

# 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** 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,  
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'IMPERATRICE** 120 € (2 pers)  
12 Huîtres, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 6 Crevettes roses,  
Bulots, 4 moules, 4 palourdes, 1 Langouste 400/600gr
- ≈ **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



## Poissonnerie Chez Mô

46 Boulevard Albert 1er  
Angle bord de mer 06600 ANTIBES

Poissons - Fruits de mer - Sushi  
Epicerie Fine Italienne et Produits de la Mer artisanaux  
Plats cuisinés du restaurant à emporter



Ouvert 7/7 jours - de 8h30 à 20h30  
Livraisons en soirée sur rendez-vous (selon disponibilité)  
à Antibes et Juan les Pins (Supp. +7€ / Fêtes +10€)

Tel. (33) 04 93 34 33 54  
[www.restaurant-albert-1er.com](http://www.restaurant-albert-1er.com)

POISSONNERIE CHEZ MÔ  
EPICERIE ITALIENNE  
Ouvert 7/7 jours  
de 8h30 à 20h30



FRUITS DE MER  
SUSHI MAISON  
T.+33 (0)4 93 34 33 54  
ANTIBES



HIVER PRINTEMPS 2020



## 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 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

Oursins (en saison)	Crevettes grises	200 g	6 €		
les 6 : 13 €	les 12 : 24 €	Petites crevettes*	les 6	6 €	
Clams	la pièce	4 €	Grosses crevettes*	les 3	8,50 €
Palourdes (grosses)	les 6	10 €	Langoustines	les 3	10 €
Moules d'Espagne	les 6	3 €	Tourteau	400/600 g	15 €
Bulots	200 g	6 €	Homard bleu U.E.	400/600 g	54 €
Bigorneaux	200 g	5 €	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)

## LES SUSHIS

OSAKA - 16 pièces	20,00 €		
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 daurades (sea bream)	

O ISHI - 24 pièces	30,00 €	sauf l'après midi
Plateau OSAKA + 8 California Tiger (voir détail ci-dessous)		

TOKYO - 32 pièces	40,00 €	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	17,00 €
4 thon, 4 saumon, 4 crabe	4 tuna, 4 salmon, 4 crab

CALIFORNIA CRUNCH - 8 pièces	13,00 €	végétarien
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit		
Cucumber, turnip, carrot, avocado, fried onion		

CALIFORNIA TIGER - 8 pièces	17,00 €	sauf l'après midi
Crevette panée, concombre, saumon, mayonnaise		
Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise		

CALIFORNIA DRAGON - 8 pièces	17,00 €	sauf l'après midi
Saumon, thon, avocat, oeuf de saumon		
Salmon, tuna, avocado, salmon eggs		

SASHIMIS - 10 pièces	Mixte 5 Thon + 5 saumon	16,50 €
	10 Thon	19,50 €
	10 Saumon	15,50 €

MAKIS - 12 pièces	4 thon, 4 saumon, 4 crabe	17,00 €
-------------------	---------------------------	---------

SUSHIS 12 pièces	4 thon, 4 saumon, 4 daurades	17,00 €
------------------	------------------------------	---------

SUSHIS UNAGHI	4 anguille (eel)	9,00 €
---------------	------------------	--------

SUSHIS St Jacques	4 pièces (sea Scallop)	8,00 €
-------------------	------------------------	--------

Riz au vinaigre	3 €	Wakame	3 €	Salade de choux	3 €
-----------------	-----	--------	-----	-----------------	-----



## NOS PLATS CUISINES A EMPORTER

Soupe de Poisson Maison	prix pour 75cl	15,00 €
Soupe de poissons et crabes verts, rouille et croutons.		

POKE BOWL	pour 1 pers.	13,00 €
Au choix : tartare de thon ou tartare de saumon ou 2 crevettes panées		

Ravioles de Royans	par personne	12,00 €
à la crème de truffe et au parmesan		

Choucroute de la mer	par personne	16,00 €
Haddock, saumon, gambas, moules, pomme vapeur, sauce champagne		

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

Aiguillettes de St Pierre	par personne	23,00 €
rôties au beurre noisette, risotto Aquarello au corail d'oursin		

Filet de Turbot vapeur	par personne	23,00 €
aux morilles, purée de pommes de terre et petits pois, jeunes carottes		

Penne aux deux saumons	par personne	13,00 €
Frais et fumé, légèrement crévés et parmesan		

Linguine aux palourdes	par personne	15,00 €
et crevettes décortiquées, ail et persil		

Linguine au demi-Homard bleu	par personne	29,00 €
Homard de notre vivier, sauce à l'Armoricaine		

Linguine à la demi-Langouste	par personne	38,00 €
Langouste de notre vivier, sauce à l'Armoricaine		

Plat spécial Végétarien	par personne	12,00 €
Poêlée de légumes verts aux champignons de Paris, riz noir Venere, tomates cerises confites		

## EPICERIE FINE ITALIENNE & PRODUITS DE LA MER ARTISANAUX

Offrez-vous les produits exceptionnels sélectionnés par nos Chefs pour la cuisine du restaurant «Chez Mô - Albert 1er», et maintenant pour vous !

«Azais Polito» conserverie de la mer artisanale à Sète : Rillettes de St Jacques, de homard, d'huitre, de poulpe, Brandade à la truffe d'été, à l'anchois, au piment d'Espelette, moules et poulpes marinés etc ...

Tarama artisanaux à la truffe d'été, aux oeufs de truite, au piment d'Espelette ...

Pâtes artisanales «Cipriani» aux oeufs frais et à la farine de blé dur BIO, Des préparations italiennes exceptionnelles : miel à la truffe, crème de balsamique blanc à l'orange, sauce gourmande aux cèpes, carpaccio de truffes, et bien plus !

POISSONNERIE-BOUTIQUE OUVERTE 7/7 JOURS de 8h30 à 20h30 NON-STOP