



*Chez Mô - Albert 1<sup>er</sup>*

RESTAURANT, POISSONNERIE, FRUITS DE MER, SUSHI

46, Bd Albert 1er - angle bord de mer - 06600 Antibes

Restaurant ouvert tous les jours non stop de 12h à 22h

Poissonnerie ouverte tous les jours non stop de 12h à 20h

Tel. (33) 04 93 34 33 54

[www.chezmo-antibes.fr](http://www.chezmo-antibes.fr)



[chezmo-antibes.fr](http://chezmo-antibes.fr)

## *Menu de Pâques*

Déjeuner du Dimanche 9 avril 2023

Egalement proposé au Diner le Dimanche  
et au Déjeuner Lundi 10 avril selon disponibilité



Réservations Tel. 04 93 34 33 54

## Les Plateaux de Fruits de Mer



Le ONE MO - 2 personnes 88,00 €

12 Huîtres - 6 grosses Crevettes roses - 6 Langoustines  
12 Crevettes roses - Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises

Le Crustacé - 2 personnes 104,00€

1 Homard bleu - 1 Tourteau - 4 grosses Crevettes roses  
4 Langoustines - 4 Crevettes roses - Crevettes grises

Le Royal - 2 personnes 95,00€

18 Huîtres - 4 Palourdes - 4 Moules d'Espagne  
Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises - 4 Crevettes roses  
2 grosses Crevettes roses - 2 Langoustines - 1 Tourteau

L'Impérial - 2 personnes 138,00€

18 Huîtres - 4 Palourdes - 4 Moules d'Espagne  
Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises - 4 Crevettes roses  
2 grosses Crevettes - 2 Langoustines - 1 Tourteau - 1 Homard bleu

## Les Poissons sauvages entiers grillés

Sole 10€ les 100 gr  
Saint Pierre  
Turbot

Cuits vapeur, Meunière ou grillés, nos poissons sauvages sont servis avec une sauce au champagne, ou un beurre blanc anisé, et accompagnés de légumes printaniers et pomme vapeur.

Fruits de mer cuisinés maison, Huitres des plateaux direct producteurs  
Menu et Plateaux : prix nets ttc hors boissons  
Produits frais sous réserve de disponibilité, selon arrivage

Réservations Tel. 04 93 34 33 54

## Menu de Pâques

Déjeuner du Dimanche 9 avril 2023

Diner Dimanche et Déjeuner Lundi 10 selon disponibilité

67€

par personne

Amuse-bouche :

Gaspacho de tomates à la menthe, mousseline de courgettes



4 Huitres, 4 crevettes roses, bulots  
OU

Saumon Gravelax maison,  
Asperges vertes en vinaigrette, crème ciboulette citronnée  
OU

Terrine de Foie gras de canard du Chef,  
Chutney fruits rouges, pain de campagne toasté



Carré d'Agneau en croûte d'herbes,  
Tarte feuilletée à la Provençale, frites de panisse  
OU

Filet de Turbot vapeur, beurre blanc anisé,  
Légumes printaniers et pomme vapeur  
OU

Tentacule de Poulpe snackée, huile de tapenade aux anchois,  
Risotto au basilic, tuile de parmesan



Paris Brest en petit nid douillet au praliné  
OU

Bavarois au chocolat noir extra, biscuits cuillère, kirsch  
OU

Les Fraises du pays, glace vanille

Prix TTC hors boissons - service compris

