



chezmo-antibes.fr

RESTAURANT CHEZ MÔ
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
CHEZMO-ANTIBES.FR

Menu de Pâques

Déjeuner du Dimanche 31 mars 2024

Egalement proposé au Diner le Dimanche
et au Déjeuner Lundi 1er avril selon disponibilité

Réservation Tel. 04 93 34 33 54

Les Plateaux de Fruits de Mer



Le Chez Mò - 2 personnes 96 €

12 Huîtres - 4 grosses Crevettes roses - 2 Langoustines
6 Crevettes roses - Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises
1 Tourteau

Le Crustacé - 2 personnes 119 €

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

Le Royal - 2 personnes 105 €

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

L'Empereur - 2 personnes 150 €

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

Le Black Pearl - 2 personnes 163 €

1 Homard
1 boîte de Caviar «Sturia» (origine France, 15 gr)
6 huitres plates de Cancale n°0 - 6 huitres Spéciales n°3
6 petites crevettes - 4 grosses crevettes roses

Les Poissons entiers grillés

Choix et origine selon l'arrivée journalier
de poissons sauvages issus de la pêche : nous consulter.

au poids : 10€ les 100 gr

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

72 €
par personne

Déjeuner du Dimanche 31 mars 2024

Egalement proposé au Diner le Dimanche soir
et au Déjeuner Lundi 1er Avril, selon disponibilité

Amuse-bouche
La petite surprise du Chef



4 Huitres, 4 crevettes roses, bulots
OU

Terrine de Foie gras maison,
Chutney de tomates aux épices douces, pains toastés
OU

Oeuf fermier poché, asperges vertes en vinaigrette acidulée
aux oeufs de saumon, pousses de salade croquante



Selle d'agneau en croûte d'herbes
farci aux champignons et pousses d'épinards rôties,
Fleur de courgette farcie, pommes duchesse, jus d'agneau au romarin
OU

Filet de turbot cuit vapeur, sauce champagne,
Mousseline de carottes et fondue d'oignons au poivre 5 baies,
Pomme de terre vapeur
OU

Tentacules de poulpe snackées, risotto Carnaroli verdi aux algues,
Vierge de fèves aux citrons confits



Salade de fruits rouges, crème glacée à la pistache
OU

Mousse au chocolat maison et sa tulle aux amandes
OU

Tarte tatin, crème glacée à la vanille

Prix TTC hors boissons - service compris