



- ENTRÉES / STARTERS -



🍷 PANIER DE CRUDITÉS 39 <i>A basket of fresh vegetables</i>	✔️ BURRATA, TOMATES SÉLECTIONNÉES & BASILIC 26 <i>Buratta with cherry tomatoes & basil</i>
✔️ BRUSCHETTA "LA GUÉRITE" 9 <i>Bruschetta "La Guérite" recipe</i>	🍷 SALADE D'ARTICHAUTS & PARMESAN 22 <i>Artichoke salad with parmesan cheese</i>
✔️ HOUMOUS 16 <i>Hummus</i>	🍷 PETITS OCTOPUS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE 26 <i>Grilled small octopus & olive oil</i>
🍷 SALADE NIÇOISE FAÇON GUÉRITE 24 <i>La Guérite Niçoise salad</i>	🍷 POIVRONS GRILLÉS AU FOUR À CHARBON 19 <i>Sweet peppers grilled in our charcoal oven</i>
✔️ SALADE GRECQUE 24 <i>Greek salad</i>	🍷 POULPE FINEMENT TRANCHÉ 26 <i>Thinly sliced Octopus in Lemon oil</i>
TARTARE DE SAUMON & SA GLACE WASABI MAISON 24 <i>Salmon tartar with homemade Wasabi ice cream</i>	TARAMA LA GUERITE 19 <i>Homemade Tarama</i>
CARPACCIO DE VEAU «TONNATO» 24 <i>Veal Carpaccio «Tonnato»</i>	✔️ ACCRAS DE COURGETTES 17 <i>Zucchini fritters</i>
CEVICHE DE LOUP 26 <i>Sea Bass ceviche</i>	🍷 PISSALADIÈRE 20 <i>Caramelised slice onion tart</i>
🍷 GAMBAS CHEVEUX D'ANGES 24 <i>Prawns wrapped in angels hair</i>	
CALAMARS FRITS 26 <i>Deep Fried Baby Squid</i>	

FOOD "À LA MINUTE" DELIVERED WHEN READY



- PÂTES MAISON / HOMEMADE PASTA -



✔️ PÂTES "LA GUÉRITE" 35 <i>Signature La Guérite Pasta</i>	PÂTES AU HOMARD 85 <i>Pasta with Lobster</i>
✔️ RIGATONI À LA TRUFFE (selon arrivage) 62 <i>Rigatoni Pasta with Truffle (depending on availability)</i>	PÂTES À LA LANGOUSTE (selon arrivage) 165 <i>Pasta with Spiny lobster (depending on availability)</i>

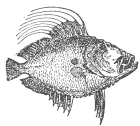


- SPÉCIALITÉS LA GUÉRITE -



🍷 HOMARD ENTIER GRILLÉ 85 <i>Whole Grilled Lobster</i>
🍷 GAMBAS GRILLÉES 42 <i>Grilled Prawns</i>
✔️ GNOCCHIS « FAITS MAISON » TOMATE CERISE FRAÎCHE, AIL & PARMESAN 28 <i>Gnocchi "home made" with Cherry Tomatoes, Garlic and Parmesan cheese</i>
🍷 LANGOUSTE SELON ARRIVAGE 24 / 100 ^{GR} <i>Spiny lobster depending on availability</i>
🍷 KING CRABE 24 / 100 ^{GR} <i>King Crab</i>

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 inclus. 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...** 18 / 100^{GR}
Whole fish: Sea Bass, Sea Bream, Denti, John Dory, Grouper...
(Grillé au four à charbon, preparation env. 30min. / Char-Grilled Fish, Cooking time approx. 30 min.)
-  **FILET DE SAINT-PIERRE AUX ARTICHAUTS BARIGOULE** 48
John Dory filet with "Barigoule" Artichokes
-  **FILET DE LOUP, PURÉE D'ARTICHAUT, ROQUETTE ET POUTARGUE « Trikalinos »** 48
Sea bass filet with artichoke puree, arugula salad, bottargua « Trikalinos »
- DAURADE ENTIÈRE AU CITRON ET AUX HERBES DE PROVENCE** 42
Whole Sea Bream with lemon and herbs of Provence



- VIANDES / MAIN MEAT COURSES -



-  **COQUELET AU CITRON** 42
Grilled baby chicken
-  **CÔTE DE VEAU GRILLÉE MARINÉE AU YAOURT ET A LA SAUGE** 52
Grilled Veal chop marinated in yoghurt with sage
-  **BISTECCA ALLA FIORENTINA (ENV. 1,2^{KG.})** 165
Florentine Beef steak (aprox. 1,2kg.)
-  **ENTRECÔTE GRILLÉE BLACK ANGUS (350GR.)** 56
Black Angus Rib eye steak (350g)
-  **CÔTELETTES D'AGNEAU AU CAVIAR D'AUBERGINE** 48
Grilled Lamb Cutlets with Smoked mashed Eggplant
-  **CÔTE DE BŒUF "TOMAHAWK" (ENV. 1,5^{KG.})** 18 / 100^{GR}
Beef Rib "Tomahawk" (aprox. 1,5kg.)

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

-  **FENOUIL MARINÉ** 9
 *Marinated fennel*
-  **FRITES FAITES MAISON « LA GUERITE »** 9
 *French Fried Potatoes « home made »*
-  **COURGETTES GRILLEES AU CHARBON DE BOIS** 9
 *Grilled fresh zucchini cooked in our charcoal oven*
-  **HARICOTS SAUTÉS** 9
 *Sauted beans*
-  **ASPERGES ROMESCO** 9
 *Romesco Asparagus*
-  **SALADE DE MESCLUN** 8
 *Mesclun Salad*
-  **GRATIN DAUPHINOIS** 10
 *Gratin dauphinois*

Yiannis Kioroglou
By our Chef Yiannis Kioroglou

 Vegetarian  Gluten free

Instagram : @LA_GUERITE // facebook : FACEBOOK.COM/LAGUERITECANNES