

TO SHARE

MUSSEL PLATTER	7.00 €
MUSSEL POPS	8.00 €
6 GRATINATED MUSSELS	8.00 €
TARBOURIECH OYSTER TARTARE	12.00 €
OYSTER POPCORN	18.00 €

COLD SEAFOOD TASTINGS

BOUZIGUES OYSTERS		TARBOURIECH SPECIALS OYSTERS		SHELLFISH & CRUSTACEANS Subject to availability	
6 Small N°4	9.70 €	3 Small N°4	9.90 €	6 Raw mussels	4.50 €
6 Medium N°3	10.30 €	3 Medium N°3	10.90 €	6 Sea snails	6.00 €
6 Large N°1	11.40 €	3 Large N°1	13.40 €	6 Large prawns	14.00 €

OUR SIGNATURE PLATTERS

LE TARBOUZIGUES	23.90 €
6 Bouzigues N°3 - 4 Tarbouriech N°3	
LE BOUZIGUES COMPOSÉ	41.90 €
12 Bouzigues N°3 - 6 Raw mussels - 6 Prawns - 6 Sea snails	
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 Raw mussels	
LE ST PIERRE	74.90 €
16 Tarbouriech N°3 - 6 Prawns - 8 Sea snails	
LE ST BARTH'	102.90 €
30 Tarbouriech N°3	
LE DOUZE COMPOSÉ	109.90 €
12 Tarbouriech N°3 - 12 Bouzigues N°3 - 12 Raw mussels 12 Prawns - 12 Sea snails	
LE ROYAL TARBOU	128.90 €
20 Tarbouriech N°4 - 20 Tarbouriech N°3	
LE SEVEN	153.50 €
50 Tarbouriech N°4	



HOT SPECIALITIES

THE AUTHENTIC SÈTE STYLE « TIELLE » (Octopus pie)	7.50 €
2 GRATINATED OYSTERS	10.00 €
DUO OF TARBOURIECH HOT OYSTERS	12.90 €
GARLIC & PARSLEY PRAWNS	14.00 €
SABINE TARBOURIECH STYLE MUSSEL « BRASUCADE »	15.90 €

DESSERTS

ARTISAN ICE CREAM CUPS	6.50 €
Lime & Basil - Apricot & Rosemary - Banana, Chocolate & Caramel	
Mango - Vanilla - Chocolate - Salted Butter Caramel	

Allergen list available upon request.

« Passionate oyster farmers,
our story is rooted in a family passion that
has been passed down through three generations.

In 1962, my grandfather, Pierre Tarbouriech,
left the vineyards behind to devote himself
to oyster farming.

Naming this oyster bar St Pierre
is our way of keeping his memory alive.

We are delighted to welcome you to Bouzigues,
the birthplace of Mediterranean oyster farming.

Surrounded by traditional fishermen's huts,
you will discover local specialties while taking
in the oyster beds and watching the graceful dance
of the oyster-farming barges. »

Florie Tarbouriech



Come with your dreams,
we'll turn them into unforgettable moments!

Would you like to organize an event
in a unique and friendly setting?

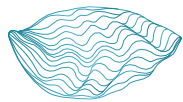
Whatever your project, our teams will do everything possible
to make it unforgettable.

Information : event@tarbouriech.fr



Tarbouriech

Le St Pierre



WHITE WINES

Glass 14 cl 75 cl

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

ROSÉ WINES

Glass 14 cl 75 cl

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

RED WINES

75 cl

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

COCKTAILS

NP34 <i>Noilly Dry, pineapple juice, yuzu purée</i>	12.00 €
Mimosa <i>Première Bulle, strawberry purée or orange juice</i>	12.00 €
Moji'Thau <i>Noilly Dry, cassonade sugar, mint, sparkling water, lemon</i>	12.00 €

MOCKTAILS

Thau-Mule <i>Botanic, fresh lime juice, ginger beer</i>	10.00 €
Maï-Thau <i>Caribbean Woody, fresh lime juice, orgeat syrup, orange syrup</i>	10.00 €
Sex On The Lagune <i>Botanic, cranberry juice, orange juice, peach syrup</i>	10.00 €

APÉRITIFS & SPARKLING WINES

Glass 14 cl 75 cl

	Blonde	Blanche
 Alaryk Craft Beer - Draft, 25 cl	4.50 €	4.80 €
Alaryk Craft Beer - Draft, 50 cl	8.50 €	9.00 €
Extra syrup	0.50 €	
Extra lemonade	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 €

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Syrups: Lemon - Mint - Strawberry - Grenadine Peach - Orgeat	2.50 €
Extra lemonade	0.50 €
Local Fruit Juice - Vergers de Thau - 25cl	5.50 €
Ginger Beer - 33cl	7.50 €
Mint & Lemon Kombucha - 33cl	7.50 €
Fresh Tasting Water - Still	3.80 €
Fresh Tasting Water - Sparkling	4.00 €

HOT DRINKS

Coffe	2.50 €
Decaf Coffe	2.50 €
Espresso with a dash of milk Noisette	2.70 €
Tea & Herbal Infusion	3.00 €
Double Espresso	5.00 €
Iced Coffee	6.00 €

LOCAL DIGESTIFS

Glass 4 cl

La Mentheuse, mint cream	6.00 €
La Pulpeuse, lemon cream	6.00 €
La Croqueuse, apple cream	6.00 €