



RESTAURANT CHEZ MÔ

Le Journal de Bord

Restaurant de Poissons et Fruits de mer
Cuisine maison - Produits frais de saison



Bienvenue Chez Mô !

Michaël Mô et tout l'équipage du restaurant sont heureux de vous accueillir et de vous conseiller.

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE
FRUITS DE MER - POISSONS GRILLÉS
SUSHI MAISON - TRAITEUR DE LA MER

46, BOULEVARD ALBERT 1^{ER} - ANTIBES
Tel. (33) 04 93 34 33 54
CHEZMO-ANTIBES.FR

AU SOMMAIRE

LES FRUITS de MER.....	Page 1
LES ENTRÉES.....	Page 1
RECETTE La Soupe de Poissons	Page 1
LES PLATS à la CARTE.....	Page 2
POISSONS / HOMARD GRILLÉS.....	Page 2
LA PAELLA de la MER au POULPE	Page 2
LE MENU SPECIAL ALBERT 1 ^{ER}	Page 3
LES FORMULES DEJEUNER.....	Page 3
LES SUSHIS maison.....	Page 3
DESSERTS, CREPES et GLACES.....	Page 4
LES CAFÉS et DIGESTIFS.....	Page 4

La Gastronomie est l'Art
d'utiliser la Nourriture pour créer
le Bonheur.

La Recette des Chefs

LA SOUPE DE POISSONS MAISON

INGRÉDIENTS POUR 1 LITRE

- Garniture aromatique : carottes, oignons, poireau
- Fenouil branche
- Poissons de roche (500g env)
- Crabes verts (150g env)
- Concentré de tomate 1 c. à soupe
- pommes de terre ou riz (30g env)

RECETTE

- faire revenir à part la garniture aromatique, le fenouil, puis déglacer
- faire colorer le crabe vert et les poissons, flamber au pastis, puis ajouter la garniture aromatique
- Tomater, puis mouiller à hauteur
- A ébullition, mettre les pommes de terre ou le riz pour épaissir, et laisser cuire doucement (20min env)
- Assaisonner, mixer et passer au chinois.

Bon Appétit !



Cuisine maison et produits frais !
* (sauf spécifiques : nous consulter)

Our dishes are entirely home cooked with fresh products
* (exceptions: please ask us)
I nostri piatti sono interamente fatti in casa con prodotti freschi
* (salvo eccezioni: consultarci)

Prix TTC service compris - Net prices service included
Photos pour exemple de présentation

Les Fruits de Mer

≈ L'ECAILLER	26,00 €
5 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 3 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ LE MAREYEUR	46,00 €
7 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 1 Clams, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 2 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ L'EURASIEN (2 personnes)	76,00 €
12 Huîtres, 12 petites Crevettes sauvages du Sénégal, Bulots, 4 California rolls, 4 Makis, 4 Sushis, 4 Sashimis, 4 California Dragon	
≈ LE «ONE MO» (2 personnes)	84,00 €
12 Huîtres, 6 grosses Crevettes roses, 6 Langoustines, 12 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ LE ROYAL (2 personnes)	91,00 €
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Clams, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots, 1 Tourteau	
≈ LE CRUSTACÉ (2 personnes)	99,00 €
1 Homard bleu, 1 Tourteau, 4 grosses Crevettes roses, 4 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises	
≈ L'EMPEREUR (2 personnes)	131,00 €
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Clams, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau, 1 Homard bleu	

LES COQUILLAGES

Cuisinés par nos soins - Origine et disponibilité selon la pêche et la météo - Crevettes sauvages* du Sénégal

Oursins	les 6	16,00 €
Moules d'Espagne	les 6	3,50 €
Bigorneaux	portion 200gr	6,00 €
Clams	la pièce	4,50 €
Palourdes (grosses)	les 6	11,00 €
Bulots	portion 200gr	6,50 €

LES CRUSTACÉS

Homard bleu	400 - 600 gr	64,00 €
Langoustines	les 3	11,00 €
Crevettes grises	portion 200 gr	7,00 €
Petites crevettes roses	les 6	7,00 €
Grosses crevettes roses	les 3	9,50 €
Tourteau	500 - 600 gr	16,50 €

HUITRES «Fines de Roumegous» ILE D'OLÉRON : riches en eau, saveur équilibrée, chair fine

≈ N° 3	Les 6	13,50 €	Les 12	25,00 €	≈ N° 2	Les 6	16,50 €	Les 12	31,00 €
--------	-------	---------	--------	---------	--------	-------	---------	--------	---------

HUITRES Spéciales «UTAH BEACH» : voluptueuses et fermes, presque croquantes, d'une grande finesse aromatique

≈ N° 3	Les 6	23,00 €	Les 12	42,00 €	≈ N° 2	Les 6	26,00 €	Les 12	48,00 €
--------	-------	---------	--------	---------	--------	-------	---------	--------	---------

HUITRES Creuses de BOUZIGUES (Méditerranée) : renommées pour leur fraîcheur et leur saveur, à consommer toute l'année.

≈ N° 3	Les 6	13,50 €	Les 12	25,00 €	≈ N° 2	Les 6	16,50 €	Les 12	31,00 €
--------	-------	---------	--------	---------	--------	-------	---------	--------	---------

Les Entrées

Les 12 moules d'Espagne farcies au beurre persillé Dish of 12 Spanish mussels stuffed with parsley butter 12 Cozze di Spagna farcite con burro erborinato <i>Дюжина больших испанских мидий, фаршированные сливочным маслом с петрушкой</i>	15,00 €
Trio* de petite friture Joel's, petites crevettes et anneaux de calamars, sauce tartare Dish of small fry, pink shrimps and squid ring fritters, tartar sauce Piatto di frittura di piccole pesce, gamberetti e frittele di calamari, salsa tartara <i>Жареный тройной микс: рыба, креветки, кольца кальмаров, соус тартар</i>	15,00 €
Ceviche d'espadon au lait de coco et citron vert, coriandre, échalotes Swordfish ceviche with coco milk and lime, coriander and shalotts Ceviche di pesce spada con latte di cocco e lime, coriandolo e scalogni <i>Севиче из рыбы-меч с кокосовым молоком и лаймом, кинза, лук-шалот</i>	15,00 €
Ravioles* de Royans à la crème de truffes et au parmesan Ravioles from Royans with parmesan cheese and truffle cream Ravioles di Royans al parmigiano e crema di tartufo <i>Равиоли с соусом из трюфелей, пармезан</i>	Végétarien 15,00 €
Salade de poulpe et pommes de terre, sauce vierge aux câpres, salade croquante Octopus and potato salad, virgin sauce with capers, crispy salad Insalata di polpo e patate, salsa vergine ai capperi, insalata croccante <i>Салат из осьминога и картофеля, томатный соус-верж с каперсами, хрустящий салат</i>	18,00 €
La Soupe maison de poissons et crabes verts, rouille et croûtons Our fish and green crabs soup, home-made «rouille» cream and croutons Zuppa di pesce e granchi verdi 'Albert 1er', crostini e salsa 'rouille' casalinga <i>Рыбный суп и зеленые крабы, соус руй и сухарики - крутоны</i>	CLASSIQUE ALBERT 1 ^{er} 18,00 €





Filet de Turbot vapeur sauce beurre blanc

Photos pour exemple de présentation

Du Côté de Chez Mò

HOMARD BLEU GRILLÉ

Blue lobster [Astice](#) голубой омар

Grillé nature, servi avec une sauce au champagne, beurre blanc, ou sauce vierge aux câpres. Et au choix : risotto aux asperges, ou poêlée de légumes, champignons et pommes grenailles.

Simply grilled, served with a champagne sauce, butter sauce or virgin sauce with capers, and with asparagus risotto, or pan-fried season vegetables, mushrooms and baby potatoes.

[Semplicemente grigliato, servito con una salsa allo champagne, al burro o vergine ai caperi, e con verdure di stagione saltate in padella, funghi e patatine, o risotto agli asparagi.](#)

Жареная на гриле в свежем виде, подаётся с соусом с шампанским, белым сливочным соусом, соусом-вьерж с каперсами. А также на выбор: ризотто со спаржей, или порция жареных овощей с шампиньонами и мелким картофелем

13 € les 100 gr



Les Poissons

La Blanquette de nos Chefs : crevettes, st Jacques, champignons, oignons grelots et carottes, riz basmati 19,00 €
Shrimps Blanquette with scallops, mushrooms, baby onions and carrots, basmati rice
[Blanquette di gamberi con capesante, funghi, cipolline e carote, riso basmati](#)
Пау из креветок с моллюсками Сен-Жак, шампиньонами, мини-луком и морковью, рис басмати

Pavé de maigre sauce beurre blanc aux agrumes, écrasé de pomme de terre et fenouil vapeur 19,00 €
Thick slice of meagre with citrus fruits butter sauce, mashed potatoes and steamed fennel
[Fetta spessa di magro con salsa al burro agli agrumi, puré di patate e finocchi al vapore](#)
Большой кусок рыбы мегр со сливочным соусом с цитрусовыми, мятый картофель и фенхель на пару

«La» Choucroute de la Mer : haddock, saumon, gambas, moules, pomme vapeur, sauce au champagne 19,00 €
Our famous sauerkraut cooked with haddock, salmon, mussels, gambas, steamed potato, champagne sauce
[Cavolo con salmone, gambas, haddock, cozze, patate vapore, salsa champagne \(grande classico!\)](#)
Морской шукрут (эльзассское блюдо с квашеной капустой): копчёная пикша, лосось, креветки, соус с шампанским

Joues de lotte poêlées, sauce au pistou, velours de carottes et légumes poêlés 19,00 €
Pan-fried monkfish cheeks, pesto sauce, carrot velvet purée and pan-fried vegetables
[Guance di rana pescatrice fritte in padella, pesto, puré di carota e verdure in padella](#)
Припущенные на сковороде щёки налима, соус песто, морковное пюре и жареные овощи

Daurade ou Loup, entiers et grillés au thym (400 / 600 gr, élevage France), 26,00 €
Poêlée de légumes et champignons du moment et pommes grenailles
Whole Sea bream or Sea bass grilled with thyme, pan-fried season vegetables with mushrooms and baby potatoes
[Interi Orata o Spigola a scelta grigliati con timo, verdure e funghi della stagione in padella con patatine](#)
Дорада или морской волк (400/600 грамм, выращенные во Франции) на гриле, с жареными сезонными овощами и грибами и поджаренным картофелем

Filet de Turbot vapeur sauce beurre blanc aux agrumes, velours de carottes et légumes vapeur 29,00 €
Steamed turbot fillet with citrus fruits butter sauce, carrot velvet purée and steamed vegetables
[Filetto di rombo al vapore con salsa al burro agli agrumi, puré di carota e verdure al vapore](#)
Филе рыбы тюрбо, приготовленное на пару со сливочным соусом с цитрусовыми, морковное пюре и тушёные овощи

Aiguillettes de Saint-Pierre snackées, risotto aux asperges, sauce vierge aux câpres 29,00 €
Snacked aiguillettes of John Dory, asparagus risotto, virgin sauce with capers
[Aiguillettes di pesce San Pietro alla plancha, risotto agli asparagi, salsa vergine ai caperi](#)
Поджаренные помтики рыбы-солнечник, ризотто со спаржей, томатный соус-вьерж с каперсами

Saint Jacques fraîches snackées, beurre blanc, asperges vertes gratinées au parmesan 29,00 €
Snacked fresh sea scallops, butter sauce, green asparagus gratinated with parmesan
[Capesante fresche alla plancha, salsa al burro, asparagi verdi gratinati al parmigiano](#)
Поджаренные свежеевыловленные моллюски Сен-Жак, со сливочным маслом и зелёной спаржей

LES POISSONS SAUVAGES ENTIERES

10 € les 100 gr

Nous consulter ! Ask us for the choice - ci chieda la scelta

Arrivage journalier de poissons sauvages extra-frais issus de la pêche, sous réserve de disponibilité.
Our whole wild fish are proposed upon availability, according to the daily delivery (quality first!)
[Interi pesci selvatici proposti secondo disponibilità ed arrivo del giorno.](#)
В зависимости от ежедневного рыбного привоза, условий ловли и наличия рыбы возможны дополнительные расходы
Cuits vapeur, Meunière ou grillés, nos poissons sauvages sont servis avec une sauce au champagne, beurre blanc ou sauce vierge aux câpres, et accompagnés d'une poêlée de légumes aux champignons du moment et pommes grenailles, ou de risotto aux asperges.

Simply grilled, steamed or «Meunière», our wild fish is served with a champagne sauce, butter sauce or virgin sauce with capers, and with asparagus risotto, or pan-fried season vegetables, mushrooms and baby potatoes.

[Grigliato, al vapore o «Meunière», il nostro pesce selvatico viene servito con salsa allo champagne, al burro o vergine ai caperi, e con verdure di stagione saltate in padella, funghi e patatine, o risotto agli asparagi.](#)

Приготовленная на пару, на сливочном масле или на гриле, подаётся с соусом с шампанским, белым сливочным соусом, соусом-вьерж с каперсами. А также на выбор: ризотто со спаржей, или порция жареных овощей с шампиньонами и мелким картофелем.

Les Pâtes

Penne aux deux saumons, frais et fumé, légèrement crémees et parmesan 18,00 €
Penne with fresh and smoked salmon, a dash of cream, parmesan cheese
[Penne ai due salmoni, fresco e affumicato, un pizzico di crema, parmigiano](#)
Пенне с двумя лососями, свежим и копченым, со сливочным соусом и пармезаном

Linguine aux palourdes et moules, sauce vin blanc, ail et persil 19,00 €
Linguine with mussels and clams, white wine sauce with parsley and garlic
[Linguine alle vongole e cozze, salsa al vino bianco con prezzemolo e aglio](#)
Лингвини с морскими петушками и мидиями, соус с белым вином, чесноком и петрушкой

Linguine au demi-homard bleu du vivier, bisque de crustacés maison 32,00 €
Linguine with half-blue lobster from the tank, home-made shellfish bisque
[Linguine con mezzo astice blu della vasca, bisque di crostacei casalingua](#)
Лингвини с половиной наисвежайшего омара, домашний биск (суп) из ракообразных

Les Viandes

Le Tartare de bœuf préparé à votre goût, frites* et salade verte 18,00 €
Beef tartar prepared according to your taste, French fries and green salad
[Manzo alla tartara confezionato al vostro gusto, patate fritte ed insalata verde](#)
Тартар из говядины, приготовленный на ваш вкус, картофель фри и салат-латук

Souris d'agneau confite aux herbes, jus de cuisson, purée maison 19,00 €
Confit lamb shank cooked with herbs, cooking juice, purée maison
[Gambo di agnello confit cotto con erbe, succo di cottura, purea casalingua](#)
Запечённая и слегка карамелизованная голяшка ягёнка с травами, приготовленная в собственном соку, домашнее пюре

Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, oignons grelot et champignons, gratin dauphinois 19,00 €
Veal kidneys with traditional mustard sauce, baby onions and button mushrooms, potato gratin
[Rognoni di vitello con salsa alla senape tradizionale, cipolline e funghi bottoni, gratin di patate](#)
Телячьи почки в горчичном соусе по старинному рецепту, лук, шампиньоны и картофель-дофинуа

La Paëlla de la Mer 29,50 €/pers.

NOTRE RECETTE AU POULPE !

Poulpe, petites et grosses crevettes décortiquées, saint Jacques, moules, calamars et chorizo piquant...
25 mn de cuisson, 2 personnes minimum

Seafood Paella with octopus, peeled prawns, sea scallop, mussels, squid rings, spicy chorizo...
25 min cooking, 2 persons minimum

[Paella di frutti di mare con polpo, gamberi sgusciati, capesante, cozze, anelli di calamaro, chorizo piccante ...](#)
25 min di cottura, minime 2 persone

Паэлья из морепродуктов: осьминог, маленькие и большие очищенные креветки, гребешки Сен-Жак, мидии, кальмары и острая пикантная колбаса чоризо
Время приготовления минимум - 25 минут, заказ блюда минимум на 2 человека





Menu Spécial Albert 1er

Tous les jours au Déjeuner et au Dîner

30 € hors boissons - 36 € Vin ou Bière pression 50cl compris

Vin / wine / вино : Côtes de Provence AOP 'Réserve Albert 1er'
rouge, blanc ou rosé, 1 pichet de 46cl /personne

Lunch and Dinner 7/7: 30€ without beverages - 36€ wine or draft beer 50cl included

Pranzo e Cena ogni giorno : 36€ con vino o pinta di birra - 30€ senza bevande

Обед или ужин 36 Евро вино или разливное пиво 500 мл включено, 30 Евро без вина

Entrées du Menu parmi...

6 Huîtres 'Sélection Albert 1er' ou 6 crevettes sauvages

Trio de petite friture Joel's, crevettes et anneaux de calamars, sauce tartare

6 Sushis / Makis / California rolls panachés

Ravioles de Royans à la crème de truffes et parmesan (végétarien)

Ceviche d'espadon au lait de coco et citron vert, coriandre échalotes

Moules d'Espagne farcies au beurre persillé

Salade de poulpe aux pommes de terre, sauce vierge aux câpres (Sup + 3€)

Soupe de poisson maison aux crabes verts (Sup + 3€)

Plats du Menu parmi...

Pavé de maigre beurre blanc aux agrumes, écrasé de pommes de terre, fenouil

Blanquette de crevettes aux saint Jacques, riz basmati

Choucroute de la mer : haddock, saumon, gambas, moules,
pommes vapeur, sauce au champagne

Joues de lotte poêlées, sauce pistou, velours de carottes et légumes poêlés

Daurade ou Loup entiers grillés, poêlée de légumes et champignons (Sup + 6€)

Rognons de veau moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois

Souris d'agneau confite aux herbes, purée maison

Desserts du Menu :

Faites votre choix parmi la sélection de la Carte des Desserts

Prix nets par personne, pas de changement de plat ni d'accompagnement
Net prices per person - no change of dish or side in the Menu & Formules

Prezzi netti, no cambiamento possibile (Menu.e Formule)

Formules Déjeuner

Tous les jours sauf week-ends et jours fériés jusqu'à 14h30

Lunch only - Monday to Friday included - up to 2.30 pm

Pranzo ogni giorno salvo week-end e festivi - fino alle 14:30

Формула ланча только с понедельника по пятницу - до 14:30

Formule DÉTENTE : 19,40 €

6 Huîtres 'Sélection Albert 1er' ou 6 crevettes sauvages

ou Ravioles à la crème de truffes ou 6 Sushi panachés

ou Trio de petite friture ou Ceviche d'espadon lait de coco

+ Plat du jour au choix

+ 1 Eau Purezza 75 cl ou 1 verre de vin 12 cl ou 1 bière 25 cl + 1 Café

Formule EXPRESS 18,40 €

Plat du jour au choix + Dessert

Nougat glacé ou Ile flottante ou Crème brûlée maison

ou Baba au rhum ou Café gourmand

ou Crêpes au sucre ou nutella ou Glace 2 boules

+ 1 Eau Purezza 75 cl ou 1 verre de vin 12 cl ou 1 bière 25 cl

+ 1 Café ou déca (inclus dans le café gourmand)

Formules Déjeuner : la Boisson supplémentaire + 3,00 €

Verre de vin 'Réserve Albert 1er' Côtes de Provence AOP,
Rouge, Blanc ou Rosé 12 cl ou Bière Pression 1664 (25 cl)

LE MENU ENFANT : 12,50 €

pour les moins de 12 ans

Steak haché 5% de mat. grasse ou Filet de poisson frais,
accompagné de frites, riz basmati ou légumes
ou 6 Sushis panachés

Crêpe au sucre ou au Nutella, ou 2 boules de glace



Sushi, maki, sashimi



≈ OSAKA	16 pièces		20,00 €
3 makis	3 california rolls	6 sushis	4 sashimis
1 thon (tuna)	1 thon	2 thon	2 thon
1 saumon (salmon)	1 saumon	2 saumon	2 saumon
1 crabe (crab)	1 crabe	2 loup (sea bass)	

≈ O ISHI / Plateau OSAKA + 8 California Tiger 24 pièces 30,00 €

≈ TOKYO / Plateau O ISHI + 8 California Dragon 32 pièces 40,00 €

Nos plateaux composés OSAKA, O ISHI et TOKYO sont servis avec salade de chou et wakame.

≈ CALIFORNIA ROLL 12 pièces 17,00 €
4 thon, 4 saumon, 4 crabe 4 tuna, 4 salmon, 4 crab

≈ CALIFORNIA CRUNCH 8 pièces VÉGÉTARIEN 13,00 €
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit Cucumber, turnip, carrot, avocado, fried onion

≈ CALIFORNIA TIGER 8 pièces 17,00 €
Crevette panée, concombre, saumon, mayonnaise Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise

≈ CALIFORNIA DRAGON 8 pièces 17,00 €
Saumon, thon, avocat, oeuf de saumon Salmon, tuna, avocado, salmon eggs

≈ CALIFORNIA OCTOPUS 8 pièces 17,00 €
Poulpe en beignet, avocat, tobico orange, mayonnaise épicée Octopus fritter, avocado, orange tobico, spicy mayonnaise

Le TRIO CALIFORNIA, plateau composé (30 pièces) 48,00 €
1 Dragon + 1 Tiger + 1 Octopus + 3 sashimis thon + 3 sashimis saumon

≈ SASHIMI 10 pièces Mixte 5 thon + 5 saumon 16,50 €
10 thon 19,50 € 10 saumon 15,50 €

≈ MAKI 12 pièces 4 thon, 4 saumon, 4 crabe 17,00 €

≈ SUSHI 12 pièces 4 thon, 4 saumon, 4 loup 17,00 €

Bol de riz au vinaigre 3 € Bol de Wakame 3 € Bol de salade de chou 3 €

Chez Mô, Traiteur de la Mer

Poissons et fruits de mer extra-frais
sur place ou à emporter

Livraison à Antibes et Juan les Pins selon disponibilité.

Fish, Sea food dishes and home cooked take-away
Delivery in Antibes and Juan les Pins upon availability

Pesce, rutti di mare e piatti da portare

Свежайшие морепродукты для дегустации
на месте или на вынос





Glaces et Sorbets de la maison 'Amarena' à Biot, fabrication locale artisanale !



Les Crêpes de l'Albert 1^{er}

Nos fameuses crêpes « Grand-Mère » flambées au «Grand Marnier» SUP MENU + 3 € 12 €

2 thin pancakes flambéed with «Grand Marnier»
Crespelle alla fiamma con «Grand Marnier»
2 тонких блинчика фламбе «по бабушкиному рецепту» с апельсиновым ликёром Гранд Марнье

Crêpes sucre-citron ou Nutella MENU 7 €
2 Thin pancakes with lemon and sugar, or with Nutella
2 Crespelle con limone e zucchero, o con la Nutella
2 тонких блинчика с сахаром и лимоном или с нутеллой

Crêpes au Caramel beurre salé maison, amandes caramélisées et chantilly maison MENU 7 €
2 thin pancakes with salted butter caramel, caramelized almonds, our whipped cream
2 Crespelle con caramello burro salato, mandorle caramellate e chantilly casalinga
2 тонких блинчика с домашним карамельным соусом, карамелизированные миндальные лепестки, взбитые сливки

Crêpes Gourmandes sauce chocolat chaud, amandes caramélisées et chantilly maison MENU 7 €
2 thin pancakes, warm chocolate sauce, our whipped cream and caramelized almonds
2 Crespelle con salsa calda al cioccolato, mandorle caramellate e chantilly casalinga
2 тонких блинчика с соусом из горячего шоколада, взбитыми сливками и карамелизированным миндалём

Les Desserts

Assiette de fromages, salade mesclun
Dish of cheese selection, mesclun salad
Piatto di formaggi, insalata di mesclun Сырная тарелка, салат мекслун

Ile flottante à la crème anglaise, amandes effilées caramélisées MENU 9,00 €
Large floating Island in custard, caramelized slivered almonds
Bianchi d'uovo sbattuti a neve, crema inglese, mandorle caramellate
Плавающий остров домашнего приготовления с английским кремом, карамелизированный миндаль

Crème brûlée à la gousse de Vanille de Madagascar MENU 9,00 €
Our traditional Creme brulee, flavoured with Madagascar vanilla
Creme brulee ai baccelli di vaniglia di Madagascar
Крем- бруле домашнего приготовления с мадагаскарской ванилью

Mi-cuit au chocolat, glace vanille, amandes effilées caramélisées (8 min. cuisson) MENU 9,00 €
Our molten chocolate cake, vanilla ice cream, caramelized slivered almonds (8 min. cooking)
Torta al cioccolato fuso casalinga, gelata vanilla, mandorle caramellate (8 minuti di cottura)
Шоколадное пирожное с жидкой начинкой, ванильное мороженое, карамелизированные миндальные лепестки (приготовление: 8 минут)

Baba au rhum **, mangue et ananas frais, chantilly et amandes caramélisées MENU 9,00 €
Rum baba served with fresh mango and pineapple, homemade caramelized almonds and whipped cream
Babà al rum servito con mango e ananas freschi, mandorle caramellate e panna montata casalinga
Ромовая баба, ананас и манго, домашние взбитые сливки

Nougat glacé ** et coulis de fruits jaunes, ou sauce chocolat chaud maison MENU 9,00 €
Nougat ice cream with yellow fruits coulis, or homemade warm chocolate sauce
Gelato di torrone, salsa di frutta gialla, o salsa calda al cioccolato casalinga
Замороженная нуга со сладким соусом из жёлтых фруктов или с горячим шоколадом

Salade de mangue et ananas frais, sorbet mangue SUP MENU + 3 € 12,00 €
Fresh mango and pineapple salad, mango sherbet **Insalata di mango e ananas freschi, sorbetto mango**
Салат из свежего манго и ананаса, манговый сорбет

Nos Profiteroles : choux maison, glace vanille, chocolat chaud et chantilly SUP MENU + 3 € 12,00 €
Profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate, home-made whipped cream
Profiterole con gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, panna montata casalinga
Профитролы домашнего приготовления, с ванильным мороженым, горячим шоколадом и взбитыми сливками

Café Gourmand : Profiterole glace vanille, macaron, fruits frais, chantilly maison SUP MENU + 3 € 12,00 €
Vanilla ice cream Profiterole, macaroon, fresh fruits, home-made whipped cream
Profiterole con gelato vaniglia, macaron, frutta fresca, panna montata casalinga
Кофе с ассортиментом мини-десертов: профитроль с ванильным мороженым, макарон, фрукты

Tous nos desserts sont faits maison sauf ** = Pâtisserie « Le Palais de la Friandise » à Antibes

Les Glaces gourmandes

MENU 9,00 €

Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat, chocolat chaud et chantilly
Chocolate ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream
Gelato al cioccolato, salsa calda al cioccolato, chantilly casalinga
Шоколадное мороженое, горячий шоколад и взбитые сливки

Café Liégeois : 2 boules café, sauce café, chantilly maison
Coffee ice cream, coffee sauce, our whipped cream
Gelato al caffè, salsa al caffè, chantilly casalinga
Кофе мороженое, кофе соус, взбитыми сливками

Caramel Liégeois :
1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, amandes caramélisées et chantilly
1 scoop salted butter caramel, 1 scoop vanilla, caramel sauce, caramelised almonds and whipped cream
1 pallina caramello al burro salato, 1 pallina vaniglia, salsa al caramello, mandorle caramellate e panna montata
Льезская карамель: 1 шарик мороженого с солёной карамелью, 1 шарик с ванилью, карамельный соус, карамелизированные миндальные лепестки и взбитые сливки

Dame Blanche : 2 boules vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly maison
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, meringue, our whipped cream
Gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, meriga, chantilly casalinga
Ванильное мороженое и горячий шоколад, безе меренга, взбитые сливки

La Piémontaise : 1 boule noisette, 1 boule vanille, coulis caramel maison, pralines et chantilly
Nuts and vanilla ice cream, caramel coulis, pralines, our whipped cream
Gelati nocciola e vaniglia, salsa caramello, praline, chantilly casalinga
Мороженое со вкусом лесного ореха и ванили, домашний карамельный соус, пралине и взбитые сливки



LES GLACES ALCOOLISÉES

SUP MENU + 3 € 13,00 €

La Williamine : 2 boules sorbet poire, eau de vie de poire
2 scoops of pear sherbet, Williams pear brandy **2 palline di sorbetto alla pera, acquavite di pere Williams**
2 шарика грушевого сорбе, грушевая водка

L'Hawaïenne : 1 boule rhum-raisins, 1 boule coco, rhum
1 scoop of rum raisin ice cream, 1 scoop of coconut, rum
1 pallina rum-uvetta, 1 pallina noce di cocco, rum
1 шарик мороженого со вкусом рома и изюма и 1 со вкусом кокоса, ром

Le Colonel : 2 boules citron, vodka
2 scoops of Lemon sorbet, Vodka **2 palline di sorbetto al limone, Vodka**
2 шарика лимонного сорбе, водка

Tous nos desserts sont faits maison avec des produits frais (sauf glaces, sorbets, et nougat glacé) - All our desserts are home-cooked with fresh products except ice creams and sherbets - **I nostri dessert sono fatti in casa con prodotti freschi, tranne gelati e sorbetti** - Все наши десерты, за исключением мороженого и фруктовых сорбетов, домашнего приготовления

GLACES & SORBET

MENU / 2 boules : 7 € 3 boules : 9 €

de notre Artisan Glacier local «Amarena» à Biot.
Our local artisan ice creams and sherbets - **Gelati artigianali locali** -
Мороженое и сорбет, приготовленные местным ремесленником

Glace Vanille	Vanilla Vaniglia Ваниль
Rhum Raisins	Rum raisins Rum uvetta Ром с изюмом
Chocolat	Chocolate Ciocolato Шоколад
Café	Coffee Caffè Кофе
Noisette	Hazelnut Nocciola Лесной орех
Pistache	Pistachio Pistacchio Фисташки
Stracciatella	Страчателла
Amarena	Вишня
Caramel beurre salé	Salted butter caramel Caramello al burro salato
Sorbet Citron	Lemon Limone Лимон
Fruits de la passion	Passion fruit Маракуйи
Pomme	Apple Mela Яблоко
Poire	Pear Pera Груша
Mangue	Mango Манго
Noix de coco	Coconut Nocce di cocco Кокос
Mandarine	Mandarin Mandarino Мандарин

CAFÉS ET INFUSIONS

Café	2,80 €	Café crème	4,50 €
Double cafe	4,50 €	Décafeiné	2,80 €
Irish Coffee	11,00 €	Noisette	2,80 €
Cappucino	5,00 €	Infusions	4,00 €

DIGESTIFS ET ALCOOLS

Les DIGESTIFS	4 cl (sauf indiqué)	8,50 €
Limoncello (6 cl) - Get 27 (6 cl) - Grappa - Marc de Provence - Génépi		
Cointreau - Vodka - Bailey's (6 cl) - Jägermeister (amaro)		
Crème de Melon (6 cl) - Crème de pistaches (6 cl))		
Les SUPERIEURS et EAUX DE VIE	4 cl	10,00 €
Framboise - Mirabelle - Poire William's - Cognac «Rémy Martin» - Armagnac		
«Laubade 6 ans» - Calvados «Du Breuil» - Rhum vieux - Absolut Vodka		
Les HORS D'AGE et X.O.	4 cl	14,00 €
Vieille Prune - Calvados «Du Breuil 15 ans» - Cognac «Delamain»		
ou «Martell» - Armagnac «Laubade 12 ans»		