

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

ENTRÉES TERRE

La Caprese du Zèbre 15€

Stracciatella di burrata parfumée à l'origan, tomates coeurs de boeuf au basilic.

Vitello tonnato 17€

Fines tranches de veau rosées au four, sauce câpres anchois et thon.

Fleurs de courgettes 16€

Garnies d'une mousse au jambon de parme et ricotta, sur lit de roquette.

ENTRÉES MER

Friture de la mer. 18€

Rouille maison, calamars, moules, morue, supions, gambas .

Poulpe poêlé. 18€

Asperges vertes croquantes et aioli.



FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Nos Pâtes.

<i>Italiano</i>	21€
Sauce tomate, basilic et stracciatella..	
<i>Mangiafuoco</i>	23€
Gnocchis, émincé de boeuf, piment, épices Italiennes.	
<i>Linguine al limone</i>	28€
Gambas en tartare..	
<i>Linguine alle Vongole</i>	25€
Sauce vin blanc et palourdes.	



FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Poissons.

Filet de daurade

24€

Pesto rosso, panisses maison et légumes de saison.

Tartare de gambas et daurade

22€

Frites salade.

Seiches à la Vénitienne

24€

Ecrasé de pommes de terre, sauce encre de seiche.

Espadon à la Palermitaine.

25€

Mi-cuit, panure à l'orange, légumes de saisons.



FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Viandes.

Tartare de Boeuf

A l'italienne, frites salade.

21€

Araignée de porc à la tapenade

Ecrasé de pommes de terre, olives noires, légumes de saison.

23€

Côte de boeuf selers

Environ 300g, pesto de basilic, frites salade.

31€



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.

<i>Panna Cotta exotique</i> Mangue et fruit de la passion.	8€
<i>Moelleux au chocolat</i> Crème anglaise.	8€
<i>Voile rouge</i> Biscuit, mousse et coulis au fruits rouges	9€
<i>Assiette de fruits de saison</i>	11€
<i>Pot de glace</i> Vanille, chocolat, fraise , citron.	9€

