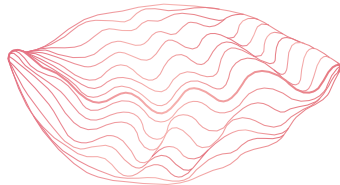


Un embarcadero interminable,
tendido entre el agua y el cielo,
una cabaña al estilo Robinson Crusoe y una playa
salvaje donde hemos instalado una terraza...

Esto es Le St Barth Tarbouriech ,
un rincón del mundo, un paraíso y la cuna
de nuestra familia.

Un pequeño mas tradicional,
una cabaña ostrícola de productor,
el lugar ideal para vivir momentos
inolvidables frente a la laguna de Thau.



EL LEGADO

"Ante todo somos ostricultores apasionados, por eso este lugar
es tan valioso para nosotros. Aquí empezó todo en 1962, cuando
Pierrot Tarbouriech se unió a nuestros primos Éric y Frédéric
Barthélémy para producir ostras en este mas.

Sesenta años después, estamos encantados de recibirles para
compartir nuestro pequeño paraíso y degustar las ostras y mejillones
de nuestra producción."

Florie Tarbouriech

DESCUBRA LA MAREA SOLAR

VISITA EN BARCAZA OSTRÍCOLA TODOS LOS DÍAS A LAS 15:00 (JULIO-AGOSTO)



LA MAREA SOLAR

Una innovación patentada impulsada
por energía verde que reproduce
el fenómeno de las mareas para realzar
la calidad excepcional
de las ostras Spéciales Tarbouriech.



EL RECICLAJE

Las conchas de las ostras
Spéciales Tarbouriech son ricas
en minerales, proteínas y aminoácidos.
Las utilizamos en nuestra línea
de cosméticos Ostrealia.

DEGUSTACIONES FRÍAS

OSTRAS DE BOUZIGUES		OSTRAS SPÉCIALES TARBOURIECH		MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS Según disponibilidad	
6 Pequeñas N°4	9.70 €	3 Pequeñas N°4	9.90 €	6 Mejillones crudos	4.50 €
6 Medianas N°3	10.30 €	3 Medianas N°3	10.90 €	6 Bígamos de mar	6.00 €
6 Grandes N°1	11.40 €	3 Grandes N°1	13.40 €	6 Gambas grandes	14.00 €

NUESTRAS CREACIONES

LE TARBOUZIGUES | 23.90 €

6 Bouzigues N°3 - 4 Tarbouriech N°3

LE BOUZIGUES COMPOSÉ | 41.90 €

12 Bouzigues N°3 - 6 Mejillones crudos - 6 Bonitas gambas - 6 Bígamos de mar

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 Mejillones crudos

LE ST PIERRE | 74.90 €

16 Tarbouriech N°3 - 6 Gambas - 8 Mejillones crudos

LE ST BARTH' | 102.90 €

30 Tarbouriech N°3

LE DOUZE COMPOSÉ | 109.90 €

12 Tarbouriech N°3 - 12 Bouzigues N°3 - 12 Mejillones crudos
12 Gambas - 12 Bígamos de mar

LE ROYAL TARBOU | 128.90 €

20 Tarbouriech N°4 - 20 Tarbouriech N°3

LE SEVEN | 153.50 €

50 Tarbouriech N°4



ESPECIALIDADES CALIENTES

AUTÉNTICA « TIELLE » DE SÈTE (Empanada de pulpo) 7.50 €

DÚO DE OSTRAS TARBOURIECH CALIENTES 12.90 €

MEJILLONES A LA « BRASUCADE » AL ESTILO SABINE TARBOURIECH 15.90 €

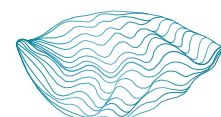
POSTRES

HELADOS ARTESANALES EN VASO INDIVIDUAL | 6.50 €

Lima y albahaca - Albaricoque y romero - Banana, chocolate y caramelo

Mango - Vainilla - Chocolate - Caramelo de mantequilla salada

Lista de alérgenos
disponible bajo petición.



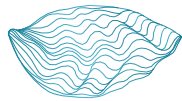
Come with your dreams,
we'll turn them into unforgettable moments!

Would you like to organize an event
in a unique and friendly setting?
Whatever your project, our teams will do everything possible
to make it unforgettable.

Information : event@tarbouriech.fr

Tarbouriech

Le St Barth



VINOS BLANCOS

Copa 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, sin sulfitos, vegano</i>	6.50 €	29.00 €
	Domaine d'Hondrat Elle et Lui <i>AOP Languedoc, Rolle y 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 y Viognier</i>		31.00 €
	Abbaye de Valmagne, Portalis <i>AOP Coteaux du Languedoc, Roussane y Viognier</i>		32.00 €
	Folie d'inès, Domaine St André <i>IGP Pays D'OC, Viognier, Roussane y Chardonnay</i>	6.50 €	32.00 €
	Cuvée de la Lagune, Sélection Tarbouriech <i>IGP Pays D'Oc, Picpoul y 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 y Sauvignon</i>		55.00 €
	Gérard Bertrand, Aigle Royal <i>AOP Limoux, Chardonnay - Demeter</i>		85.00 €

VINOS ROSADOS

Copa 14 cl 75 cl

	Simplement Ormarine <i>IGP Pays D'Oc, Grenache y 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 y Grenache</i>		29.00 €
	Cuvée de la Lagune, Sélection Tarbouriech <i>IGP Pays D'Oc, Grenache y Syrah</i>	6.50 €	33.00 €

VINOS TINTOS

75 cl

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

CÓCTELES

NP34 <i>Noilly Dry, zumo de piña, puré de yuzu</i>	12.00 €
Mimosa <i>Première Bulle, puré de fresa o zumo de naranja</i>	12.00 €
Moji'Thau <i>Noilly Dry de limón, azúcar moreno, menta, agua con gas, limón</i>	12.00 €

MOCKTAILS

Thau-Mule <i>Botanic, zumo de lima, ginger beer</i>	10.00 €
Maï-Thau <i>Caribbean Woody, zumo de lima, sirope de orgeat, sirope de naranja</i>	10.00 €
Sex On The Lagune <i>Botanic, zumo de arándanos, zumo de naranja, sirope de melocotón</i>	10.00 €

APERITIVOS Y ESPUMOSOS

Copa 14 cl 75 cl

	Cerveza artesanal Alaryk rubia y blanca - 33 cl	6.90 €
	Suplemento por sirope	0.50 €
	Suplemento por limonada	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 €

SIN ALCOHOL

Sirops : Limón - Menta - Fresa - Granadina Melocotón - Orgeat	2.50 €
Suplemento de limonada	0.50 €
Zumos de frutas locales - <i>Vergers de Thau</i> - 25cl	5.50 €
Ginger Beer - 33cl	7.50 €
Kombucha Menta-Limón - 33cl	7.50 €
Agua de degustación Fresh - Sin gas	3.80 €
Agua de degustación Fresh - Con gas	4.00 €

BEBIDAS CALIENTES

Café	2.50 €
Descafeinado	2.50 €
Café noisette	2.70 €
Té e infusión	3.00 €
Doble espresso	5.00 €
Café frappé	6.00 €

DIGESTIVOS LOCALES

Copa 4 cl

La Mentheuse, crema de menta	6.00 €
La Pulpeuse, crema de limón	6.00 €
La Croqueuse, crema de manzana	6.00 €