

AFRICAN QUEEN



Port de plaisance - 06310 Beaulieu sur Mer
French Riviera

Tout changement de garniture implique obligatoirement le prix de la carte

Pour toute allergie, veuillez nous informer à la prise de la commande

Ouvert 7/7 de midi à minuit

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS

La Marguerite	14
Tomate, fromage et origan	
La Napolitaine	14
Tomate, anchois, fromage, olives et origan	
La Reine	14
Tomate, épaule de porc, champignons, fromage et origan	
La Gorgonzola	14
Tomate, aubergines grillées, gorgonzola, fromage, persillade, olives et origan	
La Chamillarde	14
Tomate, blancs de volailles aux épices "Tandori", maïs, oignon, poivron rouge, fromage	
La Toscane	16
Tomate, dés de chèvre, fromage, jambon cru "San Daniele", sauce basilic, tomates confites et origan	
L'Andalouse	14
Tomate, chorizo, oignons, fromage et origan	
La Pizza à la Truffe*	40
Fromage - *tuber aestivum	

*** Nous travaillons essentiellement des produits frais, certains plats sont susceptibles de manquer.**
Tout changement de garniture sur tous les produits de la carte implique un supplément de 5 €

Pour toute allergie, veuillez nous informer à la prise de la commande

L'African Queen n'accepte pas les chèques - Carte de crédit Visa acceptée - Service 15% compris du montant H.T. inclus

LES SALADES ET LES ENTRÉES

Ma Traditionnelle Salade Niçoise “Comme chez ma Grand-mère”	18
La Salade Africaine Cœur de palmier, avocat, noix, tomate, volaille, maïs, cacahuètes et menthe fraîche	16
Ma Salade “Caësar” comme je l’aime Sur un émincé de volaille aux épices “tandoori”	20
La Salade de “Burrata” crémeuse, basilic, tomates cerises et focaccia	16
Le Croustillant de Chèvre Frais Servi sur une salade de saison aux fruits secs	12
La Salade de Roquette aux Copeaux de Parmesan	12
La Soupe de Poissons Frais “Maison”	20
Les Poivrons Doux Cuits au Feu de Bois	14
Le Guacamole et ses “Tacos”	14
Le Coulommiers Crémeux à la Truffe* (*tuber aestivum)	12
L’African Cocktail Un mélange de crevettes, d’avocat et de tomates dans une sauce cocktail	18
Le Foie Gras Frais de Canard “MAISON” Servi avec des tranches de brioches grillées, de la confiture de figues	30

Un plat obligatoire par personne

Pour toute allergie, veuillez nous informer à la prise de la commande

L’African Queen n’accepte pas les chèques - Carte de crédit Visa acceptée - Service 15% compris du montant H.T. inclus

NOS POISSONS

Selon l'arrivage du jour, simplement grillés au four
servis avec une huile d'olive vierge.

Selon Arrivage - les 100 grs	12
Saint Pierre, Turbot, Chapon, Loup, Pageot, Rougets, Daurade, Sole, etc...	
Loup - pour 2 pers.	96
Daurade Royale	30
Sole Meunière	62
Les Scampis Grillés au Feu de Bois	38
Les Sardines Farcies à la Niçoise	18
La Fricassée de Moules au Curry - selon saison et arrivage	20

NOS PÂTES

Les Pâtes du Jour à la Napolitaine	14
Les Raviolis au Pistou	14
Les Lasagnes au Feu de bois "Maison"	14
Les Raviolis à la Niçoise	14
Les Raviolis aux Truffes*	40
Sauce Truffes (Tuber Aestivum ou Tuber Uncinatum)	

NOS GARNITURES

La Cocotte de Légumes Frais de Saison	12
La Purée de Pommes de Terre "Maison"	8
La Purée de Pommes de Terre "Maison" à la Truffe* (*tuber aestivum)	16
Frites, La Salade Verte (Roquette ou Iceberg)	6

Un plat obligatoire par personne

Pour toute allergie, veuillez nous informer à la prise de la commande

L'African Queen n'accepte pas les chèques - Carte de crédit Visa acceptée - Service 15% compris du montant H.T. inclus

NOS VIANDES

Le Carpaccio de Bœuf Roquette, Parmesan	22
Le Carpaccio de Luxe Emincé de viande de bœuf cru à l'huile de truffes, copeaux de parmesan et de truffes* *tuber aestivum	34
Le Steak Tartare	24
Le Tartare Poêlé "Aller-Retour"	24
Le Super Hamburger	24
Le Filet de Bœuf Grillé	40
Le Filet de Bœuf au Poivre "Le Classique"	42
La Côte de Bœuf Grillée Black Angus US - pour 2 pers.	12 € les 100 gr
Le Châteaubriand - pour 2 pers. - Env. 600 gr	90

La viande de bœuf est souvent très grasse, très persillée et goûteuse,
servie uniquement saignante

L'African Curry Agneau et volaille dans une sauce curry aux fruits, lait de coco, gingembre frais, riz basmati, fruits exotiques et mango chutney	30
L'Epaule d'Agneau Simplement Rôtie aux Épices du Soleil - pour 2 pers. Servie rosée, Une viande souvent très grasse et goûteuse - 30 mn de patience	80
La Belle Volaille de Ferme Simplement Rôtie - pour 2 pers.	80

(**Origine des viandes*** : Allemagne - Autriche - Hollande - Irlande - Europe - France - Italie - Amérique du Sud - Australie)
* Selon arrivage

LE MENU KIDS

jusqu'à 10 ans

Les Pâtes du jour à la Napolitaine, Yaourt aux Fruits, 1 soda	12
--	-----------

Un plat obligatoire par personne

Pour toute allergie, veuillez nous informer à la prise de la commande

L'African Queen n'accepte pas les chèques - Carte de crédit Visa acceptée - Service 15% compris du montant H.T. inclus

NOTRE FROMAGE

Le Coulommiers Crémeux à la Truffe* (*tuber aestivum) **12**

NOS DESSERTS

Le “Traditionnel” Baba au Rhum **14**
Servi avec une mousse de lait

Ma Tarte Tatin “Maison” **12**

La Crème Brûlée à la Vanille Caramélisée **12**

Le Carpaccio d’Ananas Frais **10**

Le Moelleux au Chocolat Chaud, Glace Vanille **12**
Environ 15 mn de patience

L’Irish Coffee **14**

Le Café Gourmand **18**

Le Plateau de Pâtisseries **de 10 à 24**

Notre Gâteau d’Anniversaire (Sur commande et par personne) **14**

Toutes nos pâtisseries peuvent être vendues à emporter.
Toute notre pâtisserie est de fabrication maison, avec des produits de première qualité,
faite par des pâtisseries professionnels.

Pour toute allergie, veuillez nous informer à la prise de la commande

L’African Queen n’accepte pas les chèques - Carte de crédit Visa acceptée - Service 15% compris du montant H.T. inclus

NOS GLACES

Pêche Melba	10
Pêche, glace vanille, gelée de groseille, chantilly et amandes grillées	
Chocolat Liégeois	10
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly et décor chocolat	
Café Liégeois	10
Glace café, café glacé, chantilly et grains de café	
Banana Split	12
Banane, glace vanille, fraise et chocolat, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées	
Kilimanjaro	10
Glace pistache, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées	
Coupe Capri	14
Glace citron, limoncello et champagne	
Colonel	14
Sorbet citron et vodka	
Glace 3 Boules	9
Vanille, café, chocolat, pistache, marron, cassis, citron, fraise	

Pour toute allergie, veuillez nous informer à la prise de la commande

L'African Queen n'accepte pas les chèques - Carte de crédit Visa acceptée - Service 15% compris du montant H.T. inclus

NOS VINS

ROUGES

	37cl	75cl	1,5l
Château Lacoste AOC Côteaux d'Aix Bio		46	92
Côte du Rhône AOC	26	38	
Beaujolais Village Dubœuf		40	
Pierrefeu AOC Côtes de Provence	18	30	
St Victorin AOC Côtes de Provence Bio		40	
Sancerre AOC		54	
Château Lyonnat AOC St Emilion	52	88	
Domaine Ott AOC Côtes de Provence	36	68	
Minuty "Cuvée Or"		64	128
Le Château de Mon Père		52	104

ROSÉS

Wispering "Angel"		60	120
Château Lacoste AOC Côteaux d'Aix Bio		46	92
Les Maîtres Vignerons de St Tropez AOC	28	44	
St Victorin AOC Côtes de Provence Bio		40	
Sancerre AOC		54	
Pierrefeu AOC Côtes de Provence	16	30	
Minuty "Cuvée Or"		64	128
Domaine Ott AOC Côtes de Provence	40	70	140
Le Château de Mon Père		52	104

BLANCS

Château Lacoste AOC Côteaux d'Aix Bio		46	92
Muscadet sur Lie AOC	24	36	
Saint Véran AOC		56	
Pierrefeu AOC Côtes de Provence		30	
St Victorin AOC Côtes de Provence Bio		40	
Minuty "Cuvée Or"		64	128
Pouilly Fumé Ladoucette AOC		70	140
Chablis AOC (1 ^{er} Cru)		108	
Baron de L. AOC		176	352
Sancerre AOC		56	
Le Blanc de Blanc Domaine Ott AOC Côtes de Provence	40	70	140
Le Château de Mon Père		52	104

Pour toute allergie, veuillez nous informer à la prise de la commande

Dans la limite des stocks disponibles

L'African Queen n'accepte pas les chèques - Carte de crédit Visa acceptée - Service 15% compris du montant H.T. inclus

**N'oubliez pas de demander
notre carte des vins fins**

VINS AU VERRE 15 cl

Le Rosé Whispering Angel "Caves D'Esclan, Prod. Sacha Lichine"	12
Le Domaine OTT Rosé - AOC Côtes de Provence	14
Le Bordeaux Rouge et le Bourgogne Rouge	14
Le Blanc "Chablis"	12
Le Saint Victorin "Bio" Rouge, Rosé, Blanc - AOC Côtes de Provence	8
La Coupe de Champagne Louis Roederer	20

CHAMPAGNES

Laurent-Perrier Brut	86	170
Laurent-Perrier Rosé	170	
Roederer Brut Premier	104	228
Cristal Roederer de Louis Roederer Brut	298	
Ruinart "Blanc de Blancs"	185	
Ruinart Rosé	192	

LES EAUX MINÉRALES

Naturelles 50 cl	4
Voss Bouteille 80 cl	8
Gazeuses 50 cl	4
Voss Bouteille 80 cl	8
Chaleldon	8

LE SODAS

Coca cola, Coca Zero 33 cl	6
Coca light, Schweppes 33 cl	6
Sprite, Orangina, Perrier 33 cl	6
Ice Tea pêche 25 cl	6
Orange, Citron Pressés Minute	8
Les Jus de Fruits "Alain Millat" 33 cl	10
<i>(Pomme cox, Abricot, Tomate, Orange, Pamplemousse, Pêche Blanche, Mangue, Ananas)</i>	

Pour toute allergie, veuillez nous informer à la prise de la commande

Dans la limite des stocks disponibles

L'African Queen n'accepte pas les chèques - Carte de crédit Visa acceptée - Service 15% compris du montant H.T. inclus

LES APÉRITIFS

La Coupe de Roederer Brut Premier	20
La Piscine de Champagne Roederer	20
Martini Rouge, Blanc, Dry, Suze, Campari, Ricard, 51, Casanis - 4 cl	6
Porto Rouge, Blanc 10 cl	8
Porto Ramos Pinto 10 ans	15
Porto Ramos Pinto 20 ans	30
Le Bellini à la Pêche Blanche - Fraise	12
Le Verre de Sangria Rouge	8
Le Pichet de Sangria Rouge 1 litre	28
Le Pichet de Sangria Blanche	52
Spritz	12

LES COCKTAILS

Kir - 17cl	6
Kir Royal - 17cl	10
Américano Maison - 12cl (<i>Martini rouge, blanc, dry, Campari</i>)	12
Bloody Mary (<i>Vodka, jus de tomate, assaisonnement</i>)	10
Gin ou Vodka, Tonic, Schweppes	12
Paradise (<i>Cocktail sans alcool, mélange de jus de fruits, un trait de grenadine</i>)	8
Sex on The Beach (<i>Vodka, Orange, Cranberry, Crème de Pêche</i>)	12
Mojito (<i>Rhum, Sucre Roux, Citron Vert, Menthe Fraîche, Perrier</i>)	12
Mojito Royal au Champagne	18
Margarita (<i>Tequila, Cointreau, Citron Vert, Sucre</i>)	12
Pina Colada (<i>Rhum Blanc, Rhum Brun, Ananas, Coco</i>)	12
Cosmopolitan (<i>Vodka, Cointreau, Citron Vert, Cranberries</i>)	12
Caïpirinha (<i>Cachaça, Citron Vert, Sucre</i>)	12
Expresso Martini (<i>Vodka, Liqueur de Café, Café Frappé</i>)	12
Vodka Martini "James Bond" (<i>Vodka, Martini, Olive</i>)	12

LES BIÈRES

A la pression - 25 cl / 50 cl	6 / 10
En bouteille	
Heineken, Carlsberg 33 cl	6
Kronembourg 1664	6
Heineken Sans Alcool 33 cl	6
Corona 35,5 cl	9
La Blonde "St Tropez" - 33 cl / 150 cl	10 / 50
"La Blue Coast" de Nice, Blonde ou Ambrée 33 cl	10

Pour toute allergie, veuillez nous informer à la prise de la commande

Dans la limite des stocks disponibles

L'African Queen n'accepte pas les chèques - Carte de crédit Visa acceptée - Service 15% compris du montant H.T. inclus

LES DIGESTIFS 4 cl

Limoncello, Cointreau, Grand Marnier, Sambuca	8
Cognac VSOP, Calvados, Armagnac	8
Marc de Provence, Marc de Bourgogne	8
Get 27, Get 31, Baileys	8
Alcool de Prune, Mirabelle, Quetsch Framboise	8
Poire Williamine	8
Cognac XO	20
Rhum XO	18
Vieux Calvados	14
Vieil Armagnac 1973	20
Vieux Marc de Rosé OTT	14
Rhum Zapaka	20
Rhum Kraken	14

WHISKIES

J.B, Johnny Walker Rouge, Jameson - 4 cl	10
Malt, Johnny Walker Noir, Jameson 12 ans - 4 cl	12
Chivas 12 ans, Glenlivet 12 ans - 4 cl	14
Chivas 21 ans Royal Salute, Glenlivet 18 ans - 4 cl	35

ALCOOLS

Gin, Tequila, Absolut - 4 cl	10
Platinum Russian Standard, Absolut Black, Stolichnaya - 4 cl	25
Platinum Russian Bouteille	130
Grey Goose - 4 cl	12
Grey Goose Bouteille	140
Absolut "100" - 4 cl	20
Belvedere Vodka - 4 cl	14
Supplément soda ou jus de fruit 4 cl	2

LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso ou DK Espresso	3
Café Crème, Cappuccino, Café Viennois	4
Chocolat chaud "Maison" - En Hiver	8
Irish Coffee	14
Thé "Earl Grey", Thé à la Bergamote	6
Ceylan Breakfast	6
Thé : "Eros", "Casablanca", "Boléro", "Chandernagor" (<i>Demandez notre carte détaillée</i>)	6
Infusions : Menthe, Verveine, Tilleul, Camomille	6

Pour toute allergie, veuillez nous informer à la prise de la commande

Dans la limite des stocks disponibles

L'African Queen n'accepte pas les chèques - Carte de crédit Visa acceptée - Service 15% compris du montant H.T. inclus