



LETTRE DES GOURMETS

PLATS À EMPORTER

PLATS DU JOUR DU 26 AU 30 NOVEMBRE 2024

MARDI 26 NOVEMBRE

Bœuf bourguignon,
nouilles alsaciennes

9,90€
TTC

Cuisse de pintade rôtie, (K)
pommes dauphine,
haricots verts

MERCREDI 27 NOVEMBRE

Escalope de porc,
jus acidulé, fricassée
de légumes du moment

9,90€
TTC

Langue de bœuf (K)
charcutière, riz

JEUDI 28 NOVEMBRE

Tartiflette,
salade verte

9,90€
TTC

Sauté d'agneau aux olives, (K)
légumes de saison

VENDREDI 29 NOVEMBRE

Waterzoï de lieu noir
et petits légumes

10,50€
TTC

Pavé de colin, sauce (K)
aux herbes, épinards,
pommes vapeur

SAMEDI 30 NOVEMBRE

Civet de cerf,
sauce au Pinot noir, nouilles

10,90€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE

Émincé de poulet
à la crème, coquillettes

8,40€
TTC

PLAT DE LA SEMAINE

VÉGÉTARIEN/VEGAN

Poêlée indienne

8,40€
TTC

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PORCUS

MARDI ET
MERCREDI

Wok de veau thai,
nouilles chinoises

Filet de loup de mer
façon basquaise sur ratatouille

16,90€
TTC

DE JEUDI
À SAMEDI

Filet de perdreau aux raisins,
pommes grenailles,
poêlée de légumes verts

Dos de cabillaud,
sauce homardine,
mousseline de courgettes

Klein d'œil

Nos foies gras entier mi-cuit

Offre de la semaine, un petit avant-goût de Noël !

- Le bocal de foie gras de canard 180g : 41,30€ au lieu de 45,90€
- Le bocal de foie gras de canard 290g : 53,80€ au lieu de 59,80€
- Le bocal de foie gras d'oie 180g : 50,30€ au lieu de 55,90€
- Le bocal de foie gras d'oie 290g : 57,95€ au lieu de 66,40€



Faites-vous plaisir !



LA TRUFFÉE D'ALSACE®

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. Délicate création, parfaitement équilibrée, décline le goût de la viande, des épices et de la truffe.



MENU DE NOËL à partir de MERCREDI 27 NOVEMBRE

Notre restaurant est ouvert tous les dimanches jusqu'au 24 décembre pour le déjeuner. Pensez à réserver votre table.



Vos réservations : 03 88 23 19 38

Réchauffer vos plats au micro-ondes 2-3 min. et au four traditionnel 15 min. à 140 °C.

NOS HEURES D'OUVERTURES : le lundi de 15h à 19h30
Du mardi au samedi de 8h30 à 19h30

6 place du Temple Neuf • Strasbourg
porcus.fr

