

Bienvenue au Centr'Halles!

Ici, on cuisine avec le coeur et on sert avec le sourire!

Que vous soyez de passage ou habitué fidèle,
installez-vous, détendez-vous et surtout régalez vous!

Cuisson sur pierre, planches de tapas,
pizzas fondantes ou burgers gourmands...

Bonne dégustation et merci d'être là!



Prix net en Euros TTC / service compris / boissons non comprises

Règlement au comptoir s'il vous plait!

La maison n'accepte pas les chèques de banque

Pour toute demande de privatisation/événement: devis sur demande



On planche!

(tapas sympa à partager...)

Jambon cru DUROC, grande réserve - 7

Chiffonnade de jambon cru au goût noisette très tendre et savoureux

P'tit pot - 5

Terrine de campagne, et condiments servi avec ses toasts

Mini apéritive charcutière - 10

Assortiment de charcuteries du moment

Mini apéritive panée - 10

Assortiments de fritures du moment

Planche gourmande - 19.5

Assortiment de charcuteries et de fromages du moment servis avec une foccacia à l'huile d'olive

Planche royale - 24.5

Assortiment de charcuteries, de fromages, de fritures panées, servis avec une foccacia à l'huile d'olive



La charcuterie est tranchée sur place

Entrées

P'tit bol fraîcheur - 3.5

Salade mêlée du moment

Carpaccio de boeuf - 7.5

De la fraîcheur finement tranchée et assaisonnée au jus de citron, pesto vert, pignons et copeaux de parmesan

♡ (*idée gourmande: burrata crémeuse en supplément... 4.5*)

Tartare de saumon - 7.5

Coupé au couteau et préparé à l'aneth, huile d'olive et citron

♡ (*idée gourmande, part de foccacia... 3.5*)

Burrata à la folie!

Burrata - 5

Burrata crémeuse, filet d'huile d'olive et poivre du moulin avec sa foccacia

Burrata & tartufata - 7

Burrata crémeuse sur son lit de tartufata servi avec sa foccacia

Burrata & ses légumes grillés - 7

Burrata crémeuse et son mélange de légumes grillés du soleil, pesto vert servis sur une foccacia

Cuisson sur pierre

Découvrez un concept unique de cuisson sur pierre volcanique! Dont vous êtes le grillardin!

Viandes du moment suggestion à l'ardoise
Boeuf, canard, cochon, taureau, poissons...



**Servi avec des frites fraîches,
ou un bol de salade mêlée,
une sauce et un beurre persillé**

La pierre est très chaude, ne pas
toucher, ne pas déplacer, ni même
l'embrasser pour la remercier!

Afin d'éviter le gaspillage, nous servons le pain uniquement sur demande, n'hésitez pas!

MOZZARELLA & ORIGAN



Pizzas rouges

ALBÈRES - 12

Filet d'anchois, câpres à queue

AMÉRICA - 13.5

Poitrine tranchée, oignons rouges, œuf, cheddar, oignons crispy, sauce burger

BOLOGNE - 12.5

Haché de bœuf, oignons rouges, épices italiennes

BURGER - 14

Haché de bœuf, oignons rouges, cheddar, sauce burger

CENTR'HALLÉS - 14

Haché de bœuf, gorgonzola, champignons frais, œuf

CHICAGO - 13

Poulet rôti, poitrine tranchée, cheddar

DIAVOLA - 12.5

Spianatta picante (≈ chorizo), poivrons, oignons rouges

ETNA - 13.5 🔥

Spianatta picante, N'duja (saucisse pimentée calabraise), oignons rouges

FRAN'CHEESE - 14

Fromage de chèvre, bleu d'auvergne, camembert de caractère

ITALIA - 13.5

Jambon cru, parmigiano reggiano, pesto vert, pignons de pin et verdure

MARGA - 10.5

Mozzarella

ORIENTALE - 13.5

Merguez fraîches, poivrons, oignons rouges

PARISIENNE - 11.5 / REINE DE ♥ - 12.5

Jambon blanc / Jambon blanc et champignons frais

PAYSANNE - 12.5

Poitrine tranchée, oignons caramélisés, champignons frais, œuf

RANCHO - 14

Haché de bœuf, poitrine tranchée, oignons rouges, cheddar, poivrons

TONNO - 13.5

Thon, poivrons, oignons rouges, beurre persillé

VEGGIE - 13.5

Champignons frais, poivrons, tomates confites, oignons caramélisés, pesto vert et verdure

MOZZARELLA & ORIGAN



Pizzas blanches

CANNIBALE - 14

Haché de bœuf, poulet rôti, viande de kebab, sauce barbecue

CARBONARA - 13.5

Poitrine tranchée, champignons frais, oignons caramélisés, œuf, parmigiano reggiano

FERMIERE - 13

Fromage de chèvre, poulet rôti, poitrine tranchée, oignons caramélisés

FOR-FROMAGGI - 14

Gorgonzola, provolone fumé, parmigiano reggiano

GOURMANDE - 16

Fromage de chèvre, magret de canard séché, miel, pignons de pin et verdure

GRECQUE - 14

Viande de kebab, oignons rouges, sauce blanche (pitta)

LUNE - 12

Fromage de chèvre, miel

NIMOISE - 13

Brandade de morue

NORMANDE - 13

Camembert de caractère, poitrine tranchée, oignons caramélisés

OCÉANE - 16

Noix de Saint Jacques et crevettes en beurre persillé

SPECKTAKULA - 13.5

Fromage de chèvre, speck, pesto vert et pignons de pin

TARTUFFO - 16

Crème de truffe, champignons frais, parmigiano reggiano, verdure

Changement de base offert! Ø 31cm

Ingrédients supplémentaires:

Œuf, légumes ou verdure : 1€

Charcuteries, viandes, fromages: 2€

Magret de canard : 3€

Crème de truffes : 3€

Burrata crémeuse : 4.5€

FRITES FRAICHES
GRAISSE DE BOEUF
DOUBLE CUISSON



Burgers



STEAK 150g

AUTHENTIK - 13

sauce burger

Steak, cheddar, oignons rouges, verdure

BLUE CRUSH - 17

sauce mayonnaise au jus de viande

Steak, bleu d'auvergne, poitrine fumée, oignons rouges, verdure

GÉGÉ - 18

sauce mayonnaise au jus de viande

Steak, camembert de caractère, galette de pommes de terre, oignons caramélisés, verdure

TOSCAN -17

sauce mayonnaise

Steak, provolone fumé, spianatta picante, oignons caramélisés, verdure

ON.BACK - 14

sauce burger

Steak, cheddar, poitrine fumée, oignons rouges, verdure



CHIC N'TIK - 13

sauce burger

Filet de poulet pané, cheddar, oignons rouges, verdure

CHIC N' DOUX - 15

sauce mayonnaise miel moutarde

Filet poulet pané, fromage de chèvre, oignons caramélisés, verdure

CHIC N'CHOC - 15

sauce mayonnaise miel moutarde

Filet poulet pané, gorgonzola, oignons caramélisés, verdure

CHIC N'RITHALLES - 17

sauce pesto vert

Filet poulet pané, mozzarella, speck, tomates confites, verdure



BIG HALLES - 22

sauce centr'halles (truffes)

Steak, filet poulet pané, galette de pommes de terre, cheddar, oignons rouges, verdure



VGT' HALLES - 13

sauce centr'halles (truffes)

Steak veggio, cheddar, oignons caramélisés, verdure

En supplément: fromages & galette pomme de terre 2 / Steak 4 / Filet de poulet 3.5

13.9 - Salades repas

CARLA, l'explosion de saveurs méditerranéennes!

Mélange de salades, burrata crémeuse, chiffonnade de jambon cru italien, tomates confites, pignons de pin, le tout relevé d'un filet d'huile d'olive et d'un soupçon de vinaigre balsamique

CÉSARINE, le grand classique!

Mélange de salades, aiguillettes de poulet pané, copeaux de parmesan, oignons crispy, croûtons, le tout relevé d'une onctueuse sauce César

SERENA, la gourmandise italienne!

Mélange de salades, arancinis (tomate et mozzarella), tomates confites, copeaux de parmesan, pignons de pin, le tout relevé par une vinaigrette balsamique

MANON, douceur et caractère!

Mélange de salades, médaillons de chèvre pané, chiffonnade de jambon cuit, tomates confites, éclats de pistache, le tout nappé d'un filet de miel et vinaigre balsamique

♡ *(idée gourmande: bol de frites fraîches... 3.5
ou une burrata crémeuse... 4.5)*

8.5 - Menu des enfants sages



- **Boissons**

Sirop à l'eau

(grenadine, framboise, pêche, barbe à papa, citron, menthe, orgeat) ou caprisun

- **Plat**

Steak haché (100g vbf) & frites fraîches

ou

Cheese burger (steak haché 100g vbf) & frites fraîches
ketchup ou mayonnaise ou barbecue

ou

Aiguillettes de poulet pané & frites fraîches

- **Desserts**

Pot de glace vanille/chocolat ou vanille/fraise

ou glace à l'eau Rocket

ou compote (gourde)



Contenance 25cl

- Budweiser 5% et Heineken 5% - 3
- Desperados 5.9% - 4
- Leffe rouge ruby 5% - 3
- Blonde - sans alcool 0.0% - 3



Contenance 33cl



- Vovo, bière brassée à Gallargues le Mtx, suivant arrivage - 5.5
- Panaché ou Monaco - 3/3.5



Contenance au verre

- Martini rouge ou blanc (5cl) - 3
- Muscato de Lunel (5cl) - 4
- Kir (pêche, cassis, framboise) (12cl) - 4
- Kir royal à l'italienne (Prosecco & crème de pêche, cassis, framboise) (12cl) - 6.5
- Coupe de Prosecco (12cl) - 5
- Whisky (3cl) - 4
- Whisky (3cl) + coca-cola (33cl) - 7
- Ricard, 5l (2cl) - 2.8
- Mauresque, tomate, perroquet (2cl+1cl sirop) - 3.2
- Limoncello, GET27, Amaretto, Clément Rhum vieux (4cl) - 5



Contenance 75cl

- Vin pétillant ananas et fruit de la passion - 8
- Prosecco DOP Villa CORNARO - 20

Boissons

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-cola original, zéro, cherry (33cl) - 3

Orangina, Lipton Ice-Tea pêche, Oasis tropical (33cl) - 3

Redbull (25cl) - 3

Jus de fruits (pomme, ananas, multivitaminé, 25cl) - 3

Sirop à l'eau (menthe, grenadine, framboise, citron, orgeat, PAC à l'eau) - 1.5

Diabolo - 2.5

(menthe, grenadine, citron, pêche, framboise, orgeat)

Abbondio, limonade italienne (27.5cl) - 3.5

Citron / Menthe / Cédrat / Orange

Venezio Spritz 0.0%, boisson pétillante (20cl) - 3

Hugo (fleur de sureau) ou Lemon (citron)

EAU

San Pellegrino (1 litre) - 4.3

Perrier fines bulles (1 litre) - 4.3

Perrier (33cl) - 3

Evian (1 litre) - 4.3

CAFÉ ET THÉ

Expresso ou allongé - 2

Décafeiné expresso - 2

Double expresso - 3

Café noisette - 2.5

Thé - 2

Amaretto al caffè - 5