

NOS PIZZAS ET SOCCA AU FEU DE BOIS

- La Fougasse à partager..... 10**
Huile d'olive et origan
- La Marguerite..... 18**
Tomate, fromage, basilic
- La Napolitaine..... 19**
Tomate, fromage, anchois
- La Queen.....23**
Tomate, fromage, jambon blanc Gran Biscotto, champignons
- La Gorgonzola..... 22**
Gorgonzola, fromage, aubergines, olives Taggiasca, persillade
- La Toscane..... 25**
Tomate, dés de chèvre frais, jambon cru "San Daniele", sauce basilic, tomates confites
- L'Andalouse..... 22**
Tomate, fromage, chorizo, oignons
- Notre pizza à la Truffe..... 44**
Crème de truffe (tuber aestivum), Cantal, copeaux de truffe
- La Socca Traditionnelle..... 15**

NOS ENTRÉES CHAUDES

- La soupe de poisson frais..... 24**
Rouille et croûtons
- Les 6 escargots gratinés..... 16**
De Bourgogne, en persillade
- Les petits beignets de courgettes et feta..... 18**
Sauce au yaourt et dukkah égyptien
- Les crevettes tièdes..... 27**
Huile d'olive et citron de Menton
- La salade de poule fumé.....28**
Pommes de terre ratte, tomates séchées, cébette
- Le croustillant de chèvre-chaud..... 22**
Miel et pâte filo, fruits à coques et fruits secs

NOS SALADES ET ENTRÉES

- Le tzatziki de chèvre à l'avocat..... 24**
Aneth, grenades fraîches, relevé au piment de Cayenne
- Le crudo de sériole..... 26**
Huile d'olive parfumée aux épices et agrumes
- La salade de quinoa, kale et sésame..... 24**
Avocat et tahini vert
- La 70's salad..... 25**
Crevettes sauce cocktail, avocat et iceberg
- La salade César de l'African Queen..... 24**
Émincé de volaille aux épices tandoori

La salade niçoise façon grand-mère Ventrèche de thon à l'huile - préparée devant vous 26

- L'ancienne salade d'artichaut et truffe..... 33**
Artichaut cru, noisettes du Piémont, parmesan, truffe (tuber aestivum)
- La salade Ulanga..... 26**
Cœur de palmier, avocat, volaille, cébettes, maïs, cacahuètes, menthe et noix de pécan
- Le carpaccio de bœuf..... 27**
Au filet de bœuf, riquette et copeaux de parmesan
- Le carpaccio Deluxe..... 44**
Au filet de bœuf, copeaux de parmesan et truffe (tuber aestivum)
- Le foie gras frais de canard maison..... 34**
Servi avec tranche de pain brioché grillée et confiture de figues

NOS PÂTES

- Les lasagnes maison..... 26**
Au veau et bœuf
- Les raviolis de daube à la Niçoise.....26**
Et au jus de viande
- Les raviolis aux truffes de la maison Perrin..... 48**
Crème de truffe (tuber aestivum) et parmesan
- Les pâtes au pesto..... 26**
Trofie, pesto et parmesan
- Les coquillettes à la truffe..... 34**
Au Comté, jambon blanc Gran Biscotto et truffe (tuber aestivum)
- Les spaghettis vongole..... 38**
Ail et persil

NOS POISSONS

LE BANC

Nos poissons selon arrivage
16€ les 100g

À LA CARTE

- Les cuisses de grenouille à la Provençale..... 26**
Sautées, à l'ail et persil
- Les camarones géantes en persillade..... 59**
Au piment d'Espelette
- Le loup - pour 2 personnes**
Grillé..... 98
Cuit à la vapeur d'algues..... 120
- Le dos de saumon**
Tombée d'épinards, beurre nantais..... 38
- La sole ensoleillée..... 69 (500/600g)**
Sole meunière ou à la plancha
- La dorade royale**
Grillée..... 39
Cuite à la vapeur d'algues..... 44

NOS CURRYS D'ANTAN

Les moules au curry,
frites
..... 26

L'African curry
Volaille et épaule d'agneau, chutney de mangue
..... 38

NOS VIANDES

- Le traditionnel filet de bœuf au poivre..... 49**
Filet français 250g
- Le filet de bœuf simplement grillé..... 49**
Filet français 250g, sauce béarnaise
- Le châteaubriand..... 117**
600g - pour 2 personnes
- La belle entrecôte..... 117**
Entecôte Black Angus 400g
- La bavette comme au bistrot.....39**
À l'échalote 250g
- Le super cheeseburger..... 29**
- Le foie de veau..... 34**
À la Vénitienne, oignons frits
- L'épaule d'agneau rôtie..... 98**
Jus au pistou - pour 2 personnes
- La belle volaille fermière rôtie..... 89**
Jus truffé (tuber aestivum) - pour 2 personnes
- Le steak tartare de bœuf tradition..... 29**
Coupé au couteau, 200g

LE MENU BAMBINO

Pâtes
ou
la pizetta Marguerite
ou
steak haché frites
+
1 soda
+
2 boules de glace
..... 18

NOS GARNITURES

- Nos frites..... 10**
- Les panisses**
Frites de pois chiches..... 12
- Le gratin dauphinois..... 12**
- La purée maison..... 12**
- La purée maison à la truffe (tuber aestivum)..... 19**
- La cocotte de légumes frais..... 16**
Poêlée ou vapeur
- Les épinards à la crème..... 14**

Nous tenons à disposition de notre clientèle le livre des allergènes. Pour toute allergie, veuillez nous en informer à la prise de commande.
Pour des raisons sanitaires et de sécurité alimentaire, il est formellement interdit d'apporter, d'introduire et de consommer de la nourriture venant de l'extérieur dans l'enceinte du restaurant. Exemples : glaces, fruits, pâtisseries ...
Tout changement de garniture sur tous les produits de la carte implique un supplément de 5€.
L'African Queen n'accepte pas les chèques. Cartes de crédit Visa et Amex acceptées. Service 15% compris du montant H.T. inclus.

Nous tenons à disposition de notre clientèle le livre des allergènes. Pour toute allergie, veuillez nous en informer à la prise de commande.
Pour des raisons sanitaires et de sécurité alimentaire, il est formellement interdit d'apporter, d'introduire et de consommer de la nourriture venant de l'extérieur dans l'enceinte du restaurant. Exemples : glaces, fruits, pâtisseries ...
Tout changement de garniture sur tous les produits de la carte implique un supplément de 5€.
L'African Queen n'accepte pas les chèques. Cartes de crédit Visa et Amex acceptées. Service 15% compris du montant H.T. inclus.