



LETTRE DES GOURMETS

P L A T S À E M P O R T E R

PLATS DU JOUR DU 27 AU 31 OCTOBRE 2026

MARDI 27 OCTOBRE

Ⓚ

Rôti de porc, sauce forestière, spaetzle

10,10€
TTC

Escalope de poulet à la crème, mousseline de patate douce

MERCREDI 28 OCTOBRE

Ⓚ

Émincé de dinde, sauce moutarde, gratin de courgettes et pommes de terre

10,10€
TTC

Estouffade de bœuf au paprika, pommes cocottes

JEUDI 29 OCTOBRE

Ⓚ

Paleron braisé, polenta crémeuse

10,10€
TTC

Sauté d'agneau et légumes d'automne

VENDREDI 30 OCTOBRE

Ⓚ

Pavé de saumon laqué au miel et au soja, riz parfumé et brocolis

10,70€
TTC

Colin fumé, sauce au Riesling sur choucroute, pommes vapeur

SAMEDI 31 OCTOBRE

Ⓚ

Rôti de veau, haricots verts et röstis

11,10€
TTC

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Steak haché, carottes à la crème

6,70€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Tempura de légumes courgettes, carottes, poivrons rouges, haricots verts

7,30€
TTC

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

MARDI ET MERCREDI

Roulé de sole, sauce coquillages, tagliatelles

17,50€
TTC

Fricassée de Saint-Jacques aux agrumes et petits légumes, risotto

17,50€
TTC

JEUDI À SAMEDI

Suprême de pintade, sauce albufera, poêlée de légumes et pommes croquettes

16,50€
TTC

Pavé de cerf grand veneur, mousseline de potiron, butternut rôti, graines de courges

16,50€
TTC

Klein d'œil

Les navets salés d'Alsace

Spécialité de la région, les « Süri Rüewe » s'accommodent avec les mêmes viandes et charcuteries que la choucroute.

Nous vous proposons les navets salés crus à cuisiner ou cuits juste à réchauffer.



FOCUS SUR NOS TERRINES

Pour un apéritif dînatoire de saison, nous vous proposons notre **pâté de campagne**, **pâté de lapin aux noisettes**, **jambon de bourgogne persillé** et bien sûr du **presskopf**. Ajoutez quelques raisins d'Alsace, des noix, un bon verre de vin et votre soirée sera conviviale et gourmande.



AU RESTAURANT

Nous vous accueillons **du mardi au samedi** pour le déjeuner **de 11 h 45 à 14 h 30**. 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

