

SUMMER
VERANO

EL TALLER
de TAPAS

2026

BAR À TAPAS - SAINTE MAXIME

MENU



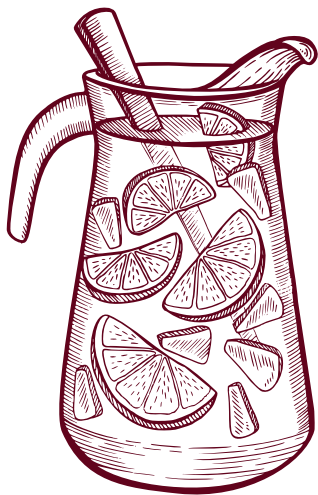
11 Rue Gabriel Péri
SAINTE MAXIME



@tapas_saintemaxime

EL TALLER de TAPAS

BAR À TAPAS SAINTE-MAXIME



SANGRIA ROUGE BLANCHE ROSÉ

VERRE
PICHET

8€
32€

8€
32€

8€
32€



HIBISCA 14€

Cachaça, pêche, rhubarbe, hibiscus

Élégant, floral et rafraîchissant.

Sucré ●●●○○ Acidité ●●●●○ Fraicheur ●●●●○
Puissance ●●○○○ Gourmandise ●●●○○

ROSA DE MADRID 14€

Vodka, fraise, amaretto, vanille

Fruitè, moderne, lumineux

Sucré ●●●●○ Acidité ●●●○○ Fraicheur ●●●●○
Puissance ●●●○○ Gourmandise ●●●●○

FUEGO DE VALENCIA 14€

Tequila, orange, chocolat, agave, piment d'espelette

Chaleureux, raffiné, persistant

Sucré ●●●○○ Acidité ●●●○○ Fraicheur ●●●○○
Puissance ●●●●○ Gourmandise ●●●●○

PASIÒN SALVAJE 14€

Rhum, passion, falernum, mousse vanille/pop-corn

Intense, surprenant, gourmand

Sucré ●●●●○ Acidité ●●●○○ Fraicheur ●●○○○
Puissance ●●●●○ Gourmandise ●●●●●



EL TALLER de TAPAS

BAR À TAPAS SAINTE-MAXIME

SOL DE IBIZA 14€

Aperol, ananas, ginger beer, prosecco rosé

Éclatant, pétillant, estival.

Sucré ●●●○○ Acidité ●●●○○ Fraicheur ●●●●○
Puissance ●●○○○ Gourmandise ●●●○○

PINA EXOTIQUE 14€

Rhum, ananas, coco, falernum

Douceur, surprenant, gourmand.

Sucré ●●●●○ Acidité ●●○○○ Fraicheur ●●●○○
Puissance ●●●○○ Gourmandise ●●●●●

VERDE SEVILLA 14€

Gin, citronnelle, basilic thai, liqueur d'agrumes, mousse litchi/pamplemousse

Végéale,équilibré, frais

Sucré ●●●○○ Acidité ●●○○○ Fraicheur ●●●○○
Puissance ●●●●○ Gourmandise ●●●●●



BRISA VERDE 14€

Vodka, pastèque, fleur de sureau, grenadine, menthe et citron.

Frais, douceur, florale

Sucré ●●●●○ Acidité ●●○○○ Fraicheur ●●●●○
Puissance ●●○○○ Gourmandise ●●○○○

PALOMA DEL FUEGO 14€

Mezcal, jalapeños, pamplemousse, concombre

Fumé, rafraîchissant, épicée.

Sucré ●●●○○ Acidité ●●●○○ Fraicheur ●●○○○
Puissance ●●●●● Gourmandise ●●●○○

NEGRONITA 14€

Gin, noisette, figue, bitter italien, vermouth rouge

Torréfiée, amertume, élégance

Sucré ○○○○○ Acidité ●○○○○ Fraicheur ●●○○○
Puissance ●●●●● Gourmandise ●●●○○

MOCKTAILS

THÉ MANGUE OU MÛRE OU PÊCHE 10€

Thé vert jasmin, mangue ou pêche ou mûre, menthe et citron

MENTHA ROJA/ MENTHA TROPICAL 10€

Fruits rouges ou fruits exotique, basilic, eau, sucre et citron

DULCE HIBISCO 10€

Hibiscus, fleur de sureau, pêche, framboise et citron



EL TALLER de TAPAS

BAR À TAPAS SAINTE-MAXIME

EL TALLER DE TAPAS X BELLOTA FRANCE BY SANCHEZ VERA GOURMET



Amoureux de la culture espagnole, nous avons voulu créer un lieu qui reflète ce que nous aimons tant : la convivialité, le partage, et la générosité autour d'une bonne table. Les tapas sont bien plus que de simples bouchées : ce sont des moments à partager, des rires qui fusent, des conversations qui durent. On espère que vous vous sentirez ici comme chez vous... avec un petit air d'Espagne en plus.

POUR INCARNER AU MIEUX CET ART DE VIVRE, EL TALLER DE TAPAS S'EST TOURNÉ VERS BELLOTA FRANCE BY SANCHEZ VERA GOURMET, VÉRITABLE RÉFÉRENCE EN LA MATIÈRE.

Ambassadeur incontesté de la haute gastronomie ibérique en France, Bellota France signe ici une sélection Sanchez Vera Gourmet d'exception : des charcuteries ibériques de bellota rares et précieuses, issues d'une fabrication artisanale où l'excellence se transmet de génération en génération. Véritables trésors gustatifs, ces produits incarnent le summum de la charcuterie et des tapas ibériques - finesse, tradition et intensité aromatique réunies dans chaque tranche. Une expérience unique, où chaque bouchée révèle l'élégance d'un produit d'exception.

¡ PARA PICAR !

ASSIETTE DE CHARCUTERIE IBERIQUE

24€

Chorizo ibérico de bellota, saucisson ibérico de bellota, coppa au poivre, jambon serrano 24 mois

ASSIETTE CHARCUTERIE IBERIQUE ET FROMAGES ESPAGNOLS

32€

Chorizo ibérico de bellota, saucisson ibérico de bellota, coppa au poivre, jambon serrano 24 mois, fromage de brebis curado de castilla affine 5 mois & fromage de brebis curado de castilla a la truffe

JAMBON IBÉRICO DE BELLOTA ET PAN CON TOMATE

36€

FROMAGE DUO DE MANCHEGO NATURE ET TRUFFE

14€



EL TALLER de TAPAS

BAR À TAPAS SAINTE-MAXIME

COMIDAS - FOOD

PRIMERO

- PATATAS BRAVAS 300G
- PIMIENTOS FRITS, FLEUR DE SEL 140G
- TORTILLA DU JOUR 3PCS
- PAN CON TOMATE & AÏOLI 4PCS
- CROQUETAS BELLOTA FRANCE 5PCS
- CAMEMBERT RÔTI AU CHORIZO 150G
- ASSIETTE DE CRUDITÉS, CRÈME CIBOULETTE ET STRACCIATELLA AU PESTO
- CHOUX FLEURS RÔTIS, YAOURT PAPRIKA FUMÉ & AMANDES EFFILÉS
- MINI BRUSHETTA DE TOMATES CERISES CONFITES, STRACCIATELLA ET PESTO 3PCS

CARNES

- CHORIZOS GRILLÉS 230GR
- FOCCACIA MORTADELLE ET STRACCIATELLA AU PESTO 5PCS
- BOUCHÉES TARTARE DE FILET DE BŒUF 5PCS
- MINIS BURGERS AU FILET DE BOEUF 5PCS
- MINI CROQ AU JAMBON SERRANO & MANCHEGO 5PCS
- TACOS OUVERT D'AGNEAU EFFILOCHÉ 3PCS YAOURT PAPRIKA FUMÉ ET CRUDITÉS
- BROCHETTES DE POULET MARINÉ 3PCS
- FOCCACIA D'AGNEAU ET POULET MARINÉ 5PCS

- PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉE 150G & BEURRE DE PAPRIKA FUMÉ 22€

- 9€ MINI BROCHETTES DE FILET DE BOEUF 3PCS AU BEURRE PAPRIKA FUMÉ 22€

9€

9€

9€

PESCADOS

- 14€ SARDINES MARINÉES (BOITE BALÈA) 12€

- 16€ CREVETTES PANKO 5PCS & SAUCE BRAVAS 16€

- 12€ TOASTS CHAUD DE SARDINE ET MANCHEGO 5PCS 12€ SUPPLÉMENT MANCHEGO TRUFFÉ 14€

- 12€ CALAMARS CONFITS CITRON/AIL 180G 14€

- 12€ CALAMARS GRILLÉS EN PERSILLADE 180G 14€

- POULPE EN PERSILLADE 100G 16€

- POULPE MARINÉ 100G 16€

- 11€ BOUCHÉ FAÇON OCTOPUS ROLL 5PCS 19€

14€

14€

16€

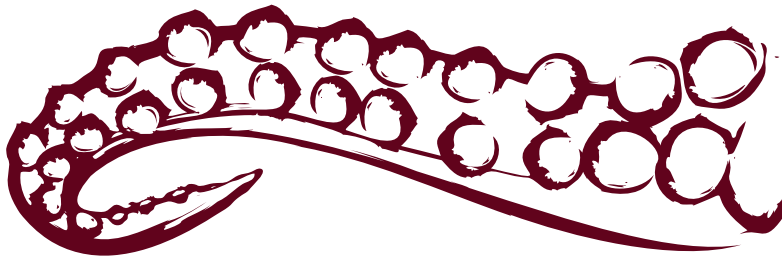
16€

- 16€ GAMBAS CITRONNÉES ET PERSILLADE 4PCS 22€

- GAMBAS, TOMATE À L'AIL ET CHORIZO 4PCS 22€

16€

19€



EL TALLER de TAPAS

BAR À TAPAS SAINTE-MAXIME

SOFTS

SODAS	4,5€
Coca Zero, Fuse Tea, Fanta Orange Sprite, Schwepps Tonic, Schwepps Agrum	
JUS DE FRUITS PAGO	4,5€
Fraise, tomate, ananas, pomme, abricot,	
CAFÉ GLACÉ MAISON	5€
Sirop de noisette, Caramel ou Vanille,	
FRUITS FRAIS PRESSÉS	5€
Orange, citron	

EAUX

SAN BENEDETTO	6,5€
Plate/ Gazeuse	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,5€
NOISETTE, DÉCAFÉINE, ALLONGÉ	2,7€
CAFE CRÈME, DOUBLE EXPRESSO	4,5€
CAPPUCINO, THÉ, CHOCOLAT	4,5€

BIÈRES

PRESSON 25CL	4,8€
PRESSON 50CL	9,6€
BIÈRES BOUTEILLES	6€
Corona, Corona sans alcool, Grimbergen Ambré	



APERITIFS

KIR ROYAL Champagne & crème de cassis	10€
KIR CLASSIQUE Vin blanc sec & crème de cassis	7€
MARTINI Blanc, Rouge ou Dry	6€
APÉROL SPRITZ Apérol, Prosecco, eau pétillante	12€
NEGRONI Gin, Campari, Vermouth rouge	12€
AMERICANO Campari, Vermouth, eau pétillante	10€
CAMPARI Orange / tonic	6€
RICARD / PASTIS 1889	5€

RHUM	
3 rivières canne brûlée	10€
Havana 7 ans	10€
Sailor Jerry	9€
La Mauni 1749	9€

GIN	
Citadelle	8€
Hendrick's	12€
Mirabeau Dry gin	10€
Gin Mare	10€
Nikka Coffee Gin	10€

VODKA	
Grey goose	12€
Madame Vodka Bio	10€
Romanov	8€

WHISKY	
Black label	10€
Chivas 13 ans extras	12€
Jack Daniels	8€

TEQUILA	
Ocho reposado, Tierras Negras	10€
Ocho Blanco, Tierras Negras	8€
Idilica Blanco	13€
Idilica Reposado	16€
Coracho Tequila Rosa	18€

MEZCAL	
Herencia de Sanchez espadin	10€
400 Conejos	13€
Le Tribute	18€



SAINT MAUR EXCELLENCE

AOP CÔTES DE PROVENCE - CRU CLASSÉ

La gamme L'Excellence représente l'ADN du domaine.
Elle combine humblement expression du terroir et
élégance pour offrir des vins gastronomiques.
Vinifiée à basse température avec macération à froid.

Cette gamme fruitée et vive, à la puissance maîtrisée
est dédiée aux moments privilégiés.

Sa bouteille a été dessinée spécialement pour illustrer
la force et la délicatesse de nos vins AOP Côtes
de Provence Crus Classés.



La Gaudina



PLAGE DU CENTRE VILLE
83120 SAINTE-MAXIME
04 94 79 69 30

@lagaudinaplage



EL TALLER de TAPAS

BAR À TAPAS SAINTE-MAXIME

¡ ADIOS !

