

CARTE

LES HALLES

TAMARINS

avant - pendant - après



ENTRÉES

MOULES GRATINÉES	12,90 €
PLANCHE MIX	25,00 €
SALADE BIQUETTE	14,00 €
SALADE POULETTE	14,00 €
CARPACCIO	14,00 €
CALAMARS EN PERSILLADE	12,90 €
CAMEMBERT RÔTI	12,90 €

PLATS



CÔTE DE BOEUF	35,00 €
ENTRECÔTE 250G	21,90 €
MAGRET DE CANARD	22,90 €
HOT DOG CLASSICO, FRITES MAISON	14,90 €
FISH AND CHIPS	13,90 €
BURGER DES HALLES, FRITES MAISON	16,90 €
BURGER "BICHE Ô MA BICHE", FRITES MAISON	17,90 €
BURGER "FISH ME", FRITES MAISON	17,90 €
GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS OU AU RHUM	19,90 €
CALAMARS EN PERSILLADE	14,90 €



DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	8,90 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT	6,90 €
CRÈME CATALANE	6,90 €
TIRAMISU	6,90 €

MENU

LES HALLES

TAMARINS

avant - pendant - après



MENU DES HALLES

24,90 €

ENTRÉE AU CHOIX



ASSIETTE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE

SALADE BIQUETTE

MOULES À L'AIOLI

CAMEMBÉRT RÔTI

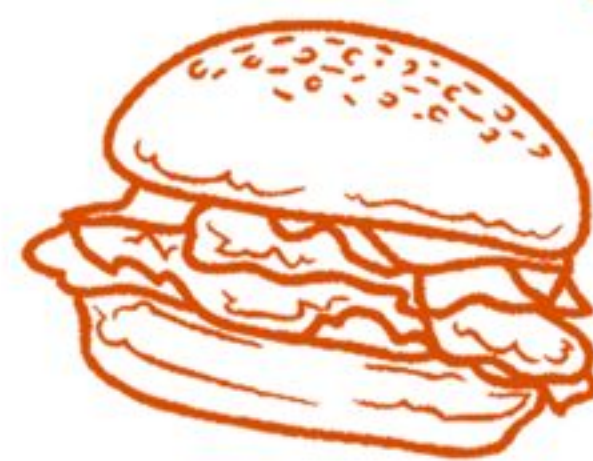
PLAT AU CHOIX

ENTRECÔTE 180G

BROCHETTE DE CANARD

GAMBAS FLAMBÉES

CALAMARS EN PERSILLADE



DESSERT AU CHOIX



ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

CRÈME CATALANE

TIRAMISU

LA SOURCE

Eau (50cl) 2.00€ Eau(1 litre) 4.00€
Sodas/jus de fruits. 4.00€

BIÈRE

Pression Estrella 3.80€
Pression Millenari 3.90€
Pression 50cl 6.90€
Monaco, Panache, Clara 4.00€

Bière des halles :

Blonde, Blanche, IPA 6.00€
Sélection premium La Source. 8.90€



VINS

Vins des Halles, rouge/blanc/rosé

. Verre 4.00€
. Bouteille 20.00€

Maison Albera Terrible rouge/blanc/rosé :

. Verre 5.00€
. Bouteille 22.50€

Domaine Lafage, les sardines

rouge/blanc/rosé :
. Verre 5.50€
. Bouteille 25.00€

Saint Chinian, Svp garçon rouge :

. Verre 6.00€
. Bouteille 29.00€

Domaine Lafage Rosé

(Gallica bouteille cirée) :
. Verre 6.50€
. Bouteille 35.00€

CHAMPAGNE SÉLECTION TAMARINS, MAISON PALMER

Brut

Coupe 9.00€
Bouteille 60.00€
Magnum 140.00€
Jeroboam 400.00€
Mathusalem 800.00€

Rosé

Coupe 9.00€
Bouteille 70.00€

Blanc de blanc

Bouteille 90.00€

COCKTAIL SANS ALCOOL

Virgin Mojito/Virgin Pina Colada

Little Hugo : réduction de concombre, sirop de sureau, tonic, framboises

Mamie Thérèse : Verveine, jus de pomme, limonade, sirop sucre de canne

Refresher : Thé noir aux fruits rouges, jus de citron, sirop orgeat, eau gazeuse

Pampélup : Jus de pamplemousse, épices (cannelle, clous de girofles, anis étoilé, poivre de jamaïque) sirop sucre de canne

La Spritzeria de la Source ;)

Le Select 8.00€
Le Catalan 8.50€
Spritz "EN VUE" 9.50€
Saint Germain 11.00€
Négroni 10.00€



COCKTAILS

"Ca coule de source". 9.90€
Mojito/Pina colada/Sex on the beach/ Caipirinha/sours

COCKTAILS SIGNATURES BY MAX

Rose sauvage

(Gin Rose, crème de framboise sauvage, Saint Germain, citron vert, splash de violette)

American Banyuls

(Bourbon, crème de banane, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf, Banyuls)

Thym Engine

(Gine Supp, citron vert, sirop de thym, réduction de concombre, eau gazeuse)

Black Berry

(Rhum Kraken, sirop de gingembre, citron vert, purée de mures, angostura bitter's)

Porn Source Max Tini's

(Servi avec un shot de Prosecco)
Vodka infusée vanille, Chambord, sirop de vanille, citron vert, purée de passion



ÔÔÔ MON CAFÉÉÉÉ :)

Gamme premium

Selection la source au choix
Cafetier producteur, Maître torréfacteur depuis 1955

Espresso 2.00€
Allongé 2.10€
Noisette 2.40€
Deca 2.50€
Crème 3.50€
Cappuccino 5.50€
Café Viennois 5.00€
Chocolat chaud 4.00€
Chocolat Viennois 5.00€



CRÉATION LA SOURCE

Latte Macchiato 5.50€
Latte Macchiato : Vanille/Caramel/Noisette
Spéculoos 6.50€

GINOTERIA

Tous nos gins se dégustent sec, sur glace ou en tonic
Gibson/ Saphyr/Hendricks/Tanqueray/
Citadelle Di Mare/Rosemont/Nordes/Generous/
Azur etc.....Supp Tonic 2.00€

APÉRITIFS

Martini 5.00€
Sangria blanche des Halles 5.00€
Muscat/Banyuls 5.00€
Ricard 3.00€
Alcool 8.00€
Supérieur 9.90€
Premium voir bouteille



Gamme Sélection la Source EN VUE
Gin/Vodka/Rhum/Crème de menthe/Crème de citron
Voir sur bouteilles