



Sushis, Calis et Sashimis



OSAKA - 16 pièces	20,00 €		
3 makis	3 calis	6 sushis	4 sashimis
1 thon	1 thon	2 thon	2 thon
1 saumon	1 saumon	2 saumon	2 saumon
1 crabe	1 crabe	2 loup (sea bass)	
O ISHI - 24 pièces	30,00 €		
Plateau OSAKA + 8 California Tiger (voir détail ci-dessous)			
TOKYO - 32 pièces	40,00 €		
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	17,00 €		
4 thon, 4 saumon, 4 crabe 4 tuna, 4 salmon, 4 crab			
CALIFORNIA CRUNCH - 8 pièces	13,00 €		<i>Végétarien</i>
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit Cucumber, turnip, carrot, avocado, fried onion			
CALIFORNIA TIGER - 8 pièces	17,00 €		
Crevette panée, concombre, saumon, mayonnaise maison Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise			
CALIFORNIA DRAGON - 8 pièces	17,00 €		
Saumon, thon, avocat, oeuf de saumon Salmon, tuna, avocado, salmon roe			
FUTO MAKI - 6 pièces	17,00 €		
Crabe mou entier, poivron rouge, navet jaune, concombre, avocat, sucrose, sauce piquante Soft-shelled crab, red pepper, yellow turnip, cucumber, avocado, sucrose salad, hot sauce			
SASHIMIS - 10 pièces		Mixte 5 Thon + 5 saumon	16,50 €
		Thon	19,50 €
		Saumon	15,50 €
MAKIS - 12 pièces		4 thon, 4 saumon, 4 crabe	17,00 €
SUSHI - 12 pièces		4 thon, 4 saumon, 4 loup	17,00 €
SUSHI - 4 pièces		Unaghi (anguille) eel	8,00 €
Riz au vinaigre	3 €	Wakame	3 €
		Salade de choux	3 €

Poissonnerie 'Chez Mô' - 46, Bvd Albert 1er - Antibes
Tel. 04 93 34 33 54 - www.restaurant-albert-1er.com

PLATEAUX A EMPORTER

POISSONNERIE

Tel. 04 93 34 33 54

Ouvert 7/7 jours

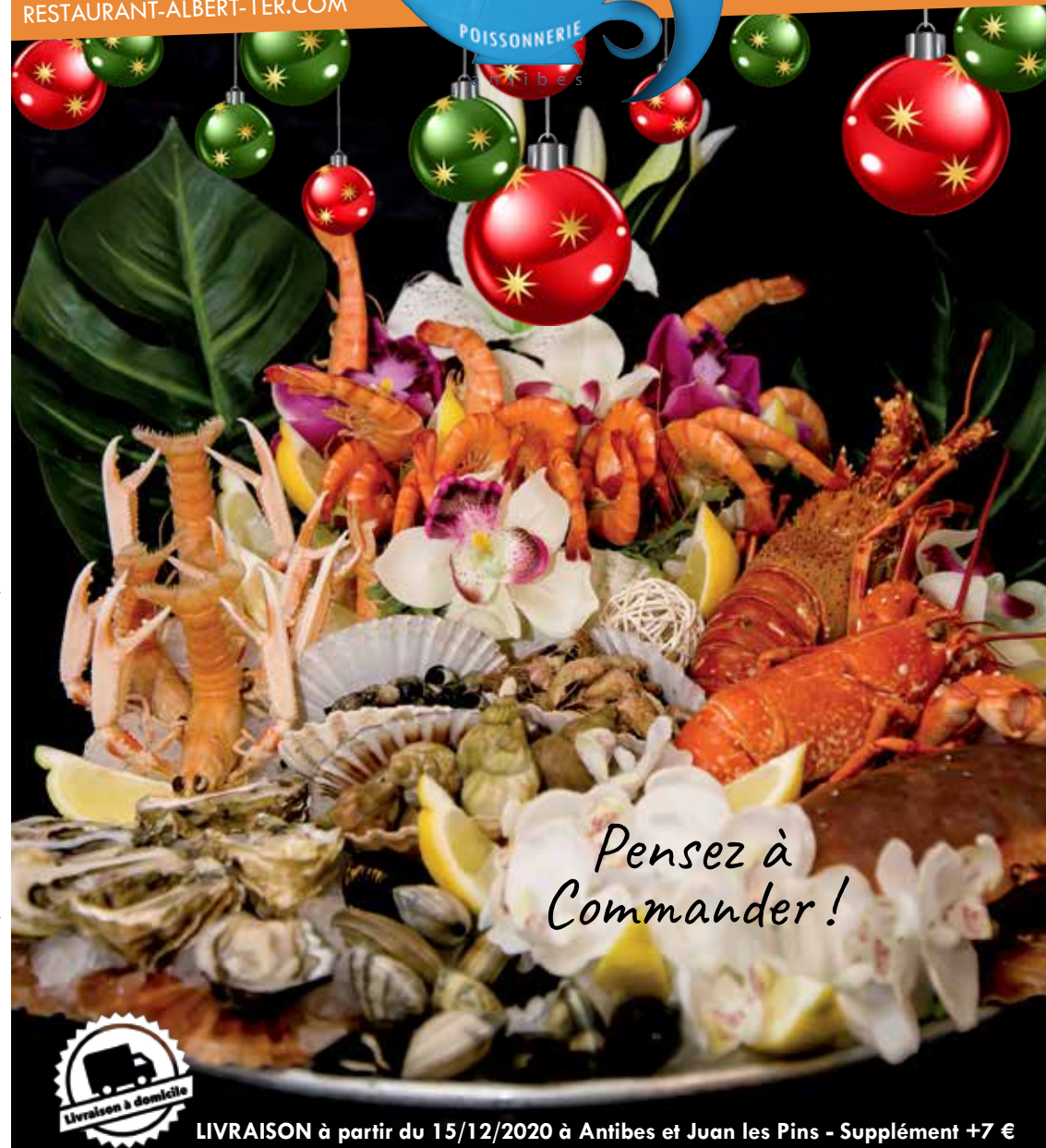
RESTAURANT-ALBERT-1ER.COM



FRUITS DE MER

SUSHIS MAISON

46 Boulevard Albert 1er
ANTIBES



Pensez à Commander!



LIVRAISON à partir du 15/12/2020 à Antibes et Juan les Pins - Supplément +7 €

Sarl ONE MO - Prix emportés Dec. 2020 - TVA 10% incluse - Imprimerie Texto - Photos Alime Gérard - Cécile Eliman Godina - Création : www.ccealgo-communication.fr



HUITRES • COQUILLAGES • CRUSTACÉS

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 €

Pour les Plateaux et les Huitres ouvertes :

Vinaigre à l'échalote, mayonnaise et citron inclus

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

Pain de seigle sur demande (3 tranches par pers.) + 1€/personne

Les Crustacés et Coquillages

Origine et disponibilité selon la pêche et la météo, cuisinés par nos soins

Clams	la pièce	4 €	Crevettes grises	200 g	6 €
Palourdes (grosses)	les 6	10 €	Petites crevettes*	les 6	6 €
Moules d'Espagne	les 6	3 €	Grosses crevettes*	les 3	8,50 €
Bulots	200 g	6 €	Langoustines	les 3	10 €
Bigorneaux	200 g	5 €	Tourteau	400/600 g	15 €
Oursins	les 6	16 €	Homard bleu U.E.	400/600 g	54 €

Langoustes et pattes de King Crab !
(nous consulter)

*Crevettes sauvages du Sénégal

Les Huitres au poids à emporter

Tous nos fruits de mer sont vendus au poids, coquillages non ouverts.

Prix et poids selon arrivage, n'hésitez pas à nous consulter !

Les Fines de claire n°3	14 € le kilo (environ 12 huitres)
Les creuses de Bouzigues n°3	10 € le kilo (environ 12 huitres)
Les Spéciales Utah Beach n°3	17,40 € le kilo (environ 12 huitres)

Prix ttc emportés - Poissons au poids selon marée - Take away net prices, upon availability

Commandez vos 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 roses, Bulots, Crevettes grises, Bigorneaux
- ≈ **L'EURASIEN** 71 € (2 pers)
12 Huîtres, 12 petites Crevettes sauvages du Sénégal, bulots 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, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Clams, 2 Langoustines, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots, 1 Tourteau,
- ≈ **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, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Clams, 2 Langoustines, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau, 1 Homard bleu

Les Entrées de Fêtes du Chef

Foie gras mi-cuit de canard, la part 80 g env. 14,00 €
chutney mangue ananas à la vanille

Tartare aux 2 saumons par personne 12,00 €
saumon frais et fumé à la coriandre, salade croquante

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