

DA CONDIVIDERE

VASSOIO DI COZZE	7.00 €
COZZE POPS	8.00 €
6 COZZE GRATINATE	8.00 €
TARTARE DI OSTRICHE TARBOURIECH	12.00 €
POPCORN DI OSTRICHE	18.00 €

DEGUSTAZIONI FREDDI

BOUZIGUES OSTRICHE		OSTRICHE SPECIALI TARBOURIECH		MOLLUSCHI & CROSTACEI Secondo disponibilità	
6 Piccole N°4	9.70 €	3 Piccole N°4	9.90 €	6 Cozze crude	4.50 €
6 Medie N°3	10.30 €	3 Medie N°3	10.90 €	6 Lumache di mare	6.00 €
6 Grandi N°1	11.40 €	3 Grandi N°1	13.40 €	6 Gamberoni pregiati	14.00 €

LE NOSTRE CREAZIONI

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

LE BOUZIGUES COMPOSÉ | 41.90 €
12 Bouzigues N°3 - 6 Cozze crude - 6 Gamberoni
6 Lumache di mare

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 Cozze crude

LE ST PIERRE | 74.90 €
16 Tarbouriech N°3 - 6 Gamberoni - 8 Lumache di mare

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

LE DOUZE COMPOSÉ | 109.90 €
12 Tarbouriech N°3 - 12 Bouzigues N°3
12 Cozze crude - 12 Gamberoni - 12 Lumache di mare

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

LE SEVEN | 153.50 €
50 Tarbouriech N°4



SPECIALITÀ CALDE

LA VERA « TIELLE » ALLA MANIERA DI SÈTE (Torta di polpo)	7.50 €
2 OSTRICHE GRATINATE	10.00 €
DUO DI OSTRICHE CALDE TARBOURIECH	12.90 €
GAMBERI ALL'AGLIO E PREZZEMOLO	14.00 €
COZZE « BRASUCADE » ALLA MANIERA DI SABINE TARBOURIECH	15.90 €

DOLCI

COPPETTE DI GELATO ARTIGIANALE | 6.50 €
Lime e basilico - Albicocca e rosmarino - Banana, cioccolato e caramello
Mango - Vaniglia - Cioccolato - Caramello al burro salato

Lista degli allergeni disponibile su richiesta

*Ostricoltori appassionati,
la nostra storia nasce da una passione di famiglia
che si tramanda da tre generazioni.*

*Nel 1962, mio nonno Pierre Tarbouriech
lasciò le vigne per dedicarsi all'ostricoltura.
Chiamare St Pierre questo banco di degustazione
significa mantenere vivo il suo ricordo.*

*Siamo felici di accogliervi a Bouzigues,
culla dell'ostrica del Mediterraneo.
Nel cuore delle capanne dei pescatori,
degusterete specialità locali
ammirando i tavoli di allevamento
e il balletto delle imbarcazioni degli ostricoltori.*

Florie Tarbouriech



**Venite con i vostri sogni,
noi li trasformeremo in momenti indimenticabili!**

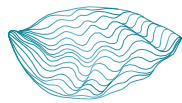
*Desiderate organizzare un evento
in un ambiente unico e conviviale?
Qualunque sia il vostro progetto, il nostro team lavorerà
per renderlo indimenticabile.*

Informazioni: event@tarbouriech.frr



Tarbouriech

Le St Pierre



VINI BIANCHI

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

VINI ROSATI

Al calice 14 cl 75 cl

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

VINI ROSSI

75 cl

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

COCKTAIL

NP34 <i>Noilly Dry, succo d'ananas, purea di yuzu</i>	12.00 €
Mimosa <i>Prima Bollicina, purea di fragola o succo d'arancia</i>	12.00 €
Moji'Thau <i>Limone Noilly Dry, zucchero di canna, menta, acqua frizzante, limone</i>	12.00 €

MOCKTAIL

Thau-Mule <i>Botanic, succo di lime, birra allo zenzero</i>	10.00 €
Maï-Thau <i>Arborizzato dei Caraibi, succo di lime, orgeat, sciroppo d'arancia</i>	10.00 €
Sex On The Lagune <i>Botanic, succo di mirtillo rosso, succo d'arancia, sciroppo di pesca</i>	10.00 €

APERITIVI & BOLLICINE

Al calice 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 e Limoux</i>	7.00 €	33.00 €

ANALCOLICI

Syrups : Lemon - Mint - Strawberry - Grenadine Fishing - Orgeat	2.50 €
Supplément limonade	0.50 €
Succhi di frutta locali - Vergers de Thau - 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 - Pétilante	4.00 €

BEVANDE CALDE

Caffè	2.50 €
Decaffeinato	2.50 €
Nocciola	2.70 €
Tè e infuso	3.00 €
Double Espresso	5.00 €
Caffè Frappé	6.00 €

DIGESTIVI LOCALI

Al calice 4 cl

La Mentheuse, crema di menta	6.00 €
La Pulpeuse, crema di limone	6.00 €
La Croqueuse, crema di mele	6.00 €