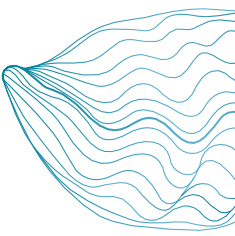


À PARTAGER !

PISTE DE MOULES	7.00 €
MOULES POPS	8.00 €
6 MOULES GRATINÉES	8.00 €
TARTARE D'HŪÎTRES TARBOURIECH	12.00 €
POP-CORN D'HŪÎTRES	18.00 €



DÉGUSTATIONS FROIDES

HŪÎTRES DE BOUZIGUES		HŪÎTRES SPÉCIALES TARBOURIECH		COQUILLAGES & CRUSTACÉS SELON ARRIVAGE	
6 Petites N°4	9.70 €	3 Petites N°4	9.90 €	6 Moules crues	4.50 €
6 Moyennes N°3	10.30 €	3 Moyennes N°3	10.90 €	6 Escargots	6.00 €
6 Grosses N°1	11.40 €	3 Grosses N°1	13.40 €	6 Belles crevettes	14.00 €

NOS CRÉATIONS

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

LE BOUZIGUES COMPOSÉ | 41.90 €
12 Bouzigues N°3 - 6 Moules crues - 6 Crevettes - 6 Escargots

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 Moules crues

LE ST PIERRE | 74.90 €
16 Tarbouriech N°3 - 6 Crevettes - 8 Escargots

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

LE DOUZE COMPOSÉ | 109.90 €
12 Tarbouriech N°3 - 12 Bouzigues N°3 - 12 Moules crues - 12 Crevettes - 12 Escargots

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

LE SEVEN | 153.50 €
50 Tarbouriech N°4

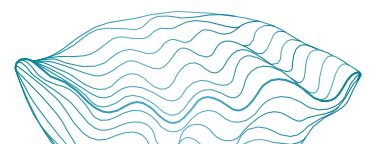


DÉGUSTATIONS CHAUDES

LA VÉRITABLE TIELLE SÉTOISE	7.50 €
2 HŪÎTRES GRATINÉES	10.00 €
DUO D'HŪÎTRES CHAUDES TARBOURIECH	12.90 €
CREVETTES PERSILLÉES	14.00 €
BRASUCADE DE MOULES FAÇON SABINE TARBOURIECH	15.90 €

DESSERTS

GLACES ARTISANALES PETITS POTS INDIVIDUELS | 6.50 €
Citron Vert Basilic - Abricot Romarin - Banane Choco Caramel
Mangue - Vanille - Chocolat - Caramel Beurre salé
Liste des allergènes disponible sur demande



Venez avec vos rêves,
nous en ferons des instants !

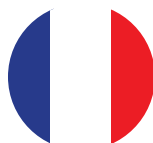
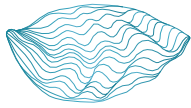
Vous souhaitez organiser un évènement
dans un cadre unique et convivial ?
Quel que soit votre projet, nos équipes œuvreront
pour le rendre inoubliable.

Renseignements : event@tarbouriech.fr



Tarbouriech

Le St Pierre



VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

Verre 14 cl 75 cl

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

VINS ROUGES

75 cl

	Simplement Ormarine <i>IGP Pays d'Oc, Merlot et 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, jus d'ananas, purée de yuzu</i>	12.00 €
Mimosa <i>Première Bulle, purée de fraise ou jus d'orange</i>	12.00 €
Moji'Thau <i>Citron Noilly Dry, cassonade, menthe, eau pétillante, citron</i>	12.00 €

MOCKTAILS

Thau-Mule <i>Botanic, jus de citron vert, ginger beer</i>	10.00 €
Maï-Thau <i>Caribbean Woody, jus de citron vert, orgeat, sirop d'orange</i>	10.00 €
Sex On The Lagune <i>Botanic, jus de cranberry, jus d'orange, sirop de pêche</i>	10.00 €

APÉRITIFS & BULLES

Verre 14 cl 75 cl

	Blonde	Blanche
 Bière pression Artisanale Alaryk - 25 cl	4,50 €	4.80 €
Bière pression Artisanale Alaryk - 50 cl	8,50 €	9.00 €
Supplément sirop	0,50 €	
Supplément limonade	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 €

SANS ALCOOL

Sirops : Citron - Menthe - Fraise - Grenadine	2.50 €
Pêche - Orgeat <i>Supplément limonade</i>	0.50 €
Jus de fruits locaux - <i>Vergers de Thau</i> - 25cl	5.50 €
Ginger Beer - 33cl	7.50 €
Kombucha Menthe-Citron - 33cl	7.50 €
Eau de dégustation Fresh - Plate	3.80 €
Eau de dégustation Fresh - Pétillante	4.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2.50 €
Décaféiné	2.50 €
Noisette	2.70 €
Thé et infusion	3.00 €
Double Espresso	5.00 €
Café Frappé	6.00 €

DIGESTIFS LOCAUX

Verre 4 cl

La Mentheuse, crème de menthe	6.00 €
La Pulpeuse, crème de citron	6.00 €
La Croqueuse, crème de pomme	6.00 €