



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

La Carte des Desserts

Hiver Printemps 2024

Prix ttc, service compris
Les chèques ne sont plus acceptés
No checks - Niente assegni

Photos pour exemple de présentation



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 €

Nos desserts sont faits maison avec des produits frais / sauf glaces artisanales et pâtisseries du «Palais de la friandise» à Antibes (**)
All desserts are homecooked with fresh products except artisanal ice creams and pastries with (**) from «Palais de la friandise» in Antibes

Les Glaces artisanales et Crêpes Gourmandes

Coupes glacées gourmandes

MENU 9,00 €

Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat, chocolat chaud et chantilly
2 scoops of chocolate ice cream, warm chocolate sauce, our whipped cream
2 palline di gelato al cioccolato, salsa calda al cioccolato, chantilly casalinga

Café Liégeois : 2 boules café, café froid, chantilly maison
2 scoops of coffee ice cream, cold espresso, our whipped cream
2 palline di gelato al caffè, espresso freddo, chantilly casalinga

Caramel Liégeois : 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, éclats de caramel et chantilly maison
1 scoop of salted butter caramel, ice cream 1 scoop of vanilla, caramel sauce, caramel chips, our whipped cream
1 pallina caramello al burro salato, 1 pallina vaniglia, salsa al caramello, gocce di caramello e chantilly casalinga

Dame Blanche : 2 boules vanille, chocolat chaud, meringue, amandes effilées caramélisées et chantilly maison
2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate sauce, meringue, homemade caramelized almonds and our whipped cream
2 palline di gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, meriga, mandorle caramellate e chantilly casalinga

La Piémontaise : 1 boule noisette, 1 boule vanille, coulis caramel, pralines et chantilly maison
1 scoop hazelnut, 1 scoop vanilla, our caramel coulis, pralines, whipped cream
Gelati nocciola e vaniglia, salsa caramello e chantilly casalinga, praline

Les Alcoolisées

SUP MENU + 3 € 13,00 €

La Williamine : 2 boules sorbet poire, eau de vie de poire
2 scoops of pear sorbet, Williams pear brandy
2 palline di sorbetto alla pera, acquavite di pere Williams

L'Hawaiienne : 1 boule rhum-raisins, 1 boule coco, rhum
1 scoop of rum raisin ice cream, 1 scoop of coconut, rum
1 pallina rum-uvetta, 1 pallina noce di cocco, rum

Le Colonel : 2 boules citron, vodka
2 scoops of lemon sorbet, vodka
2 palline di sorbetto al limone, vodka

Les belles Crêpes maison

La fameuse Crêpe «Grand Mère» SUP MENU + 3 € 12,00 €
flambée au Grand Marnier
Large thin pancake flambéed with 'Grand Marnier'
Granda crespella alla fiamma con 'Grand Marnier'


Crêpe sucre-citron ou Nutella® MENU 5,00 €
Large thin pancake with lemon and sugar, or with Nutella®
Granda crespella con limone e zucchero, o con la Nutella™

Crêpe «Chez Mô» MENU 7,00 €
Nutella®, glace vanille, amandes effilées caramélisées et chantilly
Large thin pancake with Nutella®, vanilla ice cream, our caramelized slivered almonds and whipped cream Granda crespella con la Nutella™, gelato vaniglia, mandorle caramellate e chantilly

Crêpe au Caramel beurre salé maison, MENU 7,00 €
amandes effilées caramélisées et chantilly
Large thin pancake with salted butter caramel, our caramelized slivered almonds and whipped cream Granda crespella con caramello al burro salato, mandorle caramellate e chantilly

Crêpe Gourmande MENU 7,00 €
sauce chocolat chaud, chantilly, amandes effilées caramélisées
Large thin pancake with warm chocolate sauce, our caramelized slivered almonds and whipped cream Granda crespella con salsa calda al cioccolato, mandorle caramellate e chantilly

Crêpe à la crème de marron, MENU 7,00 €
amandes effilées caramélisées et chantilly
Large thin pancake with chestnut cream, our caramelized slivered almonds and whipped cream Granda crespella con crema di castagne, mandorle caramellate e chantilly

La Crêpe Normande  SUP MENU + 3 € 12,00 €
Pommes caramélisées et raisins secs, flambée au Calvados, amandes effilées caramélisées et chantilly
Large thin pancake with caramelized apples and sultanas, flambéed with Calvados, our caramelized slivered almonds and whipped cream
Granda crespella con mele caramellate e uva sultanina, flambé con Calvados, mandorle caramellate e chantilly

Les Glaces et Sorbets

2 boules : 7,00 €

3 boules : 9,00 €

LES CRÈMES GLACÉES - Ice cream - Gelati

Vanille Vanilla pod Vaniglia

Rhum Raisins Rum raisins Rum uvetta

Chocolat Chocolate Cioccolato

Café Espresso Coffee Caffè

Noisette Hazelnut Nocciola

Pistache Pistachio Pistacchio

Caramel beurre salé

Salted butter caramel

Caramello al burro salato

LES SORBETS - Sorbets - Sorbetti

Fruit de la passion Passion fruit

Citron Lemon Limone

Fraise Strawberry Fragola

Framboise Raspberry Lampone

Poire Pear Pera

Cassis Blackcurrant Ribes

Coco Coconut Noce di cocco

Mangue Mango

Cafés et Infusions

Café	2,80 €	Café crème	4,50 €
Double cafe	4,50 €	Décaféiné	2,80 €
Irish Coffee	11,00 €	Noisette	2,80 €
Cappucino	5,00 €	Infusions	4,00 €

Digestifs et Alcools

Les DIGESTIFS et Rhum	4 cl (sauf indiqué)	8,50 €
Limoncello (6 cl) - Get 27 (6 cl) - Grappa - Marc de Provence - Génépi - Cointreau		
Rhum vieux «Clément» - Calvados «Château du Breuil» - Grand Marnier		
Vodka - Bailey's (6 cl) - Manzanita verde (6 cl) - Amaretto San Pietro (6 cl)		
Les EAUX DE VIE	4 cl	10,00 €
Framboise - Mirabelle - Poire William's - Vieille prune Massenet		
Les VSOP et Rhum arrangé	4 cl	14,00 €
Bas Armagnac AOC «Veuve Goudoulin» 8 ans - Cognac VSOP «Remy Martin»		
Rhum Diplomatico réserve exclusive (rhum arrangé)		



46, Bd Albert 1er, 06600 ANTIBES

Tel. (33) 04 93 34 33 54

chezmo-antibes.fr

Les chèques ne sont plus acceptés
No checks - Niente assegni - нет чек