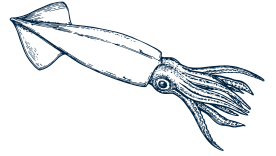


"La Guérite"

SAINT BARTHELEMY

- SINCE 1902 -



ENTRÉES / STARTERS

BRUSCHETTA

Bruschetta

CALAMARS FRITS

Deep fried baby squid

HOUMOUS

Hummus

SALADE D'ARTICHAUTS & PARMESAN

Artichoke salad with parmesan cheese

FÉTA FILO, SÉSAME NOIR & MIEL

Féta cheese wrapped in filo pastry & honey

SALADE GRECQUE

Greek salad

BURRATA, TOMATES SÉLECTIONNÉES & BASILIC

Burrata with cherry tomatoes & basil

SASHIMI DE POISSON & CAVIAR

Fish sashimi with Caviar

ACCRA DE COURGETTES

Zucchini fritters

PITZA TRUFFE

Pitza truffle burrata

PITZA BURRATA & CAVIAR

Pitza burrata with Caviar

POIVRONS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE

Sweet peppers grilled in olive oil

TARAMASALATA

Taramasalata

CARPACCIO DE MAHI YUZU & TRUFFE

Mahi "yuzu & truffle" carpaccio

TARTARE DE THON

Tuna tartar

PETITS OCTOPUS GRILLÉS

Grilled small octopus & olive oil

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

PÂTES MAISON / HOMEMADE PASTA

PÂTES "LA GUÉRITE"

Signature "La Guérite" pasta

RIGATONI À LA TOMATE FRAÎCHE

Rigatoni pasta with cherry tomatoes & parmesan

PÂTES À LA LANGOUSTE (selon arrivage)

Pasta with Spiny lobster (depending on availability)

RIGATONI À LA TRUFFE

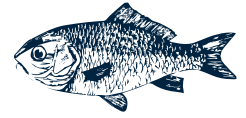
Rigatoni pasta with truffle



 Vegetarian  Gluten free

La plupart de nos plats sont préparés au four à charbon / Most of our courses are prepared in our charcoal oven.

Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes ainsi que la liste des allergènes. Customers are free to enquire about the traceability of all our meat and the list of our allergens.



POISSONS / MAIN FISH COURSES

GROSSES GAMBAS GRILLÉES AU CHILI VERT 🌶️

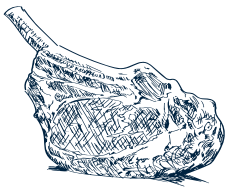
Green chili king prawns

FILET DE LOUP "COMME J'AI ME" & POUTARGUE "TRIKALINOS" 🌶️

"Comme j'aime" sea bass filet & bottargua "Trikalinos"

FILET DE THON, SAUCE VIERGE 🌶️

Tuna filet, virgin sauce



VIANDES / MAIN MEAT COURSES

ENTRECÔTE PRIME GRILLÉE AU JOSPER 400^{GR.} (Origine USA*) 🌶️

Charcoal oven grilled prime rib eye steak 400g

CÔTELETTES D'AGNEAU, COLORADO SPICY (Origine USA*) 🌶️

Grilled lamb chops, colorado spicy

IBERICO "5J" (Origine Espagne*) 🌶️

Iberico "5j"

DEMI POULET FERMIER LABEL ROUGE AU CITRON CONFIT / ENTIER (Origine France*) 🌶️

Half French Label Rouge chicken marinated in lemon / whole chicken



ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

FRITES MAISON "LA GUERITE" / À LA TRUFFE 🌿

Homemade French fries potatoes / with truffle

COURGETTES GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS 🌶️ 🌿

Grilled fresh zucchini cooked in our charcoal oven

PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON / À LA TRUFFE 🌶️ 🌿

Homemade mashed potatoes / with truffle

SALADE DE MESCLUN 🌶️ 🌿

Mesclun salad

Yiannis Kioroglou
By our Chef Yiannis Kioroglou

🌿 Vegetarian 🌶️ Gluten free

La plupart de nos plats sont préparés au four à charbon / Most of our courses are prepared in our charcoal oven.

Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes ainsi que la liste des allergènes. Customers are free to enquire about the traceability of all our meat and the list of our allergens.