



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



Menu de Pâques

Déjeuner du Dimanche 5 avril 2026

Egalement proposé au Dîner le Dimanche
et au Déjeuner Lundi 6 avril selon disponibilité



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

Réservation : Tel. 04 93 34 33 54

Les Plateaux de Fruits de Mer

Le Chez Mô - 2 personnes 92 €

12 Huîtres, 6 grosses Crevettes roses, 6 Langoustines,
6 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 €

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

L'Empereur - 2 personnes 150 €

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

Les Poissons entiers grillés

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

au poids : 10€ les 100 gr

Le Menu de Pâques

Menu unique au déjeuner
le Dimanche 5 avril 2026 - 74€

Également proposé au dîner le Dimanche soir
et au Déjeuner Lundi 6 Avril, selon disponibilité

Fruits de mer cuisinés maison, Huitres des plateaux direct producteurs
Produits frais : sous réserve de disponibilité, selon arrivage



Menu de Pâques

74€
par personne

Déjeuner du Dimanche 5 avril 2026

Amuse-bouche

Velouté d'asperges vertes, croutons au piment d'Espelette



4 Huitres, 2 crevettes, 2 langoustines, bulots
OU

Petit panier de Grana Padano aux algues
Jeunes légumes printaniers au vinaigre balsamique blanc
Ricotta à la ciboulette, crevette rose et oeuf de caille
OU

Ceviche de Sériole au lait de coco et citron vert
Tagliatelles de courgettes marinées à l'huile citronnée
et aux herbes fraîches



Epaule d'Agneau braisée «cuite longtemps» au romarin
Courgette fleur farcie au caviar d'aubergine
Frites de panisse aux olives du pays, jus simple
OU

Maigre cuit sur peau à la plancha, sauce crémeuse au lard fumé
Petits pois «à la française», raviolis, carottes fane étuvées
OU

Filet de Turbot vapeur, beurre blanc citronné
Asperges vertes gratinées au Grana Padano, pomme vapeur



Clafouti maison aux framboises, coulis de fruits rouges, chantilly
OU

Assiette de fraises du pays, framboises et mûres
Quenelle de crème mascarpone chocolat blanc
et vanille de Madagascar
OU

Entremets aux trois chocolats de Pâques
du «Palais de la Friandise»