



## - ENTRÉES / STARTERS -



<b>PANIER DE CRUDITÉS</b> ..... 32 <i>A basket of fresh vegetables</i>	<b>GAMBAS CHEVEUX D'ANGES</b> ..... 20 <i>Prawns wrapped in angels hair served with a chilli mayonnaise sauce</i>
<b>HOUMOUS</b> ..... 16 <i>Hummus</i>	<b>BRUSCHETTA "LA GUÉRITE"</b> ..... 6 <i>Brushetta "La Guérite" recipe</i>
<b>GASPACHO ANDALOU</b> ..... 19 <i>Andalusian Gaspacho</i>	<b>SALADE D'ARTICHAUTS ET PARMESAN</b> ..... 22 <i>Artichoke salad with parmesan cheese</i>
<b>BURRATA, TOMATES SÉLECTIONNÉES ET BASILIC AVEC VINAIGRE DE XÉRÈS</b> ..... 25 <i>Buratta with cherry tomatoes, basil and with sherry vinegar</i>	<b>PETITS OCTOPUS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE</b> ..... 25 <i>Grilled octopus &amp; olive oil</i>
<b>SALADE NIÇOISE FAÇON GUÉRITE</b> ..... 25 <i>Niçoise salad</i>	<b>CALAMARS GRILLÉS AU PISTOU</b> ..... 20 <i>Grilled Squid with pistou</i>
<b>SALADE GRECQUE</b> ..... 24 <i>Greek salad</i>	<b>TABOULET QUINOA</b> ..... 19 <i>Taboulet with quinoa</i>
<b>TARTARE DE SAUMON ET SA GLACE WASABI</b> ..... 22 <i>Salmon tartar with homemade Wasabi ice cream</i>	<b>CALAMARS FRITS</b> ..... 25 <i>Deep Fried Baby Squid</i>
<b>CARPACCIO DE VEAU «TONNATO»</b> ..... 20 <i>Veal Carpaccio «Tonnato»</i>	<b>POIVRONS GRILLÉS AU FOUR À CHARBON</b> ..... 19 <i>Sweet peppers grilled in our charcoal oven</i>
<b>CEVICHE DE LOUP</b> ..... 24 <i>Sea Bass ceviche</i>	<b>POULPE FINEMENT TRANCHÉ</b> ..... 24 <i>Thinly sliced Octopus in Lemon oil</i>

**FOOD "À LA MINUTE" DELIVERED WHEN IS READY**



## - PÂTES MAISON / HOMEMADE PASTA -



<b>PÂTES "LA GUÉRITE"</b> ..... 30 <i>Signature Chef Pasta</i>	<b>PÂTES AU HOMARD</b> ..... 80 <i>Lobster Pasta</i>
<b>PÂTES À LA TRUFFE</b> ..... 80 <i>Pasta with Truffle</i>	<b>PÂTES À LA LANGOUSTE</b> (selon arrivage) ..... 165 <i>Pasta with Mediterranean spiny lobster</i>

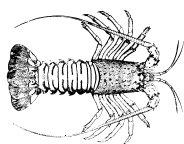
## - SUR DEMANDE / SELON LES PRIX DU MARCHÉ -

### PLATEAU D'HUÎTRES

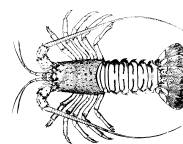
*Oyster plate*

### GAMBAS "SAN REMO" TIÈDES, HUILE D'OLIVE & BASILIC

*Grilled Lobster*



## - SPÉCIALITÉS -



<b>MOULES "RECETTE SECRÈTE GUÉRITE"</b> ..... 30 <i>Mussels "La Guérite secret recipe"</i>
<b>HOMARD ENTIER GRILLÉ</b> ..... 80 <i>Grilled Lobster</i>
<b>GAMBAS GRILLÉES</b> ..... 42 <i>Grilled Prawns with chilli</i>
<b>GNOCCHIS « FAITS MAISON » À LA TOMATE FRAÎCHE PIMENTÉE</b> ..... 24 <i>Gnocchi « home made » with Cherry Tomatoes Garlic and Parmesan cheese</i>
<b>LANGOUSTE DE MÉDITÉRANÉE SELON ARRIVAGE</b> ..... 24 / 100 <sup>GR</sup> <i>Mediterranean spiny lobster depending on availability</i>
<b>KING CRABE</b> ..... 17 / 100 <sup>GR</sup>
<b>BAR DE LIGNE EN CROÛTE DE SEL</b> ..... 120 / 1 <sup>KG</sup> <i>Sea bass baked in salt crust</i>



## - POISSONS / MAIN FISH COURSES -

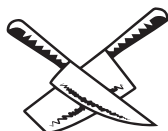


**PÊCHE DU JOUR : LOUP, DAURADE, DENTI, ST PIERRE, MÉROU...** (grillé au four à charbon) ..... **15 / 100GR**  
*Catch of the day : Sea Bass, Sea Bream, Denti, John Dory, Grouper..*  
*(Char-Grilled Fish) Cooking time approx. 30 min.*

**FILET DE SAINT-PIERRE AUX ARTICHAUTS BARIGOULE** ..... **42**  
*John Dory with Artichokes, White Wine and Olive Oil*

**FILET LOUP PURÉE D'ARTICHAUT, ROQUETTE ET POUTARGUE** ..... **42**  
*Filet of sea bass with a creamy artichoke puree, rocket salad, bottargua « Trikalinos »*

**DAURADE ENTIÈRE AU CITRON ET AUX HERBES DE PROVENCE** ..... **38**  
*Whole Sea Bream with lemon and herbs of Provence*



## - VIANDES / MAIN MEAT COURSES -



**COQUELET AU CITRON** ..... **38**  
*Grilled baby chicken*

**CÔTE DE VEAU GRILLÉE MARINÉE AU YAOURT ET A LA SAUGE** ..... **42**  
*Grilled Veal chop marinated in yoghurt with sage*

**ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS (350GR. )** ..... **52**  
*Rib eye steak (350g)*

**CÔTELETTES D'AGNEAU AU CAVIAR D'AUBERGINE** ..... **42**  
*Grilled Lamb Cutlets with Smoked mashed Aubergine*

**CÔTE DE BOEUF "TOMAHAWK" (ENV. 2KG.)** ..... **360**  
*Beef Rib "Tomahawk" (aprox. 2kg)*

**POULET DE BRESSE RÔTI AUX TRUFFES** (SUR DEMANDE) ..... **175**  
*Truffle roasted Bresse Chicken (ON DEMAND)*

*Provenance des viandes : CEE et USA*

## - ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES -

**FENOUIL MARINÉ** ..... **6**  
*Marinated fennel*

**FRITES FAITES MAISON « LA GUERITE »** ..... **7**  
*French Fried Potatoes « home made »*

**COURGETTES DU PAYS GRILLEES AU CHARBON DE BOIS** ..... **7**  
*Fresh grilled Zucchini*

**HARICOTS SAUTÉS** ..... **6**  
*Sauted beans*

**ASPERGES - ROMESCO** ..... **9**  
*Romesco - Asparagus*

**SALADE DE MESCLUN** ..... **7**  
*Mesclun Salad*

**GRATIN DAUPHINOIS** ..... **10**  
*Gratin dauphinois*

*By our Chef Yiannis Kioroglou*

Instagram : @LA\_GUERITE // facebook : FACEBOOK.COM/LAGUERITECANNES

*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*