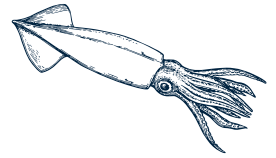


"La Guérite"

BEACH • SAINT-BARTHELEMY

- SINCE 1902 -



ENTRÉES / STARTERS

CRUDITÉS À PARTAGER (idéal pour 3/4 personnes) 🌱 🍃 75 Fresh vegetables to share (ideal for 3/4 people)	SALADE D'ARTICHAUTS & PARMESAN 🌱 36 Artichoke salad with parmesan cheese
PITA MINUTE 🍃 18 Pita "minute"	SALADE DE LENTILLES 🌱 🍃 25 Lentils salad
AIVAR 🌱 🍃 23 Eggplant & red peppers grilled in charcol oven	PETITS OCTOPUS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE 🌱 32 Grilled small octopus & olive oil
PITZA TRUFFE 🍃 56 Pitza truffle	FÉTA FILO, SÉSAME NOIR & MIEL 🍃 24 Féta cheese wrapped in filo pastry & honey
SALADE GRECQUE 🍃 🌱 32 Greek salad	DAURADE EN SASHIMI 54 Sea bream sashimi
TARTARE DE THON 36 Tuna tartar	TARAMA LA GUERITE 18 Homemade tarama
CEVICHE DE MAHI MAHI 🌱 34 Tomatillos Mahi-Mahi ceviche	ACCRAS DE COURGETTES 🍃 22 Zucchini fritters
GAMBAS CHEVEUX D'ANGES 31 Prawns wrapped in "cheveux d'anges"	PISSALADIÈRE 17 Caramelised onions tart
CALAMARS FRITS 29 Deep fried baby squid	CHOUX-FLEUR ENTIER CUIT AU FOUR 🍃 37 Whole cauliflower prepared on the table
BURRATA, TOMATES SÉLECTIONNÉES & BASILIC 🍃 🌱 37 Buratta with cherry tomatoes & basil	

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

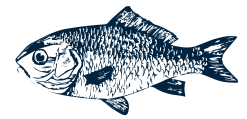
PÂTES MAISON / HOMEMADE PASTA

PÂTES "LA GUÉRITE" 🍃 39 Signature "La Guérite" pasta	RIGATONI À LA TRUFFE 🍃 (selon arrivage) 58 Rigatoni pasta with truffle (depending on availability)
GNOCCHIS À LA TOMATE FRAICHE 🍃 34 Gnocchi with cherry tomatoes & parmesan	PÂTES À LA LANGOUSTE (selon arrivage) 22 / 100 ^{GR} Pasta with Caribbean lobster (depending on availability)



🍃 Vegetarian 🌱 Gluten free

La plupart de nos plats sont préparés au four à charbon / Most of our courses are prepared in our charcoal oven. Prix net en euro, service inclus / Prices net in euro, service included.
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

GAMBAS GRILLÉES 🍷	71
Grilled prawns	
FILET DE LOUP, PURÉE D'ARTICHAUT, ROQUETTE & POUTARGUE 🍷	52
Sea bass filet with artichoke puree, arugula salad and bottargua	
DAURADE ENTIÈRE AU CITRON ET AUX HERBES DE PROVENCE (450^{GR.}) 🍷	49
Whole sea bream with lemon and herbs of Provence	
TAGLIATA DE THON	51
Seared tuna tagliata	
BURGER DE THON	47
Tuna burger	



VIANDES / MAIN MEAT COURSES

DEMI POULET FERMIER LABEL ROUGE CITRON & THYM / POULET ENTIER (Origine France*) 🍷	42 / 81
Half French Label Rouge chicken marinated with lemon and thyme / whole chicken	
ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS (Origine USA*) 🍷 (400 ^{GR.})	79
Grilled entrecote Black Angus (400g)	
BAVETTE BLACK ANGUS (Origine USA*) 🍷	47
Grilled Black Angus bavette	
BURGER DE BOEUF (Origine USA*)	48
Black Angus	

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES



FENOUIL MARINÉ 🍷 🌱	12
Marinated fennel	
FRITES FAITES MAISON "LA GUÉRITE" / À LA TRUFFE 🍷 🌱	14 / 27
Homemade French fries / Homemade truffle French fries	
COURGETTES GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS 🍷 🌱	12
Fresh zucchini grilled in our charcoal oven	
SALADE DE MESCLUN 🍷 🌱	12
Mesclun salad	
PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON / À LA TRUFFE 🍷 🌱	14 / 27
Homemade mashed potato / Homemade mashed potato with truffle	

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. Prix net en euro, service inclus / Prices net in euro, service included.
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.