



Pensez vite à Réserver votre table
ou votre plateau de Fruits de mer prêt à déguster,
Livré ou à emporter !



Menu de Saint Valentin

Dîner du Vendredi 14 Février 2020
aussi proposé au Déjeuner



CHEZ MO - ALBERT 1^{ER} - Restaurant et Poissonnerie
Angle bord de mer et boulevard Albert 1er - ANTIBES
Tel. (33) 04 93 34 33 54 - www.restaurant-albert-1er.com

Réservations Tel. (33) 04 93 34 33 54
www.restaurant-albert-1er.com



Les Plateaux de Fruits de Mer

Le ONE MO - 2 personnes 84,00 €

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

Le Crustacé - 2 personnes 99,00€

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

Le Royal - 2 personnes 91,00€

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

L' Eurasien - 2 personnes 76,00€

12 Huîtres, 12 petites Crevettes sauvages du Sénégal, Bulots,
4 California rolls, 4 Makis, 4 Sushis, 4 Sashimis, 4 California Dragon

L' Impérial - 2 personnes 131,00€

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

L' Impératrice - 2 personnes 131,00€

12 Huîtres - 2 grosses Crevettes roses - 2 Langoustines
6 Crevettes roses - Bulots - 4 Moules - 4 Palourdes
1 Langouste (400/600 gr)

Les Poissons sauvages entiers grillés

Sole 10€ les 100 gr
Saint Pierre, Turbot 8€ les 100 gr

Fruits de mer frais et cuisinés maison, Huitres des plateaux sélection Albert 1er
Prix nets ttc hors boissons - sous réserve de disponibilité, selon arrivage



Menu de Saint Valentin

Dîner du Vendredi 14 Février 2020

Egalement proposé au Déjeuner

54 € ttc
hors boissons

Amuse Bouche : Tartare de Truite de l'Ardèche
et petits pois, chips de vitelotte



Aphrodite

3 Huitres, 2 crevettes, 2 langoustines, bulots

OU

Terrine de Foie gras du Chef,
Chutney pomme-kiwi, toast de pain d'épices

OU

Sashimi de Saint Jacques marinées
à la coriandre et au citron vert, mangue, riquette



Apollon

Filet de Bœuf Charolais, sauce aux morilles, purée maison

OU

Médallions de Langoustes snackés,
Risotto Aquarello à la gamberone, perles de caviar



Cupidon

Le Pâtissier* vous offre son coeur ...
Biscuit sablé, pistaches, framboises

OU

Fraicheur de fruits de saison au champagne,
Sorbet passion

*Pâtisserie Le Palais de la Friandise à Antibes