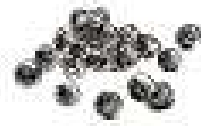




- ENTRÉES / STARTERS -



GREEK BRUSCHETTA	15	POISSON MARINÉ, AVOCAT ET OIGNON ACIDULÉ	18
 SALADE GRECQUE	17	<i>Marinated fresh fish with avocado & onion</i>	
<i>Greek salad</i>		TARTARE DE THON ET SA GLACE WASABI	23
TAMOSALATA	11	<i>Tuna tartare with homemade Wasabi ice cream</i>	
<i>Greek spread</i>		 CALAMARS GRILLÉS BEURRE PERSILLÉ ET PIMENT ROUGE	19
 GASPACHO ANDALOU	18	<i>Grilled squid with parsley butter & red pepper</i>	
<i>Andalusian Gaspacho</i>		 HOUMOUS	12
 SALADE D'ARTICHAUTS & PARMESAN	26	<i>Hummus</i>	
<i>Artichoke salad with parmesan cheese</i>		FETA FILO, SÉSAME NOIR ET MIEL	15
ACRAS DE COURGETTES AU HALOUMI	16	<i>Feta cheese wrapped in filo pastry & honey</i>	
<i>Zucchini croquettes with Haloumi cheese</i>		 PETITS POULPES GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE	18
  TABOULET AU QUINOA	15	<i>Grilled Octopus</i>	
<i>Taboulet with Quinoa</i>		PISSALADIÈRE	8
 TRANCHE DE GAMBAS TIÈDE HUILE D'OLIVE ET BASILIC	22	<i>Caramelised onion tart, olives and anchovy</i>	
<i>Slice of Prawns with olive oil & basil</i>		CARPACCIO DE VEAU «TONNATO»	20
  POIVRONS GRILLÉS AU FOUR À CHARBON	17	<i>Veal Carpaccio «Tonnato»</i>	
<i>Sweet peppers grilled in our charcoal oven</i>		CALAMARS FRITS	19
 POULPE FINEMENT TRANCHÉ	19	<i>Deep Fried Baby Squid</i>	
<i>Thinly sliced Octopus in Lemon oil</i>		BURRATA, TOMATES CERISES ET BASILIC AVEC VINAIGRE DE XÉRÈS	25
GAMBAS ET CHEVEUX D'ANGE	22	<i>Burrata with cherry tomatoes, basil and sherry vinegar</i>	
<i>Prawns wrapped in angels hair served with a chili mayonnaise sauce</i>			



GLUTEN FREE



VEGAN

FOOD "À LA MINUTE" DELIVERED WHEN IS READY



- PÂTES / PASTA -

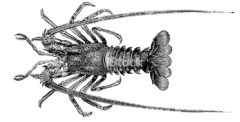






COQUILLETES AU JAMBON	28
<i>Pasta with ham and cream sauce</i>	
SPÉCIALITÉ PÂTES "LA GUÉRITE" 180GR	35
<i>Signature Chef's pasta</i>	
GNOCCHIS « FAITS MAISON » À LA TOMATE FRAÎCHE	26
<i>Home made Gnocchi with Cherry Tomatoes, Garlic and Parmesan</i>	
PÂTES À LA TRUFFE	75
<i>Black truffle pasta</i>	
PÂTES À LA TOMATE	25
<i>Pasta with tomatoes</i>	

Yianni By our Chef Yiannis Kioroglou



- CRUSTACE & POISSONS - - SEAFOOD & FISH -



 WAHOO «GRANDMÈRE» PURÉE D'AUBERGINE, CUIT AVEC ÉPICES ET TOMATES	29
<i>Wahoo witch eggplant puree, cook with tomatoes & spices</i>	
 FILET DE LOUP MÉDITERRANÉEN PURÉE D'ARTICHAUTS ET ROQUETTE	48
<i>Seabass filet with Artichokes purée & Arugula salad</i>	
 MOULES "RECETTE SECRÈTE LA GUÉRITE"	32
<i>Mussels "La Guérite secret recipe"</i>	
 GAMBAS GRILLÉES	37
<i>Grilled King Prawns</i>	
 FILET DE MAHI MAHI À LA SAUCE PROVENÇALE	32
<i>Filet of Carribbean Mahi Mahi with Provençale sauce</i>	
 THON "VIERGE"	42
<i>Tuna "vierge"</i>	












- VIANDES / MEAT COURSES -



ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	37
<i>Milanaise Veal</i>	
 CÔTE DE VEAU GRILLÉE MARINÉE AU YAOURT ET À LA SAUGE	55
<i>Grilled veal chop marinated in yogurt with sage</i>	
 COQUELET AU CITRON	39
<i>Grilled baby chicken</i>	
 ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS MARINÉE AU ROMARIN	44
<i>Black angus rib eye steak marinated in romarin</i>	

Provenance des viandes : CEE et USA **(PAT LAFRIEDA)**

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

  FRITES FAITES MAISON « LA GUÉRITE »	8
<i>French Fried Potatoes « home made »</i>	
  COURGETTES GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS	8
<i>Fresh grilled Zucchini</i>	
 GRATIN DAUPHINOIS	12
<i>Gratin Dauphinois</i>	
  ASPERGES - ROMESCO	11
<i>Romesco - Asparagus</i>	
 RIZ BLANC	8
<i>Basmati Rice</i>	
 LÉGUMES GRILLÉS AU FEU DE BOIS ET FÉTA	10
<i>Oven roasted vegetables and Feta</i>	

MENU ENFANT	20
<i>Children menu</i>	

Instagram : @LA_GUERITE_STBARTH // facebook : FACEBOOK.COM/LAGUERITESTBARTH

La plupart de nos plats sont préparés au four à charbon. Most of our courses are prepared in our charcoal oven. Prix en euro, taxes inclus