

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

SAUMON GRAVLAX <i>Crème fouettée à l'aneth, focaccia.</i>	16€
AUMONIERE AU SAINT MARCELIN <i>Jambon cru, St Marcelin, salade verte.</i>	14€
OEUF PARFAIT <i>Butternut en velouté, châtaigne et croustons à l'ail.</i>	15€
FRITURE DE LA MER <i>Sauce aïoli.</i>	18€



FAMILY RESTAURANT

Le Clou du Zèbre

Poissons.

FILET DE POISSON A LA PLANCHA 25€
(selon arrivage)

Pommes de terre grenailles et légumes de saison

TARTARE DE THON AUX AGRUMES 24€
Orange, citron, pamplemousse, frites, salade.

SEICHES A LA VENITIENNE 25€
Sauce à l'encre de seiche et vin blanc,
persillade, écrasé de pommes de terre.

DAUBE DE POULPE A L'ORANGE 28€
Ecrasé de pommes de terre et carottes.



FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Viandes.

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 22€
Parmigiano, capres, basilic, frites et salade.

COTE DE BOEUF (300gr) 35€
Pesto, frites et salade.

ANDOUILLETTE 5A 25€
Ecrasé de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne, sauce gorgonzola.

TAGLIATA DE CANARD 26€
Sauce miel et pastis, pommes de terre grenailles.



FAMILY RESTAURANT
Le Clou du Zèbre

Nos Pâtes.

RAVIOLIS CEPES ET TRUFFE 25€
Crème truffée et jambon cru.

LINGUINE GORGONZOLLA 22€
Sauce au gorgonzolla.

LINGUINE ALLE VONGOLE 28€
Palourdes et sauce vin blanc, ail et persil.

RAVIOLIS EPINARDS 23€
Sauce tomate, pesto, copeaux de parmesan.



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>Caramel salé, chantilly</i>	9€
VOILE AUX MARRONS <i>Crème de marrons au mascarpone, chantilly à l'orange..</i>	10€
CAPRESE AU CHOCOLAT <i>Crème anglaise.</i>	9€
GLACE EN VERRINE <i>Parfum unique, vanille, chocolat, rhum raisin, fraise, citron.</i>	9€
PANACOTTA DU JOUR	9€
ASSIETTE DE FROMAGES <i>Fromages sélectionnés par notre Chef de cuisine.</i>	12€
FARANDOLE DE DESSERTS	10€

