HOLLY'S DINER ouvre son plus grand restaurant à Strasbourg aux couleurs Fifties !

Patins à roulettes, jukebox d'anthologie, banquettes aux couleurs Pop, grandes baies vitrées laissant entrer la lumière naturelle : Holly's Diner s'installe au cœur de Strasbourg. L'adresse propose un concept immersif inspiré des diners américains emblématiques des années 50.

Le 26e restaurant Holly's Diner ouvre ses portes 2 quai Kléber à Strasbourg, à l'entrée Ouest de la Place des Halles. Avec ses 800 m² de surface, ses 260 places en intérieur et 84 en terrasse, il devient le plus vaste établissement de l'enseigne en France.

Un décor inspiré des diners californiens

Dans un décor vibrant qui revisite avec fraîcheur le style « Googie » californien, Holly's Diner se distingue par son ambiance joyeuse et colorée : banquettes rouges et bleues éclatantes, luminaires sphériques vintage, comptoir chromé étincelant et sol graphique en damier noir et blanc.

(c) Nils Bronner

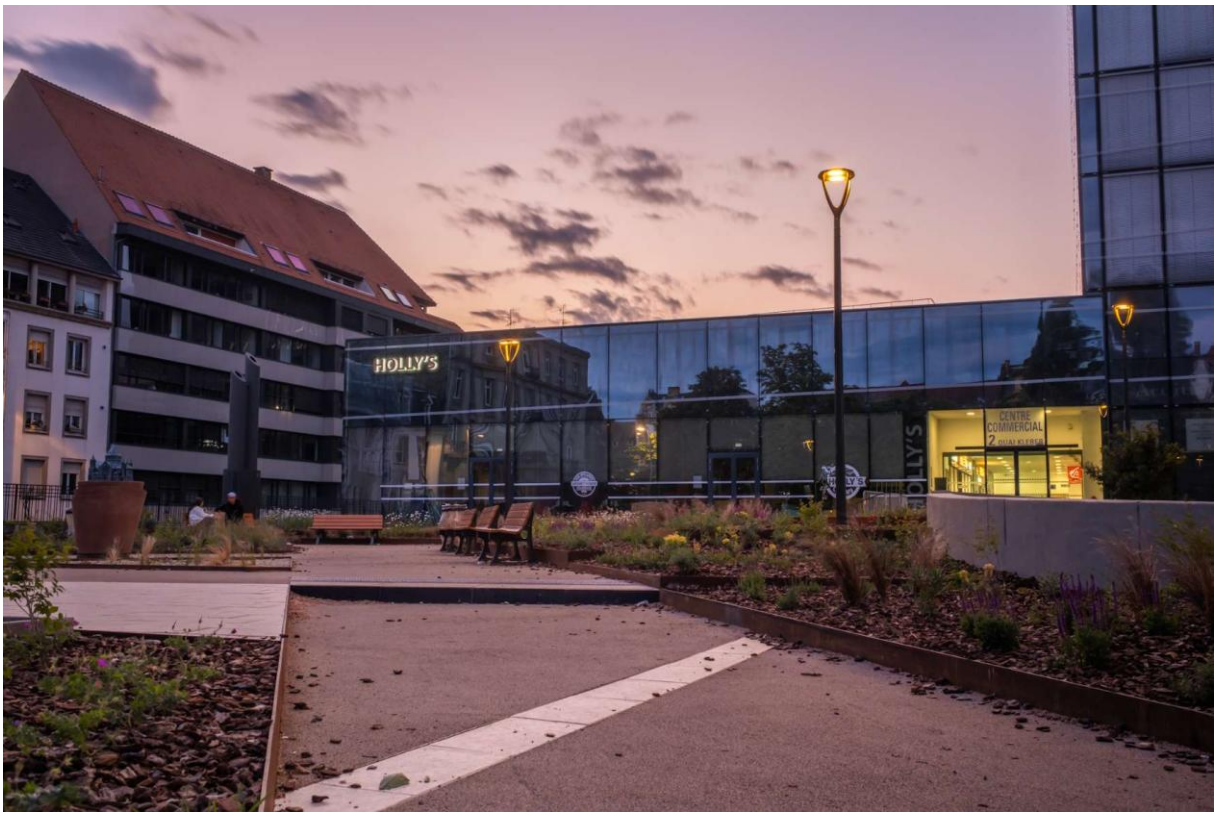
L’originalité du lieu tient également au service assuré par des serveurs en patins roulettes, ajoutant une touche unique et ludique à l’expérience. Une **vaste aire de jeux intérieure sécurisée de 50 m^2** complète l’ambiance familiale, permettant aux enfants de profiter pleinement de leur visite.

(c) Nils Bronner

Une nouvelle adresse ancrée dans la dynamique locale

Implanté au centre-ville de Strasbourg, ce nouveau Holly's Diner est une première pour l'enseigne qui teste ici **un format urbain et familial**. Il combine la force du concept national avec un ancrage local fort porté par le groupe alsacien EatMalin, dirigé par Juan et Florian Martinel.

Le projet, mené en partenariat avec Quentin VERVOITTE, Romuald JOSSE et Vincent FREHAUT, réinterprète les codes des diners américains à travers **un cadre soigné et une expérience client poussée** : décoration sur-mesure, animations régulières, service en tenue vintage et patins à roulettes.



(c) Nils Bronner

Une offre culinaire généreuse et variée

Holly's Diner Strasbourg mise sur **une carte généreuse, préparée à la minute avec des produits frais, majoritairement sourcés en France** : viande d'origine française, pain de boulanger, glaces artisanales et frites fraîches maison à volonté.

(c) Nils Bronner

Au menu, plus de 20 recettes originales de burgers, dont le savoureux *Burger Elsass*, ainsi que des entrées à partager, des Poké Bowls, des hot-dogs gourmands, ou encore des plats Steakhouse. Une attention particulière est portée aux régimes végétariens et flexitariens avec une offre dédiée et des options pour les burgers (steak végétal, galette de blé, halloumi).

Les gourmands succomberont aux desserts tels que le gâteau de pancake ou encore aux irrésistibles milkshakes maison. Pour une pause rapide mais tout aussi savoureuse, Holly’s Diner propose un espace dédié à la vente à emporter avec une carte spécifique incluant desserts, milkshakes et Sundays, etc.

(c) Holly's Diner

Destination familiale par excellence

Avec un menu accessible dès 9,90 € (plat, boisson, frites et sauce à volonté inclus), Holly’s Diner est pensé pour toutes les familles. Les enfants bénéficient quant à eux du menu Holly’s Kids à 4,90 €, accompagné d’animations, jeux, sets de table illustrés et gobelets collector.

“Nous voulions créer un lieu dans lequel les familles peuvent se retrouver, vivre une expérience différente, conviviale et joyeuse, le tout dans un esprit d’authenticité et de bon. Ce restaurant incarne tout ce que nous aimons dans la restauration : la chaleur humaine, l'exigence, et le plaisir simple de bien manger ensemble.” Florian Martinel, Franchisé Holly’s Diner Strasbourg

(c) Holly's Diner

Portée par des entrepreneurs engagés

À la tête du projet, Juan et Florian Martinel, fondateurs du groupe **EatMalin**, poursuivent leur trajectoire singulière dans la restauration. Après une reconversion professionnelle initiée à Strasbourg en 2019, ils dirigent aujourd'hui six établissements et plus de 100 collaborateurs, avec une même philosophie : **créer des lieux de vie sincères, exigeants, accessibles**.

Leur recette : allier exigence, bienveillance managériale et créativité. Avec ce nouveau Holly's Diner, ils vont encore plus loin dans leur vision d'une restauration accessible et incarnée.

Avec cette ouverture, **EatMalin** et **Holly's Diner** renforcent leur volonté commune : offrir un moment de restauration qui soit aussi une expérience à partager. À mi-chemin entre la franchise et le projet d'auteur, l'enseigne conjugue process solides, accompagnement terrain et liberté créative.

(c) Nils Bronner

Informations pratiques

2 Quai Kléber à Strasbourg

Horaires d'ouverture :

- Dimanche au jeudi de 9h à 22h30

- Vendredi et samedi de 9h à 23h

Cuisine en continue dès 11h45

À propos de EatMalin

Fondé par Juan et Florian Martinel, le groupe ***EatMalin*** *développe des établissements de restauration à forte identité, alliant qualité de service, exigence managériale et immersion sensorielle. Basé à Strasbourg, le groupe emploie plus de 100 personnes et gère actuellement six restaurants.*

À propos de Holly's Diner

Fondée en 2014 par Damien Vallar, Romuald Josse et Vincent Fréhaut, Holly's Diner est une franchise française de restauration à thème inspirée des diners américains. L'enseigne propose une cuisine généreuse, une ambiance immersive et un service à table accessible. Avec 25 restaurants en France fin 2024, le réseau prévoit entre 3 et 5 nouvelles ouvertures par an.