

- ENTRÉES / STARTERS -



BRUSCHETTA "LA GUERITE" _____	4	CALAMARS GRILLÉS BEURRE PERSILLÉ ET PIMENT ROUGE _____	18
<i>Caramelised onion tart, olives and anchovy</i>		<i>Grilled squid with parsley butter & red pepper</i>	
PISSALADIÈRE _____	8	GASPACHO ANDALOU _____	18
<i>Caramelised onion tart, olives and anchovy</i>		<i>Andalusian Gaspacho</i>	
TABOULET AU QUINOA _____	15	CALAMARS FRITS _____	19
<i>Taboulet with Quinoa</i>		<i>Deep Fried Baby Squid</i>	
GAMBAS ET CHEVEUX D'ANGE _____	22	TARTARE DE THON ET SA GLACE WASABI _____	23
<i>Prawns wrapped in angels hair served with a chili mayonnaise sauce</i>		<i>Tuna tartare with homemade Wasabi ice cream</i>	
BURRATA, TOMATES CERISES ET BASILIC AVEC VINAIGRE DE XÉRÈS _____	23	POULPE FINEMENT TRANCHÉ _____	19
<i>Buratta with cherry tomatoes, basil and sherry vinegar</i>		<i>Thinly sliced Octopus in Lemon oil</i>	
PETITS POULPES GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE _____	17	TRANCHE DE GAMBAS TIÈDE HUILE D'OLIVE ET BASILIC _____	22
<i>Grilled Octopus</i>		<i>Slice of Prawns with olive oil & basil</i>	
SALADE D'ARTICHAUTS & PARMESAN _____	24	ACRAS DE COURGETTES AU HALOUMI _____	18
<i>Artichoke salad with parmesan cheese</i>		<i>Zucchini croquettes with Haloumi cheese</i>	
CARPACCIO DE VEAU «TONNATO» _____	20	MEZZE _____	17
<i>Veal Carpaccio «Tonnato»</i>		<i>Tzatziki, sweet peppers grilled, tarama</i>	
SALADE GRECQUE _____	16	HOUMOUS _____	10
<i>Greek salad</i>		<i>Hummus</i>	

FOOD "À LA MINUTE" DELIVERED WHEN IS READY



- PÂTES / PASTA -

PÂTES "LA GUERITE" _____	24	PÂTES À LA TOMATE _____	25
<i>Signature Chef's pasta</i>		<i>Pasta with tomatoes</i>	
PÂTES À LA LANGOUSTE (Caraïbes) 12 / 100^{GR} _____		PÂTES À LA TRUFFE _____	58
<i>Pasta with Caribbean spiny lobster</i>		<i>Black truffle pasta</i>	

- SPÉCIALITÉS / SPECIALITIES -



MOULES "RECETTE SECRÈTE LA GUÉRITE" _____	32
<i>Mussels "La Guérite secret recipe"</i>	
GAMBAS GRILLÉES _____	37
<i>Spicy Grilled Prawns</i>	
GNOCCHIS « FAITS MAISON » À LA TOMATE FRAÎCHE PIMENTÉE _____	25
<i>Home made Gnocchi with Cherry Tomatoes, Garlic and Parmesan</i>	
LANGOUSTE DES CARAÏBES ENTIÈRE GRILLÉE AU FOUR À CHARBON _____	12 / 100 ^{GR}
<i>Charcoal oven Caribbean spiny lobster</i>	

- POISSONS / MAIN FISH COURSES -



PÊCHE DU JOUR *Prix du marché / Market Price*
Catch of the day

FILET DE LOUP MÉDITERRANÉEN PURÉE D'ARTICHAUTS, ROQUETTE ET POUTARGUE 45
Filet of Mediterranean sea bass with artichoke puree, arugula salad, bottargua « Trikalinos »

FILET DE MAHI MAHI À LA SAUCE PROVENÇALE 34
Filet of Caribbean Mahi Mahi with Provençale sauce



- VIANDES / MAIN MEAT COURSES -

COQUELET AU CITRON 39
Grilled baby chicken

CÔTE DE VEAU GRILLÉE MARINÉE AU YAOURT ET À LA SAUGE (400GR.) 47
Grilled veal chop marinated in yoghurt with sage (400g)

ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS (350GR.) 43
Black angus rib eye steak (350g)

CÔTELETTES D'AGNEAU AU CAVIAR D'AUBERGINES 42
Grilled lamb cutlets with smoked aubergine puree

CÔTE DE BŒUF "TOMAHAWK" (ENV. 2KG.) 18 / 100^{GR}
Beef rib "Tomahawk" (aprox. 2kg)

Provenance des viandes : CEE et USA (PAT LAFRIEDA)

- ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES -

LÉGUMES GRILLÉS AU FEU DE BOIS ET FÉTA 9
Oven roasted vegetables and Feta

FRITES MAISON « LA GUERITE » 9
Homemade french fries « La Guérite »

COURGETTES GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS 8
Fresh grilled Zucchini

GRATIN DAUPHINOIS 10
Gratin Dauphinois

ASPERGES - ROMESCO 9
Romesco - Asparagus

SALADE DE MESCLUN 6
Mesclun Salad

MENU ENFANT 20
Children menu

By our Chief Yiannis Kioroglou

& Instagram : @LA_GUERITE // facebook : FACEBOOK.COM/LAGUERITESBH

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 incluses / Prices in euros Taxes included