



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

## Carte Printemps Eté 2019

---

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

---

Restaurant ouvert tous les jours  
Non Stop de 12h00 à 22h30

Les chèques ne sont plus acceptés  
No checks - Niente assegni - нет чек



## Les Entrées

- L'Assiette à partager « Chez M<sup>o</sup> - Albert 1<sup>er</sup> » 32,00 €  
 Trio de petite friture\*, Ravioles\*, Ceviche de cabillaud au lait de coco, Tartare d'avocat et de tourteau aux agrumes  
 Dish to share: Trio\* of small fry, pink shrimps and squid rings/fritters, tartar sauce – Ravioles\* with artichoke cream  
 Ceviche of fresh cod with coconut milk - Tartar of avocado and crab meat with citrus fruits  
 Piatto da condividere: frittura di piccole pesce\*, gamberetti e frittelle di calamari\*, salsa tartara, Ravioles\* con crema di carciofo - Ceviche di merluzzo fresco con latte di cocco - tartare di avocado e polpa di granchio con agrumi  
 Ассорти на двоих и более: жареный микс из рыбы и морепродуктов (креветки и кольца кальмаров), равиоли, Севиче из трески с кокосовым молоком, тартар из авокадо и краба с цитрусовыми
- Melon et jambon de parme, mesclun niçois et tomates cerises 15,00 €  
 Melon and Parma ham, mixed salad leaves, cherry tomatoes  
 Melone e prosciutto di Parma, foglie di insalata mista, pomodorini  
 Дыня с пармской ветчиной, нисуазская салатная смесь и помидоры-черри
- Tomates cœur de bœuf et mozzarella di Bufala Campana DOP, mesclun niçois 15,00 €  
 «Cœur de bœuf» tomatoes and mozzarella di Bufala Campana DOP, mixed salad leaves,  
 «Cœur de bœuf» pomodori e mozzarella di Bufala Campana DOP, foglie di insalata mista  
 Помидоры «бычьего сердца», моцарелла из буйволиного молока Campana DOP, нисуазская салатная смесь
- Ceviche de Cabillaud au lait de coco, tartare de tomate 15,00 €  
 Fresh cod ceviche with coconut milk, tartar of tomatoes  
 Ceviche di merluzzo fresco con latte di cocco, tartare di pomodori  
 Севиче из трески с кокосовым молоком, тартар из свежих томатов
- Trio\* de petite friture Joel's, petites crevettes et anneaux de calamars, sauce tartare 15,00 €  
 Dish of small fry\*, pink shrimps and squid ring\* fritters, tartar sauce  
 Piatto di frittura di piccole pesce\*, gamberetti e frittelle di calamari, salsa tartara  
 Жареный тройной микс: рыба, креветки, кольца кальмаров, соус тартар
- Belles moules d'Espagne farcies au beurre persillé 15,00 €  
 Large Spain mussels stuffed with parsley butter Grandi cozze spagnole farcite con burro di prezzemolo  
 Большие испанские мидии, фаршированные маслом с петрушкой
- Ravioles\* de Royans à la crème d'artichaut et au parmesan Végétarien 15,00 €  
 Ravioles from Royans with parmesan cheese and artichoke cream  
 Ravioles di Royans al parmigiano e crema di carciofo  
 Равиоли Royans в пармезане и в сливках с артишоком
- La Soupe maison de Poissons et crabes verts, rouille et croûtons CLASSIQUE ALBERT 1<sup>er</sup> 18,00 €  
 Homemade fish and green crabs soup, «rouille» cream and croutons  
 Zuppa di pesce e granchi verdi 'Albert 1<sup>er</sup>', crostini e salsa 'rouille'  
 Рыбный суп и зеленые крабы, соус руй и сухарики - крутоны
- Tartare d'Avocat et chair de Tourteau aux agrumes, crevettes sauvages du Sénégal, feuilles de sucrine 19,00 €  
 Tartar of Avocado and Crab meat with citrus fruits, wild shrimps from Senegal, leaves of sucrine lettuce  
 Tartare di avocado e polpa di granchio con agrumi, gamberetti selvatici dal Senegal, foglie di lattuga sucrina  
 Тартар из авокадо и крабового мяса с цитрусовыми, креветками из Сенегала и хрустящие листья салата латук

Nos plats sont entièrement cuisinés  
 Maison avec des produits frais (sauf \*)

Our dishes are entirely home cooked  
 with fresh products (except \*)

I nostri piatti sono interamente fatti in  
 casa con prodotti freschi (eccetto \*)

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	
≈ L'EURASIEN (2 personnes)	71,00 €
12 Huîtres, 12 petites Crevettes sauvages du Sénégal, 4 California rolls, 4 Makis, 4 Sushis, 4 Sashimis, 4 California Dragon	
≈ 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'IMPERATRICE (2 personnes)	119,00 €
12 Huîtres, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 6 Crevettes roses, 1 Langouste 400/600 gr	
≈ 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	

## LES COQUILLAGES Frais et préparés par nos soins

*Origine et disponibilité selon la pêche et la météo*

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

## 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	11,00 €
Tourteau	500 - 600gr	16,50 €

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

≈ N° 3	Les 6	13,00€	Les 12	24,00 €	≈ N° 2	Les 6	16,00 €	Les 12	30,00 €
--------	-------	--------	--------	---------	--------	-------	---------	--------	---------

**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

- 
- Dos de Cabillaud vapeur, beurre blanc citronné, riz rouge de Camargue et pousses d'épinard fraîches 19,00 €  
Steamed fresh cod back, lemon butter sauce, Camargue red rice and fresh spinach leaves  
Baccalà fresco al vapore, salsa al burro e limone, riso rosso di Camargue e spinaci freschi  
Филе трески, приготовленное на пару, белое масло, ароматизированное лимоном, красный рис из Камарга и молодой шпинат
- Moules de Bouchot (origine selon arrivage et saison) marinières ou à la crème, frites\* 19,00 €  
Mussels and French fries, on choice : 'Marinière' (cooked in white wine) OR in a creamy sauce  
Cozze e patatine fritte, a scelta: 'Marinière' (cotto in vino bianco) OR in salsa cremosa  
Мидии «Мариньер» или в сливочном соусе, картофель фри (происхождение мидий в зависимости от сезона и поставок)
- Duo de Thon et Saumon à la plancha, sauce vierge, légumes grillés (poivrons courgette, aubergine) 19,00 €  
Tuna and Salmon a la plancha, sauce «vierge», grilled vegetables (pepper, zucchini, eggplant)  
Tonno e salmone alla plancha, salsa «vierge», verdure grigliate (pepe, zucchine, melanzane)  
Дуэт из тунца и лосося (на гриле), соус «вьерж», жареные овощи (перец, кабачки, баклажаны)
- Joue de Lotte poêlée au pistou, purée maison, tomates cerise confites 19,00 €  
Panfried Monkfish cheeks with pesto sauce, home-made potato puree and confit cherry tomatoes  
Guance di rana in padella, pesto, purea di patate casalinga e pomodorini  
Щёки налима, жареные с соусом песто, домашнее пюре, засахаренные помидоры-черри
- Daurade ou Loup entiers grillés au thym (400/600 gr, élevage français), légumes sautés et pommes grenailles 25,00 €  
Whole grilled Gilthead bream or Sea bass with thyme (French breeding, 400/600 g), panfried vegetables and baby potatoes  
Orata o Spigola a scelta (Francia, 400/600g) interi e grigliati con timo, verdure in padella e patate novelle  
Дорада или морской волк (400/600 грамм, выращенные во Франции) на гриле с хрустящими овощами и маленьким картофелем
- Wok de Poulpe, légumes sautés et pommes grenailles, à l'huile d'olive, ail et persil 28,00 €  
Octopus Wok, panfried vegetables and baby potatoes, olive oil, garlic and parsley  
Wok di polpo, verdure in padella e patate novelle, olio d'oliva, aglio e prezzemolo  
Осьминог, жареный в сковороде «вок» с хрустящими овощами и маленьким картофелем, оливковым маслом, чесноком и петрушкой
- Aiguillettes de Saint Pierre grillées, sauce vierge, légumes grillés (poivron, courgette, aubergine) 28,00 €  
Aiguillettes of John Dory served with sauce vierge and grilled vegetables (pepper, zucchini, eggplant)  
Aiguillette di San Pietro grigliate, salsa «vierge», verdure grigliate (pepe, zucchine, melanzane)  
Тонкие ломтики рыбы солнечник, соус «вьерж», жареные овощи (перец, кабачки, баклажаны)
- Filet de Turbot vapeur, beurre blanc citronné, légumes vapeur du marché, pomme à l'anglaise 28,00 €  
Steamed turbot filet, white butter sauce with lemon, steamed season vegetables and steamed potato  
Filetto di rombo vapore, salsa di burro bianco al limone, patate e verdure di stagione al vapore  
Филе рыбы тюрбо на пару, масло с ароматом зеленого лимона, свежие овощи с рынка, приготовленные на пару, вареный картофель, в английском стиле

## ... du côté de 'Chez Mō'

### Les Poissons Sauvages entiers

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

Our whole wild fish 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 beurre blanc citronné, jus de crustacés ou sauce vierge, et accompagnés de légumes sautés et pommes grenailles.

Simply grilled, steamed or 'Meunière', with shellfish, «vierge», or butter and lemon sauce, served with panfried vegetables and baby potatoes.

Grigliati al naturale, al vapore o alla mugnaia, con salsa di burro bianco al limone, «vierge», o di frutti di mare, e con verdure in padella e patate novelle.

Приготовленная на пару, на сливочном масле или на гриле, соус из масла с ароматом лимона, соус «вьерж», или креветочный соус – с хрустящими овощами и маленьким картофелем.

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

Grillés nature, servis avec une sauce beurre blanc citronné, jus de crustacés ou sauce vierge, et accompagnés de légumes sautés et pommes grenailles.

Simply grilled, with shellfish, «vierge», or butter and lemon sauce, served with panfried vegetables and baby potatoes.

Grigliati al naturale, con salsa di burro bianco al limone, «vierge», o di frutti di mare, e con verdure in padella e patate novelle.

Приготовленные в натуральном виде на гриле, соус из масла с ароматом лимона, соус «вьерж», или креветочный соус – с хрустящими овощами и маленьким картофелем – с хрустящими овощами и маленьким картофелем.

### La Paëlla de la Mer

CLASSIQUE ALBERT 1er

29,50 € / personne

Pêche du jour, 2 gambas décortiquées, moules, calamars et chorizo... 20 mn de cuisson, 2 pers. minimum

Sea food Paella with wild fish, 2 peeled gambas, mussels, squids, chorizo... 20 min cooking, 2 persons minimum

Paella del mare: pesce del giorno, 2 gamberoni, cozze, calamari, chorizo... 20 min di cottura, minime 2 persone

Паэлья из морепродуктов: свежая рыба, 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 DÉTENTE : 18,90 €

6 Huîtres 'Sélection Albert 1er' ou 6 crevettes sauvages  
ou Ravioles à la crème d'artichaut ou 6 Sushi panachés  
ou Trio de petite friture, crevettes et anneaux de calamars

+ Plat du jour au choix

+ 1 Eau Purezza ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl + 1 Café

## Formule Express : 17,50 €

Plat du jour au choix + Dessert

Nougat glacé ou Ile flottante ou Crêpe sucre ou Nutella®

ou Glace à l'italienne yaourt-caramel ou Café gourmand

ou Tartelette aux pommes

+1 Eau Purezza ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl

+ 1 Café ou déca (inclus dans le café gourmand)

## Formules Déjeuner : la Boisson supplémentaire + 3,00 €

Verre de vin 'Réserve Albert 1er' Côtes de Provence AOP,

Rouge, Blanc ou Rosé 12 cl ou Bière Pression 1664 (25 cl)

## 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 de riz

ou 6 Sushis panachés

Crêpe au sucre ou au Nutella®

ou 2 boules de glace

## Menu Spécial Albert 1er

Tous les jours au Déjeuner et au Dîner

29,00 € hors boissons - 35,00 € Vin ou Bière pression 50cl compris

Vin/wine/вино : Côtes de Provence AOP 'Réserve Albert 1er'  
rouge, blanc ou rosé, 1 pichet de 46cl /personne

Lunch and Dinner 7/7: 29€ without beverages - 35€ wine or draft beer 50cl included

Pranzo e Cena ogni giorno : 35€ con vino o pinta di birra - 29€ senza bevande

Обед или ужин 35 Евро вино или разливное пиво 500 мл включено, 29 Евро без вина

## Entrées du Menu parmi...

6 Huîtres 'Sélection Albert 1er' ou 6 crevettes sauvages

Melon et jambon de parme, mesclun niçois et tomates cerises

Tomates cœur de bœuf et mozzarella di Bufala Campana, mesclun

Ceviche de cabillaud au lait de coco, tartare de tomate

Trio de petite friture Joel's, crevettes et anneaux de calamars, sauce tartare

Belles moules d'Espagne farcies au beurre persillé

6 Sushis/ Makis / California rolls panachés

Ravioles de Royans à la crème d'artichaut et parmesan (végétarien)

Soupe de poisson maison aux crabes verts (Sup + 5€)

Tartare d'avocat et chair de tourteau aux agrumes (Sup +5€)

## Plats du Menu parmi...

Dos de cabillaud vapeur, beurre blanc citronné, riz rouge et épinards

Moules de Bouchot marinières ou à la crème, Frites

Duo de thon et saumon à la plancha, sauce vierge, légumes grillés

Joue de lotte poêlée au pistou, purée maison, tomates cerise confites

Daurade ou Loup entiers grillés, légumes sautés (Sup + 5€)

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne et champignons de Paris

Souris d'sgneau confite, légumes sautés et pommes de terre grenaille

Magret de canard de la ferme du Pountoun, sauce bigarrade aux kumquats

Penne aux légumes, tomates cerises confites, jus au pistou (végétarien)

## Desserts du Menu :

Faites votre choix parmi la 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 Viandes

- |   |         |
|---|---------|
| Le Tartare de Bœuf préparé à votre goût, frites* et salade verte<br>Tartar of Beef prepared according to your taste, French fries and green salad<br>Manzo alla tartara confezionato al vostro gusto, patate fritte ed insalata verde<br>Тартар из говядины, приготовленный на ваш вкус, картофель фри и салат-латук  | 17,00 € |
| Souris d'Agneau confite, légumes sautés et pommes de terre grenaille<br>Confit Lamb shank, panfried vegetables and baby potatoes<br>Stinco di agnello tenero, verdure in padella e patate novelle<br>Слегка карамелизированное баранье мясо, с хрустящими овощами и маленьким картофелем.   | 19,00 € |
| Rognons de Veau à la moutarde à l'ancienne et champignons de Paris, tagliatelle fraiches<br>Veal kidneys with traditional mustard sauce and button mushrooms, fresh tagliatelle<br>Rognoni di vitello con salsa di senape e champignons (funghi) tagliatelle fresche<br>Телячьи почки в горчичном соусе, парижские шампиньоны, свежая итальянская лапша тальятелли  | 19,00 € |
| Magret de Canard de la ferme du Pountoun, sauce bigarade aux kumquats, purée maison<br>Duck breast from the 'Pountoun Farm', Bigarade sauce with kumquats, home-made potato puree<br>Petto d'anatra della 'Fattoria del Pountoun', salsa alle arance amare con kumquat, purè di patate casalinga<br>Фермерская утиная грудка, апельсиновый соус бигарад с кумкватом, домашнее пюре                            | 19,00 € |
| Filet de Boeuf «Montbéliard» grillé (env. 200 gr), sauce au poivre, frites* et salade verte<br>Grilled fillet of «Montbéliard» Beef (ca. 200 gr.), pepper sauce, French fries and green salad<br>Filetto di Manzo «Montbéliard» alla griglia, (200 g circa) salsa al pepe, patate fritte ed insalata verde<br>Жареное говяжье филе «Монтбельярд» (примерно 200 г), соус с перцем, картофель фри и салат-латук | 28,00 € |

## Les Pâtes

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| Penne au Saumon et jeunes pousses d'épinard, légèrement crémees et parmesan<br>Penne with salmon and fresh spinach leaves, a dash of cream, parmesan<br>Penne con salmone e foglie di spinaci fresche, un pizzico di crema, parmiggiano<br>Пенне с лососем и молодым шпинатом, с приятным вкусом сливок и пармезана   |  | 16,00 € |
| Linguine aux Palourdes et moules d'Espagne au pistou<br>Linguine cooked with clams and Spanish mussels, pesto sauce<br>Linguine alle vongole e cozze spagnole, con salsa al pesto<br>Лингвини с морскими гребешками и испанскими мидиями с соусом песто   |   | 18,50 € |
| Linguine au demi-Homard bleu (32 €) ou à la demi-Langouste (42 €) du vivier, bisque de crustacés maison<br>Linguine with 1/2 Blue Lobster (32€) or 1/2 Spiny Lobster (42€) from our tank, home-made shellfish bisque<br>Linguine con mezza blu Astice (32€) o mezza Aragosta (42€) del nostro vivaio, bisque di crostacei casalinga<br>Лингвини с половиной омара (32€) или половиной лангуста (42€) из нашего рыбного садка и густым супом из ракообразных |   |         |
| Penne aux Légumes, tomates cerises confites, jus au pistou<br>Penne with vegetables, candied cherry tomatoes, pesto sauce<br>Penne con verdure, pomodorini canditi, salsa al pesto<br>Лингвини с половиной лангуста из нашего рыбного садка и густым супом из ракообразных  | Végétarien  | 15,00 € |



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

## Les Sushis

≈ OSAKA 16 pièces 19,00 €

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 crevettes (shrimps)	

≈ O ISHI 24 pièces 29,00 €

sauf l'après midi  
Plateau OSAKA + 8 California Tiger

≈ TOKYO 32 pièces 39,00 €

sauf l'après midi  
Plateau O ISHI + 8 California Dragon

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

≈ CALIFORNIA ROLL 12 pièces 16,00 €

4 thon, 4 saumon, 4 crabe 4 tuna, 4 salmon, 4 crab

≈ CALIFORNIA CRUNCH 8 pièces (végétarien) 12,00 €

Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit Cucumber, turnip, carrot, avocado, fried onion

≈ CALIFORNIA TIGER 8 pièces 16,00 €

sauf l'après midi  
Crevette panée, concombre, saumon, mayonnaise Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise

≈ CALIFORNIA DRAGON 8 pièces 16,00 €

sauf l'après midi  
saumon, thon, avocat, oeuf de saumon Salmon, tuna, avocado, salmon eggs

≈ SASHIMIS 10 pièces Mixte 5 Thon + 5 saumon 15,50 €

10 Thon 18,50 €

10 Saumon 14,50 €

≈ MAKIS 12 pièces 16,00 €

4 thon, 4 saumon, 4 crabe

≈ SUSHIS 12 pièces 16,00 €

4 thon, 4 saumon, 4 crevettes

Bol de riz au vinaigre 3 €

Bol de Wakame 3 €

Bol de salade de choux 3 €

Prix ttc hors boissons  
service compris



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 sur RV  
à Antibes et Juan les Pins.

Fish and Sea food to take away or delivered  
in Antibes and Juan les Pins

Frutti di mare a portare o consegnati  
in Antibes e Juan les Pins

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](http://www.restaurant-albert-1er.com)





## Les Douceurs

Ile flottante à la crème anglaise, amandes effilées caramélisées MENU 8,00 €  
 Large 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

Crème brûlée à la gousse de Vanille de Madagascar MENU 8,00 €  
 Our traditional Creme brulee, flavoured with Madagascar vanilla  
 Creme brulee ai baccelli di vaniglia di Madagascar  
 Крем-брюле домашнего приготовления с мадагаскарской ванилью

Mousse au chocolat maison MENU 8,00 €  
 Homemade chocolate mousse - Mousse di cioccolato casalinga  
 Шоколадный мусс домашнего приготовления

Nougat glacé de Christian Cottard, maitre Pâtissier à Antibes MENU 8,00 €  
 Coulis de fruits rouges ou sauce chocolat chaud maison  
 Nougat ice cream with red fruits coulis, or homemade warm chocolate sauce  
 Gelato di torrone, coulis di frutti rossi o salsa calda al cioccolato casalinga  
 Замороженная нуга со клубничным соусом или с горячим шоколадом

Tarte fine aux pommes de Christian Cottard, chantilly maison MENU 8,00 €  
 Thin apple tartlet, home-made whipped cream  
 Tortina fine con mela, panna montata casalinga  
 Тартлетка с яблоками, взбитыми сливками

Les Fraises de Carros, avec ou sans chantilly maison SUP MENU + 3 € 11,00 €  
 Strawberries from Carros, home-made whipped cream  
 Fragole di Carros, panna montata casalinga  
 Свежая местная клубника, со взбитыми сливками или без них

Nos Profiteroles : Choux maison, glace vanille, chocolat chaud et chantilly SUP MENU + 3 € 11,00 €  
 Profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate, home-made whipped cream  
 Profiterole con gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, panna montata casalinga  
 Профитроли домашнего приготовления, с ванильным мороженым, горячим шоколадом и взбитыми сливками

## Le Café Gourmand

SUP MENU + 3 € 10,50 €

Profiterole glace vanille, macaron, fraises, chantilly maison  
 Vanilla ice cream Profiterole, macaroon, strawberries, home-made whipped cream  
 Profiterole con gelato vaniglia, macaron, fragole, panna montata casalinga  
 Кофе с ассортиментом мини-десертов: профитроль с ванильным мороженым, макарон, клубники  
 Thé gourmand : + 1,00 € - with Tea - con tè - с чаем