


## NOS PIZZAS ET SOCCA AU FEU DE BOIS

- 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 noire**..... 44  
*Crème de truffe (tuber uncinatum), Cantal, copeaux de truffe*
- La 5 Fromages**..... 24  
*Mozzarella, gorgonzola, chèvre, Comté, Cantal*
- La Socca traditionnelle**..... 15

## NOS ENTRÉES CHAUDES

- La tarte fine aux oignons doux**..... 16  
*Au beurre fumé*
- La soupe de poisson frais**..... 24  
*Rouille et croûtons*
- Les 6 escargots gratinés**..... 16  
*De Bourgogne, en persillade*
- Le vol-au-vent**  
*Bouchée à la reine aux ris de veau, volaille, champignons, béchamel*..... 24 
- Les crevettes tièdes**..... 27  
*Huile d'olive et citron de Menton*
- La salade de poulpe 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*
- La salade de lentilles**..... 23  
*Lentilles du Puy, effiloché de canard confit, tomates séchées, raisins, oignons frits*

## L'ÉCAILLER

- Les 6 huîtres Fines de Claire N°3**..... 28
- Les 6 huîtres Gillardeau N°2**..... 44
- Les 6 crevettes cuites** ..... 24

### Le plateau

*3 huîtres Gillardeau + 3 huîtres Fines de Claire + 6 crevettes*  
..... 59 .....

## NOS SALADES ET ENTRÉES

- Le saumon fumé tranché par nos soins**..... 24  
*Toasts grillés*
- La salade niçoise façon grand-mère**  
*Ventrèche de thon à l'huile - préparée devant vous*  
..... 26 .....


- La salade César de l'African Queen**..... 24  
*Émincé de volaille aux épices tandoori*
- L'ancienne salade d'artichaut et truffe noire**..... 33  
*Artichaut cru, noisettes du Piémont, parmesan, truffe (tuber uncinatum)*

- La salade Ulanga**..... 26  
*Cœur de palmier, avocat, tomates, 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 de luxe**..... 44  
*Au filet de bœuf, copeaux de parmesan et truffe (tuber uncinatum)*

- 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 petits rigatoni au Pastis**..... 23   
*Sauce tomate compotée, oignons, piment doux, Pastis*
- Les pâtes au pesto de Zeffirino**..... 26  
*Trofie, pistou de Zeffirino et parmesan*
- Les ravioli de daube à la Niçoise**..... 26  
*Et au jus de viande*
- Les coquillettes à la truffe noire**..... 34  
*Au Comté, jambon blanc Gran Biscotto et truffe (tuber uncinatum)*
- Les gnocchi verdi**..... 19  
*Aux épinards, crème de parmesan*
- 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 daurade royale**..... 39

## NOS CURRYS D'ANTAN

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

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

## LE MENU BAMBINO

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

## 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**..... 76  
*Entecôte Black Angus 300g*

- 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 - pour 2 personnes*

- Le steak tartare de bœuf tradition**..... 29  
*Coupé au couteau, 200g*

## NOS GARNITURES

- Nos frites**..... 10

**Les panisses**  
*Frites de pois chiches*..... 12 .....

- Le gratin dauphinois**..... 12

- La purée maison**..... 10

- La purée maison à la truffe noire**..... 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.