



Pensez vite à Réserver votre table  
ou votre plateau de fruits de mer  
prêt à déguster, livré ou à emporter !



CHEZ MO - ALBERT 1<sup>ER</sup> - Restaurant et Poissonnerie  
Angle bord de mer et boulevard Albert 1er - ANTIBES  
Tel. (33) 04 93 34 33 54  
[www.chezmo-antibes.fr](http://www.chezmo-antibes.fr)



## *Menu de St Valentin*

**Dîner du Mercredi 14 Février 2024**

*également proposé au Déjeuner*

Réservations Tel. (33) 04 93 34 33 54  
[www.chezmo-antibes.fr](http://www.chezmo-antibes.fr)



## Plateaux de Fruits de mer

### Le Chez Mò - 2 personnes 96 €

12 Huîtres - 4 grosses Crevettes roses - 2 Langoustines  
6 Crevettes roses - Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises  
1 Tourteau

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

### L'Empereur - 2 personnes 150 €

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

### Le Black Pearl - 2 personnes 163 €

1 Homard  
1 boîte de Caviar «Sturia» (origine France, 15 gr)  
6 huitres plates de Cancale n°0 - 6 huitres Spéciales n°3  
6 petites crevettes - 4 grosses crevettes roses

### 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

CHEZMO-ANTIBES.FR / Tel. 04 93 34 33 54

## Menu de St Valentin

Dîner du Mercredi 14 Février 2023

Egalement proposé au Déjeuner

66 €

Amuse Bouche : Velouté glacé d'asperges vertes

### Désirs..

3 huitres, 2 crevettes, 2 langoustines, bulots

Ou

Terrine de Foie gras du Chef,  
Chutney de patate douce à la cardamome, toast

Ou

Tataki de thon au sésame, Sauce soja,  
California crunchs

### Plaisirs..

Filet de Bœuf sauce aux champignons des bois,  
Pommes de terre Anna

Ou

Saint Jacques snackées, Crumble au parmesan,  
Pointes d'asperges vertes, Beurre noisette au Balsamique

Ou

Filet de Turbot, Risotto aux agrumes,  
Sauce beurre blanc

### Soupirs

Le délicieux Tiramisu au café comme on l'aime

Ou

Brownie au chocolat, Crème anglaise,  
Glace caramel beurre salé, Sauce caramel, pralines

Ou

Fraicheur de fruits de saison au champagne,  
Sorbet passion

