

## Les Desserts

Carte Printemps Été  
2022

Prix ttc, service compris  
Net prices, service included  
Prezzi netti, servizio incluso

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

Les chèques ne sont plus acceptés  
No checks - Niente assegni

Photos pour exemple de présentation







## 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

## NOS GLACES ET SORBETS AVEC "AMARENA" - ARTISAN GLACIER A BIOT (06)

### Coupes glacées gourmandes

MENU 9,00 €

Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat, chocolat chaud et chantilly  
Chocolate ice cream, warm chocolate sauce, our whipped cream  
Gelato al cioccolato, salsa calda al cioccolato, chantilly casalinga

Café Liégeois : 2 boules café, sauce café, chantilly maison  
2 scoops of coffee ice cream, coffee sauce, homemade whipped cream  
2 palline di gelato al caffè, salsa caffè, chantilly casalinga



Caramel Liégeois : 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille,  
sauce caramel, dés de caramel mou et chantilly maison  
1 scoop of salted butter caramel, ice cream 1 scoop of vanilla, caramel  
sauce, mellow caramel dices and whipped cream  
1 pallina caramello al burro salato, 1 pallina vaniglia, salsa al caramello,  
scaglie di caramello morbido e panna montata

Dame Blanche : 2 boules vanille, chocolat chaud, meringue,  
amandes effilées caramélisées et chantilly maison  
2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate sauce, meringue, homemade  
caramelized almonds and whipped cream  
2 palline di gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, meriga,  
mandorle caramellate e chantilly casalinga

La Piémontaise : 1 boule noisette, 1 boule vanille, coulis caramel  
maison, pralines et chantilly maison  
1 scoop hazelnut and 1 scoop vanilla ice cream, our caramel coulis and  
whipped cream, pralines  
Gelati nocciola e vaniglia, salsa caramello e chantilly casalinga, praline



La coupe «Chez Môm» : 1 boule sorbet fraise, 1 boule framboise,  
fruits frais de saison, chantilly maison  
1 scoop of strawberry sherbet, 1 scoop of raspberry, fresh season fruits,  
our whipped cream  
1 pallina di sorbetto fragola, 1 pallina lampone, frutti freschi di stagione,  
chantilly casalinga

Glaces et sorbets de notre Artisan glacier local «Amarena» à Biot.  
Our local artisan ice creams and sherbets - Gelati artigianali locali

### Les 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

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

Le Colonel : 2 boules citron, vodka  
2 scoops of Lemon sorbet, vodka  
2 palline di sorbetto al limone, vodka

### Glaces et Sorbets

MENU 2 boules : 7,00 €  
3 boules : 9,00 €

#### LES CREMES GLACEES

Ice cream - Gelati

Vanille Vanilla pod Vaniglia

Rhum Raisins Rum raisins Rum uvetta

Chocolat Chocolate Cioccolato

Café Espresso Coffee Caffè

Noisette Hazelnut Nocciola

Pistache Pistachio Pistacchio

Stracciatella

Amarena

Caramel beurre salé Salted butter caramel Caramello al burro salato

#### LES SORBETS

Sherbets - Sorbetti

Fruit de la passion Passion fruit

Citron Lemon Limone

Fraise Strawberry Fragola

Framboise Raspberry Lampone

Pomme Apple Mela

Poire Pear Pera

Mandarine Tangerine Mandarino

Coco Coconut Noce di cocco

Mangue Mango





# Les Crêpes maison !

Nos fameuses Crêpes «Grand Mère» SUP MENU + 3 € 12,00 €  
flambées au Grand Marnier

2 thin pancakes flambéed with 'Grand Marnier'  
2 Crespelle alla fiamma con 'Grand Marnier'

Crêpes sucre-citron ou Nutella® MENU 5,00 €

2 thin pancakes with lemon and sugar, or with Nutella®  
2 Crespelle con limone e zucchero, o con la Nutella™

Crêpes «Chez Mô» MENU 7,00 €

Nutella, glace vanille, amandes caramélisées et chantilly  
2 thin pancakes with Nutella®, vanilla ice cream, our caramelized almonds and whipped cream  
2 Crespelle con la Nutella™, gelato alla vaniglia, mandorle caramellate e chantilly

Crêpes au Caramel beurre salé maison, MENU 7,00 €  
amandes caramélisées et chantilly

2 thin pancakes, with salted butter caramel, our caramelized almonds and whipped cream  
2 Crespelle con caramello burro salato, mandorle caramellate e chantilly

Crêpes gourmandes MENU 7,00 €

sauce chocolat chaud, chantilly, amandes effilées caramélisées  
2 thin pancakes, warm chocolate sauce, our caramelized almonds and whipped cream  
2 Crespelle con salsa calda al cioccolato, mandorle caramellate e chantilly

## Cafés et Infusions

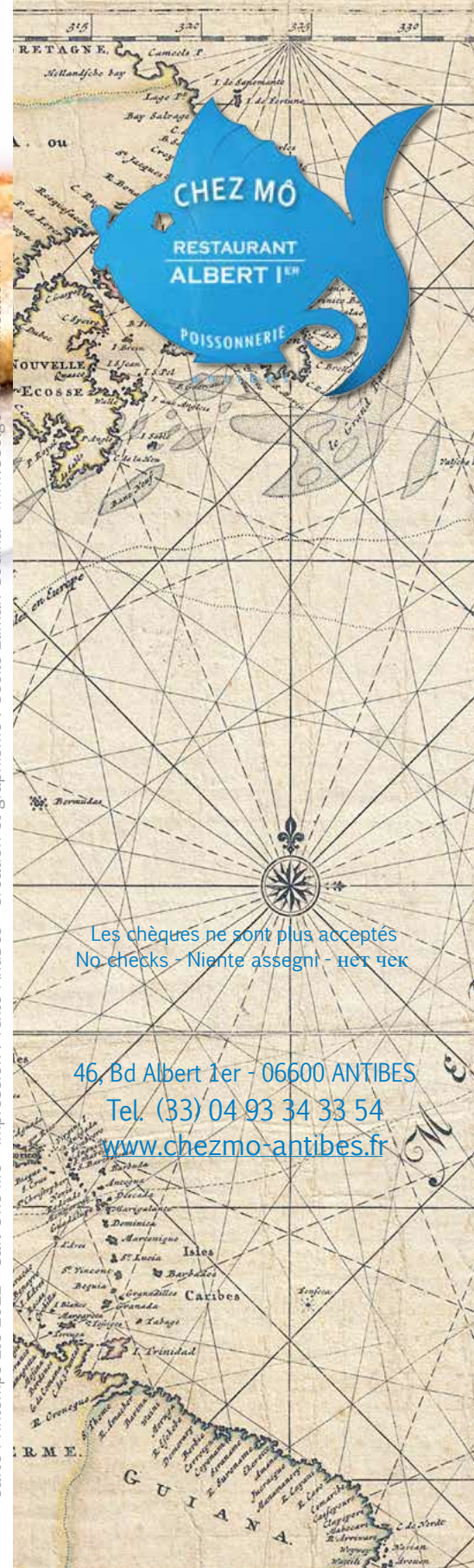
Café	2,80 €	Café crème	4,50 €
Double cafe	4,50 €	Décafeiné	2,80 €
Irish Coffee	11,00 €	Noisette	2,80 €
Cappucino	5,00 €	Infusions	4,00 €

## 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)

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 XO 4 cl 14,00 €  
Vieille Prune - Calvados «Du Breuil 15 ans» - Cognac «Delamain» ou «Martell»  
Armagnac «Laubade 12 ans» - Rhum arrangé «Diplomatico» grande réserve H.O.



Les chèques ne sont plus acceptés  
No checks - Niente assegni - нет чек

46, Bd Albert 1er - 06600 ANTIBES  
Tel. (33) 04 93 34 33 54  
[www.chezmo-antibes.fr](http://www.chezmo-antibes.fr)

Carte Printemps Erié 2022 - Sart One Mo - Impression : Texto Antibes - Création et graphisme : Cécile Eliman Godina - www.Ceeligo-communication.fr