

HALLE DU MARCHÉ GARE

VOTRE HALLE GOURMANDE
À STRASBOURG

DES OFFRES SPÉCIALES
DU 1^{ER} JUIN AU 1^{ER} AOÛT 2025

LES ESTIV'HALLE!

NE FAITES PLUS VOS COURSES,
FAITES VOTRE MARCHÉ.

14 producteurs et artisans réunis dans un lieu unique

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE



L'Atelier 116
PAIN BIO & GOURMANDES



La ferme Dollinger
Producteur de fruits et légumes



MARDI 10%

LE MARDI, C'EST MOINS CHER !

Tous les mardis, profitez d'une réduction supplémentaire de 10% sur l'ensemble de vos achats, chez tous les commerçants !



SOPROLUX
ÉPICERIE FINE



THÉÂTRE DU VIN
CAVISTE

THEÂTRE
du vin

LE SAJ DU LIBAN
TRAITEUR



TOUS LES
FRUITS SECS
ÉPICIER



Filet de rumsteack
prêt à griller **31.20 €**
LE KG



IGP Méditerranée
blanc, Domaine Leos,
Cuvée Augusta **15.40 €**
LES 75 CL



Houmous aux
tomates, olives et
piment d'espelette **19.00 €**
LE KG



Pistaches salées
avec coque **4.98 €**
LES 250 G

Les essentiels du BARBECUE

CAP D'HAG
POISSONNIER



LA PLANCHETTE
GOURMANDE
CHARCUTIER



RENÉ MEYER
VOLAILLER



THE BUTCHER
BOUCHER



Saumon supérieur
d'Écosse **27.99 €**
LE KG



Saucisse blanche
fumée au fromage **14.90 €**
LE KG



Plateau barbecue 2 pers. :
saucisses, merguez,
brochette, steak à la volaille **15.00 €**
LES 750 G



Brochettes à l'onglet
Aberdeen Angus
marinade échalote **29.90 €**
LE KG



Réussir sa côte de bœuf au barbecue

Sortez la viande 1 h avant. Salez, poivrez, ajoutez un peu d'huile. Faites bien chauffer votre barbecue. Saisissez la côte 2-3 min de chaque côté au-dessus des braises, puis terminez la cuisson en indirect, couvercle fermé, pendant 15-20 min selon l'épaisseur et la cuisson souhaitée. Laissez reposer 10 min sous aluminium avant de trancher et servir.

— Les — ACCOMPAGNEMENTS



Salade fraîcheur pastèque, concombre, feta, menthe et fruits à coque



Préparation
20 min.



Repos
15 min.

Ingrédients (4 pers.)

- 300 g de pastèque
- ½ concombre
- 150 g de feta
- Une petite poignée de noix, noisettes ou pistaches
- Une poignée de feuilles de menthe fraîche
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre balsamique blanc
- Sel, poivre

Préparation

Coupez la pastèque, le concombre et la feta en dés de taille homogène.

Ciselez finement la menthe. Concassez les fruits à coque et faites-les légèrement griller à sec.

Réunissez tous les ingrédients dans un saladier.

Assaisonnez avec l'huile d'olive, le jus de citron ou le vinaigre balsamique blanc, du sel et du poivre.

Mélangez délicatement et réservez au frais avant de servir.

Bon appétit !

LA FERME
DOLLINGER
MARAÎCHER

La ferme Dollinger
Producteur de fruits et légumes



LOCAL

Une sélection de
fruits et de légumes
frais de saison

LA FERME
SAINT-ANDRÉ
MARAÎCHER



LOCAL
& BIO

Salade d'asperges
d'Alsace et radis

3.40 €
LES 140 G

L'ATELIER 116
BOULANGER

L'Atelier 116
PAIN BIO & GOURMANDISES



Façonnée
À LA MAIN
& BIO

Baguette à la farine
écrasée sur meule de
pierre et au levain naturel

1.40 €
LES 250 G

LA CLOCHE
À FROMAGE
FROMAGER



Fabrication
MAISON

Bibeleskaes à la
mousse de chèvre et
aux herbes fraîches

19.60 €
LE KG

PANE VINO
ÉPICIER



3 achetées
= 1 OFFERTE!

Focaccia
(petite)

15.00 €
LES 3

L'ÉPICIER
DE LA HALLE
ÉPICIER



-20%!

Vinaigre
balsamique blanc
à la framboise

8.90 €
7.12 €
LES 100 ML

Les condiments
&
SAUCES

Les soirées DE LA HALLE

12 JUIN DE
18H À 22H30

SOIRÉE SAVEURS D'ASIE

Nems, samoussas avec salade et feuilles de menthe, soupe aux vermicelles de légumes

Émincé de poulet aux champignons noirs et riz cantonnais
Salade de fruits



35€
/pers.

19 JUIN DE
19H À 01H

SOIRÉE BLANCHE BARBECUE*

À volonté

Pluma de cochon ibérique et côte de bœuf



24,90€
/pers.

26 JUIN DE
18H À 22H30

SOIRÉE MOULES FRITES*

À volonté

Assiette apéritive offerte
Premier arrivage de bouchots du Mont-Saint-Michel



22,99€
/pers.

03 JUILLET DE
19H À 22H30

SOIRÉE TOURNEBROCHE*

À volonté

Gigot d'agneau rôti au tournebroche, pommes de terre rôties et salade méele



24,90€
/pers.

10 JUILLET DE
19H À 22H30

SOIRÉE LIBANAISE*

À volonté

Mezzés, baklawa et thé à la menthe



À partir de
28€
/pers.

*Réservation sur place



Schiltigheim

LA HALLE DU MARCHÉ GARE

41 rue du marché gare
67 200 STRASBOURG

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE

Du mardi au jeudi et le samedi de 9h à 19h
Le vendredi de 9h à 21h et 22h30 pour la restauration
Le dimanche de 9h à 14h

En savoir plus



Cronenbourg Ouest

10 MIN
à vélo depuis la
PLACE KLÉBER

Cronenbourg Est

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.

Réalisation IZHAK - Strasbourg - www.izhak.fr
Dans la limite des stocks disponibles | Photos non contractuelles | Ne pas jeter sur la voie publique

