

NOS SALADES ET ENTRÉES

LA BELLE BURRATA CRÉMEUSE	20
TROIS TOMATES, BASILIC ET PISTACHES CARAMELISÉES	
LA SALADE DE CRABE	27
HARICOTS VERTS, AVOCAT, GRENADE ET SAUCE CITRON VERT VANILLE	
LA 70'S COCKTAIL	27
CREVETTES SAUCE COCKTAIL, AVOCAT ET ICEBERG	
LA SALADE CROQUANTE	20
SUCRINE, CONCOMBRES, FETA, OIGNONS ROUGES ET AGRUMES	
LA SALADE CÉSAR DE L'AFRICAN QUEEN	23
ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX ÉPICES TANDOORI	



LA SALADE NIÇOISE FAÇON GRAND-MÈRE	26
VENTRÊCHE DE THON À L'HUILE	
PRÉPARÉE EN SALLE	

L'ANCIENNE SALADE D'ARTICHAUT ET TRUFFE	35
ARTICHAUT CRU, NOISETTES DU PIÉMONT, PARMESAN, TRUFFE (TUBER AESTIVUM)	

LE CRUDO DE THON DE MÉDITERRANÉE	22
HUILE D'OLIVE ET CITRON D'ÈZE	

LE CARPACCIO DE FILET DE BŒUF	24
RIQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN	
DELUXE À LA TRUFFE (TUBER AESTIVUM)	31

LE CEVICHE DE DAURADE	29
LECHE DEL TIGRE, AVOCATS, PATATE DOUCE ET MAÏS GRILLÉ	

NOS ENTRÉES CHAUDES

LES CREVETTES TIÈDES	25
HUILE D'OLIVE ET CITRON DE MENTON	



LA TATIN DE TOMATES	21
TOMATES CONFITES, SABLÉ PARMESAN ET PESTO DE BASILIC	

LE CROUSTILLANT DE CHÈVRE-CHAUD	18
MIEL ET PÂTE FILO, FRUITS À COQUES ET FRUITS SECS	

NOS PÂTES

LES PAPPARDELLES BOLOGNAISE	22
AU VEAU ET BŒUF WAGYU	

LES PÂTES AU PESTO	19
TROFIE AU PESTO	

LES PACCHERIS AUX LANGOUSTINES	40
TOMATES CERISES, BASILIC, LÉGÈREMENT RELEVÉS	

LES RAVIOLIS AUX TRUFFES	29
DE LA MAISON PERRIN	
CRÈME DE TRUFFE (TUBER AESTIVUM)	

LES RIGATONIS À LA VODKA DES ANNÉES 80	19
SAUCE TOMATE CRÉMÉE	

NOS PIZZAS

LA MARGUERITE	17
TOMATE, FROMAGE, BASILIC	

LA NAPOLITAINE	19
TOMATE, FROMAGE, ANCHOIS	

LA QUEEN	23
TOMATE, FROMAGE, JAMBON BLANC GRAN BISCOTTO, CHAMPIGNONS	

LA GORGONZOLA	22
TOMATE, GORGONZOLA, FROMAGE, AUBERGINES, OLIVES TAGGIASCA, PERSILLADE	

LA TOSCANE	24
TOMATE, DÉS DE CHÈVRE FRAIS, JAMBON CRU "SAN DANIELE", SAUCE BASILIC, TOMATES CONFITES	

L'ANDALOUSE	21
TOMATE, FROMAGE, CHORIZO, OIGNONS	

LA PIZZA TRUFFES DE 1969	31
CRÈME DE TRUFFE (TUBER AESTIVUM), CANTAL, COPEAUX DE TRUFFE	

LA FIOR DI PROVANZA	34
CHÈVRE FRAIS, FLEURS DE COURGETTES ET MIEL DE LAVANDES	

NOS POISSONS

LE BANC	
NOS POISSONS SELON ARRIVAGE	
16€ LES 100G	
TOUS NOS POISSONS SONT SERVIS	
AVEC UNE POMME AU FOUR	
ET CRÈME CIBOULETTE	

À LA CARTE

LES CAMARONES GÉANTES EN PERSILLADE	58
AU PIMENT D'ESPELETTE	

LE LOUP - POUR 2	
GRILLÉ	100
CUIT À LA VAPEUR D'ALGUES	120

LE THON ROUGE MI-CUIT "RIVIERA"	39
TOMATES, OLIVES TAGGIASCHE, BASILIC ET CÂPRES	

LA SOLE ENSOLEILLÉE	75
SOLE MEUNIÈRE OU À LA PLANCHA	

LA DAURADE ROYALE	
GRILLÉE	39
CUITE À LA VAPEUR D'ALGUES	45

NOS VIANDES

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES
AVEC DES POMMES DE TERRE GRENAILLE SAUTÉES

LE TRADITIONNEL FILET DE BŒUF AU POIVRE	55
FILET FRANÇAIS 250G	

LE FILET DE BŒUF SIMPLEMENT GRILLÉ	55
FILET FRANÇAIS 250G	
SAUCE BÉARNAISE	

LE BŒUF WAGYU	58
À L'ÉCHALOTE, 250G	

LE CHÂTEAUBRIAND - POUR 2	120
600G, SAUCE BÉARNAISE - SÉLECTION GIRAUDI	

LA TAGLIATA	29
ÉMINCÉ DE BŒUF, ROQUETTE, TOMATES CERISES ET PARMESAN	

LE SMASH CHEESEBURGER	29
DOUBLE BURGER BLACK ANGUS, CHEDDAR, SAUCE AFRICAN QUEEN ET FRITES	

LE STEAK TARTARE DE BŒUF TRADITION	26
COUPÉ AU COUTEAU, 200G	
SERVI AVEC DES FRITES	

LES ESCALOPES DE VEAU AU CITRON	28
AU FILET DE VEAU, CITRON CONFIT	

LA BELLE VOLAILLE FERMIÈRE RÔTIE - POUR 2	85
JUS TRUFFÉ (TUBER AESTIVUM)	

NOS CURRYS D'ANTAN

LES MOULES AU CURRY	
FRITES	
25	

L'AFRICAN CURRY	
VOLAILLE ET ÉPAULE D'AGNEAU, CHUTNEY DE MANGUE	
25	

NOS GARNITURES

NOS FRITES	8
------------	---

LE RIZ "JOLLOF"	12
RIZ SAUTÉ AUX TOMATES, POIVRONS, BANANES PLANTAINS ET PIMENT AFRICAÏN	

LA PURÉE	10
SUPPL. (TUBER AESTIVUM)	+5

LES LÉGUMES DE SAISON	13
-----------------------	----

LES ÉPINARDS À LA CRÈME	12
-------------------------	----

LES ORIGINES DE NOS VIANDES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE. N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER POUR PLUS D'INFORMATIONS.
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 ...
L'AFRICAN QUEEN N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. CARTES DE CRÉDIT VISA ET AMEX ACCEPTÉES. PRIX NETS EXPRIMÉS EN EUROS.

LES ORIGINES DE NOS VIANDES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE. N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER POUR PLUS D'INFORMATIONS.
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 ...
L'AFRICAN QUEEN N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. CARTES DE CRÉDIT VISA ET AMEX ACCEPTÉES. PRIX NETS EXPRIMÉS EN EUROS.