



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 6 AU 10 OCTOBRE 2026

MARDI 6 OCTOBRE

Émincé de jarret
sur son lit de lentilles10,10€
TTCSuprême de chapon farci,
pommes grenailles,
champignons

Ⓚ

MERCREDI 7 OCTOBRE

Civet de cerf,
sauce au Pinot noir,
chou rouge aux marrons10,10€
TTCBœuf carottes,
fèves

Ⓚ

JEUDI 8 OCTOBRE

Boulettes de bœuf,
sauce tomate, tortellini10,10€
TTCSauté de veau aux olives,
polenta aux cèpes

Ⓚ

VENDREDI 9 OCTOBRE

Filet d'aiglefin,
beurre citronné et
mousseline de céleri10,70€
TTCFilet de loup de mer crémé,
tagliatelles aux herbes

Ⓚ

SAMEDI 10 OCTOBRE

Épaule d'agneau basse
température, poêlée de légumes11,10€
TTC

Ⓚ

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Steak de poulet,
haricots verts6,70€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Poêlée de
quinoa thaï7,30€
TTC

NOS CHOUCRUTES FESTIVES

STRASBOURGEOISE

Chou, Knack d'Alsace,
Morteau,
saucisse fumée,
palette fumée
et lard salé13,50€
TTC

PAYSANNE

Chou, Knack d'Alsace,
saucisse fumée,
lard salé et lard fumé11,90€
TTC

ROYALE

Chou, Knack d'Alsace,
Morteau, saucisse
fumée, palette fumée,
lard salé
et jarret14,90€
TTC

NOS HEURES D'OUVERTURES : le lundi de 15h à 19h30
Du mardi au samedi de 8h30 à 19h30

Klein d'œil

Anniversaire Porcus 25 ans!

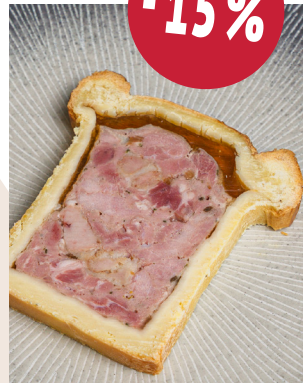


Focus sur nos produits en croûte

Profitez de ces offres spécialement
prévues pour l'occasion :

- Tourte Porcus de la tête
aux pieds
- Pâté en croûte
volaille et moutarde
- Pâté en croûte Richelieu
- Pâté en croûte Porc
Le Capelin aux marrons
et morilles
- Pâté en croûte maison

-15%



NOS CHOUCRUTES EN PORTION



- Choucroute PAYSANNE
chou, knack d'Alsace, saucisse fumée, lard
salé et lard fumé à 11,90€ la portion.
- Choucroute STRASBOURGEOISE
chou, knack d'Alsace, Morteau, saucisse
fumée, palette fumée et lard salé
à 13,50€ la portion.
- Choucroute ROYALE
chou, knack d'Alsace,
Morteau, saucisse fumée,
palette fumée, lard salé et
jarret à 14,90€ la portion.



AU RESTAURANT

Nous vous accueillons du
mardi au samedi pour le
déjeuner de 11h45 à 14h30.
Pensez à réserver votre table.



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.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

6 place du Temple Neuf • Strasbourg
porcus.fr

