




024

ORGE & HOUBLON

STRASBOURG

NOTRE CARTE

03 88 60 76 45 | reservation@orgehoublon-strasbourg.fr
www.orgehoublon-strasbourg.fr  



ENTRÉES

SALADE CÉSAR

Ciboulette, laitue, croûtons, tomates cerises, poulet, parmesan, fleur de sel, poivre, sauce César

12,00 €

SALADE COMPOSÉE AU ROQUEFORT

Roquefort, noix, pommes, sauce

9,00 €

POTAGE DE LÉGUMES DU MOMENT

Potage de légumes du moment

8,00 €



NOS PLANCHES

PLANCHETTE FROMAGE ARTISANAL (FERME SUSS)

Assortiments de 4 fromages

14,00 €

PLANCHETTE CHARCUTERIE

Assortiments de 4 charcuteries

14,00 €

PLANCHETTE MIXTE

Assortissements de 4 charcuteries + 2 fromages

16,00 €

PLATS

MAGRET DE CANARD ROTI

Sauce miel et épices, écrasé de pommes de terre

24,00 €

CUISSE DE POULET À LA CAMEROUNAISE

Marinade gingembre et citron

19,00 €

PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉE

Chimichurri, légumes rôtis

24,00 €

ONGLET DE BOEUF

Chimichurri, frites

22,00 €

POISSON BRAISÉ

Marinade djansang

22,00 €

BURGER DU CHEF

Raclette, parme, cornichons, oignons, sauce américaine

16,00 €

PÂTE DU JOUR

Sauce selon l'humeur du chef

12,00 €

DJAZZ BY K2M (PLAT VÉGÉTARIEN)

Ragoût de haricots rouges, tomates, oignons, ail, ciboulette

11,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Frites de plantains, frites de patates douces, frites de pommes de terre, légumes du moment

PINSAS

MARGUERITA

Base tomates, mozzarella di bufala, basilic frais

11,00 €

PARMA

Base tomates, mozzarella, jambon de parme, burrata

14,00 €

MORTADELLE

Base mascarpone, brisure de pistache, mozzarella di bufala, mortadelle

14,00 €

DESSERTS



Tiramisu	8,00 €
Crêpe Suzette	8,00 €
Kouglof glacé au kirsch	8,50 €
Beignets, sauce caramel avec sa boule vanille	6,00 €

COUPES DE CRÈME GLACÉE & SORBETS ARTISANAUX

COUPES

1 boule = 2,50 €
2 boules = 4,50 €
3 boules = 6,50 €

SUPLÉMENT

Chantilly ou coulis de fruits = 0,50 €

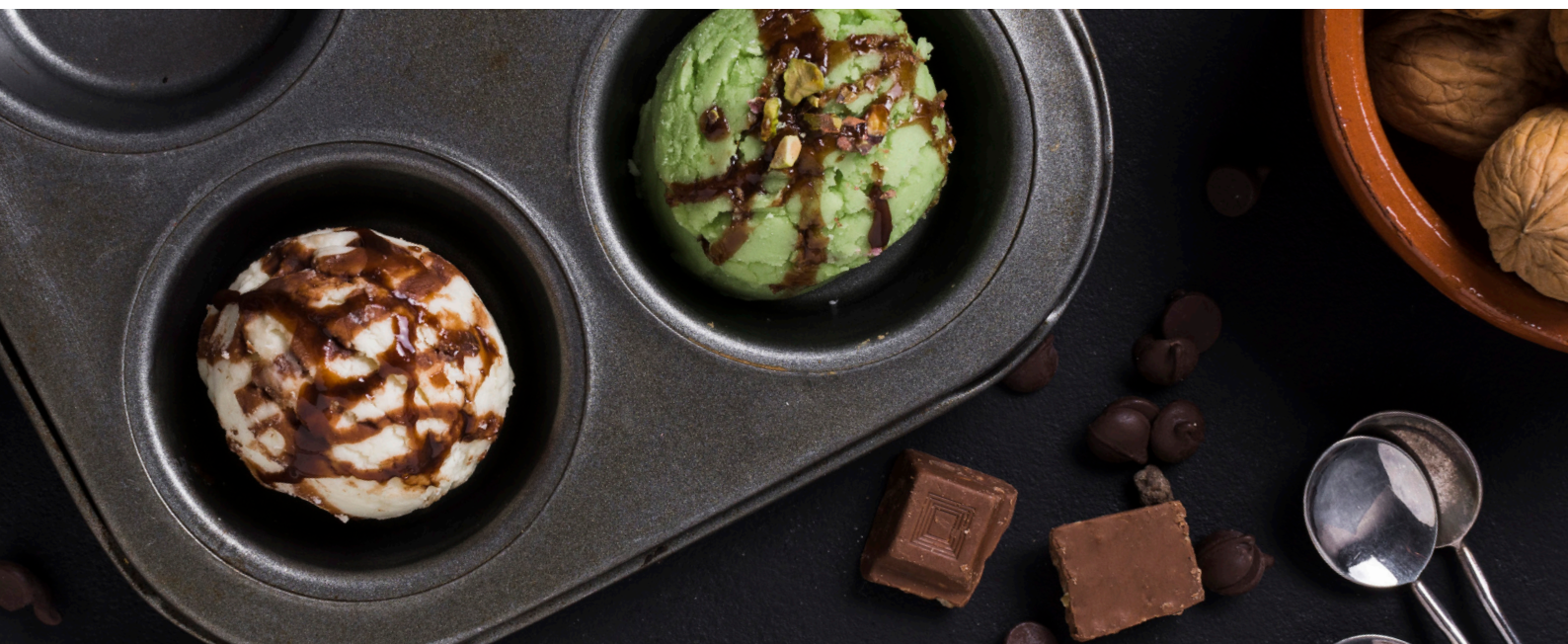
BOULES DE GLACE

NOS PARFUMS DE CRÈME GLACÉE

Pistache, noix de coco, vanille blanche, menthe chocolat, café, lait d'amande, cookies, cannelle, beurre de cacahouète, chocolat, m&m's.

NOS PARFUMS DE SORBETS

Exotique, citron jaune, framboise, schtroumpf.





NOS BIÈRES

BRASSERIE | RESTAURATION | BIÈRE ARTISANALE | CUISINE MAISON

NOS BIÈRES KRAFT (ARTISANALES)

	25cl	50cl
UNAN 4,5° - Blonde Pale	4,50 €	9,00 €
KROMBACHER WEIZEN 5,3° - Bière blanche	4,50 €	9,00 €
DUVEL 6.66° - Pale	4,50 €	9,00 €
KASTEEL TROPICAL 7° - Blonde fruitée	4,50 €	9,00 €
TRIPLE KARMELIET 8,4° - Blonde	4,50 €	9,00 €
NEIZHAN IPA 6,3° - Blonde	4,50 €	9,00 €
PHANTOM HAZY IPA 4° - Blonde	4,50 €	9,00 €
CORSENDONK ROUSSE 8,1° - Ambrée	4,50 €	9,00 €
PICON 6,3°	5,50 €	9,00 €



NOS BIÈRES SANS ALCOOL

PAULANER CITRON

33 cl

4,50 €

LIEFMANS FRUITESSE

25 cl

4,50 €

NOS BIÈRES BOUTEILLES

ABBAYE PAIX DIEU

33 cl - 10° - Blonde

5,20 €

CHOUFFE

33 cl - 8° - Blonde

4,80 €

BACCHUS FRAMBOISE

37,5 cl - 5° - Fruitée

4,80 €

AVERBODE

33 cl - 7° - Blonde pale

4,80 €

CHIMAY BLEUE

33 cl - 9° - Brune

4,80 €

LINDEMANS KRIEK

25 cl - 3,5° - Fruitée

4,80 €

SPATEN MUNCHNER HELL

50 cl - 5,2° - Blonde

4,80 €

WESTMALLE TRIPEL

33 cl - 9,5° - Blonde

4,80 €



NOS FORMULES

TARTES FLAMBÉES



OFFRE

TARTE CLASSIQUE

Tarte flambée classique
crème, lardons, oignons

+

Bière
blonde artisanale 25 cl

= 13,00 €

OFFRE

TARTE AILS & FINES HERBES

Tarte flambée ail et fines herbes
crème, lardons, ail, fines herbes,
champignons

+

Bière
blonde artisanale 25 cl

= 14,00 €



NOS FORMULES

GRIGNOTAGES

OFFRE

PLANCHETTE

Planchette

Assortiment de charcuteries
et de fromages



Bière

blonde artisanale 25 cl

= 18,00 €



OFFRE

FINGER FOOD

Assiette de finger food

Assortiment du chef



Bière

blonde artisanale 25 cl

= 20,00 €





NOS COCKTAILS

BRASSERIE | RESTAURATION | BIÈRE ARTISANALE | CUISINE MAISON

MOCKTAILS & COCKTAILS

MOCKTAILS – SANS ALCOOL – 7,00 €

VIRGIN MOJITO	Menthe, Citron vert, Sucre, Eau pétillante – 18 cl
VIRGIN PIÑA COLADA	Ananas, Coco – 18 cl
GEISHA SAYS NO!	Pamplemousse, Framboise, Fleur de Sakura, Fleur de Sureau – 13 cl
COSMIC GARDEN	Concombre, Menthe, Citron vert, Poivre blanc du Penja, Eau pétillante – 13 cl
CALICO JACK	Ananas, Grenade, Orange, Citron vert, Baies de passion, Amande – 18 cl



COCKTAILS – AVEC ALCOOL – 8,50 €

BORÉALIS	Vodka, Concombre, Citron vert, Menthe Poivre blanc du Penja, Eau pétillante – 18 cl, 8% alc
MARILYN KISS	Vodka, Pamplemousse, Framboise, Fleur de Sakura, Fleur de Sureau – 10 cl, 13% alc
MOJITO	Rhum, Menthe, Citron vert, Sucre Eau pétillante – 18 cl, 8% alc
PIÑA COLADA	Rhum, Ananas, Coco – 18 cl, 8% alc
BOHEMIAN RASPBERRY	Rhum, Pamplemousse, Framboise, Fleur de Sakura, Fleur de Sureau – 13cl, 12% alc
MOSCOW MULE	Vodka, Gingembre, Citron vert, Miel d'Acacia, Fleur d'oranger, Eau pétillante – 18 cl, 9% alc
JAMAICAN MULE	Rhum, Gingembre, Citron vert, Miel d'Acacia, Fleur d'oranger, Eau pétillante – 18cl, 12% alc
DR. PINEAPPLE	Rhum, Ananas, Grenade, Orange, Citron vert, Baies de passion, Amande – 18 cl, 10% alc



NOS SOFTS

BRASSERIE | RESTAURATION | BIÈRE ARTISANALE | CUISINE MAISON

SOFTS ET JUS

JUS MAISON

Gingembre colérique	3,50 €
Gingembre tue-moi-ce soir	3,50 €
Gingembre paisible nuit	3,50 €
Bissap fleur d'hibiscus	3,50 €

SOFTS

Coca cola	3,70 €
Coca cola zéro	3,70 €
Coca cola cherry	3,70 €
Schweppes agrume	3,70 €
Schweppes tonic	3,70 €
Fuzte tea Citron vert menthe, saveur pêche	3,70 €
Oasis tropical	3,70 €
Jus d'orange	3,70 €
Jus de pomme	3,70 €
Jus de tomate	3,70 €
Symples Energisante, relax, Détox	5,50 €

EAUX

Lisbeth bleu 50 cl	3,80 €
Lisbeth verte 50 cl	3,80 €
Perrier 50 cl	3,80 €





NOS VINS

BRASSERIE | RESTAURATION | BIÈRE ARTISANALE | CUISINE MAISON

NOS VINS

	12cl	25cl	50cl	75cl
ALSACE				
Riesling	6,00 €	12,00 €	18,00 €	24,00 €
Pinot Gris	6,00 €	12,00 €	18,00 €	24,00 €
Pinot Noir	6,00 €	12,00 €	18,00 €	24,00 €
Gewurztraminer VT	8,00 €	16,00 €	30,00 €	36,00 €
LOIRE				
Pouilly Fumée (AOP Loire)				32,00 €
BOURGOGNE				
Domaine Petit (AOP Bourgogne Chardonnay)	6,50 €			30,00 €
Domaine Petit (AOP Bourgogne Pinot noir)	6,50 €			30,00 €
CÔTE DU RHÔNE				
Le petit visan (AOP Côtes du Rhone)	5,00 €	10,00 €	16,00 €	20,00 €
CAIRANNE				
AOP Cairanne	6,50 €	12,00 €	18,00 €	24,00 €
PROVENCE				
Château Cavalier (AOP Côtes de Provence) <i>Élu meilleur rosé 2025</i>	7,50 €	15,00 €	20,00 €	26,00 €
CORBIÈRES				
Domaine de Villemajou (AOP Corbières)				32,00 €
NOS BULLES				
Crémant d'Alsace	7,50 €			26,00 €
Champagne				58,00 €



NOS BOISSONS CHAUDES

BRASSERIE | RESTAURATION | BIÈRE ARTISANALE | CUISINE MAISON

NOS BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS

Espresso	1,80 €
Double Espresso	3,60 €
Grand Café	3,60 €
Cappucino	3,80 €
Latte Macchiato	4,00 €
Chocolat chaud	3,80 €

LES THÉS ET TISANES

Thé	3,00 €
Tisane	3,00 €

LES GOURMANDS

Café gourmand	9,00 €
Thé gourmand	9,00 €
Café douceur	5,00 €
Thé douceur	5,00 €

SUPLÉMENTS

Lait	0.50 €
Crème	0,50 €





024

ORGE & HOUBLON

STRASBOURG

MERCI

03 88 60 76 45 | reservation@orgehoublon-strasbourg.fr
www.orgehoublon-strasbourg.fr 