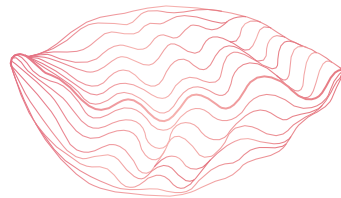


Ein endloser Steg
zwischen Himmel und Wasser,
eine Robinson-Crusoe-Hütte und
ein naturbelassener Strand,
an dem wir eine Terrasse geschaffen haben...

Dies ist Le St Barth Tarbouriech,
ein kleines Paradies und die Wiege unserer Familie.

Ein kleiner provenzalischer Bauernhof,
eine Austernzüchterhütte und der ideale Ort
für unvergessliche Momente mit Blick
auf die Lagune von Thau.



UNSER ERBE

"Vor allem sind wir leidenschaftliche Austernzüchter. Deshalb liegt uns dieser Ort besonders am Herzen. Hier begann alles im Jahr 1962, als Pierrot Tarbouriech gemeinsam mit unseren Cousins Éric und Frédéric Barthélémy auf diesem Hof Austern zu züchten begann. Sechzig Jahre später freuen wir uns, Sie willkommen zu heißen und mit Ihnen unser kleines Paradies sowie die Austern und Muscheln aus eigener Produktion zu teilen."

Florie Tarbouriech

ENTDECKEN SIE DIE SOLARE GEZEITENMETHODE

BESICHTIGUNG MIT DER AUSTERNZUCHT – BARGE TÄGLICH UM 15 UHR (JULI-AUGUST).



DIE SOLARE GEZEITENMETHODE

Eine patentierte Innovation,
die mit grüner Energie betrieben wird und
den natürlichen Gezeitenrhythmus
nachbildet, um die Qualität der Austern
Spéciales Tarbouriech zu veredeln.



RECYCLING

Die Schalen der Austern Spéciales Tarbouriech
sind reich an Mineralstoffen,
Proteinen und Aminosäuren.
Wir verwenden sie in unserer
Kosmetiklinie Ostrealia.

KALTE MEERESFRÜCHTE-VERKOSTUNG

BOUZIGUES AUSTERN

6 Kleine N°4	9.70 €
6 Mittlere N°3	10.30 €
6 Große N°1	11.40 €

SPÉCIALES TARBOURIECH AUSTERN

3 Kleine N°4	9.90 €
3 Mittlere N°3	10.90 €
3 Große N°1	13.40 €

MUSCHELN & KRUSTENTIERE Je nach Verfügbarkeit

6 Rohe Miesmuscheln	4.50 €
6 Meeresschnecken	6.00 €
6 Große Garnelen	14.00 €

UNSERE KREATIONEN

LE TARBOUZIGUES | 23.90 €

6 Bouzigues N°3 - 4 Tarbouriech N°3

LE BOUZIGUES COMPOSÉ | 41.90 €

12 Bouzigues N°3 - 6 Rohe Miesmuscheln - 6 Garnelen
6 Meeresschnecken

LE MIX TARBOU | 42.90 €

4 Tarbouriech N°4 - 4 Tarbouriech N°3 - 4 Tarbouriech N°1

LE DOUZE | 64.90 €

12 Tarbouriech N°3 - 12 Bouzigues N°3 - 12 Rohe Miesmuscheln

LE ST PIERRE | 74.90 €

16 Tarbouriech N°3 - 6 Garnelen - 8 Meeresschnecken

LE ST BARTH' | 102.90 €

30 Tarbouriech N°3

LE DOUZE COMPOSÉ | 109.90 €

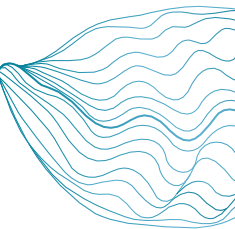
12 Tarbouriech N°3 - 12 Bouzigues N°3
12 Rohe Miesmuscheln - 12 Garnelen - 12 Meeresschnecken

LE ROYAL TARBOU | 128.90 €

20 Tarbouriech N°4 - 20 Tarbouriech N°3

LE SEVEN | 153.50 €

50 Tarbouriech N°4



WARME SPEZIALITÄTEN

ORIGINAL « TIELLE » AUS SÈTE (Oktopus-Pastete) 7.50 €

DUO WARMER TARBOURIECH AUSTERN 12.90 €

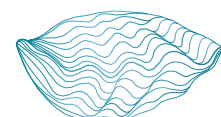
MUSCHELN « BRASUCADE » NACH SABINE TARBOURIECH 15.90 €

DESSERTS

HANDWERKLICH HERGESTELLTE EISBECHER | 6.50 €

Limette & Basilikum - Aprikose & Rosmarin - Banane, Schokolade & Karamell
Mango - Vanille - Schokolade - Gesalzener Butterkaramell

Allergenliste auf Anfrage erhältlich.



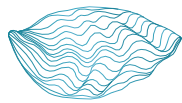
Kommen Sie mit Ihren Träumen
wir machen daraus unvergessliche Momente!

Möchten Sie eine Veranstaltung
in einem einzigartigen und herzlichen Ambiente organisieren?
Ganz gleich, welches Projekt Sie planen
unser Team setzt alles daran,
es zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Informationen : event@tarbouriech.fr

Tarbouriech

Le St Barth



WEISSWEINE

Glass 14 cl 75 cl

	Picpoul de Pinet Sélection Tarbouriech <i>AOP Picpoul de Pinet, Piquepoul</i>	5.00 €	23.00 €
	Domaine Paul Mas, La Marsanne <i>IGP Pays D'OC, Marsanne</i>	5.50 €	26.00 €
	Gérard Bertrand, So Vive <i>IGP Pays D'OC, Sauvignon, Muscat Petit Grain</i>	6.00 €	28.00 €
	1753, Château Campuget <i>AOP Gard, 100% Viognier - HVE</i>	6.50 €	29.00 €
	Gérard Bertrand, Prima Nature <i>IGP Hérault, Chardonnay, ohne Sulfite, Vegan</i>	6.50 €	29.00 €
	Domaine d'Hondrat Elle et Lui <i>AOP Languedoc, Rolle und Roussane</i>	6.50 €	30.00 €
	Domaine de L'Arjolle, Equilibre <i>AOP Côtes de Thongue, Chardonnay</i>	6.50 €	30.00 €
	Château St Martin de la Garrigue <i>AOP Picpoul de Pinet, Piquepoul</i>	6.50 €	31.00 €
	Château Bas Aumelas <i>AOP Languedoc, Grenache, Roussane und Viognier</i>		31.00 €
	Abbaye de Valmagne, Portalis <i>AOP Coteaux du Languedoc, Roussane und Viognier</i>		32.00 €
	Folie d'inès, Domaine St André <i>IGP Pays D'OC, Viognier, Roussane und Chardonnay</i>	6.50 €	32.00 €
	Cuvée de la Lagune, Sélection Tarbouriech <i>IGP Pays D'Oc, Picpoul und Roussane - Demeter</i>	6.50 €	36.00 €
	Sieur d'Arques, Toques & Clochers, Océanique <i>AOC Limoux blanc, Chardonnay</i>	7.00 €	37.00 €
	Château la Négly, Falaise <i>IGP Pays D'Oc, Chardonnay, Grenache und Sauvignon</i>		55.00 €
	Gérard Bertrand, Aigle Royal <i>AOP Limoux, Chardonnay - Demeter</i>		85.00 €

ROSÉWEINE

Glass 14 cl 75 cl

	Simplement Ormarine <i>IGP Pays D'Oc, Grenache und Syrah</i>	5.00 €	22.00 €
	Gérard Bertrand, Gris Blanc <i>IGP Pays D'Oc, Grenache</i>	6.00 €	27.00 €
	Gérard Bertrand, Côte des roses <i>AOP Languedoc, Cinsault, Syrah und Grenache</i>		29.00 €
	Cuvée de la Lagune, Sélection Tarbouriech <i>IGP Pays D'Oc, Grenache und Syrah</i>	6.50 €	33.00 €

ROTWEINE

75 cl

	Simplement Ormarine <i>IGP Pays d'Oc, Merlot und Cabernet</i>	22.00 €
	Cuvée de la Lagune, Sélection Tarbouriech <i>IGP Pays D'Oc, Pinot Noir</i>	36.00 €

COCKTAILS

NP34 <i>Noilly Dry, Ananassaft, Yuzu-Püree</i>	12.00 €
Mimosa <i>Première Bulle, Erdbeerpüree oder Orangensaft</i>	12.00 €
Moji'Thau <i>Citron Noilly Dry, Rohrzucker, Minze, Mineralwasser, Zitrone</i>	12.00 €

MOCKTAILS

Thau-Mule <i>Botanic, Limettensaft, Ginger Beer</i>	10.00 €
Mai-Thau <i>Caribbean Woody, Limettensaft, Orgeat-Sirup, Orangensirup</i>	10.00 €
Sex On The Lagune <i>Botanic, Cranberrysaft, Orangensaft, Pfirsichsirup</i>	10.00 €

APERITIFS & PRICKELNDES

Glass 14 cl 75 cl

	Alaryk Craft Bier, blond & weiß vom Fass - 33 cl	6.90 €	
	Sirup Zuschlag	0.50 €	
	Limonaden Zuschlag	0.50 €	
	Noilly Prat Original Dry	7.00 €	42.00 €
	Noilly Prat Rouge	7.50 €	44.00 €
	Noilly Prat Ambré	7.50 €	44.00 €
	Sieur d'Arques, Première Bulle <i>AOC Blanquette de Limoux</i>	7.00 €	33.00 €

ALKOHOLFREI

Sirup : Zitrone - Minze - Erdbeere - Grenadine Pfirsich - Orgeat <i>Limonaden Zuschlag</i>	2.50 €	0.50 €
Lokale Fruchtsäfte - <i>Vergers de Thau</i> - 25cl	5.50 €	
Ginger Beer - 33cl	7.50 €	
Kombucha Minze-Zitrone - 33cl	7.50 €	
Fresh-Verkostungswass - still		3.80 €
Fresh-Verkostungswasser - prickelnd		4.00 €

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	2.50 €
Entkoffeinierter Kaffee	2.50 €
Espresso mit einem Schuss Milch (Noisette)	2.70 €
Tee und Aufguss	3.00 €
Doppelter Espresso	5.00 €
Eiskaffee	6.00 €

LOKALE DIGESTIFS

Glass 4 cl

La Mentheuse, Minzcreme	6.00 €
La Pulpeuse, Zitronencreme	6.00 €
La Croqueuse, Apfelcreme	6.00 €