

HUITRES • COQUILLAGES • CRUSTACÉS

Prêts à déguster - Huîtres ouvertes

Les MARENNES «Viollet-Migeon» (Nieulle sur Seudre)

Huitres réputées pour leur grande qualité et leur fraîcheur

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

Les Huîtres Spéciales - sélection Chez MÔ

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 Huitres Gillaudeau - Marennes Oléron

Une référence dans l'univers gastronomique par sa 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 €

Les Crustacés et Coquillages

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

*Crevettes sauvages du Sénégal

		Oursins (en saison)	les 6	16 €	
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 €

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 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 «Viollet-Migeon» n°3	16 € le kilo (environ 12 huitres)
Les Creuses de Bouzigues n°3	16 € le kilo (environ 12 huitres)
Les Spéciales «sélection Chez MÔ»	21 € le kilo (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 €
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 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
- ≈ LE BLACK PEARL (2 personnes) 169,00 €
1 Homard, 1 boîte de Caviar d'Aquitaine «Sturia» (15 gr)
6 huitres Gillaudeau n°3, 6 huitres Gillaudeau n°2, 4 grosses crevettes roses, 6 petites crevettes, Bulots

Caviar 'Sturia'
d'Aquitaine
La boîte 15 gr 39€

Poissonnerie Chez MÔ - Antibes - T. 04 93 34 33 54 - 7/7 - 12h/20h

Sarl ONE MO - Prix FEVRIER 2025 - TVA 10% incluse - Impression Texto - Création C. Eliman Godina - ceelgo-communication.fr



Tel. 04.93.34.33.54
CHEZMO-ANTIBES.FR



Poissonnerie
CHEZ MÔ

46 Boulevard Albert 1er
Angle bord de mer - ANTIBES

Livraison : nous consulter

Ouvert 7/7 jours de 12h à 20h



POISSONS - FRUITS DE MER - SUSHIS - PLATS À EMPORTER

LES PLATS CUISINÉS À EMPORTER

Demandez-nous aussi les Suggestions du jour !

Fritto Misto*	par personne	12,00 €
Seiche, 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		
Tatakis de thon et saumon	par personne	12,00 €
aux graines de sésame, sauce soja miel citron, salade de soja		
Ravioles* de Royans	par personne	12,00 €
à la crème de truffes et au grana padano		
Tentacules de poulpe marinées	par personne	15,00 €
à l'huile d'olive, citron vert, paprika et cumin, salade de feta		
Choucroute de la mer	par personne	17,00 €
Haddock fumé, saumon, gambas, moules, sauce champagne		
Dos d'églefin à la plancha	par personne	17,00 €
Petits légumes à la grecque et pomme vapeur		
Daurade ou Loup entiers grillés au thym		20,00 €
Poêlée de légumes verts et gnocchis		
Queue de lotte rôtie sauce matelote	par personne	17,00 €
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive citronnée		
Wok de crevettes et encornets	par personne	17,00 €
à la Provençale, poêlée de légumes verts et gnocchis		
Penne aux 2 saumons	par personne	15,00 €
frais et fumés, légèrement crémees, et grana padano		
Linguine aux moules et palourdes	par personne	17,00 €
Sauce vin blanc, ail et persil		
Linguine au demi-homard	par personne	30,00 €
Demi-Homard du vivier, jus de crustacés		
Magret de canard rôti,	par personne	17,00 €
Sauce bigarade, mousseline de carottes à l'orange		
Poitrine de veau fondante	par personne	17,00 €
Polenta blanche au sirop d'orgeat, pousses d'épinard		
Souris d'agneau	par personne	20,00 €
cuite basse température aux herbes de Provence, écrasé de pommes de terre		
Rognons de veau et champignons	par personne	17,00 €
Sauce moutarde à l'ancienne, gratin de pommes de terre		

PAELLA DE LA MER «CHEZ MÔ» par personne 27,00 €

Poulpe, gambas, crevettes, moules, supions, calamars et chorizo...

Servie dans son poêlon (consigné 50 €) - à partir de 2 personnes



Cuisine maison et produits frais sauf signalés par (*)

Sushis maison

LES PLATEAUX COMPOSÉS

servis avec salade de choux et wakame

≈ OSAKA	16 pièces	20,00 €
3 makis	3 california rolls	6 sushis
1 thon (tuna)	1 thon	2 thon
1 saumon (salmon)	1 saumon	2 saumon
1 crabe (crab)	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 Sushis duo mi-cuits		
≈ FUJI	56 pièces	68,00 €
Plateau TOKYO + 24 Spring Rolls		
≈ SHOGUN	40 pièces	Nouveau ! 56,00 €
8 Roll & Salmon mi-cuits, 8 Masago, 8 California Tiger, 8 Sushis duo mi-cuits, 8 Rainbow rolls		
≈ SAKURA	44 pièces	58,00 €
12 sushis : 4 thon, 4 saumon, 4 crevettes		
8 California rolls (saumon avocat fromage)		
8 Maki (saumon avocat) - 8 California wakame - 8 California Tiger		
≈ ABASHI	48 pièces	Nouveau ! 79,00 €
8 Roll & Salmon mi-cuits, 8 Masago Rolls, 8 California Tiger, 8 Sushis duo mi-cuits, 8 Rainbow rolls, 8 Crispy Rolls		

≈ SASHIMI	10 pièces	Mixte : 5 thon + 5 saumon	16,50 €
	10 thon	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			



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		
Salmon and cheese, without 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		
Shrimp, avocado, cucumber, capelan eggs		
≈ CRISPY ROLLS	8 pièces	17,00 €
Saumon, avocat, fromage		
Salmon, avocado, cheese		

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 1er - ANTIBES