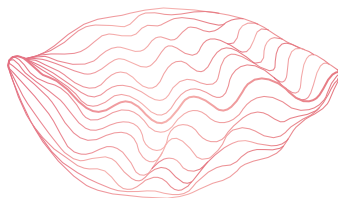


Un ponton interminable,
tendu entre l'eau et le ciel,
une cabane de Robinson, une plage sauvage
où nous avons posé une terrasse...

C'est Le St Barth Tarbouriech,
un bout du monde, un paradis et
le berceau de notre famille.

Un petit mas,
une cabane à huître de producteur,
l'endroit idéal
pour passer des moments inoubliables
face à la Lagune de Thau.



L'HÉRITAGE

« Ostréiculteurs passionnés avant tout, cet endroit nous est précieux.
C'est ici que tout a commencé en 1962, quand Pierrot Tarbouriech
a rejoint nos cousins Eric et Frédéric Barthélémy dans ce mas
pour y produire des huîtres.

60 ans plus tard, nous sommes heureux de vous y accueillir
pour vous faire partager notre petit coin de paradis et déguster
les huîtres et les moules de notre production. »

Florie Tarbouriech

DÉCOUVREZ LA MARÉE SOLAIRE

VISITE EN BARGE OSTRÉICOLE TOUS LES JOURS À 15H (JUILLET - AOÛT)



LA MARÉE SOLAIRE

Une innovation brevetée et alimentée
par de l'énergie verte qui reproduit
le phénomène des marées,
pour sublimer la qualité
des huîtres spéciales Tarbouriech.



LE RECYCLAGE

La nacre des huîtres Spéciales Tarbouriech
est riche en minéraux, protéines
et acides aminés.
Nous l'utilisons dans
nos cosmétiques Ostrealia.

DÉGUSTATIONS FROIDES

HUÎTRES DE BOUZIGUES

6 Petites N°4	9.70 €
6 Moyennes N°3	10.30 €
6 Grosses N°1	11.40 €

HUÎTRES SPÉCIALES TARBOURIECH

3 Petites N°4	9.90 €
3 Moyennes N°3	10.90 €
3 Grosses N°1	13.40 €

COQUILLAGES & CRUSTACÉS SELON ARRIVAGE

6 Moules crues	4.50 €
6 Escargots	6.00 €
6 Belles crevettes	14.00 €

NOS CRÉATIONS

LE TARBOUZIGUES | 23.90 €
6 Bouzigues N°3 - 4 Tarbouriech N°3

LE BOUZIGUES COMPOSÉ | 41.90 €
12 Bouzigues N°3 - 6 Moules crues - 6 Crevettes - 6 Escargots

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 Moules crues

LE ST PIERRE | 74.90 €
16 Tarbouriech N°3 - 6 Crevettes - 8 Escargots

LE ST BARTH' | 102.90 €
30 Tarbouriech N°3

LE DOUZE COMPOSÉ | 109.90 €
12 Tarbouriech N°3 - 12 Bouzigues N°3 - 12 Moules crues - 12 Crevettes - 12 Escargots

LE ROYAL TARBOU | 128.90 €
20 Tarbouriech N°4 - 20 Tarbouriech N°3

LE SEVEN | 153.50 €
50 Tarbouriech N°4



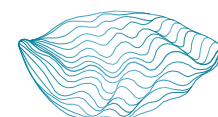
DÉGUSTATIONS CHAUDES

LA VÉRITABLE TIELLE SÉTOISE	7.50 €
DUO D'HUÎTRES CHAUDES TARBOURIECH	12.90 €
BRASCADE DE MOULES FAÇON SABINE TARBOURIECH	15.90 €

DESSERTS

GLACES ARTISANALES PETITS POTS INDIVIDUELS | 6.50 €
Citron Vert Basilic - Abricot Romarin - Banane Choco Caramel
Mangue - Vanille - Chocolat - Caramel Beurre salé

Liste des allergènes disponible
sur demande



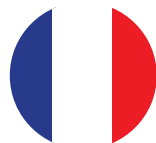
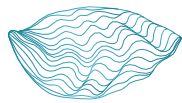
Venez avec vos rêves,
nous en ferons des instants !

Vous souhaitez organiser un événement
dans un cadre unique et convivial ?
Quel que soit votre projet, nos équipes œuvreront
pour le rendre inoubliable.

Renseignements : event@tarbouriech.fr

Tarbouriech

Le St Barth



VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

Verre 14 cl 75 cl

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

VINS ROUGES

75 cl

	Simplement Ormarine <i>IGP Pays d'Oc, Merlot et 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, jus d'ananas, purée de yuzu</i>	12.00 €
Mimosa <i>Première Bulle, purée de fraise ou jus d'orange</i>	12.00 €
Moji'Thau <i>Citron Noilly Dry, cassonade, menthe, eau pétillante, citron</i>	12.00 €

MOCKTAILS

Thau-Mule <i>Botanic, jus de citron vert, ginger beer</i>	10.00 €
Maï-Thau <i>Caribbean Woody, jus de citron vert, orgeat, sirop d'orange</i>	10.00 €
Sex On The Lagune <i>Botanic, jus de cranberry, jus d'orange, sirop de pêche</i>	10.00 €

APÉRITIFS & BULLES

Verre 14 cl 75 cl

	Bière Artisanale Alaryk blonde et blanche - 33 cl	6.90 €	
	Supplément sirop	0.50 €	
	Supplément limonade	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 €

SANS ALCOOL

Sirops : Citron - Menthe - Fraise - Grenadine Pêche - Orgeat	2.50 €
Supplément limonade	0.50 €
Jus de fruits locaux - Vergers de Thau - 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 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2.50 €
Décaféiné	2.50 €
Noisette	2.70 €
Thé et infusion	3.00 €
Double Espresso	5.00 €
Café Frappé	6.00 €

DIGESTIFS LOCAUX

Verre 4 cl

La Mentheuse, crème de menthe	6.00 €
La Pulpeuse, crème de citron	6.00 €
La Croqueuse, crème de pomme	6.00 €