



chezmo-antibes.fr

Chez Mô - Albert 1^{er}

RESTAURANT, POISSONNERIE, FRUITS DE MER, SUSHI

46, Bd Albert 1er - angle bord de mer - 06600 Antibes
Restaurant ouvert tous les jours non stop de 12h à 22h
Poissonnerie ouverte tous les jours non stop de 12h à 20h



Menu de Pâques

Déjeuner du Dimanche 17 avril 2022

Egalement proposé au Diner le Dimanche
et au Déjeuner Lundi 18 avril selon disponibilité



Les Plateaux de Fruits de Mer



Le ONE MO - 2 personnes 84,00 €

12 Huîtres - 6 grosses Crevettes roses- 6 Langoustines
12 Crevettes roses - Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises

Le Crustacé - 2 personnes 99,00€

1 Homard bleu - 1 Tourteau - 4 grosses Crevettes roses
4 Langoustines - 4 Crevettes roses - Crevettes grises

Le Royal - 2 personnes 91,00€

18 Huîtres - 4 Palourdes - 4 Moules d'Espagne - 2 Clams
Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises - 4 Crevettes roses
2 grosses Crevettes roses - 2 Langoustines - 1 Tourteau

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

L' Impérial - 2 personnes 131,00€

18 Huîtres - 4 Palourdes - 4 Moules d'Espagne - 2 Clams
Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises - 4 Crevettes roses
2 grosses Crevettes - 2 Langoustines - 1 Tourteau - 1 Homard bleu

Fruits de mer frais (sauf crevettes sauvages su Sénégal) et cuisinés maison,
Huitres des plateaux sélection Albert 1er

Les Poissons sauvages entiers grillés

Sole	10€ les 100 gr
Saint Pierre, Turbot	10€ les 100 gr

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. Selon arrivage.

Prix ttc hors boissons - Sous réserve de disponibilité et selon arrivage

Menu de Pâques

Déjeuner du Dimanche 17 avril 2022
Diner Dimanche 17 et déjeuner lundi 18 selon disponibilité

59€
par personne

Amuse-bouche :
Velouté glacé d'asperges vertes



4 Huitres, 4 crevettes roses, bulots
OU

Guacamole d'avocat, chair de tourteau
Crevettes sauvages décortiquées
OU

Terrine de Foie gras de canard maison,
Chutney fruits rouges, pain d'épices



Carré d'Agneau rôti aux herbes,
Légumes printaniers
OU

Aiguillettes de Saint Pierre grillées, jus court,
Risotto aux giroles
OU

Wok de Poulpe à l'ail et à l'huile d'olive,
Légumes de saison et pommes de terre grenaille



Paris Brest en petit nid douillet au praliné
OU

La mousse au chocolat noir extra maison
OU

Les Fraises de Carros de Christophe Ferraro

Prix TTC hors boissons - service compris