

NOS PIZZAS ET SOCCA AU FEU DE BOIS

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

NOS ENTRÉES CHAUDES

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

NOS SALADES ET ENTRÉES

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

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

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

NOS PÂTES

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

NOS POISSONS

LE BANC

Nos poissons selon arrivage
16€ les 100g

À LA CARTE

Les cuisses de grenouille à la Provençale	26
<i>Sautées, à l'ail et persil</i>	
Les camarones géantes en persillade	59
<i>Au piment d'Espelette</i>	
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)
<i>Sole meunière ou à la plancha</i>	
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
<i>Filet français 250g</i>	
Le filet de bœuf simplement grillé	49
<i>Filet français 250g, sauce béarnaise</i>	
Le châteaubriand	117
<i>600g - pour 2 personnes</i>	
La belle entrecôte	117
<i>Entecôte Black Angus 400g</i>	
La bavette comme au bistrot	39
<i>À l'échalote 250g</i>	
Le super cheeseburger	29
Le foie de veau	34
<i>À la Vénitienne, oignons frits</i>	
L'épaule d'agneau rôtie	98
<i>Jus au pistou - pour 2 personnes</i>	
La belle volaille fermière rôtie	89
<i>Jus truffé (tuber aestivum) - pour 2 personnes</i>	
Le steak tartare de bœuf tradition	29
<i>Coupé au couteau, 200g</i>	

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 <i>Frites de pois chiches</i>	12
Le gratin dauphinois	12
La purée maison	12
La purée maison à la truffe (tuber aestivum).....	19
<i>Poêlée ou vapeur</i>	
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.