



Restaurant ouvert 7 jours / 7
Non Stop de 12h à 22h30

La Carte des Desserts

Été 2024

Prix ttc, service compris
Les chèques ne sont plus acceptés
No checks - Niente assegni

Photos pour exemple de présentation





les Douceurs

Assiette de fromages, salade mesclun 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 Albumi montati a neve, crema inglese, scaglie di 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 €
Nougat glacé**, coulis de fruits ou sauce chocolat maison, Amandes effilées caramélisées Nougat ice cream with fruits coulis, or homemade warm chocolate sauce, caramelized slivered almonds Gelato di torrone, coulis di frutti o salsa calda al cioccolato casalinga, scaglie di mandorle caramellate	MENU	9,00 €
Baba au rum**, chantilly maison, amandes et éclats de fruits Rum Baba, our whipped cream and almonds, fresh fruits slivers Babà al rum, le nostre panna montata e mandorle, scaglie di frutta	MENU	9,00 €
Tarte au citron** et sa meringue Lemon tartelette with meringue - Crostata al limone con meringa	MENU	9,00 €
Salade de fruit rouges Red fruits salad - Insalata di frutti rossi	SUP MENU + 3 €	12,00 €
Nos Profiteroles : Choux maison, glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly, amandes effilées caramélisées Profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate sauce, our whipped cream and slivered almonds Profiterole con gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, panna montata e mandorle casalinga	SUP MENU + 3 €	12,00 €
Le Café gourmand : Profiterole glace vanille, macaron, petite salade de fruits frais, chantilly maison, amandes Profiteroles with vanilla ice cream, macaroon, fresh fruits mini salad, whipped cream, slivered almonds Profiterole con gelato vaniglia, macaron, piccola insalata di frutta fresca, panna montata e mandorle casalinga	SUP MENU + 3 €	12,00 €
♥ Le Café «Mô-Chi» avec ses 2 Mochis glacés du moment Espresso served with 2 iced mochis (ask us for flavours) Espresso servito con 2 mochis (mini gelati) - chiedeteci i sapori	MENU	9,00 €

Nos desserts sont faits maison avec des produits frais / sauf glaces artisanales, et pâtisseries du «Palais de la friandise» à Antibes (**)
All desserts are homecooked with fresh products except artisanal ice creams and pastries with (**) from «Palais de la friandise» in Antibes


Les Glaces artisanales, les Gaufres et Crêpes Gourmandes

Coupes glacées gourmandes

MENU 9,00 €

Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat, chocolat chaud et chantilly
2 scoops of chocolate ice cream, warm chocolate sauce, our whipped cream
2 palline di gelato al cioccolato, salsa calda al cioccolato, panna montata

Café Liégeois : 2 boules café, café froid, chantilly maison
2 scoops of coffee ice cream, cold espresso, our whipped cream
2 palline di gelato al caffè, espresso freddo, panna montata casalinga

Pistachio Liegeois : 2 boules pistache, café froid et chantilly maison
2 scoops of pistachio ice cream, cold coffee, our whipped cream
2 palline di gelato al pistacchio, caffè freddo, panna montata casalinga 

Caramel Liégeois : 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille,
sauce caramel, éclats de caramel et chantilly maison
1 scoop of salted butter caramel, ice cream 1 scoop of vanilla,
caramel sauce, caramel chips, our whipped cream
1 pallina caramello al burro salato, 1 pallina vaniglia, salsa al caramello,
gocce di caramello e panna montata casalinga

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 our whipped cream
2 palline di gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, meringa,
mandorle caramellate e panna montata casalinga

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

La Super Gourmande

SUP MENU + 3 € 13,00 €

«Façon Pavlova» aux fruits rouges : 1 boule vanille, 1 boule fraise,
fruits rouges, chantilly maison, éclats de meringue

Pavlova style : 1 scoop of vaniglia, 1 scoop of strawberry, red fruits,
our whipped cream, meringue

Come una Pavlova: 1 pallina di vaniglia, 1 pallina di fragola, frutti rossi,
la nostra panna montata, meringa

Les belles Crêpes maison / les Gaufres

La fameuse Crêpe «Grand Mère»  SUP MENU + 3€ 12,00 €
flambée au Grand Marnier

Large thin pancake flambéed with 'Grand Marnier'
Granda crespella alla fiamma con 'Grand Marnier'

Crêpe ou Gaufre sucre-citron ou Nutella® MENU 5,00 €

Large thin pancake or waffle with lemon and sugar, or with Nutella®
Granda crespella o cialda con limone e zucchero, o con la Nutella™

Crêpe ou Gaufre «Chez Mô» MENU 7,00 €

Nutella®, glace vanille, amandes effilées caramélisées et chantilly
Large thin pancake or waffle with Nutella®, vanilla ice cream, our caramelized
sliced almonds and home-made whipped cream
Granda crespella o cialda con la Nutella™, gelato vaniglia, mandorle
caramellate e panna montata casalinga

Crêpe ou Gaufre au Caramel beurre salé maison, MENU 7,00 €
amandes effilées caramélisées et chantilly

Large thin pancake or waffle with salted butter caramel, our caramelized
sliced almonds and whipped cream Granda crespella o cialda con cara-
mello al burro salato, mandorle caramellate e panna montata casalinga

Crêpe ou Gaufre au chocolat chaud MENU 7,00 €

amandes effilées caramélisées et chantilly
Large thin pancake or waffle with warm chocolate sauce, our caramelized
sliced almonds and whipped cream Granda crespella o cialda con salsa
calda al cioccolato, mandorle caramellate e panna montata casalinga

Crêpe ou Gaufre à la crème de marron, MENU 7,00 €

amandes effilées caramélisées et chantilly
Large thin pancake or waffle with chestnut cream, our caramelized sliced
almonds and whipped cream Granda crespella o cialda con crema di
castagne, mandorle caramellate e panna montata casalinga

Crêpe ou Gaufre à la confiture de pêches, MENU 7,00 €

amandes effilées caramélisées et chantilly
Large thin pancake or waffle with peach marmalade, our caramelized
sliced almonds and whipped cream
Granda crespella o cialda con marmellata di pesche, mandorle caramellate
e panna montata casalinga

Les Glaces et Sorbets

LES CRÈMES GLACÉES - Ice cream - Gelati

Vanille Vanilla pod Vaniglia
Rhum Raisins Rum raisins Rum uvetta
Chocolat Chocolate Cioccolato
Menthe chocolat Mint and chocolate
Menta con cioccolato
Café Espresso Coffee Caffè
Noisette Hazelnut Nocciola
Pistache Pistachio Pistacchio
Caramel beurre salé Salted butter caramel
Caramello al burro salato

2 boules : 7,00 €

3 boules : 9,00 €

LES SORBETS - Sorbets - Sorbetti

Fruit de la passion Passion fruit Poire Pear Pera
Citron Lemon Limone Cassis Blackcurrant Ribes
Fraise Strawberry Fragola Coco Coconut Noce di cocco
Framboise Raspberry Lampone Mangue Mango

Cafés et Infusions

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

Digestifs et Alcools

Les DIGESTIFS et Rhum 4 cl (sauf indiqué) 8,50 €
Limoncello (6 cl) - Get 27 (6 cl) - Grappa - Marc de Provence - Génépi - Cointreau
Rhum vieux «Clément» - Calvados «Château du Breuil» - Grand Marnier
Vodka - Bailey's (6 cl) - Manzanita verde (6 cl) - Amaretto San Pietro (6 cl)
Les EAUX DE VIE 4 cl 10,00 €
Framboise - Mirabelle - Poire William's - Vieille prune Massenet
Les VSOP et Rhum arrangé 4 cl 14,00 €
Bas Armagnac AOC «Veuve Goudoulin» 8 ans - Cognac VSOP «Remy Martin»
Rhum Diplomatico réserve exclusive (rhum arrangé)

Les Alcoolisées

SUP MENU + 3 € 13,00 €

La Williamine : 2 boules sorbet poire, eau de vie de poire
2 scoops of pear sorbet, Williams pear brandy
2 palline di sorbetto alla pera, acquavite di pere Williams



L'«**Orgasmic After Eight**» : 2 boules menthe choco, Bailey's, Get 27
2 scoops of mint ice cream with chocolate, Bailey's, Get 27
2 palline di gelato alla menta con cioccolato, Bailey's, Get 27

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



46, Bd Albert 1er, 06600 ANTIBES

Tel. (33) 04 93 34 33 54

chezmo-antibes.fr

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