



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 20 AU 24 OCTOBRE 2026

MARDI 20 OCTOBRE

(K)

Saucisse fumée,
écrasé de pommes de terre10,10€
TTCAiguillettes de poulet
aigre-doux, nouilles
chinoises aux légumes

MERCREDI 21 OCTOBRE

(K)

Aiguillettes de poulet
panées au bretzel, sauce
raifort, riz aux légumes10,10€
TTCBœuf gros sel
et ses légumes

JEUDI 22 OCTOBRE

(K)

Estouffade de veau
à la provençale,
tagliatelles10,10€
TTCRibs de veau grillés,
potatoes

VENDREDI 23 OCTOBRE

(K)

Dos de cabillaud
en écailles de chorizo
et poêlée de légumes10,70€
TTCDos de colin, sauce crème,
riz aux petits légumes

SAMEDI 24 OCTOBRE

(K)

Gigot d'agneau à l'ail,
flageolets11,10€
TTC

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Macaroni
carbonara6,70€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Mijoté de lentilles
au curcuma7,30€
TTC

Klein d'œil

C'est la saison des potées !

Nous avons les saucisses
qu'il vous faut pour réussir votre potée
ou votre petit salé aux lentilles :

- Cervelas lyonnais pistaché
- Saucisse de Morteau Label rouge
- Saucisse de Morteau au Comté
- Saucisse de Morteau au chou
- Saucisse Montbéliard IGP



NOS PLATS FESTIFS !

On vous régale avec nos plats
prêts à être dégustés :

- Morteau au Comté et cervelas
Lyonnais pistaché, écrasé
de pommes de terre,
- Potée Porcus aux saucisses
fumées.

Le plat à
10,10€
TTC



AU RESTAURANT

Nous vous accueillons du
mardi au samedi pour le
déjeuner de 11 h 45 à 14h30.
Pensez à réserver votre table.



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

