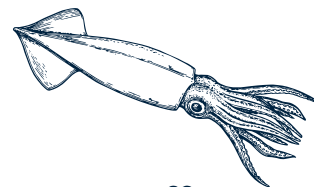


ENTRÉES / STARTERS



PANIER DE CRUDITÉS 🍷 48 <i>A basket of fresh vegetables</i>	SALADE D'ARTICHAUTS & PARMESAN 32 <i>Artichoke salad with parmesan cheese</i>
BRUSCHETTA "LA GUÉRITE" 🌿 10 <i>Bruschetta "La Guérite" recipe</i>	BURRATA, TOMATES SÉLECTIONNÉES & BASILIC 🌿 36 <i>Burrata with cherry tomatoes & basil</i>
HOUMOUS 🌿 21 <i>Hummus</i>	TARTARE DE SAUMON & SA GLACE WASABI MAISON 32 <i>Salmon tartar with homemade wasabi ice cream</i>
SALADE NIÇOISE FAÇON GUÉRITE 🍷 32 <i>La Guérite niçoise salad</i>	PETITS OCTOPUS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE 🍷 38 <i>Grilled small octopus & olive oil</i>
SALADE GRECQUE 🌿 36 <i>Greek salad</i>	POIVRONS GRILLÉS 🍷 🌿 24 <i>Sweet peppers grilled in our charcoal oven</i>
PISSALADIÈRE 24 <i>Caramelised onions tart</i>	POULPE FINEMENT TRANCHÉ 🍷 32 <i>Thinly sliced octopus in lemon oil</i>
CARPACCIO DE VEAU "TONNATO" 32 <i>Veal carpaccio "tonnato"</i>	TARAMA LA GUERITE 24 <i>Homemade tarama</i>
CEVICHE DE LOUP 32 <i>Sea bass ceviche</i>	ACCRAS DE COURGETTES 🌿 22 <i>Zucchini fritters</i>
GAMBAS CHEVEUX D'ANGES 36 <i>Prawns wrapped in angels hair</i>	
CALAMARS FRITS 32 <i>Deep fried baby squid</i>	



CAVIAR PETROSSIAN

Ossetra Tsar Imperial
30g : 230€ / 50g : 380€ / 125g : 940€ / 250g : 1 880€



CAVIAR MONROE

Beluga Grand Cru Gold
100g : 1 600€ / 250g : 4 000€
Beluga Royal Reserve
100g : 3 400€ / 250g : 8 000€



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

PÂTES MAISON / HOMEMADE PASTA

PÂTES "LA GUÉRITE" 🌿 38 <i>Signature "La Guérite" pasta</i>	PÂTES AU HOMARD 106 <i>Pasta with lobster</i>
RIGATONI À LA TRUFFE* 🌿 (selon arrivage) 74 <i>Rigatoni pasta with truffle* (depending on availability)</i>	PÂTES À LA LANGOUSTE (selon arrivage) 220 <i>Pasta with Spiny lobster (depending on availability)</i>

SPÉCIALITÉS LA GUÉRITE

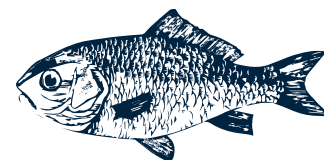
HOMARD ENTIER GRILLÉ 🍷 98 <i>Whole grilled lobster</i>	
GAMBAS GRILLÉES 🍷 62 <i>Grilled prawns</i>	
GNOCCHIS "FAITS MAISON" TOMATE CERISE FRAÎCHE, AIL & PARMESAN 🌿 42 <i>Homemade gnocchi with cherry tomatoes, garlic and parmesan cheese</i>	
LANGOUSTE SELON ARRIVAGE 🍷 36/100GR <i>Spiny lobster depending on availability</i>	
KING CRAB 🍷 36/100GR <i>King crab</i>	



*Truffes d'été fraîches (tuber aestivum) / *Fresh summer truffles (tuber aestivum)

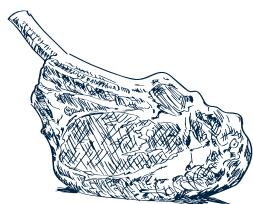
La plupart de nos plats sont préparés au four à charbon. Most of our courses are prepared in our charcoal oven. Prix net en euro, taxes et service compris.

Net prices in euros, taxes and service included. Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes. Customers are free to enquire about the traceability of all our meat.



POISSONS / MAIN FISH COURSES

NOS POISSONS ENTIERS : LOUP, DAURADE, DENTI, ST PIERRE, MÉROU... 🍷	24/100GR
<i>Whole fish: sea bass, sea bream, denti, John Dory, grouper...</i> (Grillé au four à charbon, preparation env. 30min. / Charcoal oven grilled Fish, Cooking time approx. 30 min.)	
FILET DE SAINT-PIERRE AUX ARTICHAUTS BARIGOULE 🍷	58
<i>John Dory filet with "Barigoule" artichokes</i>	
FILET DE LOUP, PURÉE D'ARTICHAUT, ROQUETTE ET POUTARGUE "Trikalinos" 🍷	56
<i>Sea bass filet with artichoke puree, arugula salad, bottargua "Trikalinos"</i>	
DAURADE ENTIÈRE AU CITRON ET AUX HERBES DE PROVENCE	56
<i>Whole sea bream with lemon and herbs of Provence</i>	



VIANDES / MAIN MEAT COURSES

COQUELET AU CITRON 🍷	56
<i>Grilled baby chicken with lemon sauce</i>	
CÔTE DE VEAU GRILLÉE MARINÉE AU YAOURT ET A LA SAUGE 🍷	68
<i>Grilled Veal chop marinated in yogurt with sage</i>	
BISTECCA ALLA FIORENTINA (ENV. 1,2^{KG.}) 🍷	20/100GR
<i>Florentine beef steak (aprox. 1,2kg)</i>	
ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS (350^{GR.}) 🍷	86
<i>Black Angus rib eye steak (350g)</i>	
CÔTELETTES D'AGNEAU AU CAVIAR D'AUBERGINE 🍷	68
<i>Grilled lamb cutlets with smoked mashed eggplant</i>	
CÔTE DE BŒUF "TOMAHAWK" (ENV. 1,5^{KG.}) 🍷	26/100GR
<i>Beef rib "tomahawk" (aprox. 1,5kg)</i>	



ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

FENOUIL MARINÉ 🍷 🌱	15
<i>Marinated fennel</i>	
FRITES FAITES MAISON "LA GUERITE" 🍷	15
<i>Home made French fried potatoes</i>	
COURGETTES GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS 🍷 🌱	15
<i>Grilled fresh zucchini cooked in our charcoal oven</i>	
HARICOTS SAUTÉS 🍷 🌱	15
<i>Sautéed beans</i>	
ASPERGES ROMESCO 🍷 🌱	15
<i>Romesco asparagus</i>	
SALADE DE MESCLUN 🍷 🌱	14
<i>Mesclun salad</i>	
GRATIN DAUPHINOIS 🍷 🌱	16
<i>Gratin dauphinois</i>	

Yannis Kioroglou
By our Chef Yiannis Kioroglou



Vegetarian



Gluten free