



Tous les jours de 12h à 22h non stop

LES SUSHIS



OSAKA - 16 pièces	19,00 €		
3 makis	3 california rolls	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 crevettes (shrimps)	

O ISHI - 24 pièces 29,00 € *sauf l'après midi*
Plateau OSAKA + 8 California Tiger (voir détail ci-dessous)

TOKYO - 32 pièces 39,00 € *sauf l'après midi*
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 € *végétarien*
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 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 €

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

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



Joyeuses Fêtes !



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

Angle bord de mer et Boulevard Albert 1er - ANTIBES
Tel. (33) 04 93 34 33 54 - P. 06 12 55 45 68
www.restaurant-albert-1er.com

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



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 HUÎTRES 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 HUÎTRES 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 €

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

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.

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

NOS SUGGESTIONS DE VINS

Pour accompagner idéalement vos poissons et fruits de mer, nous vous proposons de nombreuses références, n'hésitez pas à nous consulter ! Prix Bouteille 75cl emportée

Tour Saint Vincent - AOP Muscadet sur lie Sèvre et Maine	16 €
Château du Rouët «Cuvée Belle Poule»	22 €
AOP Côtes de Provence rouge, blanc ou rosé	
La Chablisienne Dame Nature - AOP Chablis - BIO	32 €

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 €