

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 €



Poissonnerie Chez MÔ
46 Boulevard Albert 1er
06600 ANTIBES Côte d'Azur

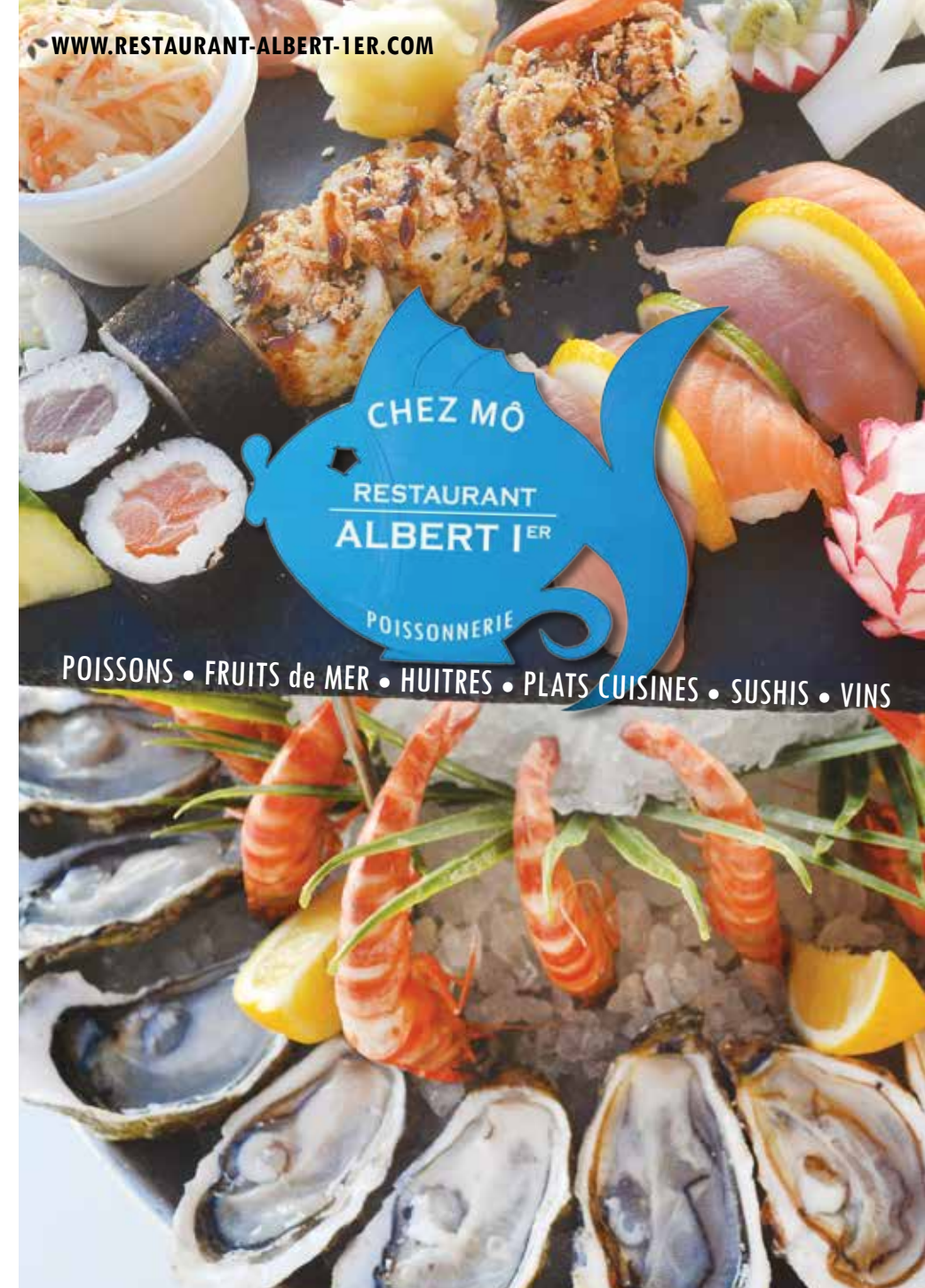
Poissons sauvages et d'élevage Bio
Crustacés du Vivier - Huitres - Fruits de mer
Plateaux prêts à déguster - Sushi maison
Plats cuisinés du restaurant à emporter

Livraison possible en soirée sur rendez-vous
à Antibes et Juan les Pins (Supp +7€ / Fêtes +10€)



Nous vous accueillons tous les jours de 8h30 à 20h30 non stop
Boutique angle Bd Albert 1er et bord de mer à Antibes

Tel. (33) 04 93 34 33 54 - P. 06 12 55 45 68
www.restaurant-albert-1er.com



WWW.RESTAURANT-ALBERT-1ER.COM

POISSONS • FRUITS de MER • HUITRES • PLATS CUISINES • SUSHIS • VINS

POISSONNERIE CHEZ MÔ • FRUITS DE MER • ANTIBES • BD ALBERT 1ER
Ouvert 7/7 jours de 8h30 à 20h30 non-stop - Tel. (33) 04 93 34 33 54

HUITRES • COQUILLAGES • CRUSTACÉS

Prêts à déguster



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 €

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

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 €

*Crevettes sauvages du Sénégal

LES HUITRES AU POIDS A 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

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 chou 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 Salade de chou 3€



POISSONNERIE CHEZ MÔ • ANTIBES

Ouvert 7/7 jours de 8h30 à 20h30 non-stop

Tel. (33) 04 93 34 33 54

NOS PLATS CUISINES A EMPORTER

Soupe de Poisson Maison	prix pour 75cl	14,00 €
Soupe de poissons et crabes verts, rouille et croutons.		

Foie Gras Maison	la part 80 gr environ	14,00 €
Terrine de Foie gras de canard, chutney kiwi poires		

Ceviche de Saumon et Thon	par personne	12,00 €
à la mangue et sauce soja salée, salade sucrine et pousses de soja		

Tartare Avocat et chair de Tourteau	par personne	15,00 €
aux agrumes, crevettes sauvages du Sénégal, feuilles de sucrine		

Choucroute de la mer	par personne	15,00 €
Haddock, saumon, gambas, moules, pomme vapeur, sauce champagne		

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

Penne aux deux saumons	par personne	13,00 €
frais et fumé, légèrement crémees et parmesan		

Linguine aux palourdes	par personne	15,00 €
et moules d'Espagne, en persillade		

Linguine au demi-Homard bleu	par personne	29,00 €
Homard de notre vivier, bisque de crustacés		

Linguine à la demi-Langouste	par personne	38,00 €
Langouste de notre vivier, bisque de crustacés		

Plat spécial Végétarien	par personne	12,00 €
Asperges vertes, pommes de terre écrasées à la ciboulette, mini légumes vapeur, beurre blanc citron vert		

Le P'tit dessert... Les Macarons 'Mic Mac'

de la pâtisserie Bruno Laffargue à Cagnes sur mer les 6 : 7,50 €

LA CAVE 'CHEZ MÔ - ALBERT 1ER'

Pour accompagner idéalement poissons et fruits de mer, nous vous proposons de nombreuses références 'chippées' à la cave du restaurant... N'hésitez pas à nous consulter ! Prix Bouteille 75cl emportée - Non vendue seule.

Tour Saint Vincent - AOP Muscadet sur lie Sèvre et Maine 17€

Château du Rouët «Cuvée Belle Poule» 27€

AOP Côtes de Provence rouge, blanc ou rosé

La Chablisienne Dame Nature - AOP Chablis - BIO 36€

Pouilly fumé Pascal Jolivet - AOP 35€

«La Chatellenie» de Joseph Mellot - AOP Sancerre 34€

Prosecco DOC «Il Faggeto» extra dry Italie 16€

