

FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Boissons.

Evian 50 cl	4,5€
Evian 100cl	6€
Orezza 100cl	7€
RICARD 2CL	4€
BIÈRE PRESSION 25CL	5€
DESPERADOS 33CL	8€
PORTO ROUGE OU BLANC 8CL	6€
MARTINI ROUGE OU BLANC 4CL	6€
CAMPARI 4CL	6€
WHISKY J&B 4CL	10€
WHISKY SODA 4CL	10€
WHISKY SUPERIEUR 4CL	12€
KIR VIN BLANC 12CL	6€
KIR ROYAL 12CL	12€
COUPE DE PROSECCO 12CL	10€
CHAMPAGNE 12CL	12€
RHUM SODA 4CL	12€
GIN TONIC 4CL	12€
RHUM 4CL	12€
COGNAC 4CL	12€
SODAS 33CL	5€
SIROP 25CL	3€



FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Cocktails.

***HUGUETTE**

13€

Saint Germain, citron vert, ginger beer, sirop de fraise, menthe.

***GIN'OCELLO**

12€

Gin, limoncello, miel, jus de citron.

***TIKI TWIST**

12€

Vodka, campari, jus d'ananas, orgeat, citron vert.

***MIMOZ'**

14€

Rhum, champagne, jus d'orange, jus de citron vert, crème de cassis.

LES CLASSIQUES

12€

***MOJITO**

***MOSCOW/ LONDON MULE**

***TEQUILA SUNRISE.**

***NEGRONI.**

***AMERICANO**

***CAÍPIRINHA**



FAMILY RESTAURANT
Le Clou de

Nos vins

ROUGES

Verre de Côtes de Provence 14cl	6,5€
Verre AOC Bandol 14cl	8€
Villa Emeraude Côtes de Provence 75cl	26€
Château Barbebel Coteaux d'Aix 75cl	30€
Domaine Burle AOC Côtes du Rhone 75cl	40€
Château Barthès AOC Bandol 75cl	42€
Alain Jaume St Joseph 75cl	55€

ROSES

Verre de Côtes de Provence 14cl	6,5€
Verre AOC Bandol 14cl	8€
Villa Emeraude Côtes de Provence 75cl	26€
Château Anguereoun AOP 75cl	38€
Château Barbebel coteaux d'Aix 75cl	30€
Figuière AOP C de Provence 75cl	38€
Château Barthès AOC Bandol 75cl	42€

BLANCS

Verre de Côtes de Provence 14cl	6,5€
Verre AOC Bandol 14cl	8€
Villa Emeraude Côtes de Provence 75cl	26€
Château Barbebel coteaux d'Aix 75cl	30€
Figuière AOP C de Provence 75cl	38€
E. Bodin Cassis 75cl	42€
Château Barthès AOC Bandol 75cl	42€
Domaine du Berger Chablis 75cl	55€

FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Entrées

SUPIONS A LA PROVENCALE 17€

Sauce tomate, herbes de provence, petits légumes, ail, oignons
(Cuttlefish, tomato sauce, vegetables, onions and garlic)

FLEURS DE COURGETTES 16€

Beignets farcis à la mousse de ricotta.
(Deep fried zucchini flowers, filled with ricotta mousse)

POLPETTES A Mémé 18€

Boulettes de boeuf, sauce tomate et parmesan.
(Traditional meat balls, tomato sauce and parmigiano)

FRITURE DE LA MER 18€

Produits de la mer en friture.
(Mix of fried sea food.)



FAMILY RESTAURANT

Le Clou du Zèbre

Poissons.

FILET DE DAURADE AUX OLIVES 24€

Tapenade, poivrons marinés, et panisses..

(Sea bream with olive tapenade, marined peppers and , panisses)

TARTARE DE DAURADE ET GAMBAS 22€

Frites et salade.

(Prawns and seabream tartare, French fries and salad.)

SEICHES A LA VENITIEENNE 24€

Sauce à l'encre de seiche et vin blanc, persillade de écrasé de pommes de terre.

(Grilled Squid served with an ink and white wine sauce)

THON AUX HERBES 28€

Mi-cuit de thon enrobé d'herbes fraîches, petits pois, écrasé de pommes de terre.

(Half cooked tuna with fresh herbs, peas and mashed potatoes)



FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Viandes.

- 
- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU** 21€
Parmigiano, tomates séchées, pignons, basilic, frites et salade.
(Beef tartare, parmigiano, sundried tomatoes, pine nuts, french fries and salad)
- COTE DE BOEUF** 32€
Pesto de basilic, frites et salade.
(Basile pesto, french fries and salad)
- AIGUILLETES DE CANARD** 24€
Sauté de champignons en persillade, écrasé de pommes de terre.
(Duck with mushroom and parsley sauté, mashed potatoes)
- ARAIGNEE DE PORC** 23€
Poivrons marinés, tapenade et panisses.
(Porc with marinated pepper and panisses)

FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Nos Pâtes.

- | | |
|--|-----|
| GNOCCHIS AU POULPE
<i>Mijoté à la sauce tomate, olives, câpres et piments.</i>
<i>(Gnocchis and simmered octopus with tomato sauce, olives, capers and chili)</i> | 26€ |
| GNOCCHIS A LA TRUFFE
<i>Jambon cru, crème truffée et carpaccio de truffe.</i>
<i>(Raw ham, truffle creamy sauce, truffle carpaccio)</i> | 26€ |
| LINGUINE SAUCISSE ITALIENNE
<i>Sauce tomate au safran.</i>
<i>(Italian sausage, saffron and tomato sauce)</i> | 22€ |
| LINGUINE ALLE VONGOLE
<i>Palourdes et sauce vin blanc, ail et persil.</i>
<i>(Clams, white wine, parsley and Garlic sauce)</i> | 25€ |



FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Les Enfants.

Poisson du moment

Frites salade.

16€

Linguine

Sauce tomate, basilic.

Sirop à l'eau.





FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Desserts.

TARTE AUX POMMES <i>Tradition de la pâtisserie.</i> <i>(Traditional Apple pie)</i>	9€
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>Crème anglaise.</i> <i>(Chocolat cake and custard)</i>	8€
VOILE ROUGE <i>Mousse de fruits rouges, biscuits et coulis.</i> <i>(Berry mousse, biscuits and berry sauce)</i>	9€
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON <i>Fruits de saisons.</i> <i>(Seasonal fruits)</i>	12€
GLACE EN VERRINE <i>Parfum unique, vanille, chocolat, rhum raisin, fraise, citron.</i> <i>(Ice cream and sorbet, single perfume)</i>	9€
PANACOTTA EXOTIQUE <i>Mangue et fruit de la passion.</i> <i>(Mango and passion fruit panna cotta)</i>	9€
ASSIETTE DE FROMAGES <i>Fromages sélectionnés par notre Chef de cuisine.</i> <i>(Cheese platter)</i>	13€





Dine et chansons.
Tous les dimanches en soirées.

