

HUITRES • COQUILLAGES • CRUSTACÉS

Prêts à déguster - Huîtres ouvertes

Les Huîtres fines de claire Marenne Oléron - direct producteur

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 - 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 Huîtres plates de Cancale - Bretagne

Les 6 Cancales n°0	21,50 €	Les 12	40,00 €
--------------------	---------	--------	---------

Les Crustacés et Coquillages

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

*Crevettes sauvages du Sénégal

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	6 €	Langoustines les 3	11 €
Bigorneaux env. 200 g	5 €	Tourteau 400/600g	20 €
Crevettes grises 200 g	6 €	Homard 400/600g	60 €
Oursins (en saison) les 6	16 €		

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 claire Marenne Oléron n°3	16 € le kilo (environ 12 huîtres)
Les Creuses de Bouzigues n°3	16 € le kilo (environ 12 huîtres)
Les Spéciales «sélection Chez Mô»	21 € le kilo (environ 12 huîtres)

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 €
5 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 3 Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux
- ≈ **LE MAREYEUR** 42 €
7 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 2 Langoustines, 2 petites + 2 grosses Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux
- ≈ **L'ÉPICURIEN** 82 € (2 pers)
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Langoustines, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots
- ≈ **LE «CHEZ MÔ»** 86 € (2 pers)
12 Huîtres, 6 petites + 4 grosses Crevettes sauvages, 2 Langoustines, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau
- ≈ **LE ROYAL** 92 € (2 pers)
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Langoustines, 1 Tourteau, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots
- ≈ **LE CRUSTACÉ** 101 € (2 pers)
1 Homard, 1 Tourteau, 4 Langoustines, Crevettes grises, 4 petites + 4 grosses Crevettes sauvages
- ≈ **L'EMPEREUR** 139 € (2 pers)
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Langoustines, 1 Tourteau, 1 Homard, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux



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

Tel. 04.93.34.33.54
CHEZMÔ-ANTIBES.FR

Sarll One MÔ - Prix Février 2024 - TVA 10% incluse - Impression Texte - Création & Photos Cécile Elilman Godina - www.ceeligo-communication.fr

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

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	14,00 €
Poissons de roche de nos côtes et crabes verts		
Duo de tartare de saumon	par personne	12,00 €
Saumon frais et fumé, salade croquante		
Avocat crevettes sauce cocktail	par personne	12,00 €
Guacamole, avocat, crevettes, coeurs de palmier, pamplemousse		
Ravioles de Royans*	par personne	12,00 €
A la crème de truffes et au parmesan		
Terrine de Foie gras maison	par personne	15,00 €
Chutney de patate douce, pains toastés		
Choucroute de la mer	par personne	15,00 €
Haddock fumé, saumon, gambas, moules, sauce champagne		
Blanquette de joues de lotte	par personne	15,00 €
Légumes printaniers, gnocchis		
Filet de daurade sébaste	par personne	15,00 €
Tarte aux oignons confits à la sarriette, anchois, olives, tomates séchées		
Filet de merlu cuit sur peau	par personne	15,00 €
Mousseline de carottes, légumes verts, sauce vierge aux anchois		
Penne aux 2 saumons	par personne	15,00 €
Frais et fumés, légèrement crémees et parmesan		
Linguine aux moules et palourdes	par personne	15,00 €
Sauce vin blanc, ail et persil		
Linguine au demi-homard	par personne	29,00 €
Demi-Homard du vivier, jus de crustacés		
Rognons de veau rôtis	par personne	15,00 €
Champignons de Paris, sauce moutarde, gratin de pomme de terre		
Souris d'agneau	par personne	18,00 €
Cuit basse température aux herbes, purée maison		
Cuisse de canard confite	par personne	15,00 €
Sauce aigre douce aux kumquats, polenta jaune		

Paella de la Mer «Chez Mô» par personne 27,00 €
Poulpe, gambas, saint Jacques, crevettes, moules, calamars et chorizo...
Servie dans son poêlon (consigné 50 €) - à partir de 2 personnes

Cuisine maison et produits frais sauf signalés par (*)



Sushis maison

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

LES PLATEAUX COMPOSÉS

≈ OSAKA	16 pièces	20,00 €
3 makis 3 california rolls 6 sushis 4 sashimis		
1 thon (tuna)	1 thon	2 thon 2 thon
1 saumon (salmon)	1 saumon	2 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	32 pièces	48,00 €
8 Roll & Salmon, 8 Masago, 8 California Tiger, 8 Sushis duo mi-cuits		
≈ 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		

≈ 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 ROLLS	12 pièces	17,00 €
4 thon, 4 saumon, 4 crabe 4 tuna, 4 salmon, 4 crab		
≈ CALIFORNIA CRUNC'H	8 pièces	13,00 €
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit (VÉGÉTARIEN)		
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, no seaweeds		
≈ MASAGO ROLLS	8 pièces	17,00 €
Crevette, avocat et concombre, oeufs de capelan		
Shrimp, avocado, cucumber, capelan eggs		

≈ 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 chou 3€



POISSONNERIE CHEZ MÔ - Bvd ALBERT 1er - ANTIBES