

Sushis maison



OSAKA - 16 pièces 20,00 €
3 makis (thon, saumon, crabe) - 3 california rolls (thon, saumon, crabe)
6 sushis (2 thon, 2 saumon, 2 loup) - 4 sashimis (2 thon, 2 saumon)

O ISHI - 24 pièces 30,00 €
Plateau OSAKA + 8 California Tiger (voir détail ci-dessous)

TOKYO - 32 pièces 40,00 €
Plateau O ISHI + 8 California Dragon (voir détail ci-dessous)

Nos plateaux composés sont servis avec salade de choux et wakame.

CALIFORNIA ROLL - 12 pièces 17,00 €
4 thon, 4 saumon, 4 crabe

CALIFORNIA CRUNCH - 8 pièces 13,00 € **VÉGÉTARIEN**
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit

CALIFORNIA TIGER - 8 pièces 17,00 €
Crevette panée, concombre, saumon

CALIFORNIA DRAGON - 8 pièces 17,00 €
Saumon, thon, avocat, oeuf de saumon

CALIFORNIA OCTOPUS - 8 pièces 17,00 €
Poulpe en beignet, avocat, tobico orange, mayonnaise épicée

Le **TRIO CALIFORNIA**, plateau composé (30 pièces) 48,00 €
1 Dragon + 1 Tiger + 1 Octopus + 3 sashimis thon + 3 sashimis saumon

SASHIMIS - 10 pièces Mlixte 5 Thon + 5 saumon 16,50 €
Thon 19,50 € Saumon 15,50 €

MAKIS 12 pièces 4 thon, 4 saumon, 4 crabe 17,00 €

SUSHI 12 pièces 4 thon, 4 saumon, 4 loup 17,00 €

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



POISSONNERIE CHEZ MÔ

46 Boulevard Albert 1er
Angle bord de mer
06600 ANTIBES

Tel. 04 93 34 33 54



Ouvert 7/7 jours de 12h à 20h non stop

Rendez-vous sur notre site internet,
sur notre page **FACEBOOK** :
[@chezmo.albert.premier.antibes](https://www.facebook.com/chezmo.albert.premier.antibes)
ou sur **INSTAGRAM** :
[chezmo_albert1er_antibes](https://www.instagram.com/chezmo_albert1er_antibes)

www.chezmo-antibes.fr



Tel. 04 93 34 33 54

www.chezmo-antibes.fr



Poissonnerie CHEZ MÔ

46 Boulevard Albert 1er
Angle bord de mer
06600 ANTIBES

Ouvert tous les jours
de 12h00 à 20h00

POISSONS - FRUITS DE MER - SUSHIS - PLATS À EMPORTER

Les PLATS CUISINÉS à emporter

Demandez-nous aussi les Suggestions et les Plats du jour !

<i>Ceviche d'espadon</i> au lait de coco et citron vert, coriandre, échalottes	par personne	12,00 €
<i>Ravioles de Royans</i> à la crème de truffes et au parmesan	par personne	12,00 €
<i>Trio de petite friture*</i> Petite friture Joel's, crevettes et anneaux de calamars, sauce tartare	par personne	12,00 €
<i>Soupe de poisson maison</i> Poissons de roche de nos côtes et crabes verts	75 cl	14,00 €
<i>Choucroute de la mer</i> Haddock, saumon, gambas, moules, pomme vapeur, sauce champagne	par personne	15,00 €
<i>Pavé de maigre</i> Sauce beurre blanc aux agrumes, écrasé de pommes de terre et fenouil	par personne	15,00 €
<i>Joues de lotte poêlées</i> sauce au pistou, velours de carottes et légumes poêlés	par personne	15,00 €
<i>Penne aux 2 saumons</i> Frais et fumés, légèrement crémees et parmesan	par personne	15,00 €
<i>Linguine aux moules et palourdes</i> Sauce vin blanc, ail et persil	par personne	15,00 €
<i>Linguine au demi-Homard bleu</i> Demi-Homard bleu du vivier, bisque de crustacés maison	par personne	29,00 €
<i>Rognons de veau sauce moutarde</i> Oignons grelot et champignons, tagliatelles fraîches	par personne	15,00 €
<i>Paella de la Mer «Chez Mô»</i> Poulpe, gambas, st Jacques, crevettes, moules, calamars et chorizo... servie dans son poêlon (consigné 50 €) - à partir de 2 personnes	par personne	25,00 €

Plats du Jour et Suggestions du Lundi au Vendredi
à partir de 13€ - N'hésitez pas à nous consulter !



Paella de la Mer
au Poulpe (7 pers)

HUITRES • COQUILLAGES • CRUSTACÉS

Prêts à déguster - Huîtres ouvertes



Les Huîtres "fines de Roumégous" de l'Ile d'Oléron

Huîtres de dégustation, riches en eau, saveur équilibrée, chair fine

Les 6 Fines de claire n°3	11,50 €	Les 12	21,00 €
Les 6 Fines de claire n°2	14,00 €	Les 12	26,00 €

Les Huîtres Spéciales 'Utah Beach'

Voluptueuses et fermes, presque 'croquantes', d'une grande finesse aromatique et à la saveur persistante

Les 6 spéciales n°2	21,50 €	Les 12	40,00 €
Les 6 spéciales n°3	19,00 €	Les 12	35,00 €

Les Huîtres creuses de Bouzigues - Méditerranée

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

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

Les Crustacés et Coquillages

Origine et disponibilité selon la pêche et la météo, cuisinés par nos soins

Clams	la pièce	4 €	Crevettes grises	200 g	6 €
Palourdes (grosses)	les 6	10 €	Petites crevettes*	les 6	6 €
Moules d'Espagne	les 6	3 €	Grosses crevettes*	les 3	8,50 €
Bulots	200 g	6 €	Langoustines	les 3	10 €
Bigorneaux	200 g	5 €	Tourteau	400/600g	15 €
Oursins	les 6	16 €	Homard bleu U.E.	400/600g	54 €
(en saison)			*Crevettes sauvages du Sénégal		

Pour les Plateaux et les Huîtres ouvertes :

Vinaigre à l'échalote, mayonnaise, beurre demi-sel et citron inclus
Consigne Plateau polystyrène + couvercle (remboursé si retourné) + 4€

Les Huîtres 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 Fines de Roumégous	n°3	14 € le kilo (environ 12 huîtres)
Les creuses de Bouzigues	n°3	14 € le kilo (environ 12 huîtres)
Les Spéciales Utah Beach	n°3	19 € le kilo (environ 12 huîtres)

Prix ttc emportés - Poissons au poids selon marée - Take away net prices - upon availability

Plateaux de Fruits de mer

EXTRA-FRAIS • PRÊTS À DÉGUSTER

Huîtres Sélection Chez Mô - Crevettes sauvages du Sénégal

≈ <i>L'ÉCAILLER</i>	22 €
5 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 3 Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ <i>LE MAREYEUR</i>	38 €
7 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 1 Clams, 2 Langoustines, 2 petites + 2 grosses Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ <i>L'EURASIEN</i>	71 € (2 pers)
12 Huîtres, 12 petites Crevettes sauvages du Sénégal, bulots 4 California rolls, 4 Makis, 4 Sushis, 4 Sashimis, 4 California Dragon	
≈ <i>LE «ONE MÔ»</i>	77 € (2 pers)
12 Huîtres, 12 petites + 6 grosses Crevettes sauvages, 6 Langoustines, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ <i>LE ROYAL</i>	82 € (2 pers)
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Clams, 2 Langoustines, 1 Tourteau, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots	
≈ <i>LE CRUSTACÉ</i>	90 € (2 pers)
1 Homard bleu, 1 Tourteau, 4 Langoustines, Crevettes grises 4 petites + 4 grosses Crevettes sauvages	
≈ <i>L'EMPEREUR</i>	120 € (2 pers)
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Clams, 2 Langoustines, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau, 1 Homard bleu	

POISSONNERIE CHEZ MÔ - ALBERT 1ER - ANTIBES