




## LISTE DES ALLERGÈNES - AFRICAN QUEEN SAINT-TROPEZ

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
<b>NOS SALADES ET ENTRÉES</b>														
LA SALADE CÉSAR DE L'AFRICAN QUEEN														
LA SALADE NIÇOISE FAÇON GRAND-MÈRE														
L'ANCIENNE SALADE D'ARTICHAUT ET TRUFFE														
LE CARPACCIO DE FILET DE BŒUF														
LE CÉVICHE DE DAURADE														
LA SALADE D'ENDIVES CROQUANTE														
LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON														
L'ŒUF BIO MIMOSA														
<b>NOS ENTRÉES CHAUDES</b>														
LE CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD														
LA SOUPE DE POISSON FRAIS														
LES 6 ESCARGOTS GRATINÉS														



	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
NOS PÂTES														
LES RIGATONIS À LA VODKA DES ANNÉES 80														
LES LASAGNES MAISON														
LES GNOCCHI À LA TRUFFE														
LES RAVIOLIS DE VIANDE DE LA MAISON PERRIN														
LES SPAGHETTI À LA MODE DE PORTOFINO														

NOS PIZZAS														
LA MARGUERITE														
LA NAPOLITAINE														
LA QUEEN														
LA GORGONZOLA														
LA TOSCANE														
L'ANDALOUSE														
LA PIZZA TRUFFE DE 1969														
LA PIZZA 6 FROMAGES														

NOS POISSONS														
LE PAVÉ DE LOUP À LA VAPEUR D'ALGUES														
LA DAURADE ROYALE														
LE PAVÉ DE SAUMON FLORENTINE														



	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
NOS VIANDES														
LE TRADITIONNEL FILET DE BŒUF AU POIVRE														
LE FILET DE BŒUF SIMPLEMENT GRILLÉ														
LE CHATEAUBRIAND														
LE SMASH CHEESEBURGER														
LE STEAK TARTARE DE BŒUF TRADITION														
LES ESCALOPES DE VEAU AUX CHAMPIGNONS														
LE SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI														
LE FOIE DE VEAU														
NOS CURRYS D'ANTAN														
LES MOULES AU CURRY														
L'AFRICAN CURRY														
NOS GARNITURES														
LES LÉGUMES DE SAISON														
LA PURÉE														
LES ÉPINARDS À LA CRÈME														



	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
NOS DESSERTS														
BANOFFEE														
TARTE AU CITRON														
TARTE TATIN														
LA TARTE À LA FRAMBOISE														
LA MANGUE														
LE CAFÉ GOURMAND														
LA MOUSSE AU CHOCOLAT														
LES PETITES CHOUQUETTES														
L'ANANAS PINA COLADA														
LE TRADITIONNEL BABA AU RHUM														
LE TIRAMISÙ														
LA TROPÉZIENNE														
LE SUNDAE À LA PISTACHE														

LES COUPES DE GLACES DES ANNÉES 80														
VERTIGE DE L'AMOUR														
JOE LE TAXI														
CACAO SHOW														
VOYAGE VOYAGE														
NUIT DE FOLIE														



- **Gluten** — présent dans le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre, le kamut et leurs dérivés.
- **Crustacés** — tels que crevettes, crabes, homards, écrevisses.
- **Œufs** — et produits à base d'œufs.
- **Poissons** — et produits à base de poisson.
- **Arachides** — et produits à base d'arachides.
- **Soja** — et produits à base de soja.
- **Lait** — y compris le lactose et les produits laitiers.
- **Fruits à coque** — tels qu'amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia.
- **Céleri** — y compris les tiges, feuilles, graines et céleri-rave.
- **Moutarde** — y compris les graines et produits dérivés de la moutarde.
- **Graines de sésame** — et produits à base de sésame.
- **Anhydride sulfureux et sulfites** — en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre.
- **Lupin** — et produits à base de lupin (farine, graines).
- **Mollusques** — tels que palourdes, moules, huîtres, calmars, poulpes et escargots.