

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

CROMESQUI FROMAGE 16€
Sauce pesto..

BURRATA TARTUFO 18€
Carpaccio de tomate anciennes, brisure de truffe.

FRITURE DE LA MER 18€
Produits de la mer en friture.



FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Poissons.

FILET DE DAURADE 25€
Tapenade, légumes grillés, et pommes de terre grenailles..

TARTARE DE THON 24€
Pêches, menthe et citron, frites salade.

SEICHES A LA VENITIENNE 24€
Sauce à l'encre de seiche et vin blanc, persillade de écrasé de pommes de terre.

DAUBE DE POULPE A L'ORANGE 28€
Gnocchis.



FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Viandes.

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 22€
Parmigiano, tomates séchées, pignons, basilic, frites et salade.

COTE DE BOEUF 34€
Pesto de basilic, frites et salade.

AIGUILLETES DE CANARD 25€
Sauce champignons, écrasé de pommes de terre.

ARAIGNEE DE PORC 23€
Tapenade, légumes grillés, pommes de terre grenailles.



FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Nos Pâtes.

GNOCCHIS A LA TRUFFE 26€

Jambon cru, crème truffée et carpaccio de truffe.

LINGUINE ITALIANO 22€

Sauce tomate, pécorino, basilic..

LINGUINE ALLE VONGOLE 28€

Palourdes et sauce vin blanc, ail et persil.



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.

