

Tarbouriech

Le St Pierre

“Leidenschaftliche Austernzüchter: Unsere Geschichte verdankt alles einer familiären Leidenschaft, die seit drei Generationen weitergegeben wird. Ursprünglich gab mein zu früh verstorbener Großvater Pierre Tarbouriech den Weinbau zugunsten der Austernzucht auf. Das war im Jahr 1962, und seitdem widmen wir uns Innovationen, die die Umwelt und den Menschen achten. Diesen neuen Verkostungsstand "St Pierre" zu nennen, bedeutet, sein Andenken zu bewahren.

Wir freuen uns, Sie in Bouzigues, der Wiege der Mittelmeerauster, begrüßen zu dürfen. Inmitten der Fischerhütten genießen Sie Austern und Muscheln mit Blick auf die Zuchtische und das Ballett der Austernkähne.”

Florie Tarbouriech

Die Sonnengezeiten

Eine patentierte Innovation, betrieben mit grüner Energie, die das Phänomen der Gezeiten nachahmt, um die Qualität der Tarbouriech Spezialaustern zu veredeln.

Eine außergewöhnliche Auster

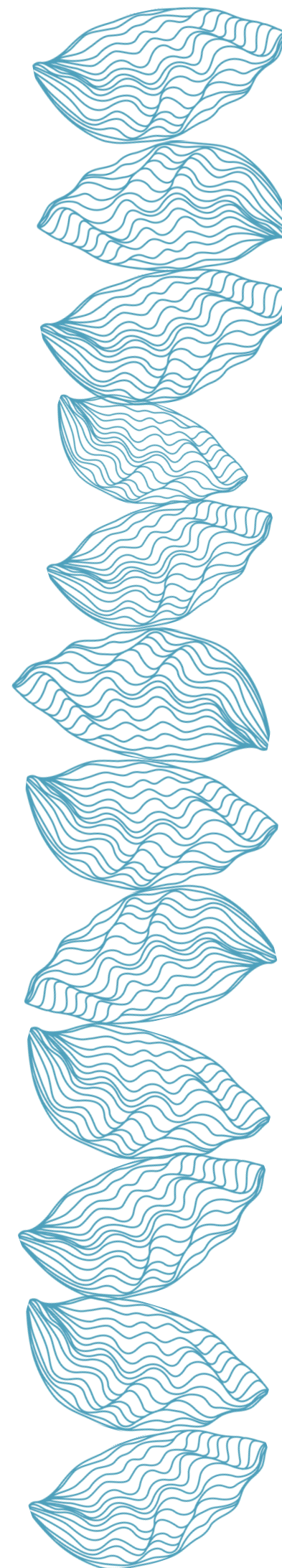
Knackig und zugleich großzügig, eine perfekte Balance zwischen Jod und Süße.

Recycling & Kosmetik

Das Perlmutter unserer Austern aus der Lagune von Thau ist reich an Mineralien, Lipoproteinen und Aminosäuren. Wir verwenden es für unsere Kosmetiklinie Ostréalia.



Bestellen Sie unsere Platten, Austern und Spezialitäten per Click & Collect unter www.tarbouriech.fr/retrait



ENTDECKEN SIE UNSERE EMPFEHLUNGEN AUF DER TAFEL

KALTE VERKOSTUNG

Bouzigues-Austern

6 Kleine Nr. 4	9.70€
6 Mittlere Nr. 3	10.30€
6 Große Nr. 1	11.40€

Tarbouriech Spezialaustern

3 Kleine Nr. 4	9.90 €
3 Mittlere Nr. 3	10.90 €
3 Große Nr. 1	13.40 €

Muscheln & Krustentiere nach Verfügbarkeit

6 rohe Muscheln	4.50 €	Miesmuscheln "Piste"	7.00 €
6 Lagunenschnecken	6.00 €	Austern-Tatar	10.00 €
6 Lagunen-Venusmuscheln	8.00 €	6 Garnelen	14.00 €

Unsere Kreationen

Der Tarbouzigues	6 Bouzigues Nr. 3, 4 Tarbouriech Nr. 3	23.90 €
Der Bouzigues Composé	12 Bouzigues Nr. 3, 6 rohe Muscheln, 6 Garnelen, 6 Schnecken	41.90 €
Der Mix Tarbou	4 Tarbouriech Nr. 4, 4 Tarbouriech Nr. 3, 4 Tarbouriech Nr. 1	42.90 €
Der Douze	12 Tarbouriech Nr. 3, 12 Bouzigues Nr. 3, 12 rohe Muscheln	64.90 €
Der St Pierre	16 Tarbouriech Nr. 3, 6 Garnelen, Schnecken	74.90 €
Der St Barth'	30 Tarbouriech Nr. 3	102.90 €
Der Douze Composé	2 Tarbouriech Nr. 3, 12 Bouzigues Nr. 3, 12 rohe Muscheln, 12 Garnelen, 12 Schnecken	109.90 €
Der Royal Tarbou	20 Tarbouriech Nr. 4, 20 Tarbouriech Nr. 3	128.90 €
Der Seven	50 Tarbouriech Nr. 4	153.50 €

WARMER VERKOSTUNG

Die echte Tielle aus Sète (herzhafte Tintenfischpastete)	7.50 €	6 Überbackene Miesmuscheln	8.00 €
Duo von warmen Tarbouriech-Austern	12.90 €	2 Überbackene Austern	10.00 €
Miesmuscheln nach "Brasucade"-Art (Rezept Sabine Tarbouriech)	15.90 €	12 Austern-Popcorn	18.00 €

NACHTISCH

Handgemachtes Eis (Becher)	6,50 €
----------------------------	--------

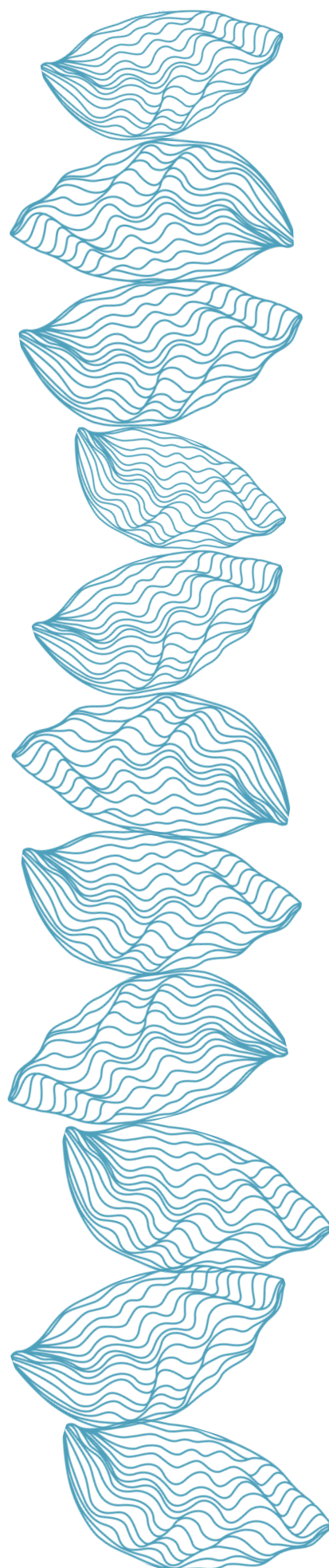
Zitrone, Aprikose Rosmarin, Ananas, Mango, Banane Schoko Karamell, Vanille, Schokolade, Karamell mit gesalzener Butter, Kaffee, Rum-Rosine, Brousse-Frischkäse mit Thymian und Honig.

Feiern Sie Ihre Veranstaltungen bei Tarbouriech ! Informationen unter: event@tarbouriech.fr

Liste der Allergene auf Anfrage erhältlich

WEISSWEINE		Glas	75 cl
	Picpoul de Pinet Tarbouriech Auswahl AOP Picpoul de Pinet, Piquepoul	5.00€	23.00€
	Domaine Paul Mas, La marsanne IGP Pays D'OC, Marsanne	5.50€	26.00€
	Gérard Bertrand, So Vive IGP Pays D'OC, Sauvignon, Muscat Petit Grain	6.00€	28.00€
	1753, Château Campuget AOP Gard, 100% Viognier	6.50€	29.00€
	Gérard Bertrand, Prima Nature IGP Hérault, Chardonnay, ohne Sulfite, Vegan	6.50€	29.00€
	Domaine d'Hondrat Elle et Lui AOP Languedoc, Vermentino Roussane	6.50€	30.00€
	Domaine de L'Arjolle, Equilibre AOP Côtes de Thongue, Chardonnay	6.50€	30.00€
	Château St Martin de la Guarigue AOP Picpoul de Pinet, Piquepoul	6.50€	31.00€
	Château Bas Aumelas AOP Languedoc, Grenache, Roussane, Viognier		31.00€
	Abbaye de Valmagne, Portalis AOP Coteaux du Languedoc, Roussane, Marsanne		32.00€
	Folie d'inès, Domaine St André IGP Pays D'OC, Viognier, Roussane, Chardonnay	6.50€	32.00€
	Cuvée de la Lagune, Sélection Tarbouriech IGP Pays D'Oc, Picpoul et Roussane	6.50€	36.00€
	Sieur d'Arques, Toques & Clochers, Océanique AOC Limoux blanc, Chardonnay	7.00€	37.00€
	Château la Négly, Falaise IGP Pays D'Oc, Marsanne et Roussane		55.00€
	Gérard Bertrand, Aigle Royal AOP Limoux, Chardonnay		85.00€
ROSÉWEINE		Glas	75 cl
	Simplement Ormarine IGP Pays D'Oc, Grenache, Syrah et merlot	5.00€	22.00€
	Gérard Bertrand, Gris Blanc IGP Pays D'Oc, Grenache	5.50€	26.00€
	Gérard Bertrand, Côte des roses AOP Languedoc, Cinsault, Syrah et Grenache		29.00€
	Cuvée de la Lagune, Sélection Tarbouriech IGP Pays D'Oc, Grenache et Cinsault	6.50€	33.00€
ROTWEINE			75 cl

	Simplement Ormarine IGP Pays d'Oc, Merlot, Cabernet sauvignon	22.00€
	Cuvée de la Lagune, Tarbouriech Auswahl IGP Pays D'Oc, Pinot Noir	36.00€



LOKALE BIERE & DIGESTIFS		Glas	50 cl
	Alaryk handwerkliches Bier vom Fass Hell, 25cl Aufpreis Sirup	4.50€ 0.50€	8.00€
Radler / Alster		5.00€	8.50€
La Mentheuse, Minzlikör 4cl		6.00€	
La Pulpeuse, Zitronenlikör 4cl		6.00€	
La Croqueuse, Apfellikör 4cl		6.00€	
APERITIF & SCHAUMWEIN		Glas	75 cl
Noilly Prat Original Dry		7.00€	42.00€
Noilly Prat Rot		7.50€	44.00€
Noilly Prat Bernsteinfarben		7.50€	44.00€
Sieur d'Arques, Première Bulle AOC Blanquette de Limoux		7.00€	33.00€
ALKOHOLFREI			75 cl
Sirup: Zitrone, Minze, Erdbeere, Grenadine, Pfirsich, Mandelsirup		2.50€	
Aufpreis Limonade		0.50€	
Lokale Fruchtsäfte - Vergers de Thau - 25cl		5.50€	
Ginger Beer - 33cl		7.50€	
Kombucha Minze-Zitrone - 33cl		7.50€	
Tafelwasser Fresh, Still			3.80€
Tafelwasser Fresh, Sprudel			4.00€
WARME GETRÄNKE			
Kaffee		2.50€	
Koffeinfrei		2.50€	
Espresso Macchiato		2.70€	
Tee und Kräutertee		3.00€	
Doppelter Espresso		5.00€	
Eiskaffee		6.00€	