

SUMMER
VERANO

EL TALLER de TAPAS



2026

BAR À TAPAS - SAINTE MAXIME

MENU



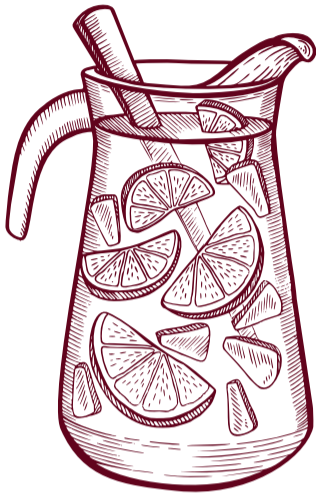
11 Rue Gabriel Péri
SAINTE MAXIME



@tapas_saintemaxime

EL TALLER de TAPAS

BAR À TAPAS SAINTE-MAXIME



SANGRIA ROUGE BLANCHE

VERRE
PICHET

8€

8€

32€

32€



FUEGO DE VALENCIA 14€

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

Chaleureux, raffiné, persistant

Sucré ●●●○○ Acidité ●●●○○ Fraicheur ●●●○○

Puissance ●●●●○ Gourmandise ●●●●○

PASIÓN SALVAJE 14€

Rhum, passion, falernum, vanille/pop-corn

Intense, surprenant, addictif

Sucré ●●●●○ Acidité ●●●○○ Fraicheur ●●○○○

Puissance ●●●●○ Gourmandise ●●●●●

SOL DE IBIZA 14€

Aperol, ananas, ginger beer, prosecco rosé

Éclatant, pétillant, estival.

Sucré ●●●○○ Acidité ●●●○○ Fraicheur ●●●●○

Puissance ●●○○○ Gourmandise ●●●○○



EL TALLER de TAPAS

BAR À TAPAS SAINTE-MAXIME

JARDIN SECRETO 14€

Tequila, jalapeños, pamplemousse et citron
Subtile, fluide, raffinée.

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

ROSA DE VERANO 14€

Mojito clarifié pastèque
Déliat, lumineux, rafraîchissant

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



LUZ DE SEVILLA 14€

Gin, fleur de sureau, basilic et citron
Élégant, frais, herbacé

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

LA ROSA NEGRA 14€

Vodka, café, banane et eau de rose
Intense, velouté, inoubliable.

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

MOCKTAILS

FLOR ROJA 8€

Fruits de la passion, menthe, sucre, citron et eau

LUNA ROJA 8€

Raisin, thé noir, orange, sirop, fruits rouges et eau gazeuse



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

SUCRINES GRILLÉES
YAOURT PAPRIKA FUMÉ ET ZAATAR

PAN CON TOMATE & AÏOLI 4PCS

CROQUETAS BELLOTA FRANCE 5PCS

CAMEMBERT RÔTI AU CHORIZO 150G

CHOUX FLEURS RÔTIS, YAOURT PAPRIKA FUMÉ
& AMANDES EFFILÉS

MAÏS GRILLÉ & CRÈME POIVRONS 5PCS

CARNES

CHORIZOS GRILLÉS 230GR

OS À MOELLE 4PCS

BOUCHÉES TARTARE DE FILET DE BŒUF GALICE 5PCS

ROULÉS MORTADELLE, CREAM CHEESE
& PESTO DE PISTACHES 5PCS

MINIS BURGERS AU FILET DE BOEUF DE GALICE 5PCS

MINI CROQ AU JAMBON SERRANO & MANCHEGO 5PCS

TACOS OUVERT D'AGNEAU EFFILOCHÉ 3PCS
YAOURT PAPRIKA FUMÉ ET CRUDITÉS

TARTELETTES D'AGNEAU EFFILOCHÉ 5PCS
& CRÈME AUX ÉPICES

PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉE 150G
& CONDIMENT CRÈME D'AIL

21€

9€ MINI BROCHETTES AU FILET DE BOEUF DE GALICE
& BEURRE NAPPANT FUMÉ 120g

21€

9€

9€

10€

PESCADOS

SARDINES MARINÉES (BOITE BALÈA)

12€

9€

14€ CREVETTES PANKO 5PCS
& MAYONNAISE PAPRIKA FUMÉE

14€

11€ TOASTS CHAUD DE SARDINE ET MANCHEGO 5PCS
SUPPLÉMENT MANCHEGO TRUFFÉ

11€

12€

13€

GRAVLAX DE SAUMON ET CRÈME ACIDULÉE 180G

16€

12€

BOUCHEÉS CONCOMBRE, SAUMON MARINÉ
CREAM CHEESE & BASILIC 5PCS

14€

TATAKI DE SAUMON,
VINAIGRETTE AGRUMES ET VANILLE 160G

16€

CALAMARS FRITS 180G

14€

11€

CALAMARS GRILLÉS EN PERSILLADE 180G

14€

14€

14€

14€

16€

16€

16€

18€

POULPE EN PERSILLADE 100G

16€

POULPE DE GALICE 100G

18€

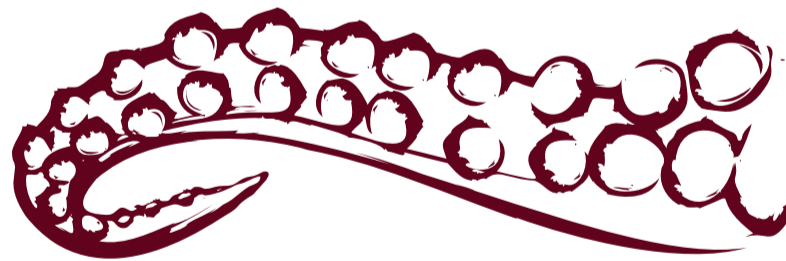
OCTOPUS ROLL ROLL 210G

21€

PAIN BRIOCHÉ ET TENTACULE DE POULPE

GAMBAS AU BEURRE À L'AIL ET CITRON 4PCS

24€



EL TALLER de TAPAS

BAR À TAPAS SAINTE-MAXIME

SOFTS

SODAS

Coca Zero, Fuse Tea, Fanta Orange
Sprite, Schwepps Tonic, Schwepps Agrum

4,5€

JUS DE FRUITS PAGO

Fraise, tomate, ananas, pomme, abricot,

4,5€

CAFÉ GLACÉ MAISON

Sirop de noisette, Caramel ou Vanille,

5€

FRUITS FRAIS PRESSÉS

Orange, citron

5€

EAUX

SAN BENEDETTO

Plate/ Gazeuse

6,5€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO

2,5€

NOISETTE, DÉCAFÉINE, ALLONGÉ

2,7€

CAFE CRÈME, DOUBLE EXPRESSO

4,5€

CAPPUCINO, THÉ, CHOCOLAT

4,5€

BIÈRES

PRESSION 25CL

4,8€

PRESSION 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

10€

NEGRONI Gin, Campari, Vermouth rouge

12€

AMERICANO Campari, Vermouth, eau pétillante

8€

CAMPARI Orange / tonic

6€

RICARD / PASTIS 1889

5€

RHUM

3 rivieres canne brulée

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 !

