

# Le Clémenceau

Pour vous régaler, nous vous proposons notre  
**PLAT DU JOUR**  
ainsi que notre ardoise de  
**SUGGESTIONS DE LA SEMAINE.**  
Bonne Dégustation



## NOS SALADES

### OUR SALADS



## NOTRE COIN VEGGIE

### OUR VEGAN CORNER

Le  
Clémenceau

Prix nets, Service compris  
Net price, Service included

## L'AUTHENTIQUE NIÇOISE

— 16€50

Salade, tomates de saison, oeuf dur, céleri, poivrons, oignons rouges, concombre, radis, fèves en saison, thon, anchois, olives

*Salad, seasonal tomatoes, egg, celery, peppers, red onions, cucumber, radish, beans, tuna, anchovies, olives*

## LA CÉSAR CHICKEN (EN WRAP)

— 18€

Salade romaine, poulet rôti, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César maison

*Roman salad, roasted chicken, parmesan shavings, croutons, homemade Caesar sauce*

## L'ITALIENNE ALLA BUFALA

— 18€

Salade, champignons, avocat, tomates de saison, mozzarella Bufala, jambon cru

*Salad, mushrooms, avocado, seasonal tomatoes, mozzarella Bufala, ham*



Notre huile d'olive est bio, distribuée par l'huilerie Vençoise.



## AUBERGINE ALLA PARMIGIANA ET SON MESCLUN

— 17€50

*Eggplant alla parmiggiana and its mesclun*



## LA CABRESA

— 17€

Salade, chèvre chaud pané, pommes, noix, tomates, raisins secs, cranberry

*Salad, breaded hot goat, apples, nuts, tomatoes, raisins, cranberry*



Plat végétarien / Vegetarian dish



Produits issus de l'agriculture biologique  
Products from organic farming

# NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS

Toutes nos pizzas peuvent être à emporter  
*Take away pizza available*

Le  
**Clémenceau**

Prix nets, Service compris  
*Net price, Service included*

## NOTRE GARLIC BREAD \_\_\_\_\_ 9€

Beurre, ail, persil - *Butter, garlic, parsley*

## LA MARGUERITE \_\_\_\_\_ 11€50

Tomate, cantal - *Tomato, cantal cheese*

## LA NAPOLITAINE \_\_\_\_\_ 13€

Tomate, anchois, olives, cantal - *Tomato, anchovies, olives, cantal cheese*

## LA NEPTUNE \_\_\_\_\_ 13€

Tomate, thon, ail, persil, cantal - *Tomato, tuna, garlic, parsley, cantal cheese*

## L'ATELIER \_\_\_\_\_ 13€

Tomate, ail, persil, champignons, cantal  
*Tomato, garlic, parsley, mushrooms, cantal cheese*

## LA SICILIENNE \_\_\_\_\_ 13€

Tomate, câpres, anchois, olives, cantal  
*Tomato, capers, anchovies, olives, cantal cheese*

## LA REINE \_\_\_\_\_ 13€50

Tomate, jambon, champignons, cantal  
*Tomato, ham, mushrooms, cantal cheese*

## LA FRUIT DE MER \_\_\_\_\_ 14€

Tomate, moules, crevettes, calamars, ail, persil, cantal  
*Tomato, mussels, shrimps, squid, garlic, parsley, cantal cheese*

## LA CLEM \_\_\_\_\_ 14€50

Tomate, jambon, champignons, œuf à cheval, cantal  
*Tomato, ham, mushrooms, eggs, cantal cheese*

## LA 4 FROMAGES \_\_\_\_\_ 14€50

Tomate, gorgonzola, mozzarella, chèvre, cantal  
*Tomato, 4 sorts of cheese*

## LA VÉGÉTARIENNE \_\_\_\_\_ 14€50

Tomate, champignons, aubergines, poivrons, cantal, ail, persil  
*Tomato, mushrooms, eggplant, peppers, cantal cheese, garlic, parsley*

## LA REINE BLANCHE \_\_\_\_\_ 14€50

Crème fraîche, jambon, champignons, cantal  
*Sour cream, ham, mushrooms, cantal cheese*

## L'ESTRELA \_\_\_\_\_ 14€50

Crème fraîche, aubergines, cantal, ail, persil, tomate cerise  
*Sour cream, eggplant, cantal cheese, garlic, parsley, cherry tomato*

## LA CALZONE (HORS SAISON) \_\_\_\_\_ 15€

Tomate, jambon, champignons, œuf, cantal  
*Tomato, ham, mushrooms, egg, cantal cheese*

## LA CORRIDA \_\_\_\_\_ 15€

Tomate, cantal, chorizo, chèvre, tomate cerise, basilic  
*Tomato, cantal cheese, chorizo, goat cheese, cherry tomato, basil*

## L'ANDALUZ \_\_\_\_\_ 15€

Tomate, chorizo, poivrons, œuf à cheval, ail, persil, cantal  
*Tomato, chorizo, sweet peppers, egg, garlic, parsley, cantal cheese*

## LA CANNIBALE \_\_\_\_\_ 15€

Tomate, viande hachée avec oignons, œuf à cheval, ail, persil, cantal  
*Tomato, minced beef with onion, egg, garlic, parsley, cantal cheese*

## LA JOAO \_\_\_\_\_ 15€

Crème fraîche, cantal, chèvre, miel, roquette, noix, persillade  
*Sour cream, cantal cheese, goat cheese, honey, arugula, walnut, parsley*

## LA GIOIA \_\_\_\_\_ 15€

Tomate, jambon cru, mozzarella, roquette, huile d'olive, copeaux de parmesan, basilic, tomate cerise  
*Tomato, raw ham, mozzarella, arugula, olive oil, parmesan chaving, basil, cherry tomato*



## SUPPLÉMENTS \_\_\_\_\_ 1€



 Plat végétarien / Vegetarian dish

## NOS SPÉCIALITÉS AU FEU DE BOIS

OUR FIREWOOD  
SPECIALITIES



## NOS PÂTES OUR PASTA



Le  
Clémenceau

Prix nets, Service compris  
Net price, Service included

### LAPIN AUX HERBES ET SES POMMES DE TERRE PROVENÇALES (20 MIN)

*Rabbit speciality and Provençal potatoes*

25€

### SPÉCIALITÉ D'AGNEAU ET SES POMMES DE TERRE PROVENÇALES (20 MIN)

*Lamb speciality and Provençal potatoes*

28€

### NOTRE PIÈCE DE BŒUF (500gr - 1kg) AU FEU DE BOIS (TARIF SELON LE COUR DU MARCHÉ DEMANDER AU SERVEUR LA DISPONIBILITÉ)

*Our piece of beef 500gr to 1kg. Ask the server for availability.*

### TAGLIATELLE À LA BOLOGNAISE MAISON

*Tagliatelle with bolognese homemade*

16€

### TAGLIATELLE CARBONARA

*Tagliatelle carbonara*

17€

### LASAGNE MAISON ET SON MESCLUN NIÇOIS

*Homemade lasagne*

17€50



## NOS VIANDES OUR MEATS



TARTARE DE BŒUF (100% CHAROLAIS) — 17€50  
«FAÇON JEANNOT» ET SES  
FRITES FRAÎCHES PERSILLÉES

*Beef tartare «Jeannot way» and fresh fries*

DAUBE DE BŒUF ET SES  
TAGLIATELLES ITALIENNES — 18€

*Beef stew and Italian tagliatelle*

ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME — 23€  
ET SES FRITES FRAÎCHES PERSILLÉES

*Escalopes of veal in cream sauce and fresh fries*

COEUR DE RUMSTECK (VBF 180gr) — 24€  
ET SES FRITES FRAÎCHES PERSILLÉES

*Heart of rump steak and fresh fries*



SUPPLÉMENT SAUCE — 2€

Sauce poivre ou roquefort  
Pepper or Roquefort sauce



NOTRE BURGER DU CHEF — 18€50  
À L'ARDOISE (AVEC PAIN BIO) 

*Our Chef's burger with slate and baker's bread*

Nous favorisons, dans la mesure du possible, les producteurs Français  
dans le choix de nos viandes.

MENU ENFANT (-12 ANS)  
KID MENU (under 12)

PETITE PIZZA MARGUERITE — 10€  
OU PETITE LASAGNE  
OU TAGLIETTELLE AU BEURRE

*Little Marguerite or Little Lasagne or Liguine with butter*

FROMAGE BLANC  
ET SON SUCRE DE CANNE BIO 

*Cottage cheese organic and cane sugar organic*

Le  
Clémenceau

Prix nets, Service compris  
Net price, Service included



Produits issus de l'agriculture biologique  
Products from organic farming

NOS POISSONS  
OUR FISHES

TARTARE DE TRUITE SAUMONNÉE \_\_\_\_\_ 18€  
DES GORGES DU CIANS (PRODUCTION LOCALE)  
À LA MANGUE ET À L'AVOCAT

*Trout tartare with mango and avocado*

POULPE À LA PERSILLADE ET SES \_\_\_\_\_ 23€50  
POMMES DE TERRE « A MURRO » 

*Octopus in garlic and parsley with potatoes «a murro»*

NOS MOULES  
OUR MUSSELS

MARINIÈRE \_\_\_\_\_ 16€  
*Sailor*

POULETTE \_\_\_\_\_ 17€  
*Pullet*

CURRY \_\_\_\_\_ 17€  
*Curry*

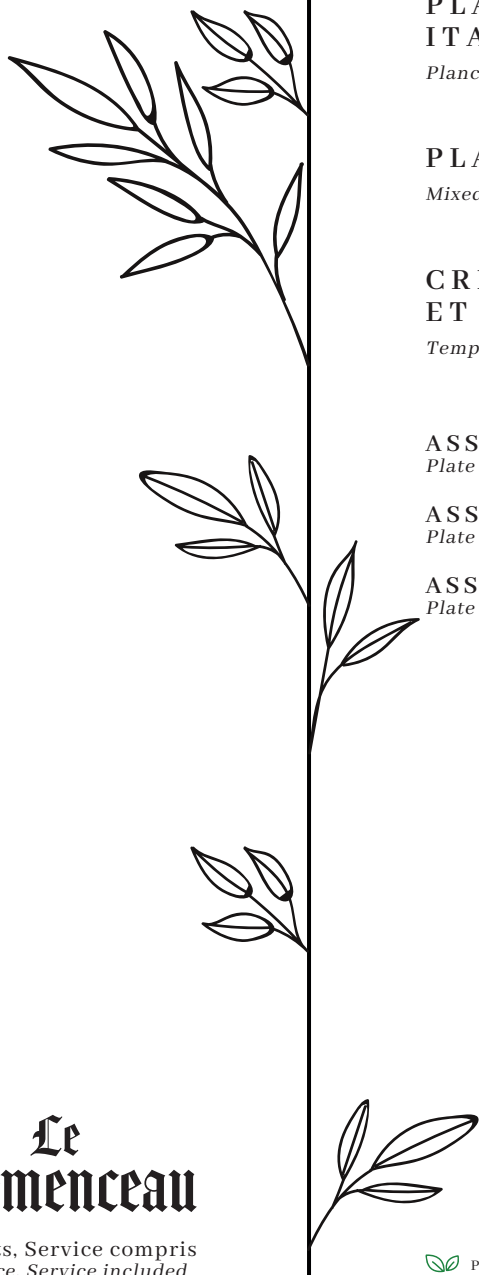
Nos moules sont accompagnées de frites fraîches persillées maison  
*Our mussels are served with fresh homemade parsley fries*

Le  
Clémenceau

Prix nets, Service compris  
*Net price, Service included*



NOS TAPAS  
À PARTAGER  
OUR TAPAS TO SHARE



PLATEAU DE FROMAGES  
DE NOS RÉGIONS ET D'ITALIE

*Cheese platter from our region and Italy*

14 €

PLATEAU DE CHARCUTERIES  
ITALIENNES

*Plancha of Italian cold meats*

18 €

PLANCHA MIXTE

*Mixed plancha*

22 €

CREVETTES EN TEMPURA (X5)  
ET SA MAYONNAISE MAISON

*Tempura shrimp (x5) and its homemade mayonnaise*

14 €

ASSIETTE DE FRITES MAISON PERSILLÉES

*Plate of homemade fries*

6 €

ASSIETTE DE MESCLUN NIÇOIS

*Plate of mixed salad*

5 €

ASSIETTE DE LÉGUMES SAUTÉS DE SAISON

*Plate of sautéed vegetables*

5 €

Le  
Clémenceau

Prix nets, Service compris  
Net price, Service included



Plat végétarien / Vegetarian dish



NOS VINS  
ROUGE  
OUR RED WINES



Le  
Clémenceau

Prix nets, Service compris  
Net price, Service included

|                                                                                                                        | 75cl | 50cl | VERRE<br>14 cl |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|----------------|
| <b>TERRE DU MIDI</b>                                                                                                   |      |      |                |
| Les Petites gâteries - IGP<br><i>Léger et frais sur des notes de fruits rouges</i>                                     | 22€  | -    | -              |
| <b>LA PROVENCE</b>                                                                                                     |      |      |                |
| Roseline «Prestige» - AOP Côtes de Provence<br><i>Puissant, relève les arômes de griottes et de violettes</i>          | 37€  | 26€  | 8€             |
| <b>LA BOURGOGNE</b>                                                                                                    |      |      |                |
| Coteaux Bourguignon - Bouchard Ainé & fils<br><i>Arôme de fruits friands entouré par une matière tendre</i>            | 28€  | -    | 6€             |
| <b>LE RHÔNE</b>                                                                                                        |      |      |                |
| Côte du Rhône villages St Gervais<br>Le Clan des Loups, Domaine Chartreux<br><i>Puissant en fruits noirs et épices</i> | 34€  | -    | 7€             |
| Vacqueras - AOP Gabriel Meffre « St Barthélemy »<br><i>Tanin prune et cerise poivrée</i>                               | 42€  | -    | -              |
| <b>PAYS D'OC</b>                                                                                                       |      |      |                |
| Pinot noir « Secret des lunes »<br><i>Un vin léger et frais, plein de plaisir...</i>                                   | 30€  | -    | 6€50           |



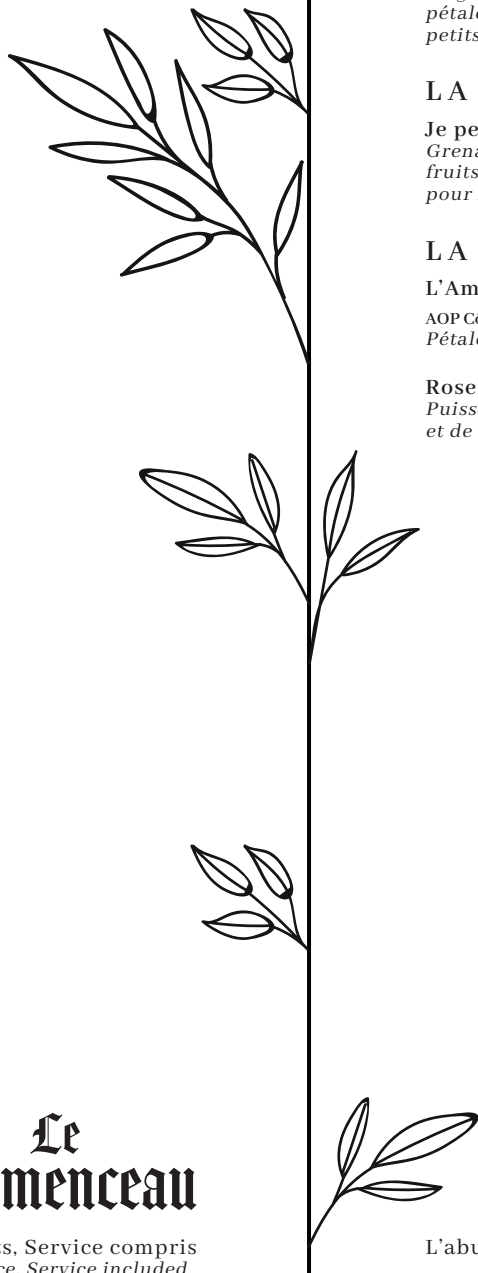
Produits issus de l'agriculture biologique  
Products from organic farming



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.



NOS VINS  
ROSÉ  
OUR ROSÉ WINES



Le  
Clémenceau

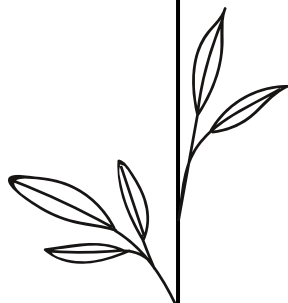
Prix nets, Service compris  
Net price, Service included

|                                                                                                                                                                                             | 75cl  | 50cl | VERRE<br>14 cl |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|----------------|
| <b>TERRE DU MIDI</b>                                                                                                                                                                        |       |      |                |
| Les Petites gâteries - IGP<br><i>Élégance et douceur féminine, de couleur<br/>pétales de rose aux notes d'agrumes et de<br/>petits fruits rouges</i>                                        | — 22€ | -    | 5€             |
| <b>LA MÉDITERRANÉE</b>                                                                                                                                                                      |       |      |                |
| Je peux pas j'ai rosé - IGP Méditerranée<br><i>Grenache, cinsault, couleur rose pâle, petits<br/>fruits frais. Une cuvée tendance et décalée<br/>pour l'apéro festif et plus encore ...</i> | — 27€ | -    | 6€             |
| <b>LA PROVENCE AOP</b>                                                                                                                                                                      |       |      |                |
| L'Amoureuse - Domaine clos Gauthier,<br>AOP Côtes-de-Provence<br><i>Pétales de rose gourmand et équilibré</i>                                                                               | — 32€ | -    | 7€             |
| Roseline « Prestige » - AOP Côtes-de-Provence<br><i>Puissant, révèle des arômes de griottes<br/>et de violettes</i>                                                                         | — 37€ | 26€  | 8€             |



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

# NOS VINS BLANC OUR WHITE WINES



## NOTRE VIN EN PICHET OUR WINE IN PITCHER

**Le  
Clémenceau**

Prix nets, Service compris  
Net price, Service included

### LE RHÔNE

Côte du Rhône villages St Gervais  
Le Clan des Loups, Domaine Chartreux  
*Subtilité en pêches et en abricots*

### LA LOIRE

Sancerre « Domaine Durand »  
AOP Sauvignon  
*Vin léger au nez floral frais. En bouche il est  
perlant et fruité, offrant une bonne vivacité.*

### PAYS D'OC

La Baie du Soleil « Chardonnay 100% »  
HVE (Hautes Valeurs Environnementales)  
*Parfums floraux et fruités*

Viognier « Secret de Lunes »   
IGP Pays d'Oc  
*Robe jaune claire, notes exotiques*

Les 1<sup>ères</sup> Grives « Domaine Tariquet »  
Côtes de Gascogne  
*Moelleux, tendrement sucré sur des jolis  
arômes de fruits exotiques*



Produits issus de l'agriculture biologique  
Products from organic farming

### « CÔTÉ MER »

Vin de pays du Var  
IGP  
*Rouge, rosé et blanc*

75cl 50cl VERRE  
14 cl

— 34€ - 7€

— 40€ 26€ 8€

— 28€ - 6€

— 30€ - 7€

— 32€ - 7€50

50cl 25cl VERRE  
14 cl

— 10€ 6€50 3€50



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.