

DOMAINE LA GUERINE





BOISSONS SANS ALCOOL

Redbull	5
Coca, Coca zéro	4,50
Perrier, Limonade, Orangina, Fuze tea	4,50
Bitter Venezzio	4,50
Diabolo	5
Jus de fruits Pago	4,50
<i>Fraise, tropical, orange, pomme, ananas, tomate</i>	
Schweppes	4,50
<i>Tonic ou agrumes</i>	
Sirop à l'eau	3,50
<i>Pac, gambetta, citron, orgeat, grenadine, fraise, pêche, menthe</i>	
Supplément Soda	1,5
Supplément Sirop	0,50

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière - Pression "la cigale"	25cl - 4	50cl - 7,50
Bière - Blanche 1664	25cl - 3,50	
Bière - Desperados	7	
Bière - Gomet, Panache, Tango, Monaco	4,50	
Ricard ou 51	3,5	
Cristal	4	
Porto, Campari, Muscat, Suze, Cap Corse	4,50	
Martini	4,50	
<i>Rouge ou Blanc</i>		
Kir vin blanc - du Domaine	4,70	
<i>Mûre, cassis, pêche</i>		
Kir Royal - du Domaine	9,20	
<i>Mûre, cassis, pêche</i>		
Americano fait maison	9	
<i>Martini blanc et rouge, Campari, gin</i>		
Whisky - Jack Daniel's	9	
Whisky - Ballantine's "finest scotch"	8	
Vodka - Absolut, Soda	10	
Coupe Prosecco	5	
Coupette champagne Brut	5	
Coupe champagne Brut	9	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération.



COCKTAILS

Mojito Royal	14
<i>Rhum, champagne, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert</i>	
Mojito	10
<i>Rhum, eau gazeuse, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert</i>	
Pornstar Martini	12
<i>Vodka, liqueur de passion, nectar de passion, citron vert, sirop de vanille</i>	
Pina Colada	11
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco</i>	
Margarita	11
<i>Tequila, cointreau, jus de citron, sucre de canne</i>	
Spritz	10
<i>Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	
Spritz limoncello	10
<i>Limoncello, prosecco, eau gazeuse</i>	
Spritz St-Germain	12
<i>Apérol, liqueur de St-Germain, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	
Moscow Mule	11
<i>Vodka, ginger beer, citron vert pressé</i>	
Gin Tonic	13
<i>Bombay sapphire</i>	

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Mojito	8,50
<i>Menthe fraîche, sucre de canne, limonade, citron vert</i>	
Cocktail du Domaine la Guérine	8,50
<i>Jus tropical, jus d'ananas, grenadine</i>	
Bora Bora	8,50
<i>Jus d'ananas, jus de fraise, jus de citron, orgeat</i>	
Virgin Pina Colada	8,50
<i>Jus d'ananas, lait de coco, sirop de rhum</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération.



*Prix net, service compris

NOS BLANCS

Verre 50cl 75cl

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP	20	27
<i>Château Saint Hilaire</i>		
Palette Provence		65
<i>Château Simone</i>		
 Cassis AOP		37
<i>Domaine la Dona Tigana</i>		
Bourgogne AOP		--
<i>Chablis</i>		37
<i>Meursault</i>		65
Corse AOP		37
<i>Patrimonio «clos Alivu »</i>		
IGP Méditerranée		38
<i>Château Vignelaure</i>		
 Vin de France	6	30
<i>Maison Louis Latour Chardonnay</i>		
Moelleux IGP		28
<i>Château Saint Hilaire «or blanc »</i>		

NOS ROUGES

Verre 50cl 75cl

Coteaux d'Aix-en-Provence AOP	20	27
<i>Château Saint Hilaire</i>		
Languedoc AOP		34
<i>Pic saint loup «château Lancyre»</i>		
Corse AOP		37
<i>Patrimonio «Clos Alivu »</i>		
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP		40
<i>Château Vignelaure</i>		
Palette Provence		65
<i>Château Simone</i>		
Bourgogne AOP		--
<i>Hautes côtes de Beaune</i>		35
<i>Pommard</i>		65
 Côtes du rhone AOP		--
<i>Domaine fontaine des fées</i>	6	27
<i>Gigondas «Domaine Burle»</i>		38
<i>Châteauneuf-du-pape</i>		60


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération.



*Prix net, service compris

NOS ROSÉS

Verre 50cl 75cl

Côte de Provence AOP			32
<i>Le « M » de Minuty</i>			
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP	5	20	27
<i>Château Saint Hilaire</i>			
 Cassis AOP			37
<i>Domaine la Dona Tigana</i>			
Corse AOP			37
<i>Patrimonio «Clos Alivu »</i>			
Palette Provence			65
<i>Château Simone</i>			

CHAMPAGNES

75cl

Prosecco	30
Granzamy Prestige brut	79
<i>Assemblage de récoltes de 3 à 6 ans</i>	
Ruinart brut	110
Ruinart rose	150
Laurent - Perrier	140
<i>Blanc de blanc</i>	

PRESTIGIEUX

4cl

Chivas - 12 ans	11
Rhum - Don papa	11
Vodka - Belvedere	11

DIGESTIFS

Poire williams	8
Armagnac VS	8
Cognac VSOP	8
Limoncello	8
Get 27 - Get 31	8
Rhum "Clément VO"	8
Amaretto	8
Baileys	8

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération.



TAPAS, ENTRÉES, À PARTAGER... OU PAS

Planche d'Excellence de Charcuteries Corses, (IGP) - 3/pers 35

Sélection du Domaine

*Un plateau généreux de charcuteries corses de qualité supérieure,
2 jambons crus, figatelli grillé, 3 coppa, 3 lonzo, 6 saucissons, pain grillé et fromage corse.*

Mi-cuit de foie gras maison selon l'humeur du chef 19

*Un foie gras mi-cuit, préparé avec créativité,
où chaque assiette révèle une touche unique d'épices selon l'inspiration du chef.*

Œufs pochés meurette 15

Œufs pochés sur un lit de sauce bourguignonne riche et savoureuse, élaborée à partir de vin rouge, de lardons, d'oignons. Accompagnés de toasts croustillants.

Escargots de bourgogne qualité supérieure - 12 pièces 22

*Des escargots tendres enrobés d'un beurre persillé et aillé,
servis dans leur coquille, pour une expérience typiquement française.*

Cuisses de grenouilles gros calibre - 6 pièces 24

*Des cuisses de grenouilles dorées et parfumées à l'ail et au persil,
offrant un goût authentique et raffiné du terroir.*

Tempura de gambas impériales marinées - 4 pièces 18

*Des gambas croustillantes en tempura légère, sauce soja douce,
émulsion d'ail et d'herbe, mayonnaise au sésame - sauce Chirachi.*

Salade périgourdine du Domaine Entrée 15 / Plat 22

*Gésiers à la persillade, magret fumé, foie gras,
croûtons, salade, tomates, échalotes, ciboulette*

Burrata panée 16 🌱 / 18

*Burrata panée croustillante, servie sur un lit de sauce tomate provençale parfumée,
avec jambon cru 18€, option végétarienne sans jambon cru à 16€*

Brochettes croustillantes de Bœuf au Fromage - 4 pièces 17

*De délicats croustillants de bœuf, garnis de fromage fondant,
rehaussés d'une sauce Chirachi.*

Fondant de Camembert rôti aux herbes de Provence Plat 30

*Un camembert crémeux rôti au four, servi avec des pommes de terre grenaille,
toasts, et une sélection de charcuterie corse : 2 lonzo, 2 coppa, 1 jambon et 1 figatellu.*



NOS SPÉCIALITÉS

CÔTÉ TERRE

- Pieds & paquets confits à la méridionale d'ail et de lardons** 25
1 Pied et 3 paquets provençaux mijotés dans une sauce tomate aux herbes et vin blanc, pomme de terre vapeur, pour un plat aux saveurs profondes et réconfortantes de nos grands-mères.
- Alouettes mijotées à la provençale, recette de nos grands-mères - 3 pièces** 25
*Accompagnées de ses linguines.
Tendres roulades d'alouettes farcies et mijotées dans une sauce provençale.*
- Civet du moment** 25
Accompagné de pommes de terre vapeur
- Escalope de foie de veau - 180g** 23
*1 Accompagnement au choix
Escalope de foie de veau poêlée au beurre et déglacée au vinaigre, rehaussée par des notes d'ail et de persil pour une touche de fraîcheur.*

CÔTÉ MER

- Brochettes de sardines siciliennes grillées - 5 pièces** 18
*1 Accompagnement au choix
Des sardines grillées sur brochette, relevées d'une sauce méditerranéenne aux herbes - basilic, origan, persil - avec un filet de citron et une touche de cumin.*
- Gambas grillées, sauces exotique - 4 pièces de 60 grammes** 33
*Accompagnement de ses légumes du marché.
Des gambas charnues et grillées, accompagnées d'une sauce au lait de coco, citron vert, gingembre, mangues rehaussées d'une touche de piment doux pour des saveurs tropicales et épicées.*
- Poulpe grillé à la persillade** 32
*1 Accompagnement au choix
Un poulpe croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur, sublimé par une persillade maison généreuse et une touche de citron pour une acidité parfaite.*



VÉGÉTARIEN

- Linguines napolitaines et sa buratta** 23
Linguines al dente dans une sauce tomate maison, relevée de basilic et d'une pointe d'ail, sublimées par la douceur crémeuse de sa burrata.

NOS SAUCES

- Sauce morilles - 7€
- Sauce truffe - 7€
- Sauce gorgonzola - 4€
- Sauce au poivre vert - 4€

MENU ENFANTS - 13€ et jusqu'à 12 ans

Plat & Dessert au choix

Steak haché façon bouchère

ou Tenders de poulet panés

ou Filet de poisson pané

accompagné de frites maison

Flan caramel ou 1 boule de glace au choix



NOS DESSERTS

Chariot de Fromages à la découpe	la portion de fromage à 5
<i>Fromages affinés aux saveurs authentiques de nos terroirs, découpés soigneusement par notre équipe qui vous accompagne avec plaisir pour harmoniser les fromages selon vos goûts.</i>	
Inspiration du Domaine	12
<i>Un dessert créatif et unique préparé selon l'inspiration du moment, pour une douce surprise à chaque service.</i>	
Flan recette de nos grands-mères	8
<i>Un flan crémeux et réconfortant, comme celui des souvenirs d'enfance, avec une texture douce et une fine couche caramélisée.</i>	
Tiramisu véritable recette à l'italienne	10
<i>Un tiramisu onctueux et généreux, garni de mascarpone et saupoudré de cacao.</i>	
Omelette Norvégienne	12
<i>Une omelette norvégienne individuelle, alliant glace, génoise et meringue, flambée au rhum maison.</i>	
Brioche sicilienne à la crème de pistache	15
<i>Une brioche moelleuse garnie d'une riche crème de pistache, accompagnée de deux boules de glace vanille pour une touche rafraîchissante.</i>	
Café ou Thé gourmand méditerranéen	14
<i>Un café accompagné d'un assortiment de desserts maison, idéal pour une dégustation variée et gourmande.</i>	
Thé gourmand oriental	14
<i>Un Thé vert à la menthe fraîche accompagné de 3 pâtisseries orientales, idéal pour une dégustation variée et gourmande.</i>	

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	2,30
Café noisette	2,50
Café crème	3,80
Chocolat chaud	3,70
Thé vert à la menthe fraîche oriental	4
Thé, Infusion	3
<i>Thé : early grey, citron, menthe, fruits rouges, sensha</i>	
<i>Infusion : verveine, camomille</i>	

SUIVEZ-NOUS !



DOMAINE.LA.GUERINE



DOMAINE LA GUÉRINE



DOMAINE LA GUÉRINE

