PORCUS

Charcuterie & Restaurant

PORCUS, RESTAURANT DE SAUCISSES ET CHARCUTERIES



25 ans
PORCUS
2001 - 2026

Accueil et prise de commande de 11h45 à 14h30 du mardi au samedi.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs

Charcuterie & Restaurant

2001 - 2026

PORCUS 25 ans

LES **CHOUCROUTES** PORCUS 25 ans

Notre chou est cultivé à Krautergersheim. Il est cuisiné à la graisse d'oie, au saindoux et au Riesling.
Sa valeur nutritionnelle en matières grasses n'est que de 1,3 % et ne contient aucun OGM, ni allergènes.
Il est excellent pour votre santé.

SPÉCIALITÉ PORCUS

Choucroute dégustation Porcus — 29,90 €

la plus belle choucroute de la ville aux 9 garnitures

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, poitrine salée, lewerknepfle (quenelle de foie), Montbéliard IGP, saucisse blanche aux herbes, palette fumée, jarret ½ sel, poitrine fumée

Choucroute strasbourgeoise — 21,80 €

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, Montbéliard IGP, palette fumée, poitrine salée

Choucroute royale 7 garnitures — 24,50 €

Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier, Montbéliard IGP, palette fumée, poitrine salée, morceau de jarret ½ sel, quenelle de foie

GOURMANDISES ET CONVIVIALITÉ !

Nous dressons généreusement nos choucroutes pour un appétit convenu, mais si aujourd'hui, vous avez très faim, nous vous resservirons avec plaisir, et sans supplément, du chou, une garniture viande et une garniture charcuterie.

Porcus chouchoute ses clients !

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Nous privilégions des circuits courts et nous travaillons avec des produits frais et si une de nos délicieuses spécialités venait à manquer, nous la remplacerons par un produit qui vous procure le même plaisir.

Prix nets TTC / Service compris

Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs

Charcuterie & Restaurant

2001 - 2026

PORCUS 25 ans

LES **CHOUCROUTES** PORCUS 25 ans

Choucroute charcutière — 20,50 €
Chou, Knack d'Alsace, saucisse Morteau Label Rouge porc fermier,
saucisse blanche aux herbes, Montbéliard IGP fumée, saucisse fumée au cumin

Choucroute paysanne — 18,80 €
Chou, Knack d'Alsace, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, poitrine salée

Choucroute au boudin noir — 19,50 €
Chou, boudin noir

Choucroute au jarret — 20,80 €
Chou, Knack d'Alsace, jarret 1/2 sel cuit

Choucroute aux trois poissons — 24,50 €
Chou, cabillaud, saumon, colin fumé

GOURMANDISES ET CONVIVIALITÉ !

Nous dressons généreusement nos choucroutes pour un appétit convenu, mais si aujourd'hui, vous avez très faim, nous vous resservirons avec plaisir, et sans supplément, du chou, une garniture viande et une garniture charcuterie.

Porcus chouchoute ses clients !

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Nous privilégions des circuits courts et nous travaillons avec des produits frais et si une de nos délicieuses spécialités venait à manquer, nous la remplacerons par un produit qui vous procure le même plaisir.

Prix nets TTC / Service compris

Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs

Charcuterie & Restaurant

2001 - 2026

PORCUS 25 ans

LES **NOUVEAUTÉS** PORCUS 25 ans

La tourte Porcus de la tête aux pieds Salade de céleri, salade verte	18,50 €
La brochette de saucisses heureuses PORCUS Tomates, courgette et champignons grillés, crudités, pommes de terre sautées, sauce chimichuri	19,90 €
Le Porcus burger Fricadelle porc et veau, tomme d'Alsace, lard paysan croustillant, oignons frits, sauce burger Porcus, pommes de terre sautées, mesclun	19,80 €
Duo de galettes de pommes de terre gratinées • Kassler et tomme d'Alsace • Poitrine paysanne grillée, Munster, coleslaw, mesclun	18,90 €

LES SAUCISSES HEUREUSES !

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Nous privilégions des circuits courts et nous travaillons avec des produits frais et si une de nos délicieuses spécialités venait à manquer, nous la remplacerons par un produit qui vous procure le même plaisir.

Prix nets TTC / Service compris

Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs

Charcuterie & Restaurant

2001 - 2026

PORCUS 25 ans

LES PLATS **ICONIQUES** PORCUS 25 ans

L'assiette de jambon prestige à partager — pour 2 pers. 12,00 €
Jambon iberico de cebo, jambon de Parme Ruliano 24 mois, jambon blanc à la truffe en chiffonnade

La tranche de pâté en croûte Maison Klein porc et veau, pistaché — 12,30 €
Céléri rémoulade

La planchette de charcuterie Porcus et son trio de crudités — 18,80 €
Saucisse de jambon pistachée, saucisse princesse pistachée, saucisse de viande, saucisse de foie paysanne, gendarmes, presskopf

La paire de Knack Klein porc, bœuf et veau – recette de la famille Klein — 14,80 €
Pommes de terre sautées, mesclun

La salade de pot-au-feu dans le jumeau, pommes de terre sautées, mesclun — 18,90 €

Le baeckeoffe aux trois viandes — 22,80 €
Porc, bœuf et agneau, salade verte

La bouchée à la reine, nouilles — 19,80 €

L'andouillette de porc 5A — 21,00 €
Sauce moutarde, galettes de pommes de terre, mesclun



QUE DU BONHEUR !

LE MENU ENFANT 12,50 €

- Knack Klein, pommes de terre sautées
  ou
  Bouchée à la reine, nouilles
- Mousse au chocolat

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Nous privilégions des circuits courts et nous travaillons avec des produits frais et si une de nos délicieuses spécialités venait à manquer, nous la remplacerons par un produit qui vous procure le même plaisir.

Prix nets TTC / Service compris

Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs

2001 - 2026

PORCUS 25 ans

LES **DESSERTS** PORCUS 25 ans

Mousse au chocolat maison	8,50 €
Mousse au fromage blanc Compote de fruits et crumble	7,50 €
Tiramisu à la crème de marrons	8,50 €
Kougelhopf glacé	7,80 €
Tarte au fromage blanc	7,50 €

LE PLAISIR D'ABORD !

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Nous privilégions des circuits courts et nous travaillons avec des produits frais et si une de nos délicieuses spécialités venait à manquer, nous la remplacerons par un produit qui vous procure le même plaisir.

Prix nets TTC / Service compris

Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs

Charcuterie & Restaurant

2001 - 2026

PORCUS 25 ans

LES **BOISSONS** DE PORCUS 25 ans

Bouteille de Crémant d'Alsace, Muré 75 cl 22,50 €

LES APÉRITIFS

Verre Muscat	5,80 €
Amer bière	4,50 €
Ricard	5,50 €
Kir vin blanc	5,50 €

LES BIÈRES METEOR

Pression 25 cl	4,00 €
Pression 50 cl	8,00 €
Bière spéciale 25 cl	4,50 €
Panaché	4,00 €

LES DIGESTIFS DISTILLERIE MESSMER 4 cl

Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle	8,80 €

LES BOISSONS FROIDES

Carola verte, bleue ou rouge 50 cl	3,80 €
Coca Cola 33 cl	3,80 €
Limonade 25 cl	3,00 €
Sirop (menthe, grenadine, citron)	2,50 €
Diabolo 25 cl	3,00 €
Jus d'orange/pomme 20 cl	3,80 €
Jus de tomates 20 cl	3,80 €

LES BOISSONS CHAUDES

Express	2,60 €
Double express	4,80 €
Café long	2,80 €
Cappuccino	4,80 €
Thé ou tisane	4,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Nous privilégions des circuits courts et nous travaillons avec des produits frais et si une de nos délicieuses spécialités venait à manquer, nous la remplacerons par un produit qui vous procure le même plaisir.

Prix nets TTC / Service compris

Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs

Charcuterie & Restaurant

2001 - 2026

PORCUS 25 ans

LA CARTE DES VINS 25 ans

sélectionnés pour accompagner nos plats

LES VINS D'ALSACE RENTZ (ZELLENBERG)

		Verre 14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Riesling Klein 2024 sec et minéral, fraîcheur en bouche, idéal avec la choucroute	charcuterie et poissons	5,50 €	10,00 €	20,00 €	25,00 €
Gewurztraminer 2022 légèrement fruité, rond et croquant	fromage et dessert				22,80 €
Pinot gris 2024 sa légèreté, sa finesse, son floral vous flattent le palais	foie gras, fromage et dessert				23,80 €
Muscat 2023 du raisin plein la bouche	apéritif et dessert	5,80 €	9,80 €	16,50 €	22,80 €
Pinot noir rouge 2024 petit nez framboise, prune, belle finale aromatique	salades, charcuterie	5,50 €	10,00 €	20,00 €	25,00 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS POUR ACCOMPAGNER NOS PLATS

Domaine de L'Arjolle - Chardonnay blanc 2022				22,50 €
Domaine Haut du Clos - AOP Côtes de Provence - Rosé 2025	4,50 €	8,60 €	14,60 €	19,80 €
Domaine de L'Arjolle - Syrah rouge 2023				22,50 €
Domaine Mazilly Hautes-Côtes de Beaune - Clos du Bois Prévot - Chardonnay blanc 2020				29,00 €
Domaine Haut du Clos - AOP Côtes de Provence - Blanc 2025	4,50 €	8,60 €	11,60 €	19,80 €
Domaine Haut du Clos - AOP Côtes de Provence - Rouge 2024	5,00 €	9,50 €	15,50 €	22,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Nous privilégions des circuits courts et nous travaillons avec des produits frais et si une de nos délicieuses spécialités venait à manquer, nous la remplacerons par un produit qui vous procure le même plaisir.

Prix nets TTC / Service compris

Le meilleur de la charcuterie d'Alsace et d'ailleurs