Charcuterie & Restaurant

PORCUS

25 ans PORCUS 2001 - 2026

# LETTRE DES GOURMETS

PLATS À EMPORTER

## PLATS DU JOUR DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2026

### MARDI 24 NOVEMBRE (K)

Kassler fumé sur choucroute de navets, sauce au raifort — 10,10€ TTC — Fondant de poulet, mousseline de potiron

### MERCREDI 25 NOVEMBRE (K)

Parmentier de canard — 10,10€ TTC — Moussaka de bœuf, riz

### JEUDI 26 NOVEMBRE (K)

Escalope de poulet viennoise, gratin de courgettes — 10,10€ TTC — Tajine d'agneau à l'orientale et ses légumes

### VENDREDI 27 NOVEMBRE (K)

Merlu frit, poêlée de légumes — 10,70€ TTC — Aile de raie aux câpres, pommes vapeur

### SAMEDI 28 NOVEMBRE (K)

Fricassée de veau au citron, nouilles — 11,10€ TTC

### Plat de nos petits gourmets de Porcus

Steak de poulet rôti et son jus, potatoes — 6,70€ TTC

### PLAT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN/VEGAN

Légumes grillés au basilic — 7,30€ TTC

Dans la limite des stocks disponibles.



## Klein d'œil

### LA TRUFFÉE D'ALSACE® tant attendue est de retour à partir de VENDREDI 27 NOVEMBRE !

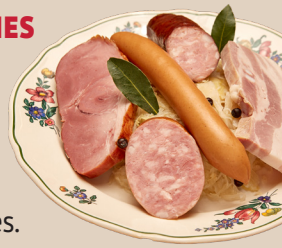
la truffée d'alsace® La knack 85°8'

**Un plaisir de dégustation inégalé.**

La Truffée d'Alsace® est composée de veau, de porc et d'un peu de bœuf. Délicatement (par) fumée au bois de hêtre, elle est truffée à 5% de truffe noire Tuber melanosporum. **Cette délicate création, parfaitement équilibrée, décline le goût de la viande, des épices et de la truffe.**



### NOS CHOUCROUTES GARNIES



Nous vous proposons des la **Choucroute 4 garnitures** pour 2 personnes et la **Choucroute Strasbourgeoise 5 garnitures** pour 4 personnes.

### VENEZ DÉGUSTER NOTRE MENU DE NOËL



**Menu de Noël à partir de VENDREDI 27 NOVEMBRE !**

Notre restaurant est **ouvert tous les dimanches jusqu'au 24 décembre** pour le déjeuner.

Pensez à réservez votre table.

**LE RESTAURANT EST FERMÉ LE LUNDI**

**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** DIMANCHE DE 10 H À 16 H

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.