Charcuterie & Restaurant

PORCUS

25 ans PORCUS 2001 - 2026

LETTRE DES GOURMETS

PLATS À EMPORTER

PLATS DU JOUR DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2026

MARDI 17 NOVEMBRE (K)

Rôti de porc forestier, pommes dauphine et haricots blancs — 10,10€ TTC — Émincé de volaille thaï, légumes wok

MERCREDI 18 NOVEMBRE (K)

Cuisse de poulet basquaise aux poivrons, riz pilaf — 10,10€ TTC — Bœuf Stroganov, nouilles

JEUDI 19 NOVEMBRE (K)

Émincé de veau à la zurichoise, galettes de pommes de terre — 10,10€ TTC — Rôti de veau orloff, gratin de pommes de terre

VENDREDI 20 NOVEMBRE (K)

Lasagnes de poissons et épinards, salade verte — 10,70€ TTC — Tilapia à l'oseille, riz aux petits légumes

SAMEDI 21 NOVEMBRE (K)

Cuisse de lapin, mousseline de céleri — 11,10€ TTC

Plat de nos petits gourmets de Porcus

Fleischschnacka, crème de persil — 6,70€ TTC

PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Risotto aux champignons — 7,30€ TTC

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

MARDI ET MERCREDI	Dos de cabillaud au curry, petits légumes aux herbes	17,50€ TTC	Émincé de bœuf maître d'hôtel, pommes sautées paysannes	16,50€ TTC
JEUDI À SAMEDI	Filet de bar au pesto sur ratatouille	17,50€ TTC	Pavé de foie de veau au poivre vert, écrasé de pommes de terre	16,50€ TTC

Dans la limite des stocks disponibles.

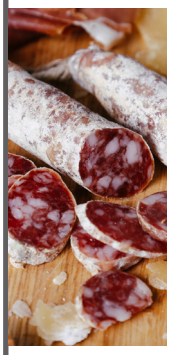
Klein d'œil

On fête l'arrivée du Beaujolais nouveau

Pour vos apéritifs, faites-vous plaisir avec nos Apérobox :

Saucisson sec, Chorizo,
Plateau de gougères au fromage,
Mini pâté en croûte au foie gras.

La convivialité à l'état pur !



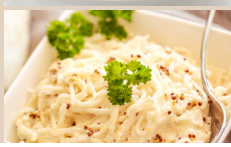



LES COMPAGNONS DE NOS SPÉCIALITÉS

Cette semaine, on vous propose nos spécialités gourmandes :

- **la salade de lentilles Maison Klein**
- **la salade de céleri rémoulade**

Régalez-vous !

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.