

## ENTRÉES / STARTERS

<b>CRUDITÉS À PARTAGER</b> (idéal pour 3/4 personnes) 🌱 🍃 79 Fresh vegetables to share (ideal for 3/4 people)	<b>BURRATA, TOMATES SÉLECTIONNÉES &amp; BASILIC</b> 🍃 🌱 27 Buratta with cherry tomatoes & basil
<b>PITA MINUTE</b> 🍃 12 Pita "minute"	<b>SALADE D'ARTICHAUTS &amp; PARMESAN</b> 🌱 36 Artichoke salad with parmesan cheese
<b>AIVAR</b> 🌱 🍃 19 Eggplant & red peppers grilled in charcol oven	<b>SALADE DE LENTILLES DU PUY</b> 🌱 🍃 27 Le Puy lentils salad
<b>PITZA SAUMON FUMÉ / TRUFFE</b> 🍃 42/52 Pitza smoked salmon / truffle	<b>PETITS OCTOPUS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE</b> 🌱 29 Grilled small octopus & olive oil
<b>SALADE GRECQUE</b> 🍃 🌱 26 Greek salad	<b>FÉTA FILO, SÉSAME NOIR &amp; MIEL</b> 🍃 22 Féta cheese wrapped in filo pastry & honey
<b>TARTARE DE THON</b> 36 Tuna tartar	<b>DAURADE EN SASHIMI</b> 48 Sea bream sashimi
<b>TARTARE DE SAUMON &amp; SA GLACE WASABI MAISON</b> 32 Salmon tartar with homemade wasabi ice cream	<b>TARAMA LA GUERITE</b> 18 Homemade tarama
<b>CARPACCIO DE VEAU "TONNATO"</b> 29 Veal carpaccio "tonnato"	<b>ACCRAS DE COURGETTES</b> 🍃 26 Zucchini fritters
<b>CEVICHE DU JOUR</b> 🌱 32 Ceviche of the day	<b>PISSALADIÈRE</b> 16 Caramelised onions tart
<b>GAMBAS CHEVEUX D'ANGES</b> 26 Prawns wrapped in "cheveux d'anges"	
<b>CALAMARS FRITS</b> 27 Deep fried baby squid	

FOOD "À LA MINUTE" DELIVRED WHEN IT'S READY

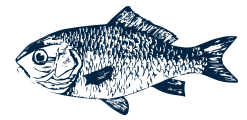
## PÂTES MAISON / HOMEMADE PASTA

<b>PÂTES "LA GUÉRITE"</b> 🍃 35 Signature "La Guérite" pasta	<b>RIGATONI À LA TRUFFE</b> 🍃 (selon arrivage) 55 Rigatoni pasta with truffle (depending on availability)
<b>GNOCCHIS À LA TOMATE FRAICHE</b> 🍃 36 Gnocchi with cherry tomatoes & parmesan	<b>PÂTES À LA LANGOUSTE</b> (selon arrivage) 20 / 100 <sup>GR</sup> Pasta with Caribbean lobster (depending on availability)

## SPÉCIALITÉS LA GUÉRITE / SIGNATURE DISH

<b>CHOUX-FLEUR ENTIER CUIT AU FOUR</b> 🍃 34 Whole cauliflower prepared on the table	
<b>HOMARD ENTIER GRILLÉ</b> 🌱 (selon arrivage) MARKET PRICE Whole grilled lobster (depending on availability)	
<b>GAMBAS GRILLÉES</b> 🌱 74 Grilled prawns	
<b>KING CRAB</b> 🌱 65 / 100 <sup>GR</sup> King crab	





## POISSONS / MAIN FISH COURSES

### NOS POISSONS ENTIERS 🍷

Charcoal oven grilled Fish, Cooking time approx. 30 min.

20 / 100<sup>GR</sup>

### FILET DE LOUP, PURÉE D'ARTICHAUT, ROQUETTE ET POUTARGUE "Trikalinos" 🍷

Sea bass filet with artichoke puree, arugula salad, bottargua "Trikalinos"

58

### DAURADE ENTIÈRE AU CITRON ET AUX HERBES DE PROVENCE (550<sup>GR.</sup>) 🍷

Whole sea bream with lemon and herbs of Provence

67

### TAGLIATA DE THON

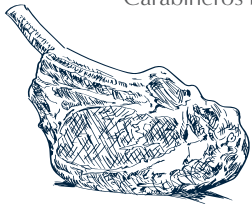
Grilled tuna tagliata

47

### BURGER DE CARABINEROS

Carabineros burger

54



## VIANDES / MAIN MEAT COURSES

### DEMI POULET MARINÉ AU CITRON & THYM / POULET ENTIER 🍷

Half chicken marinated with lemon and thyme / whole chicken

42 / 78

### CÔTE DE VEAU GRILLÉE MARINÉE AU YAOURT ET A LA SAUGE 🍷

Grilled Veal chop marinated in yogurt with sage

75

### GIGOT D'AGNEAU AUX LÉGUMES 🍷 (idéal pour 2/3 personnes)

Leg of lamb with vegetables (ideal for 2/3 people)

159

### ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS 🍷 (400<sup>GR.</sup>)

Grilled entrecote Black Angus (400g)

74

### ENTRANIA GRILLÉE 🍷

Grilled entrania with kalamata olive marinade

52

### BURGER DE BOEUF

Black Angus / Wagyu

49 / 78

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES



### FENOUIL MARINÉ 🍷 🌱

Marinated fennel

12

### FRITES FAITES MAISON "LA GUÉRITE" / À LA TRUFFE 🍷 🌱

Homemade French fries / Homemade truffle French fries

12 / 28

### COURGETTES GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS 🍷 🌱

Fresh zucchini grilled in our charcoal oven

12

### HARICOTS SAUTÉS 🍷 🌱

Sauted beans

12

### SALADE DE MESCLUN 🍷 🌱

Mesclun salad

12

### PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON / À LA TRUFFE 🍷 🌱

Homemade mashed potato / Homemade mashed potato with truffle

12 / 28

By our Chef Yiannis Kioroglou

🌱 Vegetarian 🍷 Gluten free

Instagram : @LAGUERITEBEACH\_STBARTH // facebook : FACEBOOK.COM/LAGUERITEBEACHSTBARTH