

« Ostricultores apasionados,  
nuestra historia nace de una pasión familiar  
que se transmite desde hace tres generaciones.

En 1962, mi abuelo, Pierre Tarbouriech,  
dejó los viñedos para dedicarse a la ostricultura.  
Llamar St Pierre a este espacio de degustación  
es mantener vivo su recuerdo.

Nos alegra recibirles en Bouzigues,  
cuna de la ostra del Mediterráneo.  
En medio de las cabañas de los pescadores,  
podrán degustar especialidades locales  
contemplando las mesas de cultivo  
y el ir y venir de las barcazas ostrícolas.

Florie Tarbouriech



Vengan con sus sueños,  
nosotros los convertiremos  
en momentos inolvidables!

Desean organizar un evento  
en un entorno único y acogedor ?  
Sea cual sea su proyecto, nuestros equipos trabajarán  
para hacerlo inolvidable.

Información y reservas : [event@tarbouriech.fr](mailto:event@tarbouriech.fr)

## PARA COMPARTIR

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| PLATO DE MEJILLONES          | 7.00 €  |
| MEJILLONES POPS              | 8.00 €  |
| 6 MEJILLONES GRATINADOS      | 8.00 €  |
| TARTAR DE OSTRAS TARBOURIECH | 12.00 € |
| PALOMITAS DE OSTRAS          | 18.00 € |

## DEGUSTACIONES FRÍAS

| OSTRAS<br>DE BOUZIGUES |         | OSTRAS<br>SPÉCIALES TARBOURIECH |         | MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS<br>Según disponibilidad |         |
|------------------------|---------|---------------------------------|---------|-----------------------------------------------|---------|
| 6 Pequeñas N°4         | 9.70 €  | 3 Pequeñas N°4                  | 9.90 €  | 6 Mejillones crudos                           | 4.50 €  |
| 6 Medianas N°3         | 10.30 € | 3 Medianas N°3                  | 10.90 € | 6 Bígamos de mar                              | 6.00 €  |
| 6 Grandes N°1          | 11.40 € | 3 Grandes N°1                   | 13.40 € | 6 Gambas grandes                              | 14.00 € |

## NUESTRAS CREACIONES

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

LE BOUZIGUES COMPOSÉ | 41.90 €  
12 Bouzigues N°3 - 6 Mejillones crudos - 6 Bonitas gambas - 6 Bígamos de mar

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 Mejillones crudos

LE ST PIERRE | 74.90 €  
16 Tarbouriech N°3 - 6 Gambas - 8 Mejillones crudos

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

LE DOUZE COMPOSÉ | 109.90 €  
12 Tarbouriech N°3 - 12 Bouzigues N°3 - 12 Mejillones crudos  
12 Gambas - 12 Bígamos de mar

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

LE SEVEN | 153.50 €  
50 Tarbouriech N°4



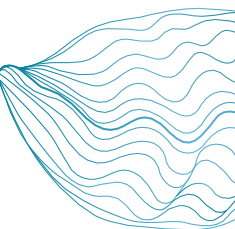
## ESPECIALIDADES CALIENTES

|                                                            |         |
|------------------------------------------------------------|---------|
| AUTÉNTICA « TIELLE » DE SÈTE ( Empanada de pulpo )         | 7.50 €  |
| 2 OSTRAS GRATINADAS                                        | 10.00 € |
| DÚO DE OSTRAS TARBOURIECH CALIENTES                        | 12.90 € |
| GAMBAS CON AJO Y PEREJIL                                   | 14.00 € |
| MEJILLONES A LA « BRASUCADE » AL ESTILO SABINE TARBOURIECH | 15.90 € |

## POSTRES

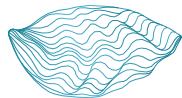
HELADOS ARTESANALES EN VASO INDIVIDUAL | 6.50 €  
Lima y albahaca - Albaricoque y romero  
Banana, chocolate y caramelo  
Mango - Vainilla - Chocolate - Caramelo de mantequilla salada

Lista de alérgenos  
disponible bajo petición.



# Tarbouriech

## Le St Pierre



### VINOS BLANCOS

Copa 14 cl 75 cl

|                                                                                     |                                                                                                 |        |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
|    | Picpoul de Pinet Sélection Tarbouriech<br><i>AOP Picpoul de Pinet, Piquepoul</i>                | 5.00 € | 23.00 € |
|                                                                                     | Domaine Paul Mas, La Marsanne<br><i>IGP Pays D'OC, Marsanne</i>                                 | 5.50 € | 26.00 € |
|  | Gérard Bertrand, So Vive<br><i>IGP Pays D'OC, Sauvignon, Muscat Petit Grain</i>                 | 6.00 € | 28.00 € |
|                                                                                     | 1753, Château Campuget<br><i>AOP Gard, 100% Viognier - HVE</i>                                  | 6.50 € | 29.00 € |
|  | Gérard Bertrand, Prima Nature<br><i>IGP Hérault, Chardonnay, sin sulfitos, vegano</i>           | 6.50 € | 29.00 € |
|  | Domaine d'Hondrat Elle et Lui<br><i>AOP Languedoc, Rolle y Roussane</i>                         | 6.50 € | 30.00 € |
|  | Domaine de L'Arjolle, Equilibre<br><i>AOP Côtes de Thongue, Chardonnay</i>                      | 6.50 € | 30.00 € |
|                                                                                     | Château St Martin de la Garrigue<br><i>AOP Picpoul de Pinet, Piquepoul</i>                      | 6.50 € | 31.00 € |
|  | Château Bas Aumelas<br><i>AOP Languedoc, Grenache, Roussane y Viognier</i>                      |        | 31.00 € |
|  | Abbaye de Valmagne, Portalis<br><i>AOP Coteaux du Languedoc, Roussane y Viognier</i>            |        | 32.00 € |
|  | Folie d'inès, Domaine St André<br><i>IGP Pays D'OC, Viognier, Roussane y Chardonnay</i>         | 6.50 € | 32.00 € |
|  | Cuvée de la Lagune, Sélection Tarbouriech<br><i>IGP Pays D'Oc, Picpoul y Roussane - Demeter</i> | 6.50 € | 36.00 € |
|                                                                                     | Sieur d'Arques, Toques & Clochers, Océanique<br><i>AOC Limoux blanc, Chardonnay</i>             | 7.00 € | 37.00 € |
|                                                                                     | Château la Négly, Falaise<br><i>IGP Pays D'Oc, Chardonnay, Grenache y Sauvignon</i>             |        | 55.00 € |
|  | Gérard Bertrand, Aigle Royal<br><i>AOP Limoux, Chardonnay - Demeter</i>                         |        | 85.00 € |

### VINOS ROSADOS

Copa 14 cl 75 cl

|                                                                                     |                                                                                     |        |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
|  | Simplement Ormarine<br><i>IGP Pays D'Oc, Grenache y Syrah</i>                       | 5.00 € | 22.00 € |
|                                                                                     | Gérard Bertrand, Gris Blanc<br><i>IGP Pays D'Oc, Grenache</i>                       | 6.00 € | 27.00 € |
|  | Gérard Bertrand, Côte des roses<br><i>AOP Languedoc, Cinsault, Syrah y Grenache</i> |        | 29.00 € |
|  | Cuvée de la Lagune, Sélection Tarbouriech<br><i>IGP Pays D'Oc, Grenache y Syrah</i> | 6.50 € | 33.00 € |

### VINOS TINTOS

75 cl

|                                                                                     |                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  | Simplement Ormarine<br><i>IGP Pays d'Oc, Merlot y Cabernet</i>                | 22.00 € |
|  | Cuvée de la Lagune, Sélection Tarbouriech<br><i>IGP Pays D'Oc, Pinot Noir</i> | 36.00 € |

### CÓCTELES

|                                                                                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| NP34<br><i>Noilly Dry, zumo de piña, puré de yuzu</i>                              | 12.00 € |
| Mimosa<br><i>Première Bulle, puré de fresa o zumo de naranja</i>                   | 12.00 € |
| Moji'Thau<br><i>Noilly Dry de limón, azúcar moreno, menta, agua con gas, limón</i> | 12.00 € |

### MOCKTAILS

|                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Thau-Mule<br><i>Botanic, zumo de lima, ginger beer</i>                                       | 10.00 € |
| Maï-Thau<br><i>Caribbean Woody, zumo de lima, sirope de orgeat, sirope de naranja</i>        | 10.00 € |
| Sex On The Lagune<br><i>Botanic, zumo de arándanos, zumo de naranja, sirope de melocotón</i> | 10.00 € |

### APERITIVOS Y ESPUMOSOS

Copa 14 cl 75 cl

|                                                                                                                        | Rubia  | Blanca  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
|  Cerveza de barril Alaryk - 25 cl | 4.50 € | 4.80 €  |
| Cerveza de barril Alaryk - 50 cl                                                                                       | 8.50 € | 9.00 €  |
| Suplemento por sirope                                                                                                  | 0.50 € |         |
| Suplemento por limonada                                                                                                | 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<br><i>AOC Blanquette de Limoux</i>                                                      | 7.00 € | 33.00 € |

### SIN ALCOHOL

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| Sirops : Limón - Menta - Fresa - Granadina<br>Melocotón - Orgeat | 2.50 € |
| Suplemento de limonada                                           | 0.50 € |
| Zumos de frutas locales - <i>Vergers de Thau</i> - 25cl          | 5.50 € |
| Ginger Beer - 33cl                                               | 7.50 € |
| Kombucha Menta-Limón - 33cl                                      | 7.50 € |
| Agua de degustación Fresh - Sin gas                              | 3.80 € |
| Agua de degustación Fresh - Con gas                              | 4.00 € |

### BEBIDAS CALIENTES

|                |        |
|----------------|--------|
| Café           | 2.50 € |
| Descafeinado   | 2.50 € |
| Café noisette  | 2.70 € |
| Té e infusión  | 3.00 € |
| Doble espresso | 5.00 € |
| Café frappé    | 6.00 € |

### DIGESTIVOS LOCALES

Copa 4 cl

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| La Mentheuse, crema de menta   | 6.00 € |
| La Pulpeuse, crema de limón    | 6.00 € |
| La Croqueuse, crema de manzana | 6.00 € |