



- ENTRÉES / STARTERS -



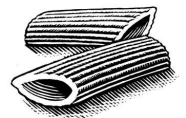
PANIER DE CRUDITÉS 39
<i>A basket of fresh vegetables</i>
BRUSCHETTA "LA GUÉRITE" 9
<i>Bruschetta "La Guérite" recipe</i>
HOUMOUS 16
<i>Hummus</i>
GASPACHO ANDALOU 19
<i>Andalusian Gaspacho</i>
SALADE NIÇOISE FAÇON GUÉRITE 25
<i>Niçoise salad</i>
SALADE GRECQUE 26
<i>Greek salad</i>
TARTARE DE SAUMON ET SA GLACE WASABI 22
<i>Salmon tartar with homemade Wasabi ice cream</i>
CARPACCIO DE VEAU «TONNATO» 22
<i>Veal Carpaccio «Tonnato»</i>
CEVICHE DE LOUP 28
<i>Sea Bass ceviche</i>
PISSALADIÈRE 20
<i>Caramelised slice onion tart</i>
SALADE D'ARTICHAUTS ET PARMESAN 22
<i>Artichoke salad with parmesan cheese</i>

TABOULÉ QUINOA 19
<i>Quinoa taboulé</i>
GAMBAS CHEVEUX D'ANGES 24
<i>Prawns wrapped in angels hair served with a chilli mayonnaise sauce</i>
BURRATA, TOMATES SÉLECTIONNÉES ET BASILIC AVEC VINAIGRE DE XÉRÈS 29
<i>Burrata with cherry tomatoes, basil and with sherry vinegar</i>
PETITS OCTOPUS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE 28
<i>Grilled octopus & olive oil</i>
CALAMARS GRILLÉS AU PISTOU 22
<i>Grilled Squid with pistou</i>
CALAMARS FRITS 25
<i>Deep Fried Baby Squid</i>
POIVRONS GRILLÉS AU FOUR À CHARBON 19
<i>Sweet peppers grilled in our charcoal oven</i>
POULPE FINEMENT TRANCHÉ 24
<i>Thinly sliced Octopus in Lemon oil</i>
ACRAS DE COURGETTES 19
<i>Zucchini fritters</i>

FOOD "À LA MINUTE" DELIVERED WHEN IS READY



- PÂTES MAISON / HOMEMADE PASTA -

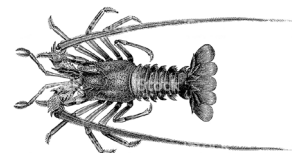


PÂTES "LA GUÉRITE" 34
<i>Signature Chef Pasta</i>
PÂTES À LA TRUFFE 85
<i>Pasta with Truffle</i>

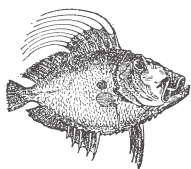
PÂTES AU HOMARD 85
<i>Lobster Pasta</i>
PÂTES À LA LANGOUSTE (selon arrivage) 165
<i>Pasta with Mediterranean spiny lobster</i>



- SPÉCIALITÉS -



HOMARD ENTIER GRILLÉ 85
<i>Grilled Lobster</i>
GAMBAS GRILLÉES 49
<i>Grilled Prawns with chilli</i>
GNOCCHIS « FAITS MAISON » À LA TOMATE FRAÎCHE PIMENTÉE 26
<i>Gnocchi « home made » with Cherry Tomatoes Garlic and Parmesan cheese</i>
LANGOUSTE DE MÉDITERRANÉE SELON ARRIVAGE 24 / 100 ^{GR}
<i>Mediterranean spiny lobster depending on availability</i>



- POISSONS / MAIN FISH COURSES -



PÊCHE DU JOUR : LOUP, DAURADE, DENTI, ST PIERRE, MÉROU... (grillé au four à charbon) **15 / 100^{GR}**
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 **44**
John Dory with Artichokes, White Wine and Olive Oil

FILET LOUP PURÉE D'ARTICHAUT, ROQUETTE ET POUTARGUE **46**
Filet of sea bass with a creamy artichoke puree, rocket salad, bottargua « Trikalinos »

DAURADE ENTIÈRE AU CITRON ET AUX HERBES DE PROVENCE **42**
Whole Sea Bream with lemon and herbs of Provence



- VIANDES / MAIN MEAT COURSES -



COQUELET AU CITRON **42**
Grilled baby chicken

CÔTE DE VEAU GRILLÉE MARINÉE AU YAOURT ET A LA SAUGE **48**
Grilled Veal chop marinated in yoghurt with sage

ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS (350GR.) **56**
Rib eye steak (350g)

CÔTELETTES D'AGNEAU AU CAVIAR D'AUBERGINE **45**
Grilled Lamb Cutlets with Smoked mashed Aubergine

CÔTE DE BŒUF "TOMAHAWK" (ENV. 2^{KG.}) **360**
Beef Rib "Tomahawk" (aprox. 2kg.)

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

FENOUIL MARINÉ **9**
Marinated fennel

FRITES FAITES MAISON « LA GUERITE » **9**
French Fried Potatoes « home made »

COURGETTES DU PAYS GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS **9**
Fresh grilled Zucchini

HARICOTS SAUTÉS **9**
Sauted beans

ASPERGES - ROMESCO **9**
Romesco - Asparagus

SALADE DE MESCLUN **8**
Mesclun Salad

GRATIN DAUPHINOIS **10**
Gratin dauphinois

Yannis Kioroglou
 By our Chef Yannis 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
Provenance des viandes : CEE et USA