2001 - 2026

PORCUS 25 ans

LE MENU DE NOËL

Service à partir de 11h30

Entrée + Plat	27,60 €
Plat + Dessert	29,50 €
Entrée + Plat + Dessert	36,10 €

ENTRÉES

Assiette de charcuteries alsaciennes, crudités

ou

Soupe de pois cassés au lard

ou

Salade de choucroute au saumon fumé, éclats de pistaches

FROMAGE et DESSERTS

Munster et ses demoiselles

ou

Strudel aux pommes servi tiède, chantilly

ou

Tarte au fromage blanc

ou

Mousse au chocolat maison sans sucre ajouté

PLATS

Choucroute strasbourgeoise aux 5 garnitures

ou

Baeckeoffe, potée aux 3 viandes

ou

Bouchée à la reine, spaetzle

ou

Civet de cerf, sauce grand veneur, spaetzle

ou

Pavé de filet de truite, sauce au Riesling, légumes frais de saison

MENU ENFANT 12,50 €

jusqu'à 10 ans

Bouchée à la reine, spaetzle

ou

Véritable saucisse de Strasbourg, spaetzle

et

Mousse au chocolat maison sans sucre ajouté

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 passeport gourmand est valable pour les plats de la carte.

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

2001 - 2026

PORCUS 25 ans

LE MENU PORCUS DE NOËL

dans la tradition alsacienne des repas de fêtes de Noël

Entrée + Plat	41,90 €
Plat + Dessert	35,90 €
Entrée + Plat + Dessert	47,90 €

ENTRÉES

Foie gras de canard
compotine de fruits, gelée au Gewurztraminer

ET LA FAMEUSE

Choucroute de Noël
Douceur de chou, la Truffée d'Alsace®, boudin blanc aux truffes,
escalope de foie gras d'oie poêlée, cuisse d'oie au bouillon de légumes

ou

Pot-au-feu d'oie
Saucisse à l'oie, cuisse d'oie cuite au bouillon, sauce raifort, légumes pot-au-feu

DESSERT

Tiramisu à la crème de marrons

Olivier Klein
vous propose de déguster
les recettes historiques de
sa famille et ses créations :
la Knack Truffée d'Alsace®
et la choucroute
de Noël

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 passeport gourmand est valable pour les plats de la carte.

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

2001 - 2026

PORCUS 25 ans

LA CARTE DE NOËL PORCUS

LES SUGGESTIONS DE NOËL

Choucroute strasbourgeoise aux 5 garnitures	21,80€
Baeckeoffe, potée aux 3 viandes	22,80€
Bouchée à la reine, spaetzle	21,00€
Civet de cerf, sauce grand veneur, spaetzle	21,00€
Pavé de filet de truite, sauce au Riesling, légumes frais de saison	22,50€
Assiette de soupe de pois cassés, lard et croûtons	13,50€
Choucroute de Noël Douceur de chou, la Truffée d'Alsace®, boudin blanc aux truffes, escalope de foie gras d'oie poêlée, cuisse d'oie au bouillon de légumes	29,80€
Pot-au-feu d'oie saucisse à l'oie, cuisse d'oie cuite au bouillon, sauce raifort, légume pot-au-feu	27,80€

LE MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

Le menu 12,50€

Bouchée à la reine, spaetzle
ou Véritable saucisse de Strasbourg, spaetzle
et Mousse au chocolat maison sans sucre ajouté

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 passeport gourmand est valable pour les plats de la carte.

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

2001 - 2026

PORCUS 25 ans

POUR VOUS FAIRE PLAISIR

Bouteille de Crémant	18,80 €
Verre de Vendanges tardives Pinot gris ou Gewurztraminer	8,80 €

LES APÉRITIFS

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

LES BIÈRES

Pression 25 cl	4,00 €
Pression 50 cl	8,00 €
Bière de Noël 25 cl	4,50 €
Bière de Noël 50 cl	9,00 €

LES DIGESTIFS

Marc de Gewurztraminer Poire William, Framboise, Mirabelle	8,80 €

LES BOISSONS FROIDES

Carola verte, bleue ou rouge 50 cl	3,80 €
Jus d'orange/pomme 20 cl	3,80 €
Coca Cola 33 cl	3,80 €
Limonade 25 cl	3,00 €
Fuze Tea pêche 25 cl	3,50 €
Jus de tomates 20 cl	3,80 €

LES BOISSONS CHAUDES

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

LES VINS

		Verre 14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Cuvée Porcus Pinot blanc 2022	accompagne tous les plats	4,50 €	8,60 €	14,60 €	19,80 €
Riesling 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 2023 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 €	7,60 €	15,20 €	22,80 €
Pinot noir Rouge 2024 petit nez framboise, prune, belle finale aromatique	salades, charcuterie viande	5,80 €	10,00 €	20,00 €	25,00 €
Domaine de l'Arjolle - Syrah Rouge 2023	charcuterie et viande				22,50 €

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

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

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