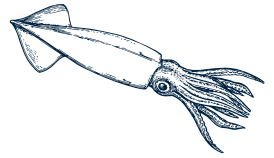


"La Guérite"

BEACH • SAINT-BARTHELEMY

- SINCE 1902 -



ENTRÉES / STARTERS

CRUDITÉS À PARTAGER (idéal pour 3/4 personnes)  
Fresh vegetables to share (ideal for 3/4 people)

PITA MINUTE 
Pita "minute"

AIVAR  
Eggplant & red peppers grilled in charcoal oven

PITZA TRUFFE 
Pitza truffle

SALADE GRECQUE  
Greek salad

PITZA GRECQUE 
Greek Pitza

GAMBAS CHEVEUX D'ANGES
Prawns wrapped in angel hairs


CALAMARS FRITS
Deep fried baby squid

**BURRATA, TOMATES SÉLECTIONNÉES
& BASILIC**  
Burrata with cherry tomatoes & basil

**SALADE D'ARTICHAUTS
& PARMESAN** 
Artichoke salad with parmesan cheese

SALADE DE LENTILLES  
Lentils salad

**PETITS OCTOPUS GRILLÉS
À L'HUILE D'OLIVE** 
Grilled small octopus & olive oil

**FÉTA FILO, SÉSAME NOIR
& MIEL** 
Féta cheese wrapped in filo pastry & honey

TARAMA LA GUERITE
Homemade tarama

ACCRAS DE COURGETTES 
Zucchini fritters

PISSALADIÈRE
Caramelised onion tart

CHOUX-FLEUR ENTIER CUIT AU FOUR 
Whole cauliflower prepared on the table

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

PÂTES MAISON / HOMEMADE PASTA

PÂTES "LA GUÉRITE" 
Signature "La Guérite" pasta

GNOCCHI À LA TOMATE FRAICHE 
Gnocchi with cherry tomatoes & parmesan

RIGATONI À LA TRUFFE 
Rigatoni pasta with truffle

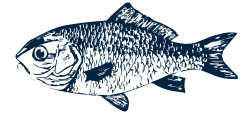
PÂTES À LA LANGOUSTE (selon arrivage)
Pasta with Caribbean lobster (depending on availability)



 Vegetarian  Gluten free

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

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 🍷

Grilled prawns

FILET DE LOUP, PURÉE D'ARTICHAUT, ROQUETTE & POUTARGUE 🍷

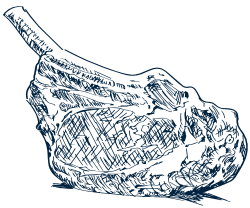
Sea bass filet with artichoke puree, arugula salad and bottargua

DAURADE ENTIÈRE AU CITRON ET AUX HERBES DE PROVENCE (450^{GR.}) 🍷

Whole sea bream with lemon and herbs of Provence

TAGLIATA DE THON

Seared tuna tagliata



VIANDES / MAIN MEAT COURSES

DEMI POULET FERMIER LABEL ROUGE CITRON & THYM / POULET ENTIER (Origine France*) 🍷

Half French Label Rouge chicken marinated with lemon and thyme / whole chicken

ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS (Origine USA*) 🍷 (400^{GR.})

Grilled rib eye Black Angus (400g)

BURGER DE BOEUF (Origine USA*)

Black Angus

BAVETTE DE WAGYU (Origine USA*) (200^{GR.})

Wagyu beef flank steak

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES



FENOUIL MARINÉ 🍷 🌱

Marinated fennel

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

Homemade French fries / Homemade truffle French fries

COURGETTES GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS 🍷 🌱

Fresh zucchini grilled in our charcoal oven

SALADE DE MESCLUN 🍷 🌱

Mesclun salad

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON / À LA TRUFFE 🍷 🌱

Homemade mashed potatoes / Homemade mashed potatoes 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.

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.