Charcuterie & Restaurant

PORCUS

25 ans PORCUS 2001 - 2026

LETTRE DES GOURMETS

PLATS À EMPORTER

PLATS DU JOUR DU 20 AU 24 OCTOBRE 2026

MARDI 20 OCTOBRE

Saucisse fumée, écrasé de pommes de terre

10,10 € TTC

Aiguillettes de poulet aigre-doux, nouilles chinoises aux légumes

MERCREDI 21 OCTOBRE

Aiguillettes de poulet panées au bretzel, sauce raifort, riz aux légumes

10,10 € TTC

Bœuf gros sel et ses légumes

JEUDI 22 OCTOBRE

Estouffade de veau à la provençale, tagliatelles

10,10 € TTC

Ribs de veau grillés, potatoes

VENDREDI 23 OCTOBRE

Dos de cabillaud en écailles de chorizo et poêlée de légumes

10,70 € TTC

Dos de colin, sauce crème, riz aux petits légumes

SAMEDI 24 OCTOBRE

Gigot d'agneau à l'ail, flageolets

11,10 € TTC

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Macaroni carbonara

6,70 € TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Mijoté de lentilles au curcuma

7,30 € TTC

Dans la limite des stocks disponibles.

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 Montbéliard IGP
- Saucisse au Comté
- Saucisse au chou fumé

NOS PLATS FESTIFS !

On vous régale avec nos plats prêts à être dégustés :

- **Saucisse 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.

Je suis un Artisan d'Alsace

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

6 place du Temple Neuf • Strasbourg
porcus.fr

Le Carré d'Or · Cœur Gourmand

Visuels non contractuels – © Porcus, Adobe Stock.