



Poissonnerie chez M^o

Les Crustacés et Coquillages

Crevettes grises	la portion 200 g	6 €
Petites crevettes roses	les 6	6 €
Grosses Crevettes roses	les 3	8,50 €
Langoustines	les 3	8,50 €
Tourteau	400/600 g	15 €
Homard bleu U.E.	400/600 g	54 €
Langouste froide	400/600 g	74 €
Clams	la pièce	4 €
Palourdes (grosses)	les 6	10 €
Moules d'Espagne	les 6	3 €
Bulots	la portion 200 g	6 €
Bigorneaux	la portion 200 g	5 €
Oursins (selon arrivage)	les 6 11,50 € les 12	22 €



Les Pâtes - la portion individuelle

Penne aux 2 saumons, frais et fumé, légèrement crévés et parmesan	14 €
Linguine à la Gamberone rôtie et sa bisque de crustacés	29 €
Linguine au demi-homard bleu ou à la demi-langouste de notre vivier, bisque de crustacés maison	29 €

Commandez vos Poissons sauvages, Huitres et Crustacés
à la **Poissonnerie « Chez M^o »** du Restaurant Albert 1^{er}
'Le Meilleur de la Mer' sur votre table comme au restaurant !

Boutique à l'entrée du Restaurant
ouverte 7/7j de 8h30 à 20h30 non stop

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



Poissonnerie chez M^o

PLATEAUX PRÊTS À DÉGUSTER ≈ LIVRÉS OU À EMPORTER
FRUITS DE MER, HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS DU VIVIER
POISSONS SAUVAGES, PLATS CUISINÉS

Joyeuses Fêtes!



Tarifs Automne-Hiver 2017-18

Tel. (33) 04.93.34.33.54
46, Bd Albert 1^{er} à ANTIBES
7/7j de 8h30 à 20h30 Non Stop
www.restaurant-albert-1er.com

• **LIVRAISON GRATUITE le soir** •
sur réservation à Antibes et Juan les Pins
Fêtes +7€ (nous consulter pour les horaires)
LIVRAISON VILLAS • YACHTS • SOCIETES



Poissonnerie chez M^o

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 spéciales n°2 40,00 €
- Les 6 spéciales n°3 18,50 €
- Les 12 spéciales n°3 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
Plateau polystyrène et couvercle (remboursé si retourné) + 4€
Pain de Seigle (3 tranches par pers.) + 1€ / pers.

Caviar d'Aquitaine ! 10 gr : 19,00 € 20 gr : 39,00 €

Soupe de Poisson Maison Prix pour 75cl 14,00 €

Soupe de poissons du Chef, avec sa rouille et ses croutons.

La Paëlla de la Mer à partir de 2 personnes 25,00 € /pers.

Pêche du jour, gambas décortiquées, St Jacques, moules, calamars et chorizo... servie dans son poêlon (consigné 50€)

Commandes spéciales et repas de groupe sur demande (nous consulter)

LES PLATEAUX



L'Ecailler - 22 €

- 5 Huîtres* - 3 Moules d'Espagne - 3 Palourdes
- 3 Crevettes roses - Crevettes grises - Bulots - Bigorneaux

Le Mareyeur - 38 €

- 7 Huîtres* - 3 Palourdes - 3 Moules d'Espagne
- 1 Clams - Bigorneaux - Bulots - Crevettes grises
- 2 Crevettes roses - 2 Crevettes bouquet - 2 Langoustines

Le Crustacé - 90 € pour 2 pers.

- 1 Homard bleu - 1 Tourteau - 4 Langoustines
- 4 Crevettes bouquet - 4 Crevettes roses - Crevettes grises

Le 'One Mo' - 77 € pour 2 pers.

- 12 Huîtres* - 6 grosses Crevettes roses - 6 Langoustines
- 12 Crevettes roses - Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises

Le Royal - 82 € pour 2 pers.

- 18 Huîtres* - 6 Palourdes - 6 Moules d'Espagne
- 2 Clams - Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises
- 4 Crevettes roses - 2 Crevettes bouquet - 2 Langoustines
- 1 Tourteau

L'Impérial - 120 € pour 2 pers.

- 18 Huîtres* - 6 Palourdes - 6 Moules d'Espagne
- 2 Clams - Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises
- 4 Crevettes roses - 2 Crevettes bouquet - 2 Langoustines
- 1 Tourteau - 1 Homard bleu

*Huîtres Sélection Albert 1er

Restaurant Albert 1er et Poissonnerie 'Chez M^o' - Antibes

Tel. 04 93 34 33 54 - P. 06 12 55 45 68