

HUITRES • COQUILLAGES • CRUSTACÉS

Prêts à déguster - Huîtres ouvertes



Les MARENNES «Sélection Chez Mô»

Notre exigence : extra fraîcheur et top qualité avant tout !

Les 6 Marennes n°3	11,50 €	Les 12	21,00 €
Les 6 Marennes n°2	14,00 €	Les 12	26,00 €

Les Huîtres creuses BOUZIGUES (Méditerranée)

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

Les 6 spéciales n°3	11,50 €	Les 12	21,00 €
Les 6 spéciales n°2	14,00 €	Les 12	26,00 €

Les Huitres Gillardeau - Marennes Oléron

Une référence dans l'univers gastronomique par leur saveur délicate et exquise

Les 6 spéciales n°2	29,00 €	Les 12	56,00 €
Les 6 spéciales n°3	22,00 €	Les 12	42,00 €

Pour les Plateaux et les Huitres ouvertes :

Vinaigre à l'échalote, mayonnaise et citron sont inclus

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

Les Crustacés et Coquillages

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

*Crevettes sauvages du Sénégal : congelées sur le bateau, cuisinées Chez Mô

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	7 €	Langoustines	les 3	11 €
Bigorneaux	env. 200 g	7 €	Tourteau	400/600g	20 €
Crevettes grises	150 g	6 €	Homard	400/600g	60 €
Oursins (en saison)	les 6	18 €	les 12	34 €	

Les Huitres 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 Marennes «Sélection Chez Mô» n°3	16 € le kg (environ 12 huitres)
Les Creuses de BOUZIGUES n°3	16 € le kg (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

≈ L'ÉCAILLER 26,00 €

5 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 3 Crevettes* roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux

≈ LE MAREYEUR 42,00 €

7 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 2 grosses Crevettes* roses, 2 Langoustines, 2 Crevettes* roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux

≈ LE «CHEZ MÔ» (2 personnes) 82,00 €

12 Huîtres, 6 grosses Crevettes roses, 6 Langoustines, 6 Crevettes* roses, Crevettes* grises, Bigorneaux, Bulots

≈ LE ROYAL (2 personnes) 92,00 €

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

≈ LE CRUSTACÉ (2 personnes) 101,00 €

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

≈ L'EMPEREUR (2 personnes) 139,00 €

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

Prix ttc emportés, sous réserve de disponibilité. Produits frais sauf exceptions (*)

Poissonnerie Chez Mô - Antibes - T. 04 93 34 33 54 - 7j/7 de 12h à 20h

Sarl ONE MO - Prix OCTOBRE 2026 - TVA 10% incluse - Impression Texto - Création et photos C. Eliman Godina / CeelGo

BRASSERIE
CHEZ MÔ
ALBERT 1^{er}
POISSONNERIE

**Poissonnerie
CHEZ MÔ**

46 Boulevard Albert 1er
Angle bord de mer - ANTIBES

Livraisons : nous consulter

Ouvert 7/7 jours de 12h à 20h

Instagram Facebook

POISSONS - FRUITS DE MER - SUSHIS - PLATS À EMPORTER

Tel. 04.93.34.33.54
CHEZMO-ANTIBES.FR

LES PLATS CUISINÉS À EMPORTER

Automne hiver 2026 - Demandez-nous aussi les Suggestions du jour !

Fritto Misto*	par personne	12,00 €
Supions, petits poissons, crevettes, anneaux de calamars, sauce tartare		
Soupe de poissons maison	75 cl	15,00 €
Poissons de roche de nos côtes et crabes verts		
Fines tranches de saumon fumé d'Ecosse,	par pers.	12,00 €
Crème de raifort, pousses de salade roquette et pain toasté		
Carpaccio de poulpe* à l'huile d'olive citronnée	par pers.	15,00 €
Grana Padano, croutons, salade romaine, sauce anchois		
Tartare de saumon aux fruits exotiques	par pers.	12,00 €
Vinaigrette passion, oeufs de saumon, graines de sésame		
Marbré de foie gras de canard IGP Sud Ouest	par pers.	15,00 €
au pain d'épices et raisin secs, pain toasté, chutney de poire		
Ravioles* de la mère Maury	par personne	12,00 €
à la crème de truffes et au grana padano		
Choucroute de la mer	par personne	17,00 €
Haddock fumé, saumon, gambas*, moules, sauce champagne		
Dos de cabillaud cuit en cocotte,	par personne	17,00 €
Nage de légumes aux algues, oignons gelots et champignons		
Dos de saumon cuit à la plancha,	par personne	17,00 €
Croûte d'amandes et écorces d'agrumes, écrasé de pomme de terre		
Daurade ou Loup entiers grillés au thym (400/600 g)		23,00 €
Poêlée de légumes de saison, pommes de terre grenailles rôties		
Moules marinières ou à la crème, frites*	par pers.	17,00 €
Moules de bouchot ou de corde selon la saison (nous consulter)		
Demi-homard rôti en nage de coquillages	par pers.	36,00 €
et légumes de saison aux algues, oignons gelots et champignons		
Filet de turbot cuit vapeur,	par personne	31,00 €
Sauce beurre blanc crémé, légumes verts et pomme vapeur		
Magret de canard rôti IGP Sud-Ouest	par pers.	17,00 €
Fricassée de légumes et pommes grenaille rôties, jus de volaille acidulé		
Rognons de veau et champignons	par personne	17,00 €
Sauce Madère, écrasé de pommes de terre		
Souris d'agneau cuite basse température	par pers.	23,00 €
aux herbes de Provence, écrasé de pomme de terre, jus au romarin		

PAELLA DE LA MER «CHEZ MÔ» par personne 27,00 €
Poulpe*, gambas*, crevettes*, moules, supions, calamars, chorizo de porc
Servie dans son poêlon (consigné 50 €) - à partir de 2 personnes

Tel. 04 93 34 33 54

Cuisine maison et produits frais (sauf *) Crevettes sauvages du Sénégal surgelées sur le bateau.

Sushis maison

LES PLATEAUX COMPOSÉS

servis avec salade de choux et wakame

≈ OSAKA	16 pièces	20,00 €	
3 makis	3 california rolls	6 nigiris	4 sashimis
1 thon (tuna)	1 thon	2 thon	2 thon
1 saumon (salmon)	1 saumon	2 saumon	2 saumon
1 crabe (crab meat)	1 crabe	2 crevette* (shrimp)	
≈ O ISHI	24 pièces	30,00 €	
Plateau OSAKA + 8 California Tiger			
≈ TOKYO	32 pièces	40,00 €	
Plateau O ISHI + 8 nigiris duo mi-cuits			
≈ FUJI	56 pièces	68,00 €	
Plateau TOKYO + 24 Spring Rolls			
≈ SHOGUN	40 pièces	We love it!	56,00 €
8 Roll & Salmon mi-cuits, 8 Masago rolls, 8 Rainbow rolls, 8 Nigiris duo mi-cuits, 8 California Tiger			
≈ SAKURA	44 pièces	58,00 €	
12 Nigiris (4 thon, 4 saumon, 4 crevettes*), 8 California Tiger			
8 California rolls (saumon avocat fromage)			
8 Maki (saumon avocat), 8 California aneth			
≈ ABASHI	48 pièces	79,00 €	
8 Roll & Salmon mi-cuits, 8 Masago Rolls, 8 California Tiger, 8 Nigiris duo mi-cuits, 8 Rainbow rolls, 8 California aneth			

≈ SASHIMI	10 pièces	Mixte : 5 thon + 5 saumon	16,50 €
	10 thon	19,50 €	10 saumon 15,50 €
≈ MAKI	12 pièces	4 thon, 4 saumon, 4 crabe	17,00 €
	6 pièces	6 thon ou saumon ou crabe	9,00 €
≈ NIGIRI	12 pièces	4 thon, 4 saumon, 4 crevette	17,00 €
	6 pièces	6 thon ou saumon ou crevette*	9,00 €
≈ NIGIRI DUO MI-CUIT	6 pièces		9,00 €
3 saumon mi-cuit + 3 thon mi-cuit			

Tel. 04 93 34 33 54

≈ CALIFORNIA TIGER	8 pièces	17,00 €
Crevette* panée, concombre, saumon, mayonnaise Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise		
≈ ROLL & SALMON CHEESE	8 pièces	17,00 €
Saumon mi-cuit et fromage, sans algue Semi cooked salmon, cheese, no seaweeds		
≈ MASAGO ROLLS	8 pièces	17,00 €
Crevette*, avocat et concombre, oeufs de capelan Shrimp, avocado, cucumber, capelan eggs		
≈ RAINBOW ROLLS	8 pièces	17,00 €
Chair de crabe et saumon / avocat / navet / concombre Crab meat, salmon, avocado, turnip, cucumber		
≈ CALIFORNIA ANETH	8 pièces	17,00 €
Saumon fumé, aneth, fromage frais Philadelphia Smoked salmon, dill, Philadelphia cream cheese		
≈ CALIFORNIA CRUNC'H	8 pièces	13,00 €
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit (VG) Cucumber, turnip, carrot, avocado, fried onion (vegetarian)		

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

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



POISSONNERIE CHEZ MÔ - 46 Bd ALBERT 1^{er} - ANTIBES