





- ENTRÉES / STARTERS -

PISSALADIÈRE 14 <i>Caramelized onion tart</i>	TARTARE DE THON ET SA GLACE WASABI 31 <i>Tuna tartare with homemade Wasabi ice cream</i>
BRUSCHETTA LA GUÉRITE 6	FETA FILO, SÉSAME NOIR ET MIEL 22 <i>Feta cheese wrapped in filo pastry & honey</i>
 SALADE GRECQUE 26 <i>Greek salad</i>	PETITS POULPES GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE 27 <i>Grilled Octopus</i>
TAMOSALATA 20 <i>Greek spread</i>	 CARPACCIO DE VEAU «TONNATO» 29 <i>Veal Carpaccio «Tonnato»</i>
 SALADE D'ARTICHAUTS & PARMESAN 33 <i>Artichoke salad with parmesan cheese</i>	CALAMARS FRITS 26 <i>Deep Fried Baby Squid</i>
ACRAS DE COURGETTES AU HALOUMI 23 <i>Zucchini croquettes with Haloumi cheese</i>	BURRATA, TOMATES CERISES ET BASILIC AVEC VINAIGRE DE XÉRÈS 28 <i>Burrata with cherry tomatoes, basil and sherry vinegar</i>
 POIVRONS GRILLÉS AU FOUR À CHARBON 18 <i>Sweet peppers grilled in our charcoal oven</i>	POISSON MARINÉ AUX AGRUMES 27 <i>Sea Bass marinated with citrus</i>
HOUMOUS 19 <i>Hummus</i>	PITA «SFAKIANI» 16 <i>Cretan style pita</i>
TABOULET QUINOA 22	
CARPACCIO DE CREVETTES ROUGE SICILIENS 32 <i>Sicilians prawns carpaccio</i>	



GLUTEN FREE



VEGAN

FOOD "À LA MINUTE" DELIVERED WHEN IS READY



- PÂTES / PASTA -

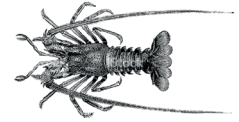


SPÉCIALITÉ PÂTES / GNOCCHIS «LA GUÉRITE» 180GR 45 <i>Signature Chef's pasta</i>
PÂTES FRAÎCHES AU RAGOÛT D'AGNEAU 37 <i>Fresh pasta with Lamb stew</i>
SPAGHETTIS AUX OURSINS 52 <i>Sea Urchins spaghetti</i>
GNOCCHIS À LA TOMATE ET BASILIC FRAIS 33 <i>Tomato gnocchis</i>

By our Chef Yiannis Kioroglou



- CRUSTACE & POISSONS - - SEAFOOD & FISH -



 FILET DE LOUP MÉDITERRANÉEN PURÉE D'ARTICHAUTS ET ROQUETTE	56
<i>Seabass filet with Artichokes purée & Arugula salad</i>	
 GAMBAS GRILLÉES	51
<i>Grilled King Prawns</i>	
 FILET DE MAHI MAHI À LA SAUCE PROVENÇALE	39
<i>Filet of Carribbean Mahi Mahi with Provençale sauce</i>	
 THON "SAUCE VIERGE" / "SAUCE POIVRE"	45
<i>Tuna "vierge" or "pepper sauce"</i>	
 LOUP ENTIER EN CROÛTE DE SEL	16/100g
<i>Whole mediterranean Seabass in salt crust</i>	










- VIANDES / MEAT COURSES -



 CÔTE DE VEAU GRILLÉE MARINÉE AU YAOURT ET À LA SAUGE	59
<i>Grilled veal chop marinated in yogurt with sage</i>	
 COQUELET AU CITRON	47
<i>Grilled baby chicken</i>	
 ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS MARINÉE AU ROMARIN	53
<i>Black angus rib eye steak marinated in romarin</i>	
PICCATA DE VEAU AU CITRON ET CÂPRES	38
<i>Lemon veal piccata</i>	

Provenance des viandes : CEE et USA (PAT LAFRIEDA)

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

  FRITES FAITES MAISON « LA GUÉRITE »	10
<i>French Fried Potatoes « home made »</i>	
  COURGETTES GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS	11
<i>Fresh grilled Zucchini</i>	
  ASPERGES - ROMESCO	12
<i>Romesco - Asparagus</i>	
 RIZ BLANC	10
<i>Basmati Rice</i>	
PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON	12
<i>Potatoes purée</i>	

MENU ENFANT	20
<i>Children menu</i>	

Instagram : @LA_GUERITE_STBARTH // facebook : FACEBOOK.COM/LAGUERITESTBARTH

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