

Tous les jours de 12h à 22h non stop



LES SUSHIS



OSAKA - 16 pièces	19,00 €	
3 makis	3 california rolls	6 sushis
1 thon	1 thon	2 thon
1 saumon	1 saumon	2 saumon
1 crabe	1 crabe	2 crevettes (shrimps)
4 sashimis	4 sashimis	4 sashimis
2 thon	2 thon	2 thon
2 saumon	2 saumon	2 saumon
O ISHI - 24 pièces 29,00 € <i>sauf l'après midi</i>		
Plateau OSAKA + 8 California Tiger (voir détail ci-dessous)		
TOKYO - 32 pièces 39,00 € <i>sauf l'après midi</i>		
Plateau O ISHI + 8 California Dragon (voir détail ci-dessous)		
Nos plateaux composés 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	12,00 €	<i>végétarien</i>
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit		
Cucumber, turnip, carrot, avocado, fried onion		
CALIFORNIA TIGER - 8 pièces	16,00 €	<i>sauf l'après midi</i>
Crevette panée, concombre, saumon, mayonnaise		
Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise		
CALIFORNIA DRAGON - 8 pièces	16,00 €	<i>sauf l'après midi</i>
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	4 thon, 4 saumon, 4 crevettes	16,00 €
	Bol de riz au vinaigre	3 €
	Bol de Wakame	3 €
	Bol de salade de choux	3 €

Angle bord de mer et Boulevard Albert 1er - ANTIBES
 Tel. +33 (0)4 93 34 33 54 - P. 06 12 55 45 68
www.restaurant-albert-1er.com

PLATEAUX de FRUITS de MER • SUSHIS • HUITRES • CRUSTACÉS • PAELLA de la MER



Tel. +33 04 93 34 33 54
 46, Bd Albert 1^{er} - 06600 ANTIBES
 7/7 jours de 8h30 à 22h00 non Stop
www.restaurant-albert-1er.com



Brochure Automne-Hiver 2018

Plateaux et Huitres prêts à déguster
 à emporter ou livrés sur demande
 sur Antibes et Juan les Pins
 (Livraison +7€ / Fêtes +10€)

Sarl ONE MO - Prix 10 Octobre 2018 - TVA 10% incluse - photos C. Eliman Godina - Imprimerie Texto - Création : www.CeelGo-Communication.fr



LES HUITRES 'FINES DE CLAIRE' MARENNES OLÉRON

Huitres «ROUMEGOUS» riches en eau, saveur équilibrée, chair fine

Les 6 Fines de claire n°3	11,50 €	Les 12	21,00 €
Les 6 Fines de claire n°2	14,00 €	Les 12	26,00 €

LES HUITRES SPÉCIALES 'UTAH BEACH'

Voluptueuses et fermes, presque 'croquantes', d'une grande finesse aromatique et à la saveur persistante

Les 6 spéciales n°2	21,50 €	Les 12	40,00 €
Les 6 spéciales n°3	18,50 €	Les 12	35,00 €

LES HUITRES CREUSES DE BOUZIGUES - MÉDITERRANÉE

Renommées pour leur fraîcheur et leur saveur, à déguster toute l'année

Les 6 Bouzigues n°3	11,50 €	Les 12	21,00 €
Les 6 Bouzigues n°2	14,00 €	Les 12	26,00 €

Inclus : Vinaigre à l'échalote, mayonnaise et citron

Consigne Plateau polystyrène + couvercle (remboursé si retourné) + 4€

Pain de Seigle (3 tranches par pers.) + 1€/personne

La Paella de la Mer prix /personne 25,00 €
Pêche du jour, gambas, st Jacques, moules, calamars et chorizo...
servie dans son poêlon (consigné 50€) à partir de 2 personnes

La Soupe de Poisson Maison Prix pour 75cl 14,00 €
Soupe de poissons du Chef, avec sa rouille et ses croutons.

Les Pâtes la portion individuelle

Aux 2 saumons frais et fumé, crème et parmesan	14,00 €
Linguine aux palourdes et moules d'Espagne, persillade	16,00 €
Linguine au demi-homard et bisque de crustacés	29,00 €
Linguine à la demi-langouste et bisque de crustacés	29,00 €

Le Foie Gras Maison la part 80 gr 14,00 €
Terrine de Foie gras de canard, chutney ananas et pommes granny

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Extra-frais • Prêts à déguster

Huîtres Sélection Albert 1er - Crevettes sauvages du Sénégal

≈ L'ÉCAILLER	22 €
5 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 3 Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ LE MAREYEUR	38 €
7 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 1 Clams, 2 Langoustines, 2 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ L'EURASIEN	68 € (2 pers)
12 Huîtres, 12 petites Crevettes sauvages du Sénégal, 4 California rolls, 4 Maki, 4 Sushi, 4 Sashimi, 4 Cali Dragon	
≈ LE «ONE MO»	77 € (2 pers)
12 Huîtres, 12 petites + 6 grosses Crevettes sauvages, 6 Langoustines, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ LE ROYAL	82 € (2 pers)
18 Huîtres, 6 Moules d'Espagne, 6 Palourdes, 2 Clams, 2 Langoustines, 1 Tourteau, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots,	
≈ LE CRUSTACÉ	90 € (2 pers)
1 Homard bleu, 1 Tourteau, 4 Langoustines, Crevettes grises 4 petites + 4 grosses Crevettes sauvages,	
≈ L'EMPEREUR	120 € (2 pers)
18 Huîtres, 6 Moules d'Espagne, 6 Palourdes, 2 Clams, 2 Langoustines, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau, 1 Homard bleu	
Caviar «Ultreia»	10 gr : 19,00 € 20 gr : 39,00 €

Les Crustacés et Coquillages

Oursins (nous consulter)		Crevettes grises	200 g	6 €
Clams	la pièce 4 €	Petites crevettes*	les 6	6 €
Palourdes (grosses)	les 6 10 €	Grosses crevettes*	les 3	8,50 €
Moules d'Espagne	les 6 3 €	Langoustines	les 3	8,50 €
Bulots	200 g 6 €	Tourteau	400/600 g	15 €
Bigorneaux	200 g 5 €	Homard bleu U.E.	400/600 g	54 €
		Langouste froide	400/600 g	74 €