



Greendonnerschdaa  
**JEUDI 17 AVRIL**  
 Œufs mollets, sauce florentine  
 (béchamel) sur lit d'épinards  
 et pommes rissolées  
**9,90 €/portion**

# BELLES FÊTES DE PÂQUES

Découvrez nos nouveautés sur la carte, expression  
 du talent de nos cuisiniers qui se surpassent  
 pour étonner vos papilles expertes,  
 avec la cuisine du Sud aux saveurs estivales.

Olivier Lefèvre, toute l'équipe Porcus,  
 Olivier Klein et Sylviane Jardin

## LES FOIES GRAS

### Entiers mi-cuits Klein d'Alsace

Foie gras d'oie entier	bocal 180 g	55,90 €/pce
	bocal 290 g	66,40 €/pce
Foie gras de canard entier	bocal 180 g	45,90 €/pce
	bocal 290 g	59,80 €/pce



## LES APÉRITIFS

<b>Bûche aux noix</b>	16 sandwiches	25,00 €/pce
jambon de Parme, mousse de foie gras de canard, compotine de fruits secs, saumon fumé		
<b>Le Baltique</b>	40 sandwiches	38,80 €/pce
tarama, saumon fumé, délice de crabe citronné		
	16 sandwiches	25,00 €/pce
<b>Chiffonnade de jambons prestiges</b>	9 pièces	13,90 €/boîte
Cebo iberico, jambon blanc à la truffe, jambon de Parme Ruliano		
<b>Minis quiches royales</b> , quiche lorraine truffée, chèvre et Pata Negra	8 pièces	16,00 €/boîte
<b>Knacks Klein cocktail</b>	12 pièces	8,40 €/barq.

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





## LES PÂTISSERIES SALÉES DE PÂQUES

<b>Tourte au saumon et Saint-Jacques</b> au safran	pour 4 pers.	48,80 €/pce
<b>Tourte à la volaille de Pâques</b> cuisse de poulet Label rouge d'Alsace, foie gras de canard	pour 4 pers.	48,80 €/pce
<b>Jambon en croûte,</b> sauce au Porto et aux champignons	pour 4 pers. - 1 kg/1,2 kg	43,00 €/pce
	pour 6 pers. - 1,4 kg/1,6 kg	54,00 €/pce
	pour 8 pers. - 1,9 kg/2,1 kg	78,00 €/pce

## NOS GARNITURES

<b>Ratatouille</b> à l'huile d'olive	barq. pour 2 pers.	7,50 €/barq.
<b>Bouquetière</b> de légumes frais		7,50 €/barq.
<b>Flageolets</b> verts		6,00 €/barq.
<b>Écrasé</b> de pommes de terre		6,30 €/barq.

## LES ENTRÉES FROIDES

<b>Œuf mimosa et tomate monégasque</b> (macédoine)	8,30 €/pers.
<b>Terrine de sandre à l'estragon,</b> mousse de truite et chantilly au raifort	2 tr. 14,00 €/barq.
<b>NOUVEAU Ceviche de dorade aux agrumes et coriandre</b>	100 g 12,50 €/barq.
<b>Foie gras de canard</b>	45 g 13,00 €/tr.
<b>Foie gras d'oie</b>	45 g 13,80 €/tr.
<b>Saumon écossais fumé bio</b>	2/3 tr. - plaq. de 150 g 25,90 €/plaq.

## LES PÂTÉS EN CROÛTE Recette famille Klein

<b>Pâté en croûte au foie gras de canard</b>	1 tr. - 120 g	10,00 €/tr.
<b>Pâté en croûte de Pâques</b> - porc Montagne Le Capelin veau, ris de veau et morilles	1 tr. - 120 g	10,00 €/tr.
<b>Pâté en croûte au saumon</b>	1 tr. - 120 g	6,00 €/tr.

## LES ENTRÉES CHAUDES

<b>Ravioles de queues de langouste,</b> sauce homardine, pointes d'asperges vertes	4 ravioles	13,60 €/pce
<b>Belle coquille Saint-Jacques à la normande</b>		15,30 €/pers.
<b>Cocotte de crevettes saveurs thai</b> wok de légumes, nouilles chinoises		13,60 €/pers.

## Menu de Pâques

Foie gras de canard (45 g)

ou

Raviole de queues de langouste,  
sauce homardine, pointes d'asperges vertes



Lapin au romarin,  
tomates confites, pommes grenailles, fèves

ou

Limande sole, crème de moules au safran  
moules de bouchot, asperges vertes, riz

UNE ENTRÉE  
ET UN PLAT

**29,90€**  
par pers.

## LES PLATS CUISINÉS

### Les poissons cuisinés

<b>Cocotte de crevettes saveurs thai</b> wok de légumes, nouilles chinoises	17,80 €/pers.
<b>Aïoli marseillais,</b> <b>NOUVEAU</b> morue, carottes, courgettes, haricots, choux-fleurs, pomme de terre, œuf, aioli	14,80 €/pers.
<b>Limande sole, crème de moules au safran</b> <b>NOUVEAU</b> moules de bouchot, asperges vertes, riz	19,90 €/pers.

### Les viandes cuisinées

<b>Rumsteak d'agneau,</b> <b>NOUVEAU</b> tian de légumes, pommes grenailles	18,00 €/pers.
<b>Suprême de volaille Label rouge,</b> sauce crémée au vin jaune et aux cèpes, poêlée printanière rôtie	18,00 €/pers.
<b>Grenadin de veau, aumônière Wellington</b> <b>NOUVEAU</b> glace de veau au poivre de Timut, bouquetière de légumes frais, dariole de pommes de terre	18,80 €/pers.
<b>Lapin au romarin,</b> <b>NOUVEAU</b> tomates confites, pommes grenailles, fèves	18,00 €/pers.

## POUR PASSER VOS COMMANDES

Par téléphone au 03 88 23 19 38 ou par mail : [contact@porcus.fr](mailto:contact@porcus.fr)

**Délai pour les commandes : MARDI 15 AVRIL - 13 h**  
pour les commandes du mercredi 16, jeudi 17 et samedi 19 avril 2025

## LES HORAIRES D'OUVERTURE DE LA SEMAINE DE PÂQUES

Lundi : 15h - 19h30 • Mardi à jeudi : 8h30 - 19h30  
Vendredi : FÉRIÉ • Samedi : 8h30 - 19h30

## LES BOUTIQUES OLIVIER KLEIN

MAISON KLEIN • 28 boulevard d'Anvers • 67000 Strasbourg  
03 88 61 16 10 • [contact@maisonklein.com](mailto:contact@maisonklein.com)

Porcus • 6 place du Temple Neuf • 67000 Strasbourg  
Tél. 03 88 23 19 38 • [porcus.fr](http://porcus.fr) • [contact@porcus.fr](mailto:contact@porcus.fr)