



*Michaël Mô et toute l'Equipe
du Restaurant Chez Mô
sont heureux de vous accueillir
et vous souhaitent un agréable repas.*

Carte et Menus

Hiver Printemps 2024

Cuisine traditionnelle française
Fruits de mer - Poissons grillés
Huitres et Crustacés - Sushis maison

Restaurant ouvert 7/7 jours
Non Stop de 12h à 22h

chezmo-antibes.fr
Tel. 04 93 34 33 54

Les chèques ne sont plus acceptés
No checks - Niente assegni



les Entrées

- Le Matelot : 3 huitres, 3 crevettes, bulots, mayonnaise maison 15,00 €
Dish of 3 oysters, 3 pink shrimps, whelks, homemade mayonnaise
Piatto di 3 ostriche, 3 gamberi rosa, buccette, maionese casalinga
- Fritto Misto* de seiche, anneaux de calamars, crevettes et petits poissons, sauce tartare 15,00 €
Fritto misto* of squid rings, cuttlefish, shrimps and small fish, tartar sauce
Fritto misto* di anelli di calamari, gamberetti, pesciolini e seppie, salsa tartara
- Duo de tartare de saumon, frais et fumé, salade croquante 15,00 €
Tartar of smoked and fresh salmon, crunchy salad
Tartara di salmone affumicato e fresco, insalata croccante
- Avocat crevette sauce cocktail 15,00 €
Guacamole, avocat, crevettes décortiquées, coeurs de palmier, pamplemousse
Avocado and shrimps, cocktail sauce, guacamole, palm heart and grapefruit
Avocado e gamberetti, salsa cocktail, guacamole, cuore di palma e pompelmo
- Ravioles* de Royans à la crème de truffes et au parmesan Végétarien CLASSIQUE CHEZ MÔ 15,00 €
Ravioles* from Royans with parmesan cheese and truffle cream
Ravioles* di Royans al parmigiano e crema di tartufo
- Les 12 moules d'Espagne farcies au beurre persillé 15,00 €
Dish of 12 Spanish mussels stuffed with parsley butter
12 Cozze di Spagna farcite con burro erborinato
- Asperges vertes, oeuf fermier poché 15,00 €
Vinaigrette acidulée aux oeufs de saumon, tuile de parmesan aux algues
Green asparagus, poached free-range egg, tangy vinaigrette with salmon roe, seaweed parmesan tuile
Asparagi verdi, uovo di gallina ruspante in camicia, vinaigrette piccante con uova di salmone, tuile di parmigiano alle alghe
- Terrine de foie gras de canard maison, chutney de patate douce, toasts 18,00 €
Homemade duck Foie gras terrine, sweet potato chutney, toasted bread
Terrina di foie gras d'anatra fatto in casa, chutney di patate dolci, pane tostato
- La soupe maison de poissons et crabes verts, rouille et croûtons CLASSIQUE CHEZ MÔ 18,00 €
Homemade fish and green crab soup, «rouille» cream and croutons
Zuppa di pesce e granchi verdi 'Albert 1er', crostini e salsa 'rouille'

Dishes entirely home-cooked
with fresh products (except *)
Piatti sono interamente fatti in casa
con prodotti freschi (eccetto *)

Prix TTC service compris - Net prices service included - Prezzi netti servizio incluso - Photos pour exemple de présentation
Nos plats sont entièrement cuisinés maison avec des produits frais (sauf signalés *)

les Fruits de Mer

≈ L'ECAILLER 5 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 3 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	31,00 €
≈ LE MAREYEUR 7 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 2 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	52,00 €
≈ L'EPICURIEN (2 personnes) 18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots	92,00 €
≈ LE «CHEZ MÔ» (2 personnes) 12 Huîtres, 4 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 6 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau	96,00 €
≈ LE ROYAL (2 personnes) 18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots, 1 Tourteau	105,00 €
≈ LE CRUSTACÉ (2 personnes) 1 Homard, 1 Tourteau, 4 grosses Crevettes roses, 4 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises	119,00 €
≈ L'EMPEREUR (2 personnes) 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	150,00 €

Coquillages et Crustacés

Frais et préparés par nos soins			Origine et disponibilité selon arrivage		
Bulots	environ 200gr	6,50 €	Tourteau	500 - 600gr	24,00 €
Bigorneaux	environ 200gr	6,00 €	Homard	400 - 600gr	64,00 €
Moules d'Espagne	les 6	3,50 €	Langoustines	les 3	13,00 €
Palourdes (grosses)	les 6	11,00 €	Grosses crevettes roses	les 3	9,50 €
Crevettes grises	environ 120gr	7,00 €	Petites crevettes roses	les 6	7,00 €
Oursins (en saison)	les 6	16,00 €			

HUITRES Fines MARENNES OLÉRON - Direct producteur : riches en eau, saveur équilibrée, chair fine
 ≈ N° 3 Les 6 13,50€ Les 12 25,00 € ≈ N° 2 Les 6 16,50 € Les 12 31,00 €

HUITRES Spéciales 'Sélection Chez Mô' : voluptueuses et fermes, presque croquantes, d'une grande finesse aromatique
 ≈ N° 3 Les 6 23,00 € Les 12 42,00 € ≈ N° 2 Les 6 26,00 € Les 12 48,00 €

HUITRES Creuses de BOUZIGUES (Méditerranée) : renommées pour leur fraîcheur et leur saveur, à consommer toute l'année
 ≈ N° 3 Les 6 13,50 € Les 12 25,00 € ≈ N° 2 Les 6 16,50 € Les 12 31,00 €

HUITRES Plates de CANCALE (Bretagne) ≈ N° O Les 6 26,00 € Les 12 48,00 €



Plateaux : Huitres direct producteurs
 Dans une recherche permanente de fraîcheur et de qualité, certaines variétés peuvent manquer.
 Subject to availability. / Secondo disponibilità.

les Poissons

- Blanquette de joues de Lotte, légumes printaniers, gnocchis 20,00 €
Blanquette of monkfish cheeks, spring vegetables and gnocchi
Blanquette di guance di rana pescatrice, verdure primaverili e gnocchi
- Filet de Daurade sébaste sur une tarte fine aux oignons confits à la sarriette 20,00 €
Anchois, olives et tomates séchées, vinaigrette perlée à la tapenade
Fillet of seabaste on a fine tart with comfit onions and savory, anchovies, olives and dried tomatoes, tapenade dressing
Filetto di orata di scorfano 'Sebaste' su crostata fine con cipolle candite e santoreggia, acciughe, olive e pomodori secchi, salsa tapenade
- La Choucroute de la Mer, sauce au champagne CLASSIQUE CHEZ MÔ 20,00 €
Haddock fumé, saumon, gambas, moules, pommes vapeur
Sauerkraut, smoked haddock, salmon, mussels, gambas, steamed potatoes, champagne sauce
Cavolo con salmone, gambas, haddock sfumato, cozze, patate vapore, salsa champagne
- Filet de Merlu cuit sur peau, 20,00 €
Mousseline de carottes, légumes verts, sauce vierge aux anchois
Fillet of hake cooked on its skin, mousseline of carrots, green vegetables, sauce vierge with anchovies
Filetto di nasello cotto sulla pelle, mousseline di carote, verdure verdi, salsa vierge con acciughe
- Daurade *ou* Loup entiers grillés au thym (400/600 gr, élevage France) CLASSIQUE CHEZ MÔ 26,00 €
Poêlée de légumes printaniers et gnocchis
Whole Sea bream *or* Sea bass grilled with thyme, stir-fried spring vegetables and gnocchi
Orata intera o Branzino grigliato al timo, verdure primaverili saltati in padella e gnocchi
- Noix de saint Jacques snackées, asperges vertes, crumble de parmesan 34,00 €
Tomates cerise, olives, beurre noisette au balsamique réduit
Snacked scallops with green asparagus and parmesan crumble, cherry tomatoes, browned butter sauce with balsamic
Capesante a merenda con asparagi verdi e crumble di parmigiano, pomodori ciliegini, salsa al burro rosolato con balsamico
- Filet de Saint-Pierre snacké, risotto carnaroli au parmesan, sauce crémeuse aux morilles 34,00 €
Snacked John Dory fillet, carnaroli risotto with parmesan, creamy morel sauce
Filetto di San Pietro alla plancha, risotto carnaroli al parmigiano, salsa cremosa alle spugnole
- Filet de Turbot sur son lit d'asperges vertes, beurre blanc, pommes vapeur 34,00 €
Steamed turbot fillet, green asparagus, white butter sauce, steamed potatoes
Filetto di rombo al vapore su asparagi verdi, salsa al burro bianco, patate al vapore

Nos plats sont entièrement cuisinés maison avec des produits frais (sauf *) - Dishes entirely home-cooked with fresh products (except *)
I nostri piatti sono interamente fatti in casa con prodotti freschi (eccetto *)

côté Mer ... côté MÔ !

Les Poissons Sauvages entiers

10 € les 100 gr

Nous consulter ! Ask us for choice - ci chiedo la scelta

Arrivée journalier de poissons sauvages extra-frais issus de la pêche, sous réserve de disponibilité.

Our whole wild fish is proposed upon availability, according to the daily delivery (quality first!)

Interi pesci selvatici proposti secondo disponibilità ed arrivo del giorno.

Cuits vapeur, Meunière ou grillés, nos poissons sauvages sont servis avec une sauce au champagne, beurre noisette au balsamique ou jus de crustacés à l'estragon, et accompagnés d'un risotto crémeux au parmesan, d'une purée maison ou d'une poêlée de légumes printaniers et gnocchis.

Simply grilled, steamed or 'Meuniere', our wild fish is served with a champagne sauce, a browned butter sauce flavoured with balsamic, or shellfish juice with tarragon, and with a carnaroli risotto with parmesan, homemade mashed potatoes, or a spring vegetable fricassee with gnocchi.

Alla griglia, al vapore o alla Meunière, il nostro pesce selvatico viene con salsa al champagne, salsa al burro rosolato con balsamico o succo di crostacei al dragoncello, e con un risotto carnaroli al parmigiano, purè di patate casalinga o una fricassea di verdure primaverili con gnocchi:

Selon arrivage... Upon availability - Secondo disponibilità

Homard grillé

Grilled lobster Astice

13 € les 100 gr

Grillés nature, servis avec une sauce au champagne, beurre noisette au balsamique ou jus de crustacés à l'estragon, et accompagnés d'un risotto crémeux au parmesan, de purée maison ou d'une poêlée de légumes printaniers et gnocchis.

Simply grilled, served with a champagne sauce, a browned butter sauce with balsamic, or shellfish juice with tarragon, and with a carnaroli risotto with parmesan, homemade mashed potatoes, or a spring vegetable fricassee with gnocchi.

Alla griglia, viene con salsa al champagne, salsa al burro rosolato con balsamico o succo di crostacei al dragoncello, e con un risotto carnaroli al parmigiano, purè di patate casalinga o una fricassea di verdure primaverili con gnocchi:

La Paëlla de la Mer

CLASSIQUE CHEZ MÔ

31,00 €
par personne

Poulpe, saint Jacques, petites et grosses crevettes décortiquées, moules, calamars et chorizo piquant ...
25 mn de cuisson, 2 personnes minimum

Seafood Paella with octopus, scallop, peeled prawns, mussels, squid rings, spicy chorizo...
25 min cooking, 2 persons minimum

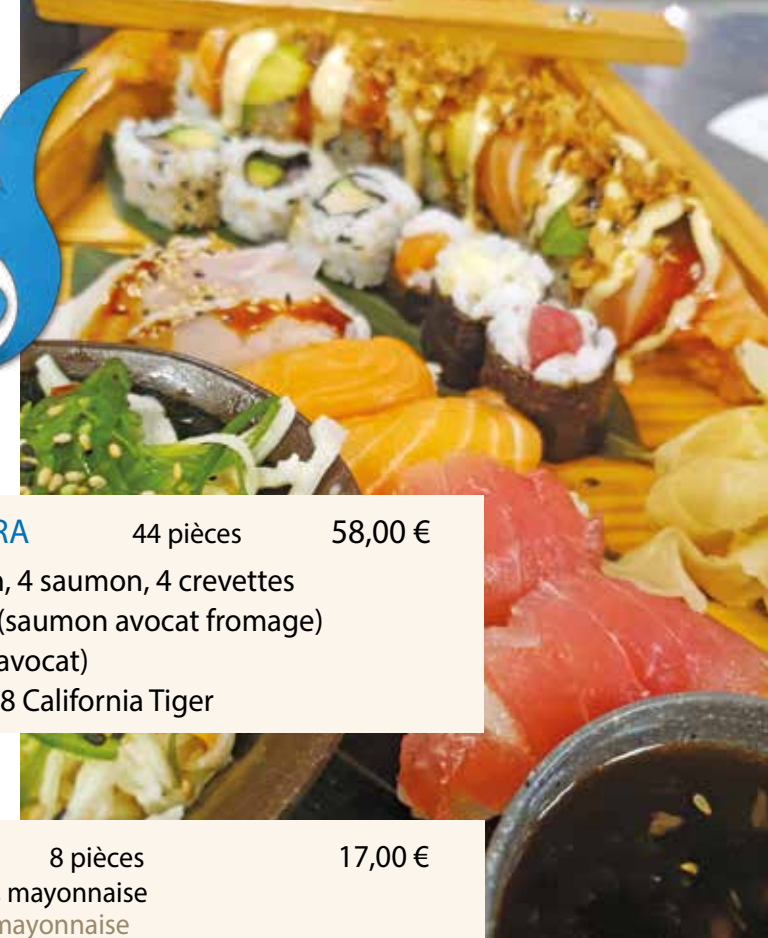
Paella di frutti di mare con polpo, capasanta, gamberi sgusciati, cozze, anelli di calamaro, chorizo piccante ...
25 min di cottura, minime 2 persone



Dans une recherche permanente de fraîcheur et de qualité, certaines variétés peuvent manquer.
Subject to availability.
Secondo disponibilità.

Nos plateaux composés
OSAKA, O ISHI, TOKYO, FUJI
et SHOGUN sont servis avec
salade de choux et wakame.

les Sushis



≈ OSAKA	16 pièces	20,00 €
3 makis	3 california rolls	4 sashimis
1 thon (tuna)	1 thon	2 thon
1 saumon (salmon)	1 saumon	2 saumon
1 crabe (crab)	1 crabe	2 crevette (shrimp)

≈ O ISHI / Plateau OSAKA + 8 California Tiger	24 pièces	30,00 €
≈ TOKYO / Plateau O ISHI + 8 Sushis duo mi-cuits	32 pièces	40,00 €
≈ FUJI / Plateau TOKYO + 24 Spring Rolls	56 pièces	68,00 €
≈ SHOGUN	32 pièces	48,00 €
8 Roll & Salmon, 8 Masago, 8 California Tiger, 8 Sushis duo mi-cuits		

≈ PLATEAU SAKURA	44 pièces	58,00 €
12 sushis : 4 thon, 4 saumon, 4 crevettes		
8 California rolls (saumon avocat fromage)		
8 Maki (saumon avocat)		
8 Wakame rolls - 8 California Tiger		

≈ CALIFORNIA ROLLS	12 pièces	17,00 €
4 thon, 4 saumon, 4 crabe 4 tuna, 4 salmon, 4 crab		
≈ CALIFORNIA CRUNC'H	8 pièces (VÉGÉTARIEN)	13,00 €
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit Cucumber, turnip, carrot, avocado, fried onion		
≈ CALIFORNIA WAKAME	8 pièces	17,00 €
Algues wakame, crabe, avocat Wakame algae, crab, avocado		

≈ CALIFORNIA TIGER	8 pièces	17,00 €
Crevette panée, concombre, saumon, mayonnaise Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise		
≈ ROLL & SALMON CHEESE	8 pièces	17,00 €
Saumon et fromage, sans algue Salmon and cheese, without seaweeds		
≈ MASAGO ROLLS	8 pièces	17,00 €
Crevette, avocat et concombre, oeufs de capelan Shrimp, avocado, cucumber, capelan eggs		

≈ SPRING ROLLS	8 pièces	10,00 €
Avocat, fromage frais, ciboulette, laitue		
		13,00 €
Crevette panée, menthe, avocat, coriandre, laitue, mayonnaise		
		13,00 €
≈ 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 €
≈ SUSHI	12 pièces	4 thon, 4 saumon, 4 crevette 17,00 €
	6 pièces	6 thon ou saumon ou crevette 9,00 €
≈ SUSHI DUO MI-CUIT	6 pièces	9,00 €
3 saumon mi-cuit + 3 thon mi-cuit		
3 semi cooked salmon + 3 semi cooked tuna		



En complément :

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

les Viandes

- Le Tartare de Bœuf préparé à votre goût, frites* et salade verte 18,00 €
Tartar of Beef prepared according to your taste, French fries and green salad
Manzo alla tartara confezionato al vostro gusto, patate fritte ed insalata verde
- Rognons de Veau rôtis et champignons de Paris, sauce moutarde à l'ancienne, 20,00 €
Gratin de pommes de terre
Roasted Veal kidneys with button mushrooms in wholegrain mustard sauce, potato gratin
Rognoni di vitello arrostiti con funghi champignon in salsa di senape, patate gratinate
- Cuisse de canard confite, sauce aigre douce aux kumquats, polenta jaune 20,00 €
Comfit duck leg, sweet & sour sauce with kumquats, yellow polenta
Coscia d'anatra confit, salsa agrodolce con kumquats, polenta gialla
- Souris d'Agneau cuite basse température aux herbes de Provence, 26,00 €
Purée maison, jus de cuisson
Lamb shank cooked at low temperature with Provence herbs, homemade mashed potatoes, cooking juice
Stinco di agnello cotto a bassa temperatura alle erbe di Provenza, purè di patate casalinga, fondo di cotturai

les Pâtes

- Penne aux deux saumons, frais et fumé, légèrement crémees et parmesan 18,00 €
Penne with fresh and smoked salmon, a dash of cream, parmesan cheese
Penne ai due salmoni, fresco e affumicato, un pizzico di crema, parmigiano
- Linguine au demi-homard du vivier, jus de crustacés 34,00 €
Linguine with 1/2 Lobster from our tank, shellfish juice
Linguine con mezza Astice del nostro vivaio, succo di crostacei
- Linguine aux palourdes et moules, sauce vin blanc, ail et persil 19,00 €
Linguine cooked with clams and mussels, white wine, garlic and parsley sauce
Linguine alle vongole e cozze, salsa vino bianco, aglio e prezzemolo



Formules Déjeuner

Tous les jours sauf week-ends et jours fériés jusqu'à 14h30
Lunch only - Monday to Friday included - up to 2.30 pm
Pranzo ogni giorno salvo week-end e festivi - fino alle 14:30
Формула ланча только с понедельника по пятницу - до 14:30

Formule D É T E N T E 19,90 €

6 Huîtres 'direct producteur' ou 6 crevettes sauvages
ou Ravioles* à la crème de truffes ou 6 Sushis panachés
ou Fritto misto* ou Duo de tartares de saumon frais et fumé
+ Plat du jour au choix
+ 1 Eau Purezza ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl + 1 Café

Formule Express 19,90 €

Plat du jour au choix + Dessert
Nougat glacé ou Ile flottante ou Brownie au chocolat
ou Fine tarte aux pommes ou Café gourmand
ou Crème brûlée maison ou Glace 2 boules ou Café Mô-chi
+ 1 Eau Purezza ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl
+ 1 Café ou déca (inclus dans les cafés gourmand et Mô-chi)

Formule CHOUCROUTE 22 €

Tous les jours sauf week-ends et jours fériés jusqu'à 18h00
La choucroute de la mer
1 bière Warsteiner 25 cl - 1 Café ou déca et mignardises

LE MENU ENFANT 13 € pour les moins de 12 ans

Steak haché 5% de mat. grasse ou Filet de poisson frais,
accompagné de frites*, purée maison ou légumes
ou 6 Sushis panachés
Crêpe au sucre ou au Nutella*
ou 2 boules de glace ou petite salade de fruits



Menu Spécial "Chez Mô"

Tous les jours au Déjeuner et au Dîner

31€ hors boissons - 38€ Vin, ou Bière pression artisanale 50cl compris
Vin/wine/Vino : Côtes de Provence AOP 'Réserve Albert 1er'
rouge, blanc ou rosé, 1 pichet de 46cl /personne

Lunch and Dinner every day:

31€ (without beverages) 38€ (wine or draft beer 50cl included)

Pranzo e Cena ogni giorno : 38€ con vino o pinta di birra - 31€ senza bevande

Entrées du Menu parmi...

6 Huîtres 'direct producteur' ou 6 crevettes sauvages
Le matelot : 3 huitres, 3 crevettes, bulots, mayonnaise maison
Fritto Misto* de seiche, petits poissons, crevettes et anneaux de calamars
Sushis, Makis et California rolls panachés (6 pièces)
Duo de tartare de saumon, frais et fumé, salade croquante
Ravioles de Royans* à la crème de truffe et parmesan (végétarien)
Avocat crevette sauce cocktail, guacamole, coeur de palmier, pamplemousse
Les 12 moules d'Espagne farcies au beurre persillé
Asperges vertes, oeuf fermier poché, vinaigrette acidulée aux oeufs de saumon
Terrine de foie gras de canard maison, chutney de patates douces (Sup +3 €)
Soupe de poisson maison aux crabes verts (Sup +3 €)

Plats du Menu parmi...

Blanquette de joues de Lotte, légumes printaniers, gnocchis
Filet de Daurade sébaste sur une tarte fine aux oignons confits à la sarriette
Filet de Merlu, mousseline de carottes, légumes verts, sauce vierge aux anchois
Choucroute de la Mer : haddock fumé, saumon, gambas, moules,
pomme de terre vapeur, sauce au champagne
Daurade ou Loup entiers grillés, poêlée de légumes et gnocchis (Sup + 6 €)
Rognons de Veau rôtis et champignons de Paris, sauce moutarde à l'ancienne
Cuisse de canard confite, sauce aigre douce aux kumquats, polenta jaune
Souris d'Agneau cuite basse température aux herbes de Provence,
purée maison, jus de cuisson (Sup + 6 €)

Desserts du Menu :

Faites votre choix parmi la sélection de la Carte des Desserts

Prix nets par personne, pas de changement de plat ni d'accompagnement
Net prices per person - no change of dish or side in the Menu & Formules
Prezzi netti, no cambiamento possibile (Menu.e Formule)



les Douceurs

Assiette de fromages, salade mesclun Cheese selection, mesclun salad - Piatto di formaggi, insalata di mesclun	MENU	9,00 €
Ile flottante à la crème anglaise, amandes effilées caramélisées Large floating Island in custard, caramelized slivered almonds Bianchi d'uovo sbattuti a neve, crema inglese, scaglie di mandorle caramellate	MENU	9,00 €
Crème brûlée à la gousse de Vanille de Madagascar Our traditional creme brulee, flavoured with Madagascar vanilla Creme brulee ai baccelli di vaniglia di Madagascar	MENU	9,00 €
Nougat glacé**, coulis de fruits ou sauce chocolat maison, Amandes effilées caramélisées Nougat ice cream with fruits coulis, or homemade warm chocolate sauce, slivered almonds Gelato di torrone, coulis di frutti o salsa calda al cioccolato casalinga, mandorle caramellate	MENU	9,00 €
Brownie chocolat, crème anglaise, glace caramel beurre salé, Sauce caramel et pralines Chocolate Brownie with custard, salted butter caramel ice cream, pralines Brownie al cioccolato con crema pasticcera, gelato al caramello al burro salato, praline	MENU	9,00 €
Tarte fine aux pommes**, glace caramel beurre salé Thin apple tartelette, salted butter caramel ice cream Tartelletta sottile di mele, gelato al caramello al burro salato	MENU	9,00 €
Duo de fruits frais mangue ananas Duo of fresh mango and pineapple - Piatto di mango fresco e ananas	SUP MENU + 3 €	12,00 €
Nos Profiteroles : Choux maison, glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly, amandes effilées caramélisées Profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate sauce, our whipped cream and slivered almonds Profiterole con gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, panna montata e mandorle casalinga	SUP MENU + 3 €	12,00 €
Le Café gourmand : Profiterole glace vanille, macaron, petite salade de fruits frais, chantilly maison, amandes Profiteroles with vanilla ice cream, macaroon, fresh fruits mini salad, whipped cream, slivered almonds Profiterole con gelato vaniglia, macaron, piccola insalata di frutta fresca, panna montata e mandorle casalinga	SUP MENU + 3 €	12,00 €
Le Café «Mô-Chi» : 1 mochi choco-noisette, 1 caramel beurre salé (glacés) Espresso served with 1 chocolate/nuts + 1 salted butter caramel mochis (mini artisanal ice cream) Espresso servito con 1 mochi cioccolato/nocciole + 1 mochis al caramello al burro salato (mini gelati)	MENU	9,00 €

