



*Poissonnerie chez Mo*

## Les Sushis


Carte Hiver Printemps 2018

Sushis Japonais faits maison  
SAUF MARDI & DIMANCHE

Restaurant ouvert tous les jours  
Non Stop de 12h00 à 22h00

Les chèques ne sont plus acceptés





Tous nos sushis  
sont entièrement  
faits maison chaque jour.

All our sushis are  
daily home-cooked

## Sushis Lunch ▷ Formule Découverte ▷ Au Déjeuner

Sauf Mardi  
& Week-end

19,50 €

Pour le Déjeuner, notre Sushi(wo)man Maryline vous propose :

CHIRASHI Duo 6 pièces

Fines lamelles de thon (x 3) et de saumon (x 3)  
servies avec bol de riz tiède, et une salade de choux ou d'algues  
Tuna and salmon thin slices with lukewarm rice and seaweeds or kale salad

3 SUSHIS crevette (shrimps)

1 CALI + 1 MAKI saumon (salmon)

1 MAKI végétarien (vegetarian)

1 NOUGAT GLACÉ

de Christian Cottard, maitre pâtissier à Antibes  
avec coulis de fruits rouges ou sauce au chocolat chaud  
Iced nougat with red fruit coulis or hot chocolate sauce

1 BOISSON au choix :

1 Verre de vin 'Réserve Albert 1er' Côtes de Provence AOP (12 cl)  
ou 1 Bière Pression 1664 (25 cl)  
ou 1/2 eau minérale plate ou pétillante

et un café

Photos pour exemples de présentation - Prix TTC service compris  
Net prices, service included - Prezzi netti, servizio incluso - Цены включают НДС

## Sushis ▷ Makis ▷ Calis ▷ Chirashis ▷ Sashimis

OSAKA - 16 pièces 19,00 €

4 makis	4 california rolls	4 sushis	4 sashimis
2 thon	1 thon	2 thon	2 thon
2 saumon	1 saumon	2 saumon	2 saumon
	2 végétariens (vegetarian)		

SASHIMIS - 10 pièces 15,50 €

5 thon (tuna) 5 saumon (salmon)

SUSHIS - 8 pièces 12,00 €

2 saumon fumé (smoked salmon)	2 saumon
2 crevette (shrimp)	2 thon



UNAGIS - Sushis Anguille (eel)

4 pièces 12,00 €

Assiette Unagi avec bol de riz et wakamé 22,00 €

MAKIS - 8 pièces 12,00 €

2 thon	4 saumon	2 végétariens
--------	----------	---------------

CALIFORNIA ROLLS - 8 pièces 12,00 €

2 thon	4 saumon	2 végétariens
--------	----------	---------------



CHIRASHI DUO - 10 pièces

Fines lamelles de thon (x 5) et de saumon (x 5) sur bol de riz tiède, avec chou et wakamé

Tuna and salmon thin slices with lukewarm rice, wakame and kale

19,00 €



Cher(e)s Client(e)s et Amic(e)s,

Je suis très heureux de vous présenter Maryline Luong, notre Sushi(wo)man, qui a créé avec les poissons extra-frais de la [Poissonnerie «Chez Mô»](#) la première carte de Sushis du restaurant Albert 1er.

Forte d'une expérience de plus de 10 ans dans de grands établissements et auprès de grands Chefs comme le [Maitre Japonais](#) Takéo Yamazaki (au Yoshi à Monaco), Maryline est une passionnée de cuisine, qui met le même soin à l'élaboration d'un plateau exceptionnel de fête qu'à celle d'une assiette de sushis ou de chirashi.

Sa façon originale de cuire le riz, mélanger les saveurs et élaborer ses propres sauces, rend chaque bouchée tout autant délicieuse pour les amateurs.

Bonne dégustation, et à votre service !

[Michaël Mô et toute l'équipe](#)

