

Michael Mò et toute l'équipe  
du Restaurant Chez Mò  
sont heureux de vous accueillir  
et vous souhaitent un très agréable repas.

Carte Printemps Eté  
2022

Ligue du Cancer

Cuisine traditionnelle française  
Fruits de mer - Poissons grillés  
Huitres et Crustacés - Sushi maison

Restaurant ouvert tous les jours  
Non Stop de 12h à 22h (22h30 l'été)

Les chèques ne sont plus acceptés  
No checks - Niente assegni



## les Entrées

Le Matelot : 3 huitres, 3 crevettes, bulots, mayonnaise maison Dish of 3 oysters, 3 pink shrimps, whelks, homemade mayonnaise Piatto di 3 ostriche, 3 gamberi rosa, buccette, maionese casalinga			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			15,00 €
Guacamole d'avocat, chair de tourteau, petites crevettes roses sauvages Avocado guacamole, crab meat, small wild prawns Guacamole di avocado, polpa di granchio, gamberetti selvatici			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	Végétarien	CLASSIQUE CHEZ MÔ	15,00 €
Tomate coeur de boeuf et mozzarella burrata, sauce au basilic Tomato «heart of beef» and mozzarella burrata, basil sauce Pomodoro «cuore di manzo» e burrata di mozzarella, salsa al basilico	Végétarien		15,00 €
Melon et jambon de parme Melon and Parma ham Melone e prosciutto di Parma			15,00 €
Salade de poulpe (pommes de terre, poivron, oignon rouge, salade verte), huile d'olive et citron Octopus salad (potatoes, pepper, red onion, green salad), olive oil and lemon dressing Insalata di polpo (patate, peperoni, cipolla rossa, insalata verde), salsa al limone e olio d'oliva			18,00 €
La Soupe maison de Poissons et crabes verts, rouille et croûtons Homemade fish and green crabs soup, «rouille» cream and croutons Zuppa di pesce e granchi verdi 'Albert 1er', crostini e salsa 'rouille'		CLASSIQUE CHEZ MÔ	18,00 €

Nos plats sont entièrement cuisinés maison avec des produits frais (sauf \*)  
Our dishes are entirely home cooked with fresh products (except \*)  
I nostri piatti sono interamente fatti in casa con prodotti freschi (eccetto \*)

Prix TTC service compris - Net prices service included - Prezzi netti servizio incluso - Photos pour exemple de présentation

# les Fruits de Mer

≈ L'ÉCAILLER	28,00 €
5 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 3 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ LE MAREYEUR	48,00 €
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)	78,00 €
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)	88,00 €
12 Huîtres, 6 grosses Crevettes roses, 6 Langoustines, 12 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ LE ROYAL (2 personnes)	95,00 €
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)	104,00 €
1 Homard bleu, 1 Tourteau, 4 grosses Crevettes roses, 4 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises	
≈ L'EMPEREUR (2 personnes)	138,00 €
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 Frais et préparés par nos soins

Origine et disponibilité selon la pêche et la météo

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 - 600gr	64,00 €
Tourteau	500 - 600gr	18,50 €
Crevettes grises	portion 200gr	7,00 €
Petites crevettes roses	les 6	7,00 €
Grosses crevettes roses	les 3	9,50 €
Langoustines	les 3	11,00 €

**HUITRES** Fines de claire MARENNES OLÉRON 'Roumegous' : 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 €
--------	-------	---------	--------	---------	--------	-------	---------	--------	---------

Plateaux : Huîtres 'direct producteurs'


Dans une recherche permanente de fraîcheur et de qualité, certaines variétés peuvent manquer.

Subject to availability.

Secondo disponibilità.



# les Poissons

- 
- Dos de cabillaud vapeur, sauce tomates basilic, riz noir venere 19,00 €  
Steamed back of cod, tomato sauce with basil, black rice «venere»  
Baccalà al vapore, salsa di pomodoro al basilico, riso nero «venere»
- La Choucroute de la Mer, sauce au champagne CLASSIQUE CHEZ MÔ 19,00 €  
Haddock, saumon, gambas, moules, pommes vapeur  
Sauerkraut cooked with haddock, salmon, mussels, gambas, steamed potatoes, champagne sauce  
Cavolo con salmone, gambas, haddock, cozze, patate vapore, salsa champagne
- Moules de Bouchot (origine selon arrivage et saison) marinières ou à la crème, frites\* 19,00 €  
Mussels and French fries\*, choice of: 'Marinière' (cooked in white wine) OR in a creamy sauce  
Cozze e patatine fritte\*, a scelta: 'Marinière' (cotto in vino bianco) OR in salsa cremosa
- Joues de lotte snackées, sauce vierge et légumes grillés du soleil (courgette, poivron, aubergine) 19,00 €  
Snacked monkfish cheeks, olive oil and diced tomatoes sauce, grilled vegetables (zucchini, pepper, eggplant)  
Guance di rana pescatrice saltate, salsa vergine, verdure di sole grigliate (zucchine, peperoni, melanzane)
- Daurade *ou* Loup entiers grillés au thym (400/600 gr, élevage France) CLASSIQUE CHEZ MÔ 26,00 €  
Poêlée de légumes aux champignons du moment et pommes de terre grenaille  
Whole Sea bream *or* Sea bass grilled with thyme, pan-fried vegetables with mushrooms and mini potatoes  
Orata intera o branzino grigliato al timo, verdure di stagione saltate in padella con funghi e patate «granaglie»
- Filet de Turbot vapeur sauce champagne, lit d'asperges vertes et pomme vapeur 32,00 €  
Steamed turbot fillet with champagne sauce, green asparagus and steamed potato  
Filetto di rombo al vapore con salsa allo champagne, asparagi verdi e patate al vapore
- Aiguillettes de Saint Pierre snackées sauce vierge, 32,00 €  
Légumes grillés du soleil (courgette, poivron, aubergine)  
Snacked Aiguillettes of John Dory, grilled summer vegetables (zucchini, pepper, eggplant)  
Aiguillette di San Pietro saltate, verdure di sole grigliate (zucchine, peperoni, melanzane)
- Tentacules de poulpe snackées, sauce tomate au basilic, riz noir venere 32,00 €  
Snacked octopus tentacles, tomato sauce with basil, black rice «venere»  
Tentacoli di polpo saltati, salsa di pomodoro al basilico, riso nero «venere»

Nos plats sont entièrement cuisinés maison avec des produits frais (sauf \*)  
Our dishes are entirely home cooked with fresh products (except \*)  
I nostri piatti sono interamente fatti in casa con prodotti freschi (eccetto \*)

# côté Mer ... côté MÔ !

## Les Poissons Sauvages entiers

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 is proposed upon availability, according to the daily delivery (quality first!)

Interi pesci selvatici proposti secondo disponibilità ed arrivo del giorno.

Cuits vapeur, Meunière ou grillés, nos poissons sauvages sont servis avec une sauce au champagne, ou une sauce vierge, et accompagnés d'une poêlée de légumes et champignons du moment et pommes grenailles, ou d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette.

Simply grilled, steamed or 'Meunière', our wild fish is served with champagne sauce, or virgin sauce, and with pan-fried seasonal vegetables, mushrooms and mini potatoes, or mashed potatoes with olive oil and chive.

Grigliato, al vapore o «Meunière», il nostro pesce selvatico viene servito con salsa allo champagne o salsa vergine, e con verdure di stagione, funghi e mini patate saltate, oppure purè di patate con olio d'oliva ed erba cipollina.

## Le Homard bleu grillé

Blue lobster Astice

13 € les 100 gr

Grillé nature, servi avec une sauce au champagne ou une sauce vierge, et accompagné d'une poêlée de légumes aux champignons du moment et pommes de terre grenailles, ou d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette.

Simply grilled, served with a champagne sauce, or a virgin sauce, and with pan-fried seasonal vegetables, mushrooms and mini potatoes, or mashed potatoes with olive oil and chive..

Semplicemente grigliato, servito con salsa allo champagne o salsa vergine, e con verdure di stagione, funghi e mini patate saltate in padella, oppure purè di patate con olio d'oliva ed erba cipollina..

## La Paëlla de la Mer

CLASSIQUE CHEZ MÔ

29,50 € par personne

Poulpe, petites et grosses crevettes décortiquées, moules, calamars et chorizo piquant...

25 mn de cuisson, 2 personnes minimum

Seafood Paella with octopus, peeled prawns, mussels, squid rings, spicy chorizo...

25 min cooking, 2 persons minimum

Paella di frutti di mare con polpo, gamberi sgusciati, cozze, anelli di calamaro, chorizo piccante ...

25 min di cottura, minime 2 persone



## 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 'direct producteur' ou 6 crevettes sauvages  
ou Ravioles\* à la crème de truffes ou 6 Sushis panachés  
ou Trio de petite friture\* ou Tomate mozzarella  
+ Plat du jour au choix  
+ 1 Eau Purezza ou 1 verre de vin 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 Tarte aux fruits rouges ou Café gourmand  
ou Crêpe au sucre ou Nutella ou Glace 2 boules  
+1 Eau Purezza ou 1 verre de vin 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 ou légumes  
ou 6 Sushis panachés  
Crêpe au sucre ou au Nutella®  
ou 2 boules de glace ou Salade de fruits frais

## Menu Spécial 'Chez Mô'

Tous les jours au Déjeuner et au Dîner

30,00 € hors boissons - 36,00 € 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 day:

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

### Entrées du Menu parmi...

6 Huîtres 'direct producteur' ou 6 crevettes sauvages  
Le matelot : 3 huitres, 3 crevettes, bulots, mayonnaise maison  
Trio\* de petite friture Joel's, crevettes et anneaux de calamars  
6 Sushis/ Makis / California rolls panachés  
Ravioles de Royans\* à la crème de truffe et parmesan (végétarien)  
Guacamole d'avocat, chair de tourteau, petites crevettes roses  
Tomate coeur de boeuf et mozzarella burrata, sauce au basilic  
Melon et jambon de parme  
Soupe de poisson maison aux crabes verts (Sup +3 €)

### Plats du Menu parmi...

Dos de cabillaud vapeur, sauce tomates basilic, riz noir venere  
Moules de Bouchot marinières ou à la crème, frites\*  
Choucroute de la Mer : haddock, saumon, gambas, moules,  
pomme de terre vapeur, sauce au champagne  
Joues de lotte snackées, sauce vierge et légumes grillés du soleil  
Daurade ou Loup entiers grillés, légumes et champignons (Sup + 6 €)  
Rognons de Veau et champignons, sauce au Porto,  
écrasé de pommes de terre  
Entrecôte beurre Maître d'hôtel, poêlée de légumes et pommes grenaille

### 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)

# les Viandes

- Le Tartare de Bœuf préparé à votre goût, frites\* et salade verte 18,00 €  
Tartar of Beef prepared according to your taste, French fries and green salad  
Manzo alla tartara confezionato al vostro gusto, patate fritte ed insalata verde
- Entrecôte de boeuf origine U.E. (200 gr environ), beurre maitre d'hôtel, 19,00 €  
Poêlée de légumes et pommes grenailles  
Beef Rib steak with parsley butter - E.U. origin, 200 gr approx.  
pan-fried vegetables with mushrooms and mini potatoes  
Costata di manzo con burro al prezzemolo (origine UE, 200 gr ca.),  
verdure saltate in padella con funghi e mini patate
- Rognons de Veau, oignons grelots et champignons sauce au Porto, 19,00 €  
Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette  
Veal kidneys with baby onions and button mushrooms in Port wine sauce, mashed potatoes with chive  
Rognoni di vitello con cipolline e funghi di Parigi in salsa Porto, purè di patate all'erba cipollina

# 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
- Linguine au demi-Homard bleu du vivier 34,00 €  
Sauce tomate au basilic  
Linguine with 1/2 Blue Lobster from our tank, tomato and basil sauce  
Linguine con mezza blu Astice del nostro vivaio, salsa tomato con basilico
- Linguine aux palourdes et moules, sauce vin blanc, ail et persil 19,00 €  
Linguine cooked with clams and mussels, white wine, garlic and parsley sauce  
Linguine alle vongole e cozze, salsa vino bianco, aglio e prezzemolo

Nos plats sont entièrement cuisinés maison avec des produits frais (sauf \*)  
Our dishes are entirely home cooked with fresh products (except \*)  
I nostri piatti sono interamente fatti in casa con prodotti freschi (eccetto \*)



# les Sushis

≈ 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 choux 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 €

En complément :

Riz au vinaigre 3 € Wakame 3 € Salade de choux 3 €



LE SPECIALISTE DES FRUITS DE MER  
ET POISSONS GRILLÉS A ANTIBES  
Cuisine traditionnelle Française  
faite maison à base de produits frais

Poissons et fruits de mer extra-frais  
sur place ou à emporter - Livraison sur RV  
à Antibes et Juan les Pins.

Fish and Sea food to take away or delivered  
in Antibes and Juan les Pins

Frutti di mare a portare o consegnati  
in Antibes e Juan les Pins.

46. Boulevard Albert 1er - 06600 ANTIBES

Tel. (33) 04 93 34 33 54

[www.chezmo-antibes.fr](http://www.chezmo-antibes.fr)



# les Douceurs

Assiette de fromages, salade mesclun Dish of cheese selection, mesclun salad Piatto di formaggi, insalata di mesclun	MENU	9,00 €
Ile flottante à la crème anglaise, amandes effilées caramélisées Large floating Island in custard, caramelized slivered almonds Bianchi d'uovo sbattuti a neve, crema inglese, mandorle caramellate	MENU	9,00 €
Crème brûlée à la gousse de Vanille de Madagascar Our traditional Creme brulee, flavoured with Madagascar vanilla Creme brulee ai baccelli di vaniglia di Madagascar	MENU	9,00 €
Tarte fine aux pommes**, glace caramel beurre salé Thin apple tartlette, salted butter caramel ice cream Torta sottile di mele, gelato al caramello al burro salato	MENU	9,00 €
Tarte aux fruits rouges**, Chantilly maison et amandes effilées caramélisées Red fruits tartlette, chantilly and caramelized slivered almonds Torta di frutti rossi, panna montata e mandorle caramellate	MENU	9,00 €
Nougat glacé**, Coulis de fruits rouges, ou sauce chocolat chaud maison Nougat ice cream with red fruits coulis, or homemade warm chocolate sauce Gelato di torrone, coulis di frutti rossi o salsa calda al cioccolato casalinga	MENU	9,00 €
Salade de fruits frais de la saison Fresh fruits salad of the season - Insalata di frutti freschi di stagione	MENU	9,00 €
Nos Profiteroles : Choux maison, glace vanille, chocolat chaud et chantilly Profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate, home-made whipped cream Profiterole con gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, panna montata casalinga	SUP MENU + 3 €	12,00 €
Le Café gourmand : Profiterole glace vanille, macaron, petite salade de fruits frais, chantilly maison Profiteroles with vanilla ice cream, macaroon, fresh fruits mini salad, homemade whipped cream Profiterole con gelato alla vaniglia, macaron, insalata di frutti freschi, panna montata casalinga	SUP MENU + 3 €	12,00 €

\*\* De la pâtisserie «Le Palais de la Friandise» à Antibes

Tous nos desserts sont faits maison avec des produits frais (sauf glaces, sorbets, et nougat glacé)  
All desserts are homecooked with fresh products except ice creams and sherbets  
Tutti dessert sono fatti in casa con prodotti freschi, tranne gelati e sorbetti

