

NOS PIZZAS ET SOCCA AU FEU DE BOIS

La Marguerite..... 16 (105 FRS.)
Tomate, fromage, basilic

La Napolitaine..... 17 (112 FRS.)
Tomate, fromage, anchois

La Queen..... 21 (125 FRS.)
Tomate, fromage, jambon blanc Gran Biscotto, champignons

La Gorgonzola..... 20 (131 FRS.)
Gorgonzola, fromage, aubergines, olives, persillade

La Toscane..... 22 (144 FRS.)
*Tomate, dés de chèvre frais, jambon cru "San Daniele",
sauce basilic, tomates confites*

L'Andalouse..... 20 (131 FRS.)
Tomate, fromage, chorizo, oignons

Notre pizza à la Truffe..... 44 (289 FRS.)
Crème de truffe (tuber aestivum), Cantal, copeaux de truffe

La Pastel..... 19 (125 FRS.)
Mortadelle, fromage, crème de pistache, noix

La Socca traditionnelle..... 15 (98 FRS.)

Amore Mio..... mini pizza..... 22 (144 FRS.)
Fromage, mortadelle et crème de truffe

NOS ENTRÉES CHAUDES

La soupe de poisson frais..... 24 (157 FRS.)
Rouille et croûtons

Les crevettes tièdes..... 27 (177 FRS.)
Huile d'olive et citron de Menton

La tarte tatin à la tomate
Tomates confites, sablé parmesan et pesto de basilic
..... 26 (171 FRS.)

Les petits farcis maison..... 26 (171 FRS.)
*Légumes farcis au veau et Wagyu, poivrons, courgettes
et aubergines*

Le croustillant de chèvre-chaud..... 22 (144 FRS.)
Miel et pâte filo - fruits à coques et fruits secs

NOS SALADES ET ENTRÉES

Le gaspacho de tomates bien frais..... 14 (92 FRS.)

Les poivrons doux cuits au feu de bois..... 16 (105 FRS.)
Petite salade de roquette aux pignons de pin

La salade niçoise façon grand-mère
Ventrèche de thon à l'huile - préparée devant vous
..... 26 (171 FRS.)

La salade César de l'African Queen..... 24 (157 FRS.)
Émincé de volaille aux épices tandoori

La nouvelle salade d'artichaut..... 29 (190 FRS.)
Cuisiné en deux façons

La salade Ulanga..... 26 (171 FRS.)
*Cœur de palmier, avocat, tomates, volaille, cébettes, maïs,
cacahuètes, menthe et noix de pécan*

La belle burrata crémeuse..... 24 (157 FRS.)
Burrata, trois tomates et pistaches caramélisées

Le ceviche de poisson du jour..... 28 (184 FRS.)
Selon arrivage

La 70's salad..... 25 (164 FRS.)
Crevettes sauce cocktail, avocat et iceberg

Le carpaccio de bœuf..... 26 (171 FRS.)
Au filet de bœuf, riquette et copeaux de parmesan

Le carpaccio de luxe..... 39 (256 FRS.)
Au filet de bœuf, copeaux de parmesan et truffe (tuber aestivum)

Le carpaccio de thon..... 28 (184 FRS.)
Citron de Menton, cébettes et huile d'olive

Le foie gras frais de canard maison..... 34 (223 FRS.)
*Servi avec tranche de pain brioché grillée
et confiture de figues*

NOS PÂTES

Les lasagnes maison..... 24 (157 FRS.)
Au veau et Wagyu

Les pappardelles de l'African King.... 59 (387 FRS.)
Sauce tomate, homard entier, pointe de crème et Pastis

Les pâtes au pesto de Zeffirino..... 26 (171 FRS.)
Trofie, pistou de Zeffirino et parmesan

Les raviolis de daube de la maison Perrin.. 26 (171 FRS.)
À la niçoise, au jus de viande

Les raviolis de la maison Perrin..... 39 (256 FRS.)
À la crème de truffe

Les coquillettes de mon enfance..... 19 (125 FRS.)
Gratinées au Comté et jambon blanc Gran Biscotto rapé

NOS POISSONS

LE BANC

Nos poissons selon arrivage
16€ les 100g (105 FRS.)

À LA CARTE

Les camarones géantes en persillade..... 54 (354 FRS.)
Au piment d'espelette

Le loup - pour 2 personnes
Grillé..... 98 (643 FRS.)
Cuit à la vapeur d'algues..... 120 (787 FRS.)

Le thon mi-cuit à la plancha..... 39 (256 FRS.)
Poivrons grillés et pesto de roquette - selon livraisons

Le poisson blanc au Pastis
Miso et Pastis..... 39 (256 FRS.)

La sole ensoleillée..... 65 (500/600g) (426 FRS.)
Sole meunière ou à la plancha

La daurade royale..... 38 (249 FRS.)

NOS CURRYS D'ANTAN

Les moules au curry
..... 22
(144 FRS.)

L'African curry
Volaille et épaule d'agneau, chutney de mangue
..... 38 (249 FRS.)

LE MENU BAMBINO

Pâtes
ou
la pizetta Marguerite
ou
steak haché frites
+
1 soda
+
2 boules de glace
..... 18 (118 FRS.)

NOS VIANDES

Le traditionnel filet de bœuf au poivre..... 49 (321 FRS.)
Filet français 250g

Le filet de bœuf simplement grillé..... 48 (315 FRS.)
Filet français 250g, sauce béarnaise

Le châteaubriand..... 114 (748 FRS.)
600g - pour 2 personnes

Les belles entrecôtes de Wagyu
Fondant 200g..... 89 (584 FRS.)
Cœur d'entrecôte 300g..... 135 (886 FRS.)
La double 500g - suff. pour 1-2 personnes..... 220 (1 443 FRS.)

Le super cheeseburger..... 29 (190 FRS.)

Le steak tartare de filet de bœuf tradition... 29 (190 FRS.)

L'épaule d'agneau rôtie..... 98 (643 FRS.)
Jus au pistou - pour 2 personnes

La belle volaille de ferme rôtie..... 89 (584 FRS.)
Jus truffé (tuber aestivum) - pour 2 personnes

La côte de bœuf Black Angus.... 16€ les 100gr (105 FRS.)

NOS GARNITURES

Nos frites..... 10 (66 FRS.)

Les panisses
Frites de pois chiches..... 12 (79 FRS.)

Le gratin dauphinois..... 12 (79 FRS.)

La purée maison..... 10 (66 FRS.)

La purée maison à la truffe d'été..... 20 (131 FRS.)

La cocotte de légumes frais..... 16 (105 FRS.)
Poêlée ou vapeur

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.