

# AFRICAN QUEEN



Port de plaisance - 06310 Beaulieu sur Mer  
French Riviera

Любое изменение гарнира оплачивается в соответствии с ценами, указанными в меню.

Если вы страдаете аллергией на продукты питания, сообщите нам об этом в момент заказа.

Мы открыты 7/7 с 12.00 до 00.00

# ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

<b>Маргарита – Marguerite</b> Томатный соус, сыр, ориган	<b>14</b>
<b>Неаполитана – Napolitaine</b> Томатный соус, анчоусы, сыр , оливки и ориган	<b>14</b>
<b>Королевская – Reine</b> Томатный соус, ветчина, шампиньоны, сыр и ориган	<b>14</b>
<b>Горгонзола – Gorgonzola</b> Томатный соус, поджаренные на гриле баклажаны, сыр горгонзола, соус из петрушки и чеснока, оливки и ориган	<b>14</b>
<b>Шамиярд – Chamillarde</b> Томатный соус, белое мясо птицы с приправами, приготовленное в тандури, кукуруза, лук, красный перец, сыр	<b>14</b>
<b>Тоскана – Toscane</b> Томатный соус, кубики козьего сыра, сырокопченая ветчина, сыр, соус с базиликом, помидоры конфи и ориган	<b>16</b>
<b>Андалузская – Andalouse</b> Томатный соус, колбаса чоризо, лук, сыр и ориган	<b>14</b>
<b>Пицца с трюфелем* – Truffe</b> Сыр, трюфель	<b>40</b>

Мы готовим наши блюда только из свежайших продуктов. В зависимости от поставок, некоторые блюда могут отсутствовать

Если вы страдаете аллергией на продукты питания, сообщите нам об этом в момент заказа.

L'African Queen не принимает чеки - Принимаются кредитные карты Visa - 15% за обслуживание включено в стоимость

# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

<b>Традиционный салат “Нисуаз” – Salade Niçoise</b>	<b>18</b>
<b>Африканский салат – Salade Africaine</b> Сердцевина пальмы, авокадо, грецкий орех, помидоры, мясо птицы, кукуруза, арахис и свежая мята	<b>16</b>
<b>Салат Цезарь – Salade Caësar</b> С тонко нарезанным мясом птицы с приправами, приготовленном в тандури	<b>20</b>
<b>Сыр буррата – “La Burrata”</b> С помидорами черри и лепешкой фокачча	<b>16</b>
<b>Жареный козий сыр – Chèvre frais</b> Подается с салатом из сезонных овощей с сухофруктами	<b>12</b>
<b>Салат Руккола со «стружкой» пармезана – Salade de Roquette</b> Салат руккола, пармезан	<b>12</b>
<b>Суп из свежайшей рыбы по-домашнему – Soupe de poissons</b>	<b>20</b>
<b>Сладкий перец, приготовленный на дровах – Poivrons</b>	<b>14</b>
<b>Гуакамоле – Guacamole</b>	<b>14</b>
<b>Сыр Куломье с трюфелем * (*tuber aestivum)- Coulommiers</b>	<b>12</b>
<b>Африканский коктейль – African cocktail</b> Смесь из креветок, авокадо и помидоров с коктейльным соусом, ананасе	<b>18</b>
<b>Паштет из утиной печени-Фуа-Гра – Foie gras</b> Подается с кусочками поджаренного хлеба с медом, вареньем из инжира	<b>30</b>

При заказе обязательно минимум одно блюдо на человека

Если вы страдаете аллергией на продукты питания, сообщите нам об этом в момент заказа.

L'African Queen не принимает чеки - Принимаются кредитные карты Visa - 15% за обслуживание включено в стоимость

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Свежая рыба–гриль с оливковым маслом, наличие тех или иных позиций в меню зависит от поставок..

<b>В зависимости от поставок - 100 грамм</b>	<b>12</b>
Солнечник, Тюрбо, Каплун, Зубатка, Пагелл, Барабулька, Дорада, морской язык, и.т.д	
<b>Зубатка - на двоих - Loup</b>	<b>96</b>
<b>Королевская дорада - Daurade Royale</b>	<b>30</b>
<b>Морской язык в панировке из муки - Sole meunière</b>	<b>62</b>
<b>Крупные креветки, поджаренные на дровах - Scampis grillés</b>	<b>38</b>
<b>Сардины, фаршированные по рецепту из Ниццы - Sardines farcies</b>	<b>18</b>
<b>Фрикасе из мидий с карри - Fricassée de moules</b>	<b>20</b>

## ПАСТА

<b>Паста дня по-неаполитански - Pâtes du Jour</b>	<b>14</b>
<b>Равиоли с соусом песто - Raviolis Pistou</b>	<b>14</b>
<b>Лазанья, приготовленная на дровах - Lasagnes</b>	<b>14</b>
<b>Равиоли по рецепту из Ниццы - Raviolis à la Niçoise</b>	<b>14</b>
<b>Равиоли с трюфелем - Raviolis Truffles</b>	<b>40</b>

## ГАРНИР

<b>Свежие овощи - Légumes Frais</b>	<b>12</b>
<b>Картофельное пюре - Purée</b>	<b>8</b>
<b>Картофельное пюре с трюфелем - Purée Truffe</b>	<b>16</b>
<b>Картофель фри - Frites</b>	<b>6</b>
<b>Салат (руккола или айсберг) - La Salade Verte</b>	<b>6</b>

При заказе обязательно минимум одно блюдо на человека

Если вы страдаете аллергией на продукты питания, сообщите нам об этом в момент заказа.

L'African Queen не принимает чеки - Принимаются кредитные карты Visa - 15% за обслуживание включено в стоимость

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

<b>Карпаччо из говядины – Carpaccio</b>	<b>22</b>
<b>Карпаччо Люкс – Carpaccio de Luxe</b> Тонкие ломтики нежной говядины с трюфельным маслом, «стружкой» пармезана и трюфеля	<b>34</b>
<b>Стейк «Тартар» – Tartare</b>	<b>24</b>
<b>Слегка обжаренный Тартар – Tartare poêlé</b>	<b>24</b>
<b>Супер гамбургер – Super hamburger</b>	<b>24</b>
<b>Жареное говяжье филе – Filet de bœuf grillé</b>	<b>40</b>
<b>«Классическое» говяжье филе со свежемолотым перцем – Filet au poivre</b>	<b>42</b>
<b>Отбивная из говядины с пряностями – на двоих – Côte de bœuf grillée</b>	<b>12 € около 100 гр</b>
<b>Стейк Шатобриан – на двоих – около 600 гр.– Le Châteaubriand</b>	<b>90</b>
Говяжий стейк со специями, прожарка исключительно «с кровью»..	
<b>Африканское карри – African curry</b>	<b>30</b>
Ягненок и птица в соусе карри с фруктами, кокосовое молоко, свежий имбирь, рис басмати, чатни из экзотических фруктов и манго	
<b>Лопатка ягнёнка запечённая в специях прованса – Epaule d’agneau</b>	<b>80</b>
Подается розоватым. Обычно это жирное мясо, с насыщенным вкусом. Время ожидания– 30 минут	
<b>Фермерская курица–гриль – на двоих – La Belle Volaille de Ferme</b>	<b>80</b>
(Происхождение мяса: Германия–Австрия–Голландия–Ирландия–Европа–Франция, Италия, Южная Америка, Австралия)	

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ – Menu enfant

До 10 лет

<b>Таглиателли по –неаполитански, йогурт с фруктами, один газированный напиток</b>	<b>12</b>
--	-----------

При заказе обязательно минимум одно блюдо на человека

Если вы страдаете аллергией на продукты питания, сообщите нам об этом в момент заказа.

L'African Queen не принимает чеки - Принимаются кредитные карты Visa - 15% за обслуживание включено в стоимость

# СЫРЫ

**Сыр Куломье с трюфелем \* (\*tuber aestivum)- Coulommiers 12**

# ДЕСЕРТЫ

**Традиционная ромовая баба – Baba au Rhum 14**

Подается со взбитыми сливками

**Пирог «Тарт Татен» по-домашнему – Tarte Tatin 12**

**Крем-брюле с ванилью, карамелизованное – Crème brûlée 12**

**Карпаччо из свежего ананаса – Carpaccio d’ananas 10**

**Шоколадный фондан с начинкой из жидкого шоколада – Moelleux au chocolat 12**

Подается с ванильным мороженым, время приготовления : 15 минут

**Ирландский кофе – Irish coffee 14**

**Кофе с тарелкой десертов – Café gourmand 18**

**Выбор пирожных с нашего знаменитого «подноса с десертами» 10-24**

Le Plateau Patisseries

**Торт на день рождения (на заказ), цена за порцию 14**

Gâteau Anniversaire

Все пирожные African Queen можно купить «на вынос».  
Наши кондитеры готовят свежайшие десерты только из  
качественных продуктов!

Если вы страдаете аллергией на продукты питания, сообщите нам об этом в момент заказа.

L'African Queen не принимает чеки - Принимаются кредитные карты Visa - 15% за обслуживание включено в стоимость

# МОРОЖЕНОЕ

<b>Персик Мельба – Rêche Melba</b>	<b>10</b>
Персик, ванильное мороженое, желе из смородины, взбитые сливки и жареный миндаль	
<b>Льежский шоколад – Chocolat Liégeois</b>	<b>10</b>
Шоколадное мороженое, горячий шоколад, взбитые сливки и шоколадное украшение	
<b>Льежский кофе – Café Liégeois</b>	<b>10</b>
Кофейное мороженое, кофе «гляссе», взбитые сливки и кофейные зерна	
<b>Банана-Сплит – Banana split</b>	<b>12</b>
Банан, ванильное мороженое, клубника и шоколад, горячий шоколад, взбитые сливки, жареный миндаль	
<b>Килиманджаро – Kilimanjaro</b>	<b>10</b>
Фисташковое мороженое, горячий шоколад, взбитые сливки и жареный миндаль	
<b>Капри – Soupe Capri</b>	<b>14</b>
Лимонное мороженое, лимонный ликер и шампанское	
<b>«Чаша полковника» – Colonel</b>	<b>14</b>
Лимонное мороженое и водка	
<b>Три шарика мороженого – Glace 3 boules</b>	<b>9</b>
Ванильное, кофейное, шоколадное, фисташковое, каштановое, черносмородиновое, лимонное, клубничное	

Если вы страдаете аллергией на продукты питания, сообщите нам об этом в момент заказа.

L'African Queen не принимает чеки - Принимаются кредитные карты Visa - 15% за обслуживание включено в стоимость

# ВИНА

## КРАСНЫЕ

	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

## РОЗОВЫЕ

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

## БЕЛЫЕ

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 <sup>er</sup> 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

Если вы страдаете аллергией на продукты питания, сообщите нам об этом в момент заказа.

В зависимости от наличия

L'African Queen не принимает чеки - Принимаются кредитные карты Visa - 15% за обслуживание включено в стоимость



**НЕ ЗАБУДЬТЕ ПОПРОСИТЬ  
ВИННУЮ КАРТУ**

**ВИНА ПО БОКАЛАМ 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 - 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

**ШАМПАНСКОЕ**

Laurent-Perrier Brut	86	170
Laurent-Perrier Rosé	170	
Roederer Brut Premier	104	228
Cristal Roederer de Louis Roederer Brut	208	
Ruinart “Blanc de Blancs”	185	
Ruinart Rosé	192	

**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА**

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

**ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ**

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
Свежевыжатый сок: апельсин, лимон	8

**Фруктовые соки Alain Millat 33 cl** 10

Яблоко, абрикос, томат, апельсин, грейпфрут, белый персик, манго, ананас.

**Если вы страдаете аллергией на продукты питания, сообщите нам об этом в момент заказа.**

В зависимости от наличия

L’African Queen не принимает чеки - Принимаются кредитные карты Visa - 15% за обслуживание включено в стоимость

## АПЕРИТИВ

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

## КОКТЕЙЛИ

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

## ПИВО

Разливное пиво - 25 cl / 50 cl	6 / 10
Бутылочное пиво	
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

Если вы страдаете аллергией на продукты питания, сообщите нам об этом в момент заказа.

В зависимости от наличия

L'African Queen не принимает чеки - Принимаются кредитные карты Visa - 15% за обслуживание включено в стоимость

## **ДИЖЕСТИВ 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

## **ВИСКИ**

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

## **КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ**

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", Absolut Black - 4 cl	20
Belvedere Vodka - 4 cl	14
Supplément soda ou jus de fruit 4 cl	2

## **ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ**

Кофе эспрессо (или эспрессо без кофеина)	3
Кофе-крем, капучино, венский кофе	4
Домашний горячий шоколад - В зимнее время	8
Ирландский кофе	14
Чай Earl Grey, чай с бергамотом	6
Ceylan Breakfast	6
Чай: Eros, Casablanca, Voléro, Chandernagor (попросите чайную карту у официанта)	6
Травяной чай: мята, вербена, липа, ромашка	6

Если вы страдаете аллергией на продукты питания, сообщите нам об этом в момент заказа.