



RESTAURANT CHEZ MÔ

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

Tel. (+33) 04 93 34 33 54
CHEZMO-ANTIBES.FR



chezmo-antibes.fr

Menu de Pâques

Déjeuner du Dimanche 20 avril 2025

Egalement proposé au Diner le Dimanche
et au Déjeuner Lundi 21 avril selon disponibilité

Réservation : Tel. 04 93 34 33 54

Les Plateaux de Fruits de Mer

Le Chez Mô - 2 personnes 92 €

18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes,
2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines,
4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots

Le Crustacé - 2 personnes 119 €

1 Homard, 1 Tourteau, 4 grosses Crevettes roses,
4 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises

Le Royal - 2 personnes 105 €

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

L'Empereur - 2 personnes 150 €

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

Le Black Pearl - 2 personnes 174 €

1 Homard - 1 boîte de Caviar d'Aquitaine «Sturia» (15 gr)
6 huitres Gilardeau n°3 - 6 huitres Gilardeau n°2 -
6 petites crevettes - 4 grosses crevettes roses - Bulots

Les Poissons entiers grillés

Choix et origine selon l'arrivage journalier
de poissons sauvages issus de la pêche : nous consulter.

au poids : 10€ les 100 gr

Fruits de mer cuisinés maison, Huitres des plateaux direct producteurs
Menu et Plateaux : prix nets ttc hors boissons

Produits frais : sous réserve de disponibilité, selon arrivage

Tel. 04 93 34 33 54



Menu de Pâques

Déjeuner du Dimanche 20 avril 2025

Également proposé au dîner le Dimanche soir
et au Déjeuner Lundi 21 Avril, selon disponibilité

72 €
par personne

Amuse-bouche

Velouté d'asperges vertes à la ricotta, tuile de pain sarde



4 Huitres, 2 crevettes, 2 langoustines, bulots
OU

Oeuf poché fermier, pointe de caviar d'Aquitaine
Salade de légumes printaniers à l'huile d'herbes fraîches
OU

Foie gras maison du Sud-ouest cuit à basse température
Chutney de fruits rouges, toasts



Epaule d'agneau braisée «cuite longtemps» au romarin
Courgette fleur farcie, frites de panisse aux olives du pays

Jus de cuisson
OU

Tentacule de poulpe et gambas à la plancha
Petit épeautre cuit façon risotto, tomates séchées
et citron confit, huile de basilic
OU

Filet de turbot vapeur, raviolis farcis artichaut /ricotta
Mijoté d'asperges vertes et artichauts, beurre blanc citronné



Le Tiramisu traditionnel
OU

Assiette de fruits rouges «tout simplement»
OU

Croustillant feuillantine sur son biscuit brownie
Mousse au chocolat «grand cru»

Prix TTC hors boissons - service compris