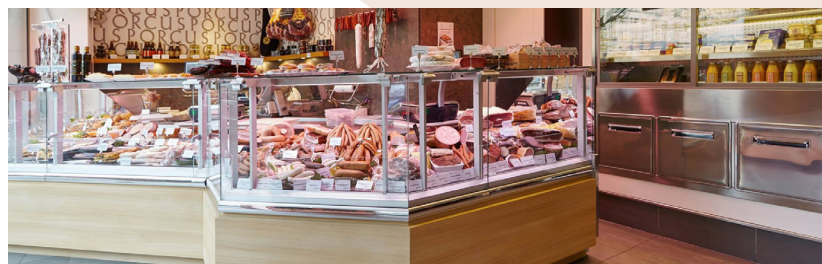
Plat de nos petits gourmets de Porcus

Émincé de poulet aux
champignons, riz pilaf

6,70€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Pot-au-feu de légumes

7,30€
TTC

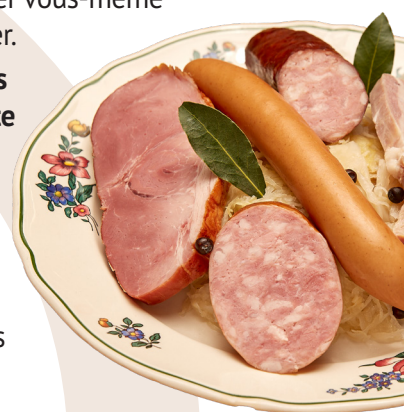
Klein d'œil

La choucroute nouvelle et ses compagnons

Faites-vous plaisir avec une belle choucroute garnie, composez votre choucroute selon vos envies, à cuisiner vous-même ou juste à réchauffer.

Les incontournables pour une choucroute gourmande : chou, Knack, saucisses fumées, poitrine salée et poitrine fumée, palette et kassler fumé, jarrets et bien d'autres !

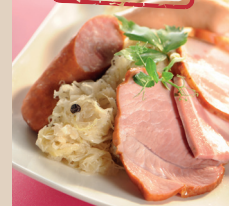
Demandez conseil à nos vendeuses.



NOS CHOUCROUTES EN PORTION

Les suggestions Porcus 25 ans !

- Une choucroute paysanne avec 4 garnitures à 11,90€ la portion.
- Une choucroute strasbourgeoise avec 5 garnitures à 13,50€ la portion.



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

