

Tarbouriech

Le St Pierre

"Ostricoltori appassionati, la nostra storia deve tutto a una passione familiare che si tramanda da tre generazioni. In origine, mio nonno Pierre Tarbouriech, scomparso troppo presto, lasciò la vigna per l'ostricoltura. Era il 1962 e, da allora, ci dedichiamo all'innovazione rispettosa dell'ambiente e delle persone.

Chiamare "St Pierre" questo nuovo banco di degustazione significa perpetuare il suo ricordo. Siamo felici di accogliervi a Bouzigues, culla dell'ostrica del Mediterraneo.

Tra le capanne dei pescatori, gusterete ostriche e cozze contemplando i filari di allevamento e il balletto delle chiatte ostricole."

Florie Tarbouriech

La Marea Solare

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

Il riciclaggio

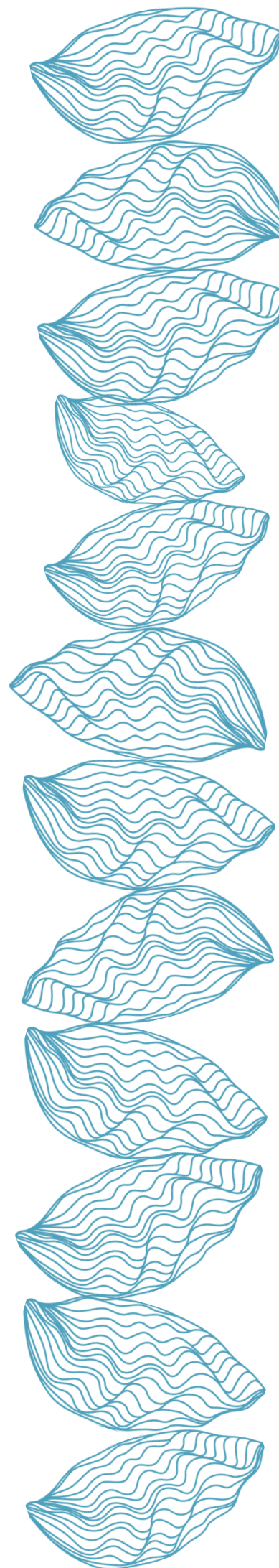
Un'ostrica d'eccezione. La madreperla delle nostre ostriche della laguna di Thau è ricca di minerali, lipoproteine e aminoacidi. La utilizziamo nei nostri cosmetici Ostrealia.

Un'ostrica d'eccezione

Al tempo stesso croccante e generosa, un equilibrio perfetto tra iodio e dolce.



Ordinate in click & collect su www.tarbouriech.fr/retrait



SCOPRITE LE NOSTRE PROPOSTE SULLA LAVAGNA

DEGUSTAZIONI FREDDE

Ostriche di Bouzigues

6 Piccole Nr. 4	9.70 €
6 Medie Nr. 3	10.30 €
6 Grandi Nr. 1	11.40 €

Ostriche speciali Tarbouriech

3 Piccole Nr. 4	9.90 €
3 Medie Nr. 3	10.90 €
3 Grandi Nr. 1	13.40 €

Crostacei e molluschi in base all'arrivo

6 Cozze crude	4.50 €	Cozze alla "Piste"	7.00 €
6 Lumache della laguna	6.00 €	Tartare di ostriche	10.00 €
6 Vongole della laguna	8.00 €	6 Gamberi	14.00 €

Le nostre creazioni

Tarbouzigues	6 Bouzigues Nr. 3, 4 Tarbouriech Nr. 3	23.90 €
Bouzigues Composé	12 Bouzigues Nr. 3, 6 Cozze crude, 6 Gamberi, 6 Lumache	41.90 €
Mix Tarbou	4 Tarbouriech Nr. 4, 4 Tarbouriech Nr. 3, 4 Tarbouriech Nr. 1	42.90 €
Douze	12 Tarbouriech Nr. 3, 12 Bouzigues Nr. 3, 12 Cozze crude	64.90 €
St Pierre	16 Tarbouriech Nr. 3, 6 Gamberi, Lumache	74.90 €
St Barth'	30 Tarbouriech Nr. 3	102.90 €
Douze Composé	12 Tarbouriech Nr. 3, 12 Bouzigues Nr. 3, 12 Cozze crude, 12 Gamberi, 12 Lumache	109.90 €
Royal Tarbou	20 Tarbouriech Nr. 4, 20 Tarbouriech Nr. 3	128.90 €
Seven	50 Tarbouriech Nr. 4	153.50 €

DEGUSTAZIONI CALDE

La vera Tielle Sétoise	7.50 €	6 Cozze gratinate	8.00 €
Duo di ostriche calde	12.90 €	2 Ostriche gratinate	10.00 €
Cozze alla "brasucade"	15.90 €	12 Pop-corn di ostriche	18.00 €

DOLCI

Gelati artigianali

Limone, Albicocca e Rosmarino, Ananas, Mango, Banana Cioccolato Caramello, Vaniglia, Cioccolato, Caramello al burro salato, Caffè, Malaga (Uvetta e Rum), Brousse Timo e Miele.



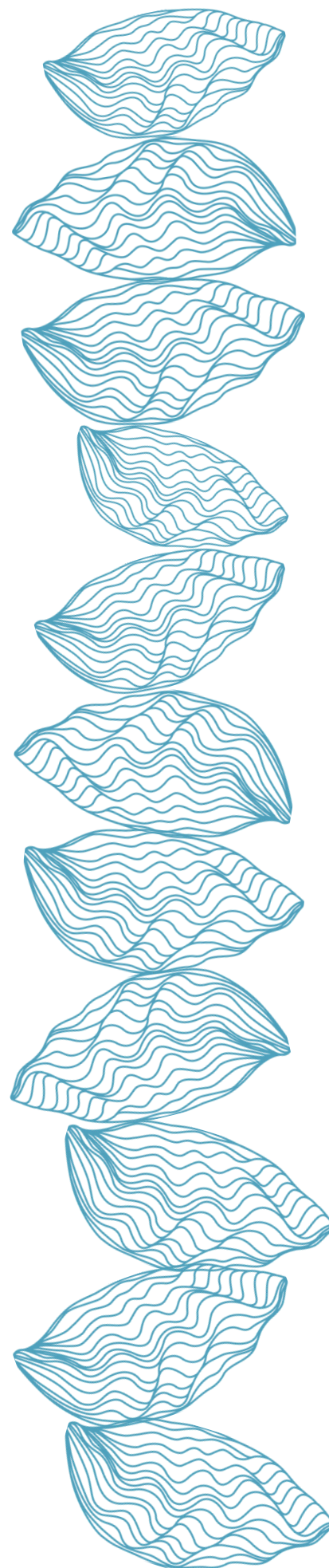
6.50 €

Celebrate i vostri eventi da Tarbouriech ! Informazioni: event@tarbouriech.fr

Elenco degli allergeni disponibile su richiesta

VINI BIANCHI		Calice	75 cl
	Picpoul de Pinet Selezione Tarbouriech 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, senza solfiti, 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€
VINI ROSATI		Calice	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, Selezione Tarbouriech IGP Pays D'Oc, Grenache et Cinsault	6.50€	33.00€
VINI ROSSI			75 cl

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



BIRRE & DIGESTIVI LOCALI		Calice	50 cl
	Birra alla spina artigianale Alaryk bionda, 25cl Supplemento sciroppo	 4.50€ 0.50€	8.00€
	Panaché	5.00€	8.50€
	La Mentheuse, crema di menta 4cl	 6.00€	
	La Pulpeuse, crema di limone 4cl	6.00€	
	La Croqueuse, crema di mela 4cl	6.00€	
APERITIVI & BOLLICINE		Calice	75 cl
	Noilly Prat Original Dry 	7.00€	42.00€
	Noilly Prat Rosso	7.50€	44.00€
	Noilly Prat Ambrato	7.50€	44.00€
	Sieur d'Arques, Première Bulle AOC Blanquette de Limoux	7.00€	33.00€
ANALCOLICI			75 cl
	Sciroppi: limone, menta, fragola, granatina, pesca, orzata Supplemento gaseosa	2.50€ 0.50€	
	Succhi di frutta locali - Vergers de Thau - 25cl	 5.50€	
	Ginger Beer - 33cl	 7.50€	
	Kombucha Menta-Limone - 33cl	 7.50€	
	Acqua di degustazione Fresh, Naturale		3.80€
	Acqua di degustazione Fresh, Frizzante		4.00€
BEVANDE CALDE			
	Caffè	2.50€	
	Decaffeinato	2.50€	
	Caffè macchiato	2.70€	
	Tè e infuso	3.00€	
	Doppio Espresso	5.00€	
	Caffè Shakerato	6.00€	