



ENTRÉES / STARTERS

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

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

PÂTES MAISON / HOMEMADE PASTA

PÂTES "LA GUÉRITE" 🌱 35	RIGATONI À LA TRUFFE 🌱 (selon arrivage) 55
Signature "La Guérite" pasta	Rigatoni pasta with truffle (depending on availability)
GNOCCIS À LA TOMATE FRAICHE 🌱 36	PÂTES À LA LANGOUSTE (selon arrivage) 20 / 100 ^{GR}
Gnocchi with cherry tomatoes & parmesan	Pasta with Caribbean lobster (depending on availability)

SPÉCIALITÉS LA GUÉRITE / SIGNATURE DISH

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





POISSONS / MAIN FISH COURSES

NOS POISSONS ENTIERS 🍷

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

20 / 100^{GR}

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^{GR}) 🍷

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^{GR})

Grilled entrecote Black Angus (400g)

74

ENTRANIA GRILLÉE 🍷

Grilled entrana 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 🍷 🌱

Sautéed 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