

Poissonnerie chez Mo

Michaël Mô et toute l'équipe
du Restaurant Albert 1er sont heureux
de vous accueillir et vous souhaitent
un très agréable moment.

Carte Automne Hiver 2017 - 2018

Cuisine traditionnelle française
Fruits de mer - Poissons sauvages
Huitres et Crustacés

Restaurant ouvert tous les jours
Non Stop de 12h00 à 22h00



Les Entrées

Petite friture Joel's, sauce tartare Fried smelts and tartar sauce Frittura di piccoli pesce, salsa tartara Рыбный фритюр, соус тартар	CLASSIQUE ALBERT 1er	14,50 €
Tartare de Thon à la ciboulette, yuzu et huile d'olive, mesclun japonais Tartar of Tuna with chive, Yuzu and olive oil, japanese salad Tartaro di Tonno all'erba cipollino, yuzu ed olia di oliva, mesclun giapponese Тартар из тунца, лук-резанец, юдзу, оливковое масло, смесь из различных сортов салата		14,50 €
Ravioles* de Royans à la crème de truffe et au parmesan Ravioles from Royans with truffle cream and Parmesan cheese Ravioles di Royans alla crema di tartufi e parmigiano - Равиоли* с соусом из трюфелей, пармезан	Végétarien	14,50 €
Salade de Poulpe et anneaux d'encornets marinés à la Méditerranéenne, feuilles de mâche (marinade : huile d'olive, citron, persil, ail) Salad of octopus and squids rings marinated with olive oil, lemon, parsley and garlic, lamb's lettuce leaves Insalata di polpo ed anelli di calamari marinati con olio d'oliva, limone, prezzemolo ed aglio, valeriana Салат с осьминогом и кольцами кальмара, маринованными в соусе из оливкового масла, лимона, петрушки и чеснока, маш-салат		14,50 €
La Soupe Maison de Poissons et crabes verts, rouille et croûtons Homemade fish and green crabs soup, «rouille» cream and croutons Zuppa di pesce e granchi verdi 'Albert 1er', crostini e salsa 'rouille' Рыбный суп и зеленые крабы, соус руй и сухарики - крутоны	CLASSIQUE ALBERT 1er	18,50 €
La Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney mangue ananas vanillé, toasts Homemade Duck Foie Gras terrine, mango and pineapple chutney flavoured with vanilla, toasts Terrina casalinga di Foie gras di anatra, chutney di mango ed ananas alla vaniglia, toasts Фирменный паштет из фуа-гра, соус чатни с манго, ананасом и ванилью, хлебные тосты		19,50 €
Carpaccio de noix de St Jacques à la mangue, bouquet de mâche Sea Scallops carpaccio flavoured with mango, lamb's lettuce leaves Carpaccio di capesante con mango, valeriana Карпаччо из ракушек Сен-Жак с манго, маш-салат		22,00 €
Caviar d'Aquitaine COUP DE COEUR Idéal avec les Huitres Aquitaine Caviar Caviale di Aquitania Аквитания икра	10gr 22,00 € / 20 gr 42,00 €	

Carte Automne - Hiver 2017/18

Nos plats sont entièrement cuisinés
Maison avec des produits frais (sauf *)
Our dishes are entirely home cooked
with fresh products (except *)

Prix TTC service compris
Net prices service included

Photos pour exemple de présentation

Les Fruits de Mer

≈ L'ÉCAILLER	26,00 €
5 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 3 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ LE MAREYEUR	46,00 €
7 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 1 Clams, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 2 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux,	
≈ LE «ONE MO» (2 personnes)	84,00 €
12 Huîtres, 6 grosses Crevettes roses, 6 Langoustines, 12 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux,	
≈ LE ROYAL (2 personnes)	91,00 €
18 Huîtres, 6 Moules d'Espagne, 6 Palourdes, 2 Clams, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots, 1 Tourteau	
≈ LE CRUSTACÉ (2 personnes)	99,00 €
1 Homard bleu, 1 Tourteau, 4 grosses Crevettes roses, 4 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises	
≈ L'EMPEREUR (2 personnes)	131,00 €
18 Huîtres, 6 Moules d'Espagne, 6 Palourdes, 2 Clams, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau, 1 Homard bleu	
≈ L'IMPERATRICE (2 personnes)	131,00 €
Caviar d'Aquitaine (20 gr), 12 Huîtres, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 6 Crevettes roses, 1 Langouste cuite minute (servie tiède) 400/600 gr	



Les Coquillages Frais et préparés par nos soins

Origine et disponibilité selon la pêche et la météo

Oursins	les 6 : 12,50€	les 12 : 23,00€
Bigorneaux	portion 200gr	6,00€
Clams	la pièce	4,50€
Palourdes (grosses)	les 6	11,00€
Bulots	portion 200gr	6,50€
Moules d'Espagne	les 6	3,50€

Les Crustacés

Homard bleu	400 - 600gr	64,00€
Langouste	400 - 600gr	84,00€
Crevettes grises	portion 200gr	7,00€
Petites crevettes roses	les 6	7,00€
Grosses crevettes roses	les 3	9,50€
Langoustines	les 3	9,50€
Tourteau	500 - 600gr	16,50€

HUITRES Fines de claire MARENNES OLÉRON 'Roumeous' : riches en eau, saveur équilibrée, chair fine

≈ N° 3	Les 6	12,50 €	Les 12	23,00 €	≈ N° 2	Les 6	15,50 €	Les 12	29,00 €
--------	-------	---------	--------	---------	--------	-------	---------	--------	---------

HUITRES Spéciales 'UTAH BEACH' : voluptueuses et fermes, presque croquantes, d'une grande finesse aromatique

≈ N° 3	Les 6	21,00 €	Les 12	40,00 €	≈ N° 2	Les 6	24,00 €	Les 12	46,00 €
--------	-------	---------	--------	---------	--------	-------	---------	--------	---------

HUITRES Creuses de BOUZIGUES (Méditerranée) : renommées pour leur fraîcheur et leur saveur, à consommer toute l'année.

≈ N° 3	Les 6	12,50 €	Les 12	23,00 €	≈ N° 2	Les 6	15,50 €	Les 12	29,00 €
--------	-------	---------	--------	---------	--------	-------	---------	--------	---------



Plateaux : Huitres Sélection Albert 1er
 Dans une recherche permanente de fraîcheur et de qualité, certaines variétés peuvent manquer. Subject to availability. Secondo disponibilità.

Les Poissons

- Joues de Lotte snackées, fondue de poireaux flambée au pastis, riz rouge de Camargue 19,00 €
Monkfish cheeks, melted leeks flambéed with Pastis, red rice from Camargue
Guance di pescatrice, porri sciolti flambé con Pastis, riso rosso da Camargue
Жареный налим, фондю из лука-поррея, обжаренного в пастис, камаргский красный рис
- La Choucroute de la Mer : Haddock, saumon, gambas, moules, pommes vapeur, sauce au champagne 19,00 €
Sauerkraut cooked with haddock, salmon, mussels, gambas, steamed potatoes, champagne sauce
Cavolo con salmone, gambas, haddock, cozze, patate vapore, salsa champagne
Морской, копченая сельдь, семга, креветки, мидии, картофель на пару, соус с шампанским
- Moules - Frites* ! au choix : Marinières ou sauce curry 18,00 €
Moules origine France : Saint Brieuc ou Mont-Saint-Michel (selon saison)
Mussels and French fries, on choice : Marinrière (cooked in white wine) OR in curry sauce
Cozze e patatine fritte, a scelta: Marinrière (cotto in vino bianco) OR in salsa curry
Мидии и картофель фри, на выбор: в соусе «Мариньер» или соус карри (Наши мидии выращены во Франции)
- Daurade ou Loup entiers BIO grillés (500/600 gr), pommes vapeur et ratatouille maison 25,00 €
Organic Gilthead bream or Sea bass on choice, whole and grilled, with home made ratatouille and steamed potatoes
Orata o Branzino biologici a scelta, interi e grigliati, patate al vapore e ratatouille
Цельная жареная дорада или сибас (500/600 г, органический продукт), картофель на пару и рататуй
- Filet de turbot vapeur, beurre blanc citronné, pommes vapeur et légumes du marché 27,50 €
Steamed turbot filet, butter sauce with lemon, steamed potatoes and season vegetables
Filetto di rombo vapore, salsa al burro e limone, patate e verdure del mercato al vapore
Филе Тюрбо на пару, лимонный белый соус, картофель и овощи с рынка на пару
- Aiguillettes de Saint Pierre grillées, sauce champagne, jardinière de légumes et pommes vapeur 28,00 €
Aiguillettes of John Dory, champagne sauce, mixed vegetables and steamed potatoes
Aiguillette di San Pietro, salsa champagne, verdura mista, patate al vapore
Поджаренные кусочки солнечника, соус с шампанским, весенние овощи и картофель на пару
- Filets de Sole meunière, risotto aux courgettes, asperges et parmesan 32,00 €
Filets of sole Meuniere, zucchini and asparagus risotto with Parmesan cheese
Filetti di sogliola 'Meuniere', risotto alle zucchine, asparagi e parmigiano
Филе морского языка, ризотто с цуккини, спаржей и пармезаном
- Saint Jacques fraîches snackées, asperges vertes gratinées au parmesan, beurre blanc 29,50 €
Snacked sea scallops, green asparagus browned with parmesan, butter sauce
Capesante fresche alla plancha, asparagi verdi gratinati al parmigiano, salsa di burro bianco
Морские гребешки, гратен из зеленой спаржи с пармезаном, сливочное белое масло

Nos plats sont entièrement cuisinés
Maison avec des produits frais, sauf *
Our dishes are entirely home cooked
with fresh products, except *

... du côté de 'Chez Môm'

Les Poissons Sauvages entiers

Arrivage journalier de poissons sauvages extra-frais issus de la pêche, sous réserve de disponibilité.

Our whole wild fishes are proposed upon availability, according to the daily delivery (quality first!)

Interi pesci selvatici proposti secondo disponibilità ed arrivo del giorno.

В зависимости от ежедневного рыбного привоза, условий ловли и наличия рыбы возможны дополнительные расходы

SOLE Sole, Sogliola, морской язык 10 € les 100 gr

ST PIERRE John Dory fish, San Pietro, солнечник 8 € les 100 gr

TURBOT Turbot, Rombo, тюрбо 8 € les 100 gr

Cuits vapeur, Meunière ou grillé, nos poissons sauvages sont servis avec une sauce champagne, ou beurre blanc, et accompagnés de ratatouille maison et pommes vapeur.

Simply grilled, steamed or 'Meunière', with champagne or butter sauce, homemade ratatouille and steamed potatoes

Grigliati al naturale, al vapore, o alla mugnaia, con salsa champagne o al burro, ratatouille e patate al vapore

Приготовленная на пару, на сливочном масле или на гриле, соус с шампанским или сливочный, рататуй и картофель на пару

Le Vivier

Choix selon arrivage et disponibilité - choice upon availability - scelta se disponibile - при наличии

Langouste Rose ou Royale (selon arrivage) 18 € les 100 gr

Spiny or Royal spiny lobster (upon delivery) Aragosta spinosa o reale (secondo arrivo) Лангуста или Royal лангуст (при доставке)

Gamberone* Wild Jumbo shrimp 12 € les 100 gr

Homard Bleu U.E. Blue lobster Astice голубой омар 13 € les 100 gr

Grillés nature, servis avec une sauce champagne ou beurre blanc, accompagnés de ratatouille maison et pommes vapeur.

Simply grilled, served with champagne sauce or butter sauce, homemade ratatouille and steamed potatoes

Grigliati al naturale, con salsa champagne o al burro, ratatouille e patate al vapore

Приготовленные в натуральном виде на гриле, соус с шампанским или сливочный, рататуй и картофель на пару.

La Paëlla de la Mer CLASSIQUE ALBERT 1er 29,50 € / personne

20 minutes de cuisson, Minimum 2 personnes - 20 min cooking, 2 persons minimum - 20 min. di cottura, minime 2 pers.

Pêche du jour, gambas décortiquées, saint Jacques, moules, calamars et chorizo...

Sea food Paella with wild fish, peeled gambas, sea scallops, mussels, squids, chorizo ...

Paella di mare : pesce del giorno, gamberoni, capesante, cozze, calamari, chorizo...

Паэлья из морепродуктов: свежая рыба, морские гребешки очищенные креветки, мидии, кальмары и чоризо...

Время приготовления минимум - 20 минут, заказ блюда минимум на 2 человека



Formules Déjeuner

Tous les jours sauf week-ends et jours fériés jusqu'à 14h30
Lunch only - Monday to Friday included - up to 2.30 pm
Pranzo ogni giorno salvo week-end e festivi - fino alle 14:30
Формула ланча только с понедельника по пятницу - до 14:30

Formule *Express* : 16,90 €

Plat du jour au choix + Dessert

Nougat glacé *ou* Ile flottante *ou* Crêpe sucre *ou* Nutella™
ou Mousse au citron *ou* Glace 2 boules *ou* Café gourmand
+ ½ Eau minérale *ou* 1 verre de vin *ou* 1 bière 25 cl
+ 1 Café *ou* déca (inclus dans le Café gourmand)

Formule DÉTENTE : 18,90 €

6 Huîtres 'Sélection Albert 1er' *ou* 6 crevettes roses
ou Ravioles crème de truffe parmesan *ou* Petite friture
+ Plat du jour au choix
+ ½ Eau minérale *ou* 1 verre de vin *ou* 1 bière 25 cl + 1 Café

MOULES - FRITES* : 20,90 €

au choix : Moules Marinières *ou* au Curry
Moules origine France : Saint Brieuc *ou* Mont-Saint-Michel
(selon saison et météo)
+ 1 café mignardise et macaron
+ ½ Eau minérale *ou* 1 verre de vin *ou* 1 bière 25 cl

Formules Déjeuner : la Boisson supplémentaire + 3,00 €

Verre de vin 'Réserve Albert 1er' Côtes de Provence AOP,
Rouge, Blanc *ou* Rosé 12 cl - Bière Pression 1664 (25 cl)

Menu Spécial Albert 1er

Tous les jours au Déjeuner et au Dîner

28,50 € hors boissons - 34,50 € vin* compris

* Côtes de Provence AOP 'Réserve Albert 1er' rouge, blanc *ou* rosé,
1 pichet de 46 cl / personne

Lunch and Dinner 7/7 days: 28,50 € without beverages - 34,50 € wine* included
Pranzo e Cena ogni giorno : 34,50 € con vino* - 28,50 € senza bevande
Обед или ужин 34,50 Евро включая вино*, 28,50 Евро без вина

Les Entrées au choix

Les 6 Huîtres 'Sélection Albert 1er' *ou* les 6 crevettes roses

Petite friture «Joel's», sauce tartare

Tartare de Thon à la ciboulette, yuzu et huile d'olive, mesclun japonais

Salade de Poulpe et anneaux d'encornets marinés à la Méditerranéenne

Ravioles de Royans à la crème de truffe et au parmesan (Végétarien)

La Soupe maison de poissons et crabes verts (Sup + 5€)

Terrine de Foie Gras de canard maison,
chutney mangue ananas (Sup +5€)

Les Plats au choix

Joues de Lotte snackées,

fondue de poireaux flambée au pastis, riz rouge

Choucroute de la mer à la sauce champagne
haddock, saumon, gambas, moules, pommes vapeur

Moules Marinières *ou* au Curry, frites

Daurade *ou* Loup entiers BIO grillés,
pommes vapeur et ratatouille maison (Sup + 6€)

Foie de Veau ail et persil, pomme de terre, courgettes et panais

Bavette à l'échalote, écrasé de pommes de terre, endive braisée

Magret de Canard émincé, sauce Foie gras, cèpes et bolets,
gratin dauphinois

Risotto aux asperges vertes et courgettes, parmesan (Végétarien)

Les Desserts au choix

Faites votre choix parmi une sélection de la Carte des Desserts

Prix nets par personne, pas de changement de plat ni d'accompagnement
Net prices per person - no change of dish or side in the Menu & Formules
Prezzi netti, no cambiamento possibile (Menu.e Formule)

Les Pâtes et Risottos

- Penne aux deux Saumons, frais et fumé, légèrement crémees et parmesan 16,00 €
Penne with fresh and smoked salmon, a dash of cream, Parmesan
Penne ai due salmoni, fresco e affumicato, un pizzico di crema, Parmigiano
Пенне с двумя лососями, свежим и копченым, со сливочным соусом и пармезаном
- Linguine au demi-Homard bleu de notre vivier et sa bisque de crustacés 32,00 €
Linguine with a half Blue Lobster from our tank, shellfish bisque
Linguine con mezza blu Astice del nostro vivaio, bisque di crostacei
Лингуини с половиной омара из нашего рыбного садка и густым супом из ракообразных
- Linguine à la Gamberone* rôtie et sa bisque de crustacés 32,00 €
Linguine with roasted Gamberone, shellfish bisque
Linguine con gamberone, bisque di crostacei
Лингвини с креветками с соусом из ракообразных
- Linguine à la demi-Langouste de notre vivier et sa bisque de crustacés 42,00 €
Linguine with a half Spiny Lobster from our tank, shellfish bisque
Linguine con mezza Aragosta del nostro vivaio, bisque di crostacei
Лингуини с половиной лангуста из нашего рыбного садка и густым супом из ракообразных
- Risotto aux Asperges vertes et courgettes, copeaux de parmesan Végétarien 18,50 €
Risotto with green asparagus and courgettes, parmesan shavings
Risotto agli asparagi verdi e zucchine, scaglie di parmigiano
Ризотто с зеленой спаржей и кабачками, стружка пармезана (вегетарианское)
- Risotto au parmesan et duo de St jacques et Gambas sauvages snackées 26,00 €
Parmesan Risotto with paned scallops and wild gambas
Risotto con parmigiano, capesante e gamberoni selvaggi
Ризотто с пармезаном, морские гребешки и дикими жареными тигровыми креветками



Nos plats sont entièrement cuisinés Maison avec des produits frais (sauf *)
Our dishes are entirely home cooked with fresh products (except *)

Les Viandes

Le Tartare de Bœuf 16,00 €
préparé à votre goût, frites* et salade verte

Tartar of Beef prepared according to your taste, French fries and green salad
Manzo alla tartara confezionato al vostro gusto, patate fritte ed insalata verde
Тартар из говядины, приготовленный на ваш вкус, картофель фри и салат-латук

Bavette à l'échalote (origine UE) 18,00 €
écrasé de pommes de terre, endive braisée

Flank steak with shallots, mashed potatoes, braised endives
Bistecca fianco agli scalogni, purè di patate, indivia brasata
Филейная покромка с луком-шалотом (ЕС), картофель по-дофински, тушеный цикорий

Le Foie de Veau à l'ail et persil 19,50 €
pomme de terre vapeur, courgettes et panais rôtis

Calf's liver with garlic and parsley, steamed potato, roasted zucchinis and parsnips
Fegato di vitello all'aglio e prezzemolo, patata vapore, zucchine e rafano arrostiti
Телячья печень с чесноком и петрушкой, картофель на пару, жареный пастернак и цуккини

Magret de canard entier émincé 22,00 €
sauce aux Foie gras, cèpes et bolets, gratin dauphinois

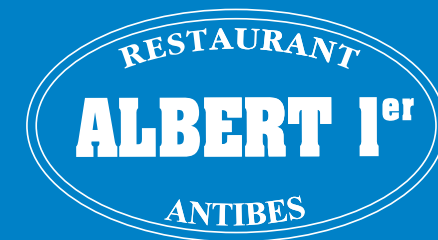
Sliced whole Duck breast, Foie gras sauce with ceps and boletuses, potato gratin
Petto di anatra intero, salsa di foie gras con funghi porcini e boleti, patate gratinate
Утиная грудка, нарезанная тонкими ломтиками, соус с фуа-гра, белые грибы, картофель по-дофински

Nos plats sont entièrement
cuisinés Maison avec
des produits frais (sauf *)
Our dishes are entirely
home cooked with fresh products
(except *)

Prix ttc, service compris
Net prices, service included
Prezzi netti, servizio incluso
Цены включают НДС

LE MENU ENFANT : 12 €
pour les moins de 12 ans

Steak haché 5% de mat. grasse ou Filet de poisson frais,
accompagné de frites* ou riz
Crêpe au sucre ou au Nutella™ ou 2 boules de glace
avec un jouet surprise offert !



Poissonnerie chez Mo

LE SPECIALISTE DES FRUITS DE MER
ET POISSONS GRILLES A ANTIBES
Cuisine traditionnelle Française
faite maison à base de produits frais

Poissons et fruits de mer extra-frais
sur place ou à emporter - Livraison gratuite sur RV
à Antibes et Juan les Pins (Fêtes : nous consulter)

Fish and Sea food to take away or delivered free
in Antibes and Juan les Pins (Holidays: consult us)

Frutti di mare a portare o consegnati gratuitamente
in Antibes e Juan les Pins (Feste: consultarci)

Свежайшие морепродукты для дегустации
на месте или на вынос

46, Boulevard Albert 1er - 06600 ANTIBES
Tel. (33) 04 93 34 33 54
www.restaurant-albert-1er.com

Les Douceurs



Nougat glacé au coulis de framboises ou au chocolat chaud maison Nougat ice cream with raspberry coulis or homemade warm chocolate sauce Gelato di torrone, coulis di lamponi o salsa calda al cioccolato Замороженная нуга с подливкой из малины или с горячим шоколадом	MENU	7,50 €
Ile flottante maison à la crème anglaise, amandes effilées caramélisées Homemade floating Island in custard, caramelized slivered almonds Bianchi d'uovo sbattuti a neve, crema inglese, mandorle caramellate Плавающий остров домашнего приготовления с английским кремом, карамелизированный миндаль	MENU	7,50 €
Crème brûlée maison à la gousse de Vanille de Madagascar Homemade Crème brulée flavoured with Madagascar vanilla Crema brulee ai baccelli di vaniglia di Madagascar Крем-брюле домашнего приготовления с мадагаскарской ванилью	MENU	8,00 €
Mousse au chocolat faite maison Homemade chocolate mousse - Mousse di cioccolato casalinga Шоколадный мусс домашнего приготовления	MENU	9,00 €
Le Baba au rhum de Christian Cottard, maitre pâtissier à Antibes Chantilly «Albert 1er» rhum-ananas aux amandes caramélisées Rum baba by Christian Cottard, master pastry cook in Antibes, served with our whipped cream flavoured with rum, pineapple and caramelized almonds Torta al rum di Christian Cottard, maestro artigiano in Antibes, chantilly 'Albert 1er' con rum, ananas e mandorle Ромовая баба от кондитера Кристиана Коттара, взбитые сливки «Альберт I», ром, ананас, миндаль	SUP MENU + 3 €	12,00 €
Les Profiteroles Choux maison à la glace vanille, chocolat chaud et chantilly Profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate and Chantilly Profiterole con gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, panna montata Профитроли домашнего приготовления, с ванильным мороженым, горячим шоколадом и взбитыми сливками	SUP MENU + 3 €	11,00 €
La Sélection de fromages Cheese Selection - Selezione di Formaggi - Сырная тарелка	SUP MENU + 3 €	10,00 €
Duo Ananas et Mangue fraîche Duet of pineapple and fresh mango - Duetto di ananas e mango fresco - Свежие ананас и манго	SUP MENU + 3 €	11,00 €
Café Gourmand Café Gourmand Profiterole glace vanille, macaron, petite salade mangue - ananas, espresso Vanilla ice cream Profiterole, macaroon, mango and pineapple salad, espresso Profiterole con gelato vaniglia, macaron, insalata di mango e ananas, espresso Кофе с ассортиментом мини-десертов: профитроль с ванильным мороженым, макарон, салат из манго и ананаса, эспрессо	SUP MENU + 3 €	10,50 €

Tous nos desserts sont entièrement faits Maison sauf glaces, sorbets et nougat glacé .