



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 Automne Hiver 2019 - 20

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

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

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



Les Entrées

- Le POKE BOWL à partager pour 2 personnes (aussi disponible pour 1 personne, nous consulter) 32,00 €
 Riz sushi, tartares de thon et de saumon, 2 crevettes panées, wakamé, avocat, mangue, concombre, choux chinois, gingembre
 Dish to share: Sushi rice, tuna and salmon tartare, 2 breaded shrimps, wakame, avocado, mango, ginger, cucumber, salad
 Piatto per 2: riso sushi, tartare di tonno e salmone, 2 gamberi impanati, wakame, avocado, mango, zenzero, cetriolo, insalata
 «Азиатское ассорти» на двух человек: рис суши, тартар из тунца и лосося, 2 панированные креветки, водоросли-вакаме, авокадо, манго, огурец, китайская капуста, имбирь
- L'Assiette dégustation «Chez M^o - Albert 1er » pour 2 personnes 34,00 €
 Saumon fumé à la crème de raifort, Ravioles* à la crème de truffe, Velouté de châtaignes, Terrine de Foie gras
 Dish to share: smoked salmon, ravioles with truffle cream, creamy chestnut soup, duck Foie gras terrine
 Piatto per 2: salmone affumicato, ravioli con crema di tartufo, zuppa cremosa di castagne, terrina di foie gras d'anatra
 Ассорти на двоих: Копчёный лосось с крем-соусом из редьки, каштановый крем-суп с муссом из лесного ореха, ravioli с трюфельной начинкой, террин из гусиной печени
- Le Matelot : 3 huitres, 3 crevettes, bulots, mayonnaise maison 15,00 €
 Dish of 3 oysters, 3 pink shrimps, whelks, homemade mayonnaise
 Piatto di 3 ostriche, 3 gamberi rosa, buccette, maionese casalinga
 Ассорти: 3 устрицы, 3 креветки, 3 морских улитки, домашний майонез
- 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 frittele di calamari, salsa tartara
 Жареный тройной микс: рыба, креветки, кольца кальмаров, соус тартар
- Saumon de Norvège fumé au bois de hêtre, crème de raifort, toasts 15,00 €
 Norway salmon smoked on beech wood, with horseradish cream and toasts
 Salmone norvegese affumicato su legno di faggio, con crema di rafano e toastt
 Норвежский копчёный лосось с крем-соусом из редьки, поджаренный хлеб
- Velouté de châtaignes et sa mousse de noisette façon capuccino, poudre de cannelle Végétarien 15,00 €
 Creamy chestnut soup with hazelnut froth and cinnamon powder, like a capuccino
 Zuppa cremosa di castagne con schiuma di nocciole e polvere di cannella, come un cappuccino
 Крем-суп из каштанов с муссом из лесного ореха, с коричной приправой
- Ravioles* de Royans à la crème de truffes et au parmesan Végétarien 15,00 €
 Ravioles from Royans with parmesan cheese and truffle cream
 Ravioles di Royans al parmigiano e crema di tartufo Равиоли с соусом из трюфелей, пармезан
- La Soupe maison de Poissons et crabes verts, rouille et croûtons CLASSIQUE ALBERT 1er 18,00 €
 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
- Terrine de Foie gras du Chef, confiture de figes maison, toasts 19,00 €
 Our Chefs' duck Foie gras terrine and homemade fig jam, toasts
 Toast con foie gras d'anatra dei nostri chef e marmellata di fichi fatta in casa
 Домашний террин (паштет) из утиной печени, домашний конфитюр из инжира

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)	76,00 €
12 Huîtres, 12 petites Crevettes sauvages du Sénégal, Bulots, 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, 4 Moules d'Espagne, 4 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)	131,00 €
12 Huîtres, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 6 Crevettes roses, Bulots, 4 moules, 4 palourdes, 1 Langouste 400/600gr	
≈ L'EMPEREUR (2 personnes)	131,00 €
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 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 €
Oursins (en saison)	les 6 : 13 € les 12 : 24 €	

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

- Filet de Merlu cuit sur peau, fondue de poireau à la crème, céréales à l'indienne 19,00 €
Hake fillet cooked on its skin, creamy leek, cereals cooked with Indian spices
Filetto di nasello cotto sulla sua pelle, porro cremoso, cereali cotti con spezie indiane
Филе налима, запечённое с кожей, фондю из лука-поррея со сливками, крупы по-индийски
- 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)
- 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 шукрут (эльзасское блюдо с квашеной капустой): копчёная пикша, лосось, креветки, соус с шампанским
- Anneaux de calamars, sauce curry, riz noir «Venere» aux courgettes 19,00 €
Squid rings cooked in curry sauce, black rice «venere» and zucchini
Anelli di seppia cotti in salsa di curry, riso nero «venere» e zucchini
Кольца кальмаров, соус карри, чёрный рис «Venere» с кабачками
- Daurade ou Loup entiers grillés au thym (400/600 gr, élevage français), Haricots verts, champignons du moment et pommes grenailles 25,00 €
Whole Gilthead bream or Sea bass grilled with thyme, green beans, grenaille potatoes and season mushrooms,
Interi Orata o Spigola a scelta grigliati con timo, fagiolini verdi in paella con patate grenaille e funghi di stagione
Дорада или морской волк (400/600 грамм, выращенные во Франции) на гриле, зелёная спаржевая фасоль, грибы, мини-картофель
- Saint Jacques snackées, riz noir «Venere» au mascarpone et aux courgettes façon risotto 29,00 €
Snacked Scallops, black rice «venere» cooked like a risotto with mascarpone and zucchini
Capesante snacked, riso nero «venere» come un risotto con mascarpone e zucchini
Поджаренные моллюски Сен-Жак, ризотто из чёрного риса «Venere» с маскарпоне и кабачками
- Aiguillettes de Saint Pierre façon bouillabaisse, pommes de terre écrasées et fenouil 28,00 €
Aiguillettes of John Dory cooked in our fish soup, mashed potatoes and fennel
Aiguillette di San Pietro cotte nella nostra zuppa di pesce, purè di patate e finocchio
Кусочки рыбы-солнечник в рыбном супе, фенхель и мятый картофель
- Filet de Turbot vapeur, beurre blanc citronné, légumes vapeur du marché, pomme à l'anglaise 28,00 €
Steamed turbot fillet, 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

Plats entièrement cuisinés maison
avec des produits frais (sauf *)

Homemade dishes
with fresh products (except *)

Piatti interamente casalinga
con prodotti freschi (salvo *)

Prix TTC service compris
Net prices service included

Photos pour exemple de présentation

... 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 grillés, nos poissons sauvages sont servis avec une sauce beurre blanc citronné, jus de crustacés ou sauce champagne, et accompagnés de haricots verts, champignons et pommes grenailles ou riz noir aux courgettes.

Simply grilled, steamed or 'Meunière', served with shellfish, champagne, or butter and lemon sauce, and with green beans, grenaille potatoes and mushrooms, or black rice and zucchini.

Grigliati al naturale, al vapore o alla mugnaia, con salsa di burro bianco al limone, al champagne, o di frutti di mare, e con fagiolini, patate grenaille e funghi, o riso nero e zucchine.

Приготовленная на пару, на сливочном масле или на гриле, соус с добавлением шампанского, соус из масла с ароматом зеленого лимона, или креветочный соус – зелёная спаржевая фасоль, грибы, мини-картофель или чёрный рис с кабачками.

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 champagne, et accompagnés de haricots verts, champignons et pommes grenailles ou riz noir aux courgettes.

Simply grilled, served with shellfish, champagne, or butter and lemon sauce, and with green beans, grenaille potatoes and mushrooms, or black rice and zucchini.

Grigliati al naturale, con salsa di burro bianco al limone, al champagne, o di frutti di mare, e con fagiolini, patate grenaille e funghi, o riso nero e zucchine.

Приготовленные в натуральном виде на гриле, соус с добавлением шампанского, соус из масла с ароматом зеленого лимона, или креветочный соус – зелёная спаржевая фасоль, грибы, мини-картофель или чёрный рис с кабачками.

La Paëlla de la Mer

CLASSIQUE ALBERT 1er

29,50 € / personne

Pêche du jour, St Jacques, gambas décortiquée, moules, calamars et chorizo...

20 mn de cuisson, 2 pers. minimum

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

20 min cooking, 2 persons minimum

Paella del mare: pesce del giorno, capesante, gambero pelato, cozze, calamari, chorizo...

20 min di cottura, minime 2 pers.

Паэлья из морепродуктов: свежая рыба, 1 моллюск Сен-Жак, 1 очищенная креветка, 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 de truffes 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 Crème brûlée maison
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

Le matelot : 3 huitres, 3 crevettes, bulots, mayonnaise maison

Saumon fumé Norvégien, crème de raifort et toasts

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

Velouté de châtaignes, mousse de noisette façon capuccino

6 Sushis/ Makis / California rolls panachés

Ravioles de Royans à la crème de truffe et parmesan (végétarien)

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

Terrine de Foie gras, confiture de figes maison et toasts (Sup +5€)

Plats du Menu parmi...

Filet de Merlu cuit sur peau, fondue de poireau à la crème,
céréales à l'indienne

Moules de Bouchot marinières ou à la crème, Frites

Choucroute de la Mer : haddock, saumon, gambas, moules,
pommes vapeur, sauce au champagne

Anneaux de calamars, sauce curry, riz noir «Venere» aux courgettes

Daurade ou Loup entiers grillés, haricots verts et champignons (Sup + 5€)

Rognons de Veau à la moutarde à l'ancienne, gratin Dauphinois

Souris d'Agneau confite, pommes de terre écrasées

Magret de Canard sauce Foie gras, haricots verts et champignons

Penne aux Légumes et champignons du moment, huile d'olive, ail et persil

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
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 | 17,00 € |
| Souris d'Agneau confite, pommes de terre écrasées
Confit Lamb shank, mashed potatoes Stinco di agnello tenero, purè di patate
Слегка карамелизированное баранье мясо, мятый картофель | 19,00 € |
| Rognons de Veau à la moutarde à l'ancienne, notre gratin Dauphinois
Veal kidneys with traditional mustard sauce, our potato gratin «Dauphinois»
Rognoni di vitello con salsa di senape e gratin di patate «Dauphinois»
Телячьи почки в горчичном соусе, graten дофинуа (картофельные ломтики, запеченные с молоком и сыром) | 19,00 € |
| Magret de Canard de la ferme du Pountoun, sauce Foie gras du Chef,
Poêlée de haricots verts et champignons du moment, pommes grenailles
Duck breast from the 'Pountoun Farm' with the Chef's Foie gras sauce, paned-fried green beans, grenaille potatoes and season mushrooms
Petto d'anatra della 'Fattoria del Pountoun', salsa foie gras, fagiolini verdi in paella con patate grenaille e funghi di stagione
Утиная грудка местного производства, соус из утиной печени от шеф-повара, зелёная спаржевая фасоль, грибы | 19,00 € |

Les Pâtes



- | | |
|---|---------|
| Penne aux deux Saumons, frais et fumé, légèrement crémees et parmesan
Penne with fresh and smoked salmon, a dash of cream, parmesan cheese
Penne ai due salmoni, fresco e affumicato, un pizzico di crema, parmigiano
Пенне с двумя лососями, свежим и копченым, со сливочным соусом и пармезаном | 16,00 € |
| Linguine au demi-Homard bleu (32 €) ou à la demi-Langouste (42 €) du vivier, bisque de crustacés maison
Linguine with 1/2 Blue Lobster (32€) or 1/2 Spiny Lobster (42€) from our tank, home-made shellfish bisque
Linguine con mezza blu Astice (32€) o mezza Aragosta (42€) del nostro vivaio, bisque di crostacei casalinga
Лингвини с половиной омара (32€) или половиной лангуста (42€) из нашего рыбного садка и густым супом из ракообразных | 18,50 € |
| Linguine aux Palourdes et Crevettes décortiquées, ail et persil
Linguine cooked with clams and peeled shrimps, garlic and parsley
Linguine alle vongole e gamberetti sgusciati, aglio e prezzemolo
Лингвини с морскими петушками и очищенными креветками, с чесноком и петрушкой | 18,50 € |
| Penne aux Légumes et champignons du moment, sauce huile d'olive, ail et persil
Penne with vegetables and season mushrooms, olive oil sauce with garlic and parsley
Penne con verdure e funghi di stagione, salsa all'olio d'oliva con aglio e prezzemolo
Пенне с сезонными овощами и грибами, приправленные оливковым маслом, чесноком и петрушкой | 15,00 € |

Végétarien



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 crevette (shrimps)		
≈ O ISHI	24 pièces		sauf l'après midi	29,00 €
Plateau OSAKA + 8 California Tiger				
≈ TOKYO	32 pièces		sauf l'après midi	39,00 €
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		sauf l'après midi	16,00 €
Crevette panée, concombre, saumon, mayonnaise	Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise			
≈ CALIFORNIA DRAGON	8 pièces		sauf l'après midi	16,00 €
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	4 thon, 4 saumon, 4 crabe		16,00 €
≈ SUSHIS	12 pièces	16,00 €	Bol de riz au vinaigre	3 €
	4 thon, 4 saumon, 4 crevette		Bol de Wakame	3 €
≈ SUSHIS UNAGHI	4 pièces	8,00 €	Bol de salade de choux	3 €
	4 anguille (eel)			

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

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- бруле домашнего приготовления с мадагаскарской ванилью
- Mi-cuit au chocolat et crème anglaise maison (8 min. de cuisson) MENU 9,00 €
Molten chocolate cake, creme anglaise (8 minutes cooking)
Torta al cioccolato fuso, crema inglese (8 minuti per la cottura)
Шоколадное пирожное с жидкой начинкой и домашним английским ванильным соусом
- Nougat glacé de Christian Cottard, maitre Pâtissier à Antibes MENU 8,00 €
Coulis de fruits jaunes ou sauce chocolat chaud maison
Nougat ice cream with yellow fruits coulis, or homemade warm chocolate sauce
Gelato di torrone, coulis di frutti gialli o salsa calda al cioccolato casalinga
Замороженная нуга со сладким соусом из желтых фруктов 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
- Duo de mangue et ananas frais SUP MENU + 3 € 11,00 €
Duet of fresh mango and pineapple
Mango ed ananas freschi Дует из свежего манго и ананаса
- 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, petite salade de mangue et ananas, chantilly maison
Vanilla ice cream Profiterole, macaroon, mango and pineapple mini-salad, whipped cream
Profiterole con gelato vaniglia, macaron, mini insalata di mango ed ananas, chantilly
Кофе с ассортиментом мини-десертов: профитроль с ванильным мороженым, макарон,
мини-салат из свежего манго и ананаса, эспрессо

Thé gourmand : + 1,00 € - with Tea - con tè - с чаем