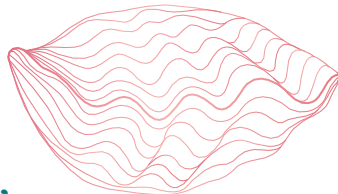


Un pontile interminabile,
teso tra l'acqua e il cielo,
una capanna da Robinson, una spiaggia selvaggia
dove abbiamo allestito una terrazza...

Questo è Le St Barth Tarbouriech,
un angolo di mondo, un paradiso
e la culla della nostra famiglia.

Una piccola casa di campagna,
una capanna per le ostriche del produttore,
il luogo ideale
per trascorrere momenti indimenticabili
di fronte alla Laguna di Thau.



LA NOSTRA EREDITÀ

« Siamo soprattutto allevatori di ostriche appassionati.
Per questo, questo luogo ci sta particolarmente a cuore.
È qui che tutto ebbe inizio nel 1962, quando Pierrot Tarbouriech
iniziò ad allevare ostriche in questo luogo insieme ai nostri cugini
Éric e Frédéric Barthélémy. Sessant'anni dopo, siamo felici di
accogliervi e di condividere con voi il nostro piccolo paradiso,
così come le ostriche e le cozze di nostra produzione. »

Florie Tarbouriech

SCOPRITE IL METODO SOLARE DELLE MAREE

VISITA ALL'ALLEVAMENTO DI OSTRICHE BARGE, TUTTI I GIORNI ALLE 15:00 (LUGLIO-AGOSTO).



LA MAREA SOLARE

Un'innovazione brevettata e alimentata
da energia verde che riproduce
il fenomeno delle maree,
per esaltare la qualità
delle ostriche speciali Tarbouriech.



RICICLO

I gusci delle ostriche Spéciales Tarbouriech
sono ricchi di minerali,
proteine e aminoacidi.
Li utilizziamo nella nostra
linea cosmetica Ostrealia.

DEGUSTAZIONI FREDE

BOUZIGUES OSTRICHE

6 Piccole N°4	9.70 €
6 Medie N°3	10.30 €
6 Grandi N°1	11.40 €

OSTRICHE SPECIALI TARBOURIECH

3 Piccole N°4	9.90 €
3 Medie N°3	10.90 €
3 Grandi N°1	13.40 €

MOLLUSCHI & CROSTACEI Secondo disponibilità

6 Cozze crude	4.50 €
6 Lumache di mare	6.00 €
6 Gamberoni pregiati	14.00 €

LE NOSTRE CREAZIONI

LE TARBOUZIGUES | 23.90 €

6 Bouzigues N°3 - 4 Tarbouriech N°3

LE BOUZIGUES COMPOSÉ | 41.90 €

12 Bouzigues N°3 - 6 Cozze crude - 6 Gamberoni
6 Lumache di mare

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 Cozze crude

LE ST PIERRE | 74.90 €

16 Tarbouriech N°3 - 6 Gamberoni - 8 Lumache di mare

LE ST BARTH' | 102.90 €

30 Tarbouriech N°3

LE DOUZE COMPOSÉ | 109.90 €

12 Tarbouriech N°3 - 12 Bouzigues N°3
12 Cozze crude - 12 Gamberoni - 12 Lumache di mare

LE ROYAL TARBOU | 128.90 €

20 Tarbouriech N°4 - 20 Tarbouriech N°3

LE SEVEN | 153.50 €

50 Tarbouriech N°4



SPECIALITÀ CALDE

LA VERA TIELLE DI SÈTE 7.50 €

DUO DI OSTRICHE CALDE TARBOURIECH 12.90 €

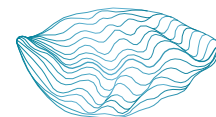
BRASUCADE DI COZZE ALLA MANIERA DI SABINE TARBOURIECH 15.90 €

DOLCI

COPPETTE DI GELATO ARTIGIANALE | 6.50 €

Lime e Basilico - Albicocca e Rosmarino - Banana, Cioccolato e Caramello
Mango - Vaniglia - Cioccolato - Caramello al Burro Salato

Lista degli allergeni disponibile su richiesta



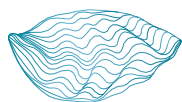
Venite con i vostri sogni,
noi li trasformeremo in momenti indimenticabili !

Desiderate organizzare un evento
in un ambiente unico e conviviale?
Qualunque sia il vostro progetto,
il nostro team si impegnerà a renderlo indimenticabile

Informazioni : event@tarbouriech.fr

Tarbouriech

Le St Barth



VINI BIANCHI

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

VINI ROSATI

Al calice 14 cl 75 cl

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

VINI ROSSI

75 cl

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

COCKTAIL

NP34 <i>Noilly Dry, succo d'ananas, purea di yuzu</i>	12.00 €
Mimosa <i>Prima Bollicina, purea di fragola o succo d'arancia</i>	12.00 €
Moji'Thau <i>Limone Noilly Dry, zucchero di canna, menta, acqua frizzante, limone</i>	12.00 €

MOCKTAIL

Thau-Mule <i>Botanic, succo di lime, birra allo zenzero</i>	10.00 €
Maï-Thau <i>Arborizzato dei Caraibi, succo di lime, orgeat, sciroppo d'arancia</i>	10.00 €
Sex On The Lagune <i>Botanic, succo di mirtillo rosso, succo d'arancia, sciroppo di pesca</i>	10.00 €

APERITIVI & BOLLICINE

Al calice 14 cl 75 cl

	Birra artigianale Alaryk bionda e bianca - 33 cl	6.90 €	
	Supplemento sciroppo	0.50 €	
	Supplemento limonata	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 e Limoux</i>	7.00 €	33.00 €

ANALCOLICI

Syrups : Lemon - Mint - Strawberry - Grenadine Fishing - Orgeat	2.50 €	
Supplément limonade	0.50 €	
Succhi di frutta locali - <i>Vergers de Thau</i> - 25cl	5.50 €	
Ginger Beer - 33cl	7.50 €	
Kombucha Menthe-Citron - 33cl	7.50 €	
Eau de dégustation Fresh - Plate		3.80 €
Eau de dégustation Fresh - Pétillante		4.00 €

BEVANDE CALDE

Caffè	2.50 €
Decaffeinato	2.50 €
Nocciola	2.70 €
Tè e infuso	3.00 €
Double Espresso	5.00 €
Caffè Frappé	6.00 €

DIGESTIVI LOCALI

Al calice 4 cl

La Mentheuse, crema di menta	6.00 €
La Pulpeuse, crema di limone	6.00 €
La Croqueuse, crema di mele	6.00 €