



LE ST BARTH'

« Ostréiculteurs passionnés avant tout, cet endroit nous est cher car c'est ici que tout a commencé en 1962, quand Pierrot Tarbouriech y rejoint nos cousins Eric et Frédéric Barthélémy. Devenu aujourd'hui notre comptoir de dégustation, appréciez les huîtres et les moules de notre production, et découvrez dans notre boutique la richesse des spécialités locales. »

Florie et Romain Tarbouriech

« Passionate oyster farmers above all, this place is dear to us as it is where everything began in 1962 when Pierrot Tarbouriech joined our cousins Eric and Frederic Barthélémy. It has now become our tasting counter, a place to enjoy oysters and mussels from our production, and to discover the local culinary specialties' wealth in our shop. »
Florie and Romain Tarbouriech



DÉCOUVREZ LA MARÉE SOLAIRE

Visite en barge ostréicole tous les jours à 15h
en Juillet - Août - Septembre
*Boat guided tour of the oyster farm every day
at 03:00pm on July - August - September*

OSTREALOGIE

L'Ostréologie, c'est l'étude et la connaissance des huîtres. Elle s'adresse à tous les Oyster Lovers, curieux et passionnés, qui souhaitent s'initier et mettre des mots sur leurs sensations.

www.ostrealogie.fr

Ostréologie is the oyster study and knowledge. It is addressed to curious and passionate Oyster Lovers who would like to discover and put words on sensations.
www.ostrealogie.fr

DÉGUSTATIONS FROIDES - COLD TASTING

Moules - Mussels

6 moules crues
6 raw mussels 3,00 €

Huîtres de Bouzigues *Bouzigues Oysters*

6 Petites N°4
6 Small n°4 8,50 €
6 Moyennes N°3
6 Medium n°3 9,00 €
6 Grosses N°1
6 Large n°1 10,00 €

Huîtres Spéciales Tarbouriech *Spéciales Tarbouriech Oysters*

3 Petites N°4
3 Small n°4 8,70 €
3 Moyennes N°3
3 Medium n°3 9,60 €
3 Grosses N°1
3 Large n°1 11,70 €

Les Plateaux d'huîtres - Oysters Platters

Le TarBouzigues 6 Bouzigues N°3, 4 Tarbouriech N°3 21,00 €
Le Mix Tarbou 4 Tarbouriech N°4, 4 Tarbouriech N°3, 4 Tarbouriech N°1 39,00 €
Le Douze 12 Tarbouriech N°3, 12 Bouzigues N°3, 12 moules crues 59,00 €
Le St Barth' 30 Tarbouriech N°3 93,00 €
Le Royal Tarbou 20 Tarbouriech N°4, 20 Tarbouriech N°3 118,00 €
Le Seven 50 Tarbouriech N°4 140,00 €

DÉGUSTATIONS CHAUDES - HOT TASTING

Les Brasucades façon Sabine Tarbouriech *Mussels brasucade Sabine Tarbouriech's way*

La Brasucade de moules
Cooked mussels with home-made Tarbouriech sauce 14,00 €
Duo d'huîtres N°1 chaudes sur perches
Hot oysters duo with home-made Tarbouriech sauce 12,00 €



SÉMINAIRES, ANNIVERSAIRES OU MARIAGES, PRIVATISEZ LE ST BARTH' POUR ORGANISER VOS PROCHAINS ÉVÈNEMENTS. - SEMINARS, BIRTHDAYS OR WEDDINGS, FEEL FREE TO PRIVATISE THE ST BARTH' TO ORGANISE YOUR EVENTS.



A emporter – Take away

Pour les huîtres en bourriche, demandez le tarif en caisse.
Prices on demand for oysters in box.





Boutique en ligne – Order online

Commandez vos huîtres sur - Order your oysters at www.tarbouriech-boutique.fr
Livraison à domicile en 24h ! - Delivery at home within 24h!

BOISSONS - DRINKS

VINS BLANCS - WHITE WINES

	VERRE	CARAFE 1/2L	75 CL	150 CL
Domaine de Moulines <i>IGP Pays d'Oc, Chardonnay</i>	3,00 €	9,00 €		
Domaine Morin Langaran, Picpoul de Pinet <i>AOP Picpoul de Pinet, Piquepoul</i>	3,00 €		18,00 €	
Les Caves Richemer, La Cave du Port <i>IGP Côtes de Thau, Vermentino et Viognier</i>	2,70 €		18,00 €	
Villemarin, cave Ormarine <i>IGP Côtes de Thau, Terret, Grenache et Carignan</i>			19,00 €	
Domaine Paul Mas, La Marsanne <i>IGP Pays d'Oc, Marsanne</i>			20,00 €	
Seigneurie de Peyrat <i>IGP Côtes de Thongue, Viognier</i>	3,50 €		22,00 €	
Domaine de l'Arjolle, Equilibre Sauvignon <i>IGP Côtes de Thongue, Sauvignon</i>			23,00 €	
Domaine Saint André <i>IGP Pays d'Oc, Chardonnay, Vermentino</i>			23,00 €	
Domaine des Conquetes, Guillaumette <i>IGP Hérault, Chenin et Vermentino</i>			24,00 €	
 Château St Martin de la Garrigue <i>AOP Picpoul de Pinet, Piquepoul, agriculture raisonnée</i>	4,50 €		25,00 €	
Château Bas Aumelas <i>AOP Languedoc, Grenache, Roussanne et Viognier</i>			26,00 €	
Beauvignac, Piquepoul Blanc Brut <i>Méthode traditionnelle, Piquepoul</i>			26,00 €	
Domaine de l'Arjolle, Equilibre Chardonnay <i>IGP Côtes de Thongue, Chardonnay</i>	4,50 €		28,00 €	
Abbaye de Valmagne, Portalis <i>AOP Coteaux du Languedoc, Roussanne et Marsanne</i>	5,50 €		29,00 €	
 Château Castigno, Grâce des anges <i>AOP Saint Chinian, Grenache, Roussanne et Clairette</i>			35,00 €	
 Domaine Prés Lasses <i>AOP Faugères, Assemblage de 7 cépages</i>	6,50 €		39,00 €	
 Domaine Allegria, Tribu d'A <i>AOP Languedoc, Roussanne et Marsanne</i>			37,00 €	
Château La Négly, Falaise <i>AOP Languedoc, Roussanne et Marsanne</i>	7,00 €		49,00 €	
Château de Villemajou Grand vin <i>AOP Corbières, Roussanne, Marsanne et Vermentino</i>			49,00 €	
Gérard Bertrand, Aigle Royal <i>AOP Limoux, Chardonnay</i>			78,00 €	

VINS ROSÉS - PINK WINES

	VERRE	CARAFE 1/2L	75 CL	150 CL
Domaine de La Coste Moynier <i>IGP Pays d'Oc, Grenache et Cinsault</i>	3,00 €	9,00 €		
 Simplement Ormarine <i>IGP Pays d'Oc, Grenache, Syrah et Merlot</i>			20,00 €	
 Château Gérard Bertrand, Gris Blanc <i>IGP Pays d'Oc, Grenache</i>	3,50 €		21,00 €	40,00 €
Domaine Allegria, Dolce Vita <i>AOP Languedoc, Syrah et Cinsault</i>			25,00 €	
Domaine Puech Haut, Cuvée Prestige <i>AOP Languedoc, Grenache et Cinsault</i>	4,50 €		32,00 €	
 Château Castigno, Grâce des anges <i>AOP Saint Chinian, Cinsault, Grenache et Syrah</i>			35,00 €	

VINS ROUGES - RED WINES

	VERRE	CARAFE 1/2L	75 CL
Mas de la Source <i>IGP Pays d'Oc, Grenache Cinsault et Cabernet Sauvignon</i>	3,00 €	9,00 €	
Les Caves Richemer, Tempête de saveur <i>IGP Côtes de Thau Syrah et Grenache</i>			22,00 €
Domaine de Bachelery <i>IGP Pays d'Oc, Pinot noir</i>			20,00 €

BIÈRES & SPIRITUEUX - BEERS & SPIRITS

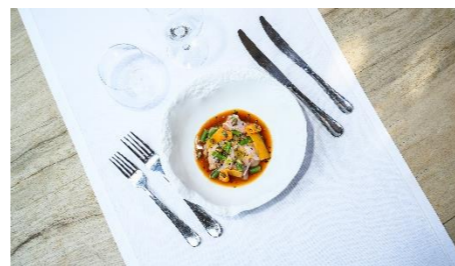
	VERRE	75 CL
Noilly Prat Original Dry	5,00 €	24,00 €
 Bière blonde de l'Abbaye de Valmagne - Lager	4,50 €	
 Bière ambrée de l'Abbaye de Valmagne - Amber	4,50 €	

SANS ALCOOL - SOFT DRINKS

	UNITÉ
Eau de dégustation Fresh® plate <i>Mineral water</i>	3,80 €
Eau de dégustation Fresh® pétillante <i>Sparkling water</i>	4,00 €
<i>L'eau Fresh® est une eau de dégustation obtenue grâce à un procédé de micro-filtration breveté. Produite sur place, elle permet de réduire au maximum la pollution liée aux transports et aux déchets que génèrent les traditionnelles eaux en bouteilles.</i>	
Café - Coffee	2,50 €
Thé - Tea	3,00 €

VIVEZ L'EXPÉRIENCE TARBOURIECH AU DOMAINE

LIVE THE TARBOURIECH EXPERIENCE AT THE DOMAINE



HÉBERGEMENT - ACCOMODATION

Notre demeure historique propose des suites et lodges, répartis dans deux bâtiments : la Maison de Maître et le Corps de Ferme.
Our historic estate features guest accommodations located in two different buildings : the mansion and the farm building.

SPA - SPA

Le Spa vous fera découvrir l'Ostréothérapie®, des rituels élaborés en concentrant le meilleur des vertus des huîtres et de la mer.
The Spa will allow you to discover Ostréothérapie®, rituals elaborated by concentrating the best of oysters and sea properties.

GASTRONOMIE - GASTRONOMY

Notre restaurant, «La Folie» met à l'honneur la cuisine Sétoise, lui conférant raffinement et légèreté. Venez aussi partager un moment de détente au bar à huîtres en dégustant un plateau de coquillages accompagné d'un verre de vin.
Our restaurant, «La Folie» revisits creatively the Sétoise Cuisine, giving it a refined and lighter touch. Come and share a relaxing moment at the oyster bar while enjoying a platter of seafood with a glass of wine.

Suivez-nous - Follow us     #tarbouriech

+33 (0)4 99 43 97 58 - contact@ets-tarbouriech.com - www.tarbouriech.fr - Chemin des Domaines - Maisons des Pêcheurs 34340 Marseillan - France