

ZUM TEILEN

MUSCHEL PLATTE	7.00 €
MUSCHEL POPS	8.00 €
6 GRATINIERTER MUSCHELN	8.00 €
TARBOURIECH AUSTERN ATAR	12.00 €
AUSTERN POPCORN	18.00 €

KALTE MEERESFRÜCHTE-VERKOSTUNG

BOUZIGUES AUSTERN

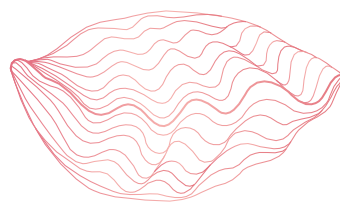
6 Kleine N°4	9.70 €
6 Mittlere N°3	10.30 €
6 Große N°1	11.40 €

SPÉCIALES TARBOURIECH AUSTERN

3 Kleine N°4	9.90 €
3 Mittlere N°3	10.90 €
3 Große N°1	13.40 €

MUSCHELN & KRUSTENTIERE Je nach Verfügbarkeit

6 Rohe Miesmuscheln	4.50 €
6 Meeresschnecken	6.00 €
6 Große Garnelen	14.00 €



UNSERE KREATIONEN

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

LE BOUZIGUES COMPOSÉ | 41.90 €
12 Bouzigues N°3 - 6 Rohe Miesmuscheln - 6 Garnelen
6 Meeresschnecken

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 Rohe Miesmuscheln

LE ST PIERRE | 74.90 €
16 Tarbouriech N°3 - 6 Garnelen - 8 Meeresschnecken

LE ST BARTH' | 102.90 €
30 Tarbouriech N°3
LE DOUZE COMPOSÉ | 109.90 €
12 Tarbouriech N°3 - 12 Bouzigues N°3
12 Rohe Miesmuscheln - 12 Garnelen - 12 Meeresschnecken

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

LE SEVEN | 153.50 €
50 Tarbouriech N°4



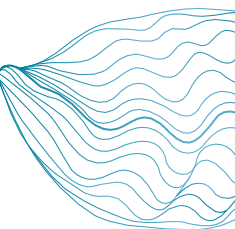
WARME SPEZIALITÄTEN

ORIGINAL « TIELLE » AUS SÈTE (OKTOPUS-PASTETE)	7.50 €
2 GRATINIERTER AUSTERN	10.00 €
TARBOURIECH DUO VON WARMEN AUSTERN	12.90 €
KNOBLAUCH PETERSILIEN GARNELEN	14.00 €
MUSCHELN « BRASUCADE » NACH SABINE TARBOURIECH	15.90 €

DESSERTS

HANDWERKLICH HERGESTELLTE EISBECHER | 6.50 €
Limette & Basilikum - Aprikose & Rosmarin
Banane, Schokolade & Karamell
Mango - Vanille - Schokolade - Gesalzene Butterkaramell

Allergenliste auf Anfrage erhältlich.



**Kommen Sie mit Ihren Träumen
wir machen daraus unvergessliche Momente !**

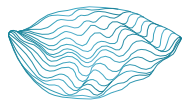
Möchten Sie eine Veranstaltung
in einem einzigartigen und herzlichen Ambiente organisieren ?
Ganz gleich, welches Projekt Sie planen
unser Team setzt alles daran,
es zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Informationen : event@tarbouriech.fr



Tarbouriech

Le St Pierre



WEISSWEINE

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

ROSÉWEINE

Glass 14 cl 75 cl

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

ROTWEINE

75 cl

 Simplement Ormarine <i>IGP Pays d'Oc, Merlot und 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, Ananassaft, Yuzu-Püree</i>	12.00 €
Mimosa <i>Première Bulle, Erdbeerpüree oder Orangensaft</i>	12.00 €
Moji'Thau <i>Citron Noilly Dry, Rohrzucker, Minze, Mineralwasser, Zitrone</i>	12.00 €

MOCKTAILS

Thau-Mule <i>Botanic, Limettensaft, Ginger Beer</i>	10.00 €
Mai-Thau <i>Caribbean Woody, Limettensaft, Orgeat-Sirup, Orangensirup</i>	10.00 €
Sex On The Lagune <i>Botanic, Cranberrysaft, Orangensaft, Pfirsichsirup</i>	10.00 €

APERITIFS & PRICKELNDES

Glass 14 cl 75 cl

	Blond	Weiß
 Fassbier Alaryk - 25 cl	4.50 €	4.80 €
Fassbier Alaryk - 50 cl	8.50 €	9.00 €
Sirup Zuschlag	0.50 €	
Limonaden Zuschlag	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 €

ALKOHOLFREI

Sirup : Zitrone - Minze - Erdbeere - Grenadine	2.50 €
Pfirsich - Orgeat <i>Limonaden Zuschlag</i>	0.50 €
Lokale Fruchtsäfte - <i>Vergers de Thau</i> - 25cl	5.50 €
Ginger Beer - 33cl	7.50 €
Kombucha Minze-Zitrone - 33cl	7.50 €
Fresh-Verkostungswass - still	3.80 €
Fresh-Verkostungswasser - prickelnd	4.00 €

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	2.50 €
Entkoffeinierter Kaffee	2.50 €
Espresso mit einem Schuss Milch (Noisette)	2.70 €
Tee und Aufguss	3.00 €
Doppelter Espresso	5.00 €
Eiskaffee	6.00 €

LOKALE DIGESTIFS

Glass 4 cl

La Mentheuse, Minzcreme	6.00 €
La Pulpeuse, Zitronencreme	6.00 €
La Croqueuse, Apfelcreme	6.00 €