

## ENTRÉES / STARTERS

<b>CRUDITÉS À PARTAGER</b> (idéal pour 3/4 personnes) 🍷 🌱	65	<b>SALADE D'ARTICHAUTS &amp; PARMESAN</b> 🍷	32
Fresh vegetables to share (ideal for 3/4 people)		Artichoke salad with parmesan cheese	
<b>PITA MINUTE</b> 🌱	12	<b>SALADE DE LENTILLES</b> 🍷 🌱	25
Pita "minute"		Lentils salad	
<b>AIVAR</b> 🍷 🌱	19	<b>PETITS OCTOPUS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE</b> 🍷	29
Eggplant & red peppers grilled in charcol oven		Grilled small octopus & olive oil	
<b>PITZA TRUFFE</b> 🌱	45	<b>FÉTA FILO, SÉSAME NOIR &amp; MIEL</b> 🌱	22
Pitza truffle		Féta cheese wrapped in filo pastry & honey	
<b>SALADE GRECQUE</b> 🌱 🍷	26	<b>DAURADE EN SASHIMI</b>	48
Greek salad		Sea bream sashimi	
<b>TARTARE DE THON</b>	32	<b>TARAMA LA GUERITE</b>	16
Tuna tartar		Homemade tarama	
<b>CEVICHE DU JOUR</b> 🍷	29	<b>ACCRAS DE COURGETTES</b> 🌱	22
Ceviche of the day		Zucchini fritters	
<b>GAMBAS CHEVEUX D'ANGES</b>	26	<b>PISSALADIÈRE</b>	15
Prawns wrapped in "cheveux d'anges"		Caramelised onions tart	
<b>CALAMARS FRITS</b>	25		
Deep fried baby squid			
<b>BURRATA, TOMATES SÉLECTIONNÉES &amp; BASILIC</b> 🌱 🍷	29		
Buratta with cherry tomatoes & basil			

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

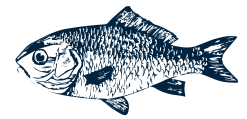
## PÂTES MAISON / HOMEMADE PASTA

<b>PÂTES "LA GUÉRITE"</b> 🌱	35	<b>RIGATONI À LA TRUFFE</b> 🌱 (selon arrivage)	45
Signature "La Guérite" pasta		Rigatoni pasta with truffle (depending on availability)	
<b>GNOCCCHIS À LA TOMATE FRAICHE</b> 🌱	32	<b>PÂTES À LA LANGOUSTE</b> (selon arrivage)	20 / 100 <sup>GR</sup>
Gnocchi with cherry tomatoes & parmesan		Pasta with Caribbean lobster (depending on availability)	

## SPÉCIALITÉS LA GUÉRITE / SIGNATURE DISH

<b>CHOUX-FLEUR ENTIER CUIT AU FOUR</b> 🌱	34
Whole cauliflower prepared on the table	
<b>GAMBAS GRILLÉES</b> 🍷	69
Grilled prawns	
<b>KING CRAB</b> 🍷	59 / 100 <sup>GR</sup>
King crab	





## POISSONS / MAIN FISH COURSES

### NOS POISSONS ENTIERS 🍷

Charcoal oven grilled Fish, Cooking time approx. 30 min.

20 / 100<sup>GR</sup>

### FILET DE LOUP, PURÉE D'ARTICHAUT, ROQUETTE ET POUTARGUE "Trikalinos" 🍷

Sea bass filet with artichoke puree, arugula salad, bottargua "Trikalinos"

48

### DAURADE ENTIÈRE AU CITRON ET AUX HERBES DE PROVENCE (450<sup>GR</sup>) 🍷

Whole sea bream with lemon and herbs of Provence

45

### TAGLIATA DE THON

Grilled tuna tagliata

47

### BURGER DE THON

Tuna burger

44



## VIANDES / MAIN MEAT COURSES

### DEMI POULET MARINÉ AU CITRON & THYM / POULET ENTIER 🍷

Half chicken marinated with lemon and thyme / whole chicken

39 / 72

### ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS 🍷 (400<sup>GR</sup>)

Grilled entrecote Black Angus (400g)

74

### ENTRANIA GRILLÉE 🍷

Grilled entrana with kalamata olive marinade

52

### BURGER DE BOEUF

Black Angus

45

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES



### FENOUIL MARINÉ 🍷 🌱

Marinated fennel

12

### FRITES FAITES MAISON "LA GUÉRITE" / À LA TRUFFE 🍷 🌱

Homemade French fries / Homemade truffle French fries

12 / 16

### COURGETTES GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS 🍷 🌱

Fresh zucchini grilled in our charcoal oven

12

### SALADE DE MESCLUN 🍷 🌱

Mesclun salad

12

### PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON / À LA TRUFFE 🍷 🌱

Homemade mashed potato / Homemade mashed potato with truffle

12 / 16

*Yiannis Kioroglou*  
By our Chef Yiannis Kioroglou

🌱 Vegetarian 🍷 Gluten free

Instagram : @LAGUERITEBEACH\_STBARTH // facebook : FACEBOOK.COM/LAGUERITEBEACHSTBARTH