



*Poissonnerie chez M<sup>o</sup>*

Michaël M<sup>o</sup> et toute l'équipe  
du Restaurant Albert 1er sont heureux  
de vous accueillir et vous souhaitent  
un très agréable moment.

Carte Hiver Printemps 2018

---

Cuisine traditionnelle française  
Fruits de mer - Poissons sauvages  
Huitres et Crustacés

---

Ouvert 7/7 jours non Stop de 12h à 22h  
Les chèques ne sont plus acceptés - No checks



## Les Entrées



- Duo\* infarinata de petite friture Joel's et calamars, sauce tartare CLASSIQUE ALBERT 1er 14,50 €  
Dish of small fry and squids fritters, tartar sauce  
Fritto Misto di piccola frittura e calamari, salsa tartara  
Дуэт из фритюра «Joel's» и кальмары 'infarinatta', соус тартар
- Tartare de Truite de Bretagne au citron vert, huile d'olive et légumes croquants, pointes de mâche 14,50 €  
Tartar of Trout with lime, olive oil, and crusty vegetables, lamb's lettuce leaves  
Tartara di trota con lime, olio d'oliva e verdure croccanti, foglie di lattughella  
Тартар из бретонской форели с лаймом, оливковым маслом, хрустящими овощами и салатом маш
- Ravioles\* de Royans à la crème de truffe et au parmesan Végétarien 14,50 €  
Ravioles from Royans with truffle cream and Parmesan cheese  
Ravioles di Royans alla crema di tartufi e parmigiano -  
Равиоли\* с соусом из трюфелей, пармезан
- Salade de Poulpe mariné à l'huile d'olive, citron et ail, pommes de terre, câpres et tomates cerise 14,50 €  
Salad of octopus marinated with olive oil, lemon and garlic, potatoes, capers and cherry tomatoes  
Insalata di polpo marinato con olio d'oliva, limone e aglio, patate, capperi e pomodorini  
Салат из осьминога, маринованного в оливковом масле, с лимоном, чесноком, картофелем, каперсами и помидорами черри
- La Soupe maison de Poissons et Crabes verts, rouille et croûtons CLASSIQUE ALBERT 1er 18,50 €  
Homemade fish and green crabs soup, «rouille» cream and croutons  
Zuppa di pesce e granchi verdi 'Albert 1er', crostini e salsa 'rouille'  
Рыбный суп и зеленые крабы, соус руй и сухарики - крутоны
- La Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney mangue ananas vanillé, toasts 19,50 €  
Homemade Duck Foie Gras terrine, mango and pineapple chutney flavoured with vanilla, toasts  
Terrina casalinga di Foie gras di anatra, chutney di mango ed ananas alla vaniglia, toasts  
Фирменный паштет из фуа-гра, соус чатни с манго, ананасом и ванилью, хлебные тосты
- Carpaccio d'Esturgeon à l'huile d'olive, citron et aneth, crème fraiche fouettée et caviar d'Aquitaine 22,00 €  
Sturgeon carpaccio with olive oil, lemon and dill, whipped cream and caviar from Aquitany  
Carpaccio di storione con olio d'oliva, limone e aneto, panna montata e caviale dell'Aquitania  
Карпаччо из осетра с оливковым маслом, лимон, укроп, сливки и икра из Аквитании
- Caviar d'Aquitaine COUP DE COEUR Idéal avec les Huitres 10 gr 22,00 € / 20 gr 42,00 €  
Aquitaine Caviar Caviale di Aquitania Аквитания икра

### Carte Hiver Printemps 2018

Nos plats sont entièrement cuisinés  
Maison avec des produits frais (sauf \*)  
Our dishes are entirely home cooked  
with fresh products (except \*)

Photos pour exemples de présentation

# Les Fruits de Mer

≈ L'ÉCAILLER	26,00 €
5 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 3 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ LE MAREYEUR	46,00 €
7 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 1 Clams, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 2 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux,	
≈ LE «ONE MO» (2 personnes)	84,00 €
12 Huîtres, 6 grosses Crevettes roses, 6 Langoustines, 12 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux,	
≈ LE ROYAL (2 personnes)	91,00 €
18 Huîtres, 6 Moules d'Espagne, 6 Palourdes, 2 Clams, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots, 1 Tourteau	
≈ LE CRUSTACÉ (2 personnes)	99,00 €
1 Homard bleu, 1 Tourteau, 4 grosses Crevettes roses, 4 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises	
≈ L'EMPEREUR (2 personnes)	131,00 €
18 Huîtres, 6 Moules d'Espagne, 6 Palourdes, 2 Clams, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau, 1 Homard bleu	
≈ L'IMPERATRICE (2 personnes)	131,00 €
Caviar d'Aquitaine (20 gr), 12 Huîtres, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 6 Crevettes roses, 1 Langouste cuite minute (servie tiède) 400/600 gr	

## Les Coquillages

Frais et préparés par nos soins

### Origine et disponibilité selon la pêche et la météo

Oursins	les 6 : 12,50€	les 12 : 23,00 €
Bigorneaux	portion 200gr	6,00 €
Clams	la pièce	4,50 €
Palourdes (grosses)	les 6	11,00 €
Bulots	portion 200gr	6,50 €
Moules d'Espagne	les 6	3,50 €

## Les Crustacés

Homard bleu	400 - 600gr	64,00 €
Langouste	400 - 600gr	84,00 €
Crevettes grises	portion 200gr	7,00 €
Petites crevettes roses	les 6	7,00 €
Grosses crevettes roses	les 3	9,50 €
Langoustines	les 3	9,50 €
Tourteau	500 - 600gr	16,50 €

**HUITRES** Fines de claire MARENNES OLÉRON 'Roumegous' : riches en eau, saveur équilibrée, chair fine

≈ N° 3 Les 6 12,50 € Les 12 23,00 €      ≈ N° 2 Les 6 15,50 € Les 12 29,00 €

**HUITRES** Spéciales 'UTAH BEACH' : voluptueuses et fermes, presque croquantes, d'une grande finesse aromatique

≈ N° 3 Les 6 21,00 € Les 12 40,00 €      ≈ N° 2 Les 6 24,00 € Les 12 46,00 €

**HUITRES** Creuses de BOUZIGUES (Méditerranée) : renommées pour leur fraîcheur et leur saveur, à consommer toute l'année

≈ N° 3 Les 6 12,50 € Les 12 23,00 €      ≈ N° 2 Les 6 15,50 € Les 12 29,00 €

**HUITRES** Creuses 'SAINT VAAST' de Normandie : charnues, croquantes et au fin goût de noisette

≈ N° 3 Les 6 12,50 € Les 12 23,00 €      ≈ N° 2 Les 6 15,50 € Les 12 29,00 €



Plateaux : Huitres Sélection Albert 1er

Dans une recherche permanente de fraîcheur et de qualité, certaines variétés peuvent manquer. Subject to availability. Secondo disponibilità.

## Les Poissons

- Couscous du Pêcheur : gambas, dos de cabillaud, Saint Jacques et moules, cuits vapeur 19,00 €  
Semoule, courgettes et carottes arrosées de soupe de poisson maison  
Steam cooked gambas, back of cod, scallops and mussels, served with semolina, courgettes, carrots, and our fish soup  
Gambas, schiena di baccalà, capesante e cozze al vapore, serviti con semolino, zucchine, carote e la nostra zuppa di pesce  
Кускус рыбака: тигровые креветки, филе трески, гребешки и мидии на пару, пшеничная крупа, кабачки, морковь с домашним рыбным соусом
- Anneaux d'Encornets sautés à la Provençale, pommes de terre grenaille et petits légumes 19,00 €  
Squids rings sautéed «à la Provençale», new potatoes and baby vegetables  
Anelli di calamari saltati «alla provençale», patate novelle e verdure  
Кольца кальмара, поджаренные по-провансальски, с картофелем и овощами
- La Choucroute de la Mer : Haddock, saumon, gambas, moules, pommes vapeur, sauce au champagne 19,00 €  
Sauerkraut cooked with haddock, salmon, mussels, gambas, steamed potatoes, champagne sauce  
Cavolo con salmone, gambas, haddock, cozze, patate vapore, salsa champagne  
Морской, копченая сельдь, семга, креветки, мидии, картофель на пару, соус с шампанским
- Daurade ou Loup entiers BIO grillés (500/600 gr), pommes vapeur et ratatouille maison 25,00 €  
Organic Gilthead bream or Sea bass on choice, whole and grilled, with home made ratatouille and steamed potatoes  
Orata o Branzino biologici a scelta, interi e grigliati, patate al vapore e ratatouille  
Цельная жареная дорада или сибас (500/600 г, органический продукт), картофель на пару и рататуй
- Filet de turbot vapeur, beurre blanc citronné, pommes vapeur et légumes du marché 27,50 €  
Steamed turbot filet, butter sauce with lemon, steamed potatoes and season vegetables  
Filetto di rombo vapore, salsa al burro e limone, patate e verdure del mercato al vapore  
Филе Тюрбо на пару, лимонный белый соус, картофель и овощи с рынка на пару
- Aiguillettes de Saint Pierre grillées, sauce champagne, jardinière de légumes et pommes vapeur 28,00 €  
Aiguillettes of John Dory, champagne sauce, mixed vegetables and steamed potatoes  
Aiguillette di San Pietro, salsa champagne, verdura mista, patate al vapore  
Поджаренные кусочки солнечника, соус с шампанским, весенние овощи и картофель на пару
- Filets de Sole meunière, risotto aux courgettes, asperges et parmesan 32,00 €  
Filets of sole Meuniere, zucchini and asparagus risotto with Parmesan cheese  
Filetti di sogliola 'Meuniere', risotto alle zucchine, asparagi e parmigiano  
Филе морского языка, ризотто с цуккини, спаржей и пармезаном
- Saint Jacques fraîches snackées, asperges vertes gratinées au parmesan, beurre blanc 29,50 €  
Snacked sea scallops, green asparagus browned with parmesan, butter sauce  
Capesante fresche alla plancha, asparagi verdi gratinati al parmigiano, salsa di burro bianco  
Морские гребешки, гратен из зеленой спаржи с пармезаном, сливочное белое масло

Nos plats sont entièrement cuisinés  
Maison avec des produits frais, sauf \*  
Our dishes are entirely home cooked  
with fresh products, except \*

## ... du côté de 'Chez Môm'

### Les Poissons Sauvages entiers

Arrivage journalier de poissons sauvages extra-frais issus de la pêche, sous réserve de disponibilité.

Our whole wild fishes are proposed upon availability, according to the daily delivery (quality first!)

Interi pesci selvatici proposti secondo disponibilità ed arrivo del giorno.

В зависимости от ежедневного рыбного привоза, условий ловли и наличия рыбы возможны дополнительные расходы

SOLE	Sole, Sogliola, морской язык	10 € les 100 gr
ST PIERRE	John Dory fish, San Pietro, солнечник	8 € les 100 gr
TURBOT	Turbot, Rombo, тюрбо	8 € les 100 gr

Cuits vapeur, Meunière ou grillé, nos poissons sauvages sont servis avec une sauce champagne, ou beurre blanc, et accompagnés de ratatouille maison et pommes vapeur.

Simply grilled, steamed or 'Meunière', with champagne or butter sauce, homemade ratatouille and steamed potatoes

Grigliati al naturale, al vapore, o alla mugnaia, con salsa champagne o al burro, ratatouille e patate al vapore

Приготовленная на пару, на сливочном масле или на гриле, соус с шампанским или сливочный, рататуй и картофель на пару

### Le Vivier

Choix selon arrivage et disponibilité - choice upon availability - scelta se disponibile - при наличии

Langouste Rose ou Royale (selon arrivage)	18 € les 100 gr
Spiny or Royal spiny lobster (upon delivery)	Aragosta spinosa o reale (secondo arrivo) Лангуста или Royal лангуст (при доставке)
Gamberone* Wild Jumbo shrimp	12 € les 100 gr
Homard Bleu U.E. Blue lobster	Astice голубой омар
	13 € les 100 gr

Grillés nature, servis avec une sauce champagne ou beurre blanc, accompagnés de ratatouille maison et pommes vapeur.

Simply grilled, served with champagne sauce or butter sauce, homemade ratatouille and steamed potatoes

Grigliati al naturale, con salsa champagne o al burro, ratatouille e patate al vapore

Приготовленные в натуральном виде на гриле, соус с шампанским или сливочный, рататуй и картофель на пару.

### La Paëlla de la Mer

CLASSIQUE ALBERT 1er 29,50 € / personne

20 minutes de cuisson, Minimum 2 personnes - 20 min cooking, 2 persons minimum - 20 min. di cottura, minime 2 pers.

Pêche du jour, gambas décortiquées, saint Jacques, moules, calamars et chorizo...

Sea food Paella with wild fish, peeled gambas, sea scallops, mussels, squids, chorizo ...

Paella di mare : pesce del giorno, gamberoni, capesante, cozze, calamari, chorizo...

Паэлья из морепродуктов: свежая рыба, морские гребешки очищенные креветки, мидии, кальмары и чоризо...

Время приготовления минимум - 20 минут, заказ блюда минимум на 2 человека



## Nos Formules Déjeuner

Tous les jours SAUF Week-ends et Fériés - jusqu'à 14h30

Lunch only, Monday to Friday included except holidays, up to 2.30 pm

Pranzo ogni giorno salvo week-end e festivi - fino alle 14:30

Формула ланча только с понедельника по пятницу - до 14:30

### Formule DÉTENTE : 18,90 €

6 Huîtres 'Sélection Albert 1er' ou 6 Crevettes roses

ou Ravioles à la crème de truffe et parmesan

ou Duo infarinata de petite friture et calamars

+ Plat du jour au choix

+ ½ Eau minérale ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl + 1 Café

### Formule Express : 16,90 €

Plat du jour au choix + Dessert

Nougat glacé ou Ile flottante ou Crêpe sucre ou Nutella™  
ou Mousse glacée citron ou Glace 2 boules ou Café gourmand

+ ½ Eau minérale ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl

+ 1 Café ou déca (inclus dans le café gourmand)

### Le PLAT du JOUR : nous consulter

2 plats au choix selon le marché du Chef

Sous réserve de disponibilité ! - hors boissons

### Formules Déjeuner : la boisson supplémentaire à 3 €

Le Verre de vin 'Réserve Albert 1er' Côtes de Provence AOP,  
Rouge, Blanc ou Rosé (12 cl)

ou La Bière Pression 1664 (25 cl)

## Menu Spécial Albert 1er

Tous les jours au Déjeuner et au Dîner

28,50 € hors boissons - 34,50 € vin\* compris

\* Côtes de Provence AOP 'Réserve Albert 1er' rouge, blanc ou rosé,  
1 pichet de 46 cl / personne

Lunch and Dinner 7/7 days: 28,50 € without beverages - 34,50 € wine\* included

Pranzo e Cena ogni giorno : 34,50 € con vino\* - 28,50 € senza bevande

Обед или ужин 34,50 Евро включая вино\*, 28,50 Евро без вина

### Entrées du Menu parmi...

Les 6 Huîtres 'Sélection Albert 1er' ou les 6 crevettes roses

Duo infarinata de petite friture Joel's et calamars, sauce tartare

Tartare de Truite de Bretagne au citron vert, huile d'olive, légumes croquants

Salade de Poulpe mariné à l'huile d'olive, citron et ail, pommes de terre

Ravioles de Royans à la crème de truffe et au parmesan (Végétarien)

La Soupe maison de poissons et crabes verts (Sup + 5€)

Terrine de Foie Gras de canard maison,  
chutney mangue ananas (Sup +5€)

### Plats du Menu parmi...

Couscous du Pêcheur : gambas, cabillaud, Saint Jacques, moules,  
semoule et légumes, soupe de poissons maison

Anneaux d'Encornets sautés à la Provençale, pommes grenaille

Choucroute de la mer à la sauce champagne  
haddock, saumon, gambas, moules, pommes vapeur

Daurade ou Loup entiers BIO grillés,  
pommes vapeur et ratatouille maison (Sup + 6€)

Escalope de Veau à la crème de truffe, écrasé de pommes de terre

Langue de Veau sauce gribiche, légumes du pot au feu

Magret de Canard émincé rôti au miel et au porto, purée de potimarron

Risotto aux asperges vertes et courgettes, parmesan (Végétarien)

### Desserts du Menu :

Faites votre choix parmi la sélection de la Carte des Desserts

Prix nets par personne, pas de changement de plat ni d'accompagnement  
Net prices per person - no change of dish or side in the Menu & Formules  
Prezzi netti, no cambiamento possibile (Menu.e Formule)

## Les Pâtes et Risottos

Penne aux deux Saumons, frais et fumé, légèrement crémees et parmesan Penne with fresh and smoked salmon, a dash of cream, Parmesan Penne ai due salmoni, fresco e affumicato, un pizzico di crema, Parmiggiano Пенне с двумя лососями, свежим и копченым, со сливочным соусом и пармезаном	16,00 €
Linguine au demi-Homard bleu de notre vivier et sa bisque de crustacés Linguine with a half Blue Lobster from our tank, shellfish bisque Linguine con mezza blu Astice del nostro vivaio, bisque di crostacei Лингуини с половиной омара из нашего рыбного садка и густым супом из ракообразных	32,00 €
Linguine à la Gamberone* rôtie et sa bisque de crustacés Linguine with roasted Gamberone, shellfish bisque Linguine con gamberone, bisque di crostacei Лингвини с креветками с соусом из ракообразных	32,00 €
Linguine à la demi-Langouste de notre vivier et sa bisque de crustacés Linguine with a half Spiny Lobster from our tank, shellfish bisque Linguine con mezza Aragosta del nostro vivaio, bisque di crostacei Лингуини с половиной лангуста из нашего рыбного садка и густым супом из ракообразных	42,00 €
Risotto aux Asperges vertes et courgettes, copeaux de parmesan Risotto with green asparagus and courgettes, parmesan shavings Risotto agli asparagi verdi e zucchine, scaglie di parmigiano Ризотто с зеленой спаржей и кабачками, стружка пармезана (вегетарианское)	Végétarien 18,50 €
Risotto au parmesan et duo de Saint Jacques et Gambas sauvages snackées Parmesan Risotto with paned scallops and wild gambas Risotto con parmigiano, capesante e gamberoni selvaggi Ризотто с пармезаном, морские гребешки и дикими жареными тигровыми креветками	26,00 €



Nos plats sont entièrement cuisinés Maison avec des produits frais (sauf \*)

Our dishes are entirely home cooked with fresh products (except \*) - I nostri piatti sono interamente fatti in casa con prodotti freschi (eccetto \*)

Все наши блюда приготовлены в ресторане из свежих (незамороженных) продуктов (за исключением \*)

## Les Viandes

Le Tartare de Bœuf 16,00 €  
préparé à votre goût, frites\* et salade verte

Tartar of Beef prepared according to your taste, French fries and green salad  
Manzo alla tartara confezionato al vostro gusto, patate fritte ed insalata verde  
Тартар из говядины, приготовленный на ваш вкус, картофель фри и салат-латук

Escalope de Veau à la crème de truffe 19,50 €  
écrasé de pommes de terre

Veal scallop with truffle cream, mashed potatoes  
Scaloppina di vitello con crema al tartufo, purè di patate  
Эскалоп из телятины с соусом из трюфелей, картофельное пюре «экразе»

Langue de Veau sauce gribiche, légumes du pot au feu 19,00 €

Veal tongue and 'gribiche' sauce, pot-au-feu style vegetables  
(gribiche : chopped hard-boiled eggs mixed with capers and mayonnaise)  
Lingua di vitello e salsa «gribiche», verdure in stile «pot-au-feu»  
(gribiche : uova sode tritate e mescolate con capperi e maionese)  
Телячий язык с соусом грибиш, овощи «потофё»

Magret de canard entier rôti au miel et au porto 22,00 €  
purée de potimarron

Sliced whole Duck breast roasted with honey and Port, pumpkin puree  
Petto d'anatra intero arrostito con miele e Port, purea di zucca  
Утиная грудка, запеченная с медом и портвейном, тыквенное пюре

LE MENU ENFANT : 12 €  
pour les moins de 12 ans

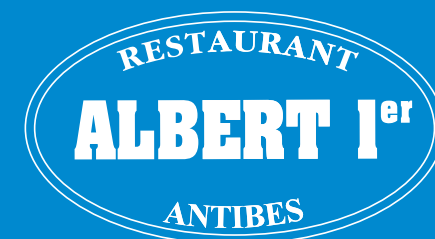
Steak haché 5% de mat. grasse ou Filet de poisson frais,  
accompagné de frites\* ou riz  
Crêpe au sucre ou au Nutella™ ou 2 boules de glace  
avec un jouet surprise offert !



Nos plats sont entièrement  
cuisinés Maison avec  
des produits frais (sauf \*)  
Our dishes are entirely  
home cooked with fresh products  
(except \*)

Prix ttc, service compris  
Net prices, service included  
Prezzi netti, servizio incluso  
Цены включают НДС

Les chèques ne sont plus acceptés - No checks - Niente assegni - нет чек



Poissonnerie chez Mo

LE SPECIALISTE DES FRUITS DE MER  
ET POISSONS GRILLES A ANTIBES  
Cuisine traditionnelle Française  
faite maison à base de produits frais

Poissons et fruits de mer extra-frais  
sur place ou à emporter - Livraison gratuite sur RV  
à Antibes et Juan les Pins (Fêtes : nous consulter)

Fish and Sea food to take away or delivered free  
in Antibes and Juan les Pins (Holidays: consult us)

Frutti di mare a portare o consegnati gratuitamente  
in Antibes e Juan les Pins (Feste: consultarci)

Свежайшие морепродукты для дегустации  
на месте или на вынос



## Les Douceurs



Ile flottante maison à la crème anglaise, amandes effilées caramélisées Homemade floating Island in custard, caramelized slivered almonds Bianchi d'uovo sbattuti a neve, crema inglese, mandorle caramellate Плавающий остров домашнего приготовления с английским кремом, карамелизированный миндаль	MENU	8,00 €
Crème brûlée maison à la gousse de Vanille de Madagascar Homemade Crème brulée flavoured with Madagascar vanilla Crema brulee ai baccelli di vaniglia di Madagascar Крем-брюле домашнего приготовления с мадагаскарской ванилью	MENU	8,00 €
Mousse au chocolat maison Homemade chocolate mousse - Mousse di cioccolato casalinga - Шоколадный мусс	MENU	9,00 €
Mi-cuit au chocolat maison, glace amarena Chocolate lava cake, amarena ice cream - Tortino al cioccolato con il cuore fondente, gelato amarena Полу-готовивший пирог шоколада, мороженое «Амарена»	SUP MENU + 3 €	10,00 €
Nos Profiteroles : Choux maison à la glace vanille, chocolat chaud et chantilly Profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate and Chantilly Profiterole con gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, panna montata Профитролы домашнего приготовления, с ванильным мороженым, горячим шоколадом и взбитыми сливками	SUP MENU + 3 €	11,00 €
Duo Ananas et Mangue fraîche Duet of pineapple and fresh mango - Duetto di ananas e mango fresco - Свежие ананас и манго	SUP MENU + 3 €	11,00 €
Café Gourmand Profiterole glace vanille, macaron, petite salade mangue - ananas, espresso Vanilla ice cream Profiterole, macaroon, mango and pineapple salad, espresso Profiterole con gelato vaniglia, macaron, insalata di mango e ananas, espresso Кофе с ассортиментом мини-десертов: профитроль с ванильным мороженым, макарон, салат из манго и ананаса,эспрессо	SUP MENU + 3 €	10,50 €

## Les Desserts de Christian Cottard, maitre pâtissier à Antibes

Nougat glacé au coulis de framboises ou au chocolat chaud maison Nougat ice cream with raspberry coulis, or homemade warm chocolate sauce Gelato di torrone, coulis di lamponi, o salsa calda al cioccolato casalinga Замороженная нуга с подливкой из малины или с горячим шоколадом	MENU	8,00 €
Tartelette fine aux pommes et cannelle (tiède), glace fleur de lait Lukewarm fine Tartlet with apple and cinnamon, milk flower ice cream Tortina fine tiepida con mela e cannella, gelato «fior di latte» Тартлетка с яблоками и корицей, мороженое «Йогурт»	MENU	8,50 €
Baba au rhum, Chantilly «Albert 1er» rhum-ananas aux amandes caramélisées Rum baba, served with our whipped cream flavoured with rum, pineapple and caramelized almonds Torta al rum, chantilly 'Albert 1er' con rum, ananas e mandorle Ромовая баба, взбитые сливки «Альберт I», ром, ананас, миндаль	SUP MENU + 3 €	12,00 €

Tous nos desserts sont entièrement faits maison sauf glaces et sorbets.  
All our desserts are home-cooked with fresh products except ice creams and sherbets

Prix TTC service compris - Net prices service included - Prezzi netti servizio incluso  
Цены включают НДС