

Sushis maison

OSAKA - 16 pièces 20,00 €
3 makis (thon, saumon, crabe) - 3 california rolls (thon, saumon, crabe)
6 sushis (2 thon, 2 saumon, 2 loup) - 4 sashimis (2 thon, 2 saumon)

O ISHI - 24 pièces 30,00 €
Plateau OSAKA + 8 California Tiger (voir détail ci-dessous)

TOKYO - 32 pièces 40,00 €
Plateau O ISHI + 8 California Dragon (voir détail ci-dessous)

FUJI - 56 pièces 68,00 €
Plateau TOKYO + 24 Spring Rolls (voir détail ci-dessous)

Nos plateaux composés sont servis avec salade de choux et wakame.

CALIFORNIA ROLL - 12 pièces 17,00 €
4 thon, 4 saumon, 4 crabe

CALIFORNIA CRUNCH - 8 pièces 13,00 € végétarien
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit

CALIFORNIA TIGER - 8 pièces 17,00 €
Crevette panée, concombre, saumon

CALIFORNIA DRAGON - 8 pièces 17,00 €
Saumon, thon, avocat, oeuf de saumon

SPRING ROLLS - 8 pièces
Avocat, fromage frais, ciboulette, laitue 10,00 €
Crevette panée, avocat, laitue, menthe, coriandre, mayonnaise 13,00 €
Saumon, avocat, laitue, menthe, coriandre 13,00 €

SASHIMIS - 10 pièces Mixte 5 Thon + 5 saumon 16,50 €
Thon 19,50 € Saumon 15,50 €

MAKIS 12 pièces 4 thon, 4 saumon, 4 crabe 17,00 €
SUSHI 12 pièces 4 thon, 4 saumon, 4 loup 17,00 €

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



POISSONNERIE CHEZ MÔ

Tel. 04 93 34 33 54

46 Boulevard Albert 1er
Angle bord de mer
06600 ANTIBES



Ouvert 7/7 jours de 12h à 20h non stop

Rendez-vous sur notre site internet,

sur notre page FACEBOOK :
[@chezmo.albert.premier.antibes](https://www.facebook.com/chezmo.albert.premier.antibes)
ou sur INSTAGRAM :
[chezmo_albert1er_antibes](https://www.instagram.com/chezmo_albert1er_antibes)

www.chezmo-antibes.fr



Poissonnerie
CHEZ MÔ

46 Boulevard Albert 1er
Angle bord de mer
06600 ANTIBES

Livraison : nous consulter

Ouvert tous les jours
de 12h00 à 20h00

POISSONS - FRUITS DE MER - SUSHIS - PLATS À EMPORTER

T. 04.93.34.33.54
CHEZMO-ANTIBES.FR

Sas One MO - Prix Avril 2023 - TVA 10% incluse - Imprimerie Texto - Création & Photos Cécile Eliman Godina - www.cceigo-communication.fr

T. 04 93 34 33 54

Les PLATS CUISINÉS à emporter

Demandez-nous aussi les Suggestions du jour !



<i>Trio de petite friture*</i>	par personne	12,00 €
Petite friture Joel's, crevettes et anneaux de calamars, sauce tartare		
<i>Soupe de poisson maison</i>	75 cl	14,00 €
Poissons de roche de nos côtes et crabes verts		
<i>Ceviche de daurade aux aromates</i>	par personne	12,00 €
Avocat et agrumes, marinade à l'huile citronnée		
<i>Gravlax de saumon</i>	par personne	12,00 €
Aux épices douces, crème ciboulette citronnée, asperges vertes		
<i>Poulpe mariné</i>	par personne	14,00 €
Salade de pois chiche aux herbes fraîches, houmous aux zestes de citron vert		
<i>Ravioles de Royans*</i>	par personne	12,00 €
A la crème de truffes et au parmesan		
<i>Salade César</i>	par personne	14,00 €
Croustillant d'aiguillettes de volaille, salade romaine, oeuf dur, Croûtons et copeaux de parmesan, sauce aux anchois		
<i>Choucroute de la mer</i>	par personne	15,00 €
Haddock fumé, saumon, gambas, moules, pomme vapeur, sauce champagne		
<i>Cabillaud vapeur beurre blanc</i>	par personne	15,00 €
Ecrasé de pomme de terre au citron confit et olives, pousses d'épinards		
<i>Moules et Frites*</i>	par personne	15,00 €
Marinières ou à la crème, origine selon saison (nous consulter)		
<i>Penne aux 2 saumons</i>	par personne	15,00 €
Frais et fumés, légèrement crémees et parmesan		
<i>Linguine aux moules et palourdes</i>	par personne	15,00 €
Sauce vin blanc, ail et persil		
<i>Linguine au demi-Homard</i>	par personne	29,00 €
Demi-Homard du vivier, jus de crustacés		
<i>Rognons de Veau</i>	par personne	15,00 €
Chapignons de Paris, sauce Bordelaise, écrasé de pommes de terre		
<i>Magret de canard rôti</i>	par personne	15,00 €
Polenta jaune pousses d'épinards et jus aigre-doux aux fruits rouges		
<i>Paella de la Mer «Chez Mô»</i>	par personne	25,00 €
Poulpe, gambas, crevettes, moules, calamars et chorizo... servie dans son poêlon (consigné 50 €) - à partir de 2 personnes		

Cuisine maison et produits frais saur (*)

HUITRES • COQUILLAGES • CRUSTACÉS

Prêts à déguster - Huîtres ouvertes

Les Huîtres fines de claire Marenne Oléron - direct producteur

Huitres de dégustation, riches en eau, saveur équilibrée, chair fine

Les 6 Fines de claire n°3 11,50 € Les 12 21,00 €

Les 6 Fines de claire n°2 14,00 € Les 12 26,00 €

Les Huîtres Spéciales - sélection Chez Mô

Voluptueuses et fermes, presque 'croquantes', d'une grande finesse aromatique et à la saveur persistante

Les 6 spéciales n°2 21,50 € Les 12 40,00 €

Les 6 spéciales n°3 19,00 € Les 12 35,00 €

Les Huîtres creuses de Bouzigues - Méditerranée

Renommées pour leur fraîcheur et leur saveur, à déguster toute l'année

Les 6 Bouzigues n°3 11,50 € Les 12 21,00 €

Les 6 Bouzigues n°2 14,00 € Les 12 26,00 €

Les Crustacés et Coquillages

Origine et disponibilité selon arrivage et météo, cuisinés par nos soins

*Crevettes sauvages du Sénégal

Palourdes (grosses) les 6 10 € Petites crevettes* les 6 6 €

Moules d'Espagne les 6 3 € Grosses crevettes* les 3 8,50 €

Bulots env. 200 g 6 € Langoustines les 3 11 €

Bigorneaux env. 200 g 5 € Tourteau 400/600g 20 €

Crevettes grises 200 g 6 € Homard 400/600g 60 €

Pour les Plateaux et les Huîtres ouvertes :

Vinaigre à l'échalote, mayonnaise, beurre demi-sel et citron inclus

Consigne Plateau polystyrène + couvercle (remboursé si retourné) + 4€

Les Huîtres au poids à emporter

Tous nos fruits de mer sont vendus au poids, coquillages non ouverts.

Prix et poids selon arrivage, n'hésitez pas à nous consulter !

Les Fines de claire Marenne Oléron n°3 16 € le kilo (environ 12 huitres)

Les Creuses de Bouzigues n°3 16 € le kilo (environ 12 huitres)

Les Spéciales «sélection Chez Mô» 21 € le kilo (environ 12 huitres)

Prix ttc emportés - sous réserve de disponibilité Take away net prices - upon availability



Plateaux de Fruits de mer

EXTRA-FRAIS • PRÊTS À DÉGUSTER

Huîtres direct producteurs - Crevettes sauvages du Sénégal

≈ <i>L'ECAILLER</i>	26 €
5 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 3 Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ <i>LE MAREYEUR</i>	42 €
7 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 2 Langoustines, 2 petites + 2 grosses Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ <i>L'EPICURIEN</i>	82 € (2 pers)
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Langoustines, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots	
≈ <i>LE «CHEZ MÔ»</i>	86 € (2 pers)
12 Huîtres, 6 petites + 4 grosses Crevettes sauvages, 2 Langoustines, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau	
≈ <i>LE ROYAL</i>	92 € (2 pers)
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Langoustines, 1 Tourteau, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots	
≈ <i>LE CRUSTACÉ</i>	101 € (2 pers)
1 Homard, 1 Tourteau, 4 Langoustines, Crevettes grises 4 petites + 4 grosses Crevettes sauvages	
≈ <i>L'EMPEREUR</i>	139 € (2 pers)
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Langoustines, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau, 1 Homard	

POISSONNERIE CHEZ MÔ - Bvd ALBERT 1er - ANTIBES