



- ENTRÉES / STARTERS -



BRUSCHETTA "LA GUÉRITE"

SALADE GRECQUE
Greek salad

TARAMOSALATA
Greek spread

GASPACHO ANDALOU
Andalusian Gaspacho

ASPERGES - ROMESCO
Romesco - Asparagus

TATAKI DE THON À LA PIZZAÏOLA
Tuna tataki pizzaïola style

SALADE D'ARTICHAUTS & PARMESAN
Artichoke salad with parmesan cheese

ACRAS DE COURGETTES AU HALOUMI
Zucchini croquettes with Haloumi cheese

CARPACIO DE WAHOO AUX FRAMBOISES
Wahoo carpaccio with raspberry

TABOULET AU QUINOA
Taboulet with Quinoa

**TRANCHE DE GAMBAS TIÈDE
HUILE D'OLIVE ET BASILIC**
*Slice of Prawns with olive oil
& basil*

**POIVRONS GRILLÉS AU FOUR
À CHARBON**
Sweet peppers grilled in our charcoal oven

POULPE FINEMENT TRANCHÉ
Thinly sliced Octopus in Lemon oil

**POISSON MARINÉ, AVOCAT ET OIGNON
ACIDULE**

Marinated fresh fish with avocado & onion

**TARTARE DE THON ET SA GLACE
WASABI**

*Tuna tartare with homemade Wasabi ice
cream*

**CALAMARS GRILLÉS BEURRE PERSILLÉ
ET PIMENT ROUGE**

Grilled squid with parsley butter & red pepper

HOUMOUS
Hummus

GRATIN DAUPHINOIS
Gratin Dauphinois

**PETITS POULPES GRILLÉS À L'HUILE
D'OLIVE**

Grilled Octopus

PISSALADIÈRE
Caramelised onion tart, olives and anchovy

CARPACCIO DE VEAU «TONNATO»
Veal Carpaccio «Tonnato»

CALAMARS FRITS
Deep Fried Baby Squid

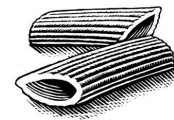
**BURRATA, TOMATES CERISES ET BASILIC
AVEC VINAIGRE DE XÉRÈS**

*Burrata with cherry tomatoes, basil
and sherry vinegar*

FOOD "À LA MINUTE" DELIVERED WHEN IS READY



- PÂTES / PASTA -



COQUILLETES AU JAMBON
Pasta with ham and cream sauce

SPÉCIALITÉ PÂTES SPÉCIALES "LA GUÉRITE" 180GR
Signature Chef's pasta

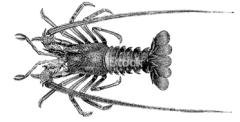
GNOCCHIS « FAITS MAISON » À LA TOMATE FRAÎCHE PIMENTÉE
Home made Gnocchi with Cherry Tomatoes, Garlic and Parmesan

PÂTES À LA TOMATE
Pasta with tomatoes

Yiannis By our Chef Yiannis Kioroglou



- CRUSTACE & POISSONS - - SEAFOOD & FISH -



WAHOO « GRAND-MÈRE » PURÉE D'AUBERGINE, CUIT AVEC ÉPICES ET TOMATES
Wahoo with eggplant puree, cook with tomatoes & spices

FILET DE LOUP MÉDITERRANÉEN PURÉE D'ARTICHAUTS, ROQUETTE ET POUTARGUE
Seabass filet with Artichokes purée, Arugula salad & Bottarga

MOULES "RECETTE SECRÈTE LA GUÉRITE"
Mussels "La Guérite secret recipe"

GAMBAS GRILLÉES
Grilled King Prawns

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

THON VIERGE
Grilled Tuna with vierge sauce



- VIANDES / MEAT COURSES -



ESCALOPE DE POULET MILANAISE
Milanaise Chicken

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE
Milanaise Veal

CÔTE DE VEAU GRILLÉE MARINÉE AU YAOURT ET À LA SAUGE
Grilled veal chop marinated in yogurt with sage

COQUELET AU CITRON
Grilled baby chicken

ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS MARINÉE AU ROMARIN
Black angus rib eye steak marinated in romarin

Provenance des viandes : CEE et USA (PAT LAFRIEDA)

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

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

COURGETTES GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS
Fresh grilled Zucchini

RIZ BLANC
Basmati Rice

MENU ENFANT
Children menu

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