



Michaël MÔ et toute l'équipe
du Restaurant Albert 1er sont heureux
de vous accueillir et vous souhaitent
un très agréable moment.

Carte Automne Hiver 2018 - 2019

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

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

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



Les Entrées

- Velouté de légumes selon le marché du jour (nous consulter) 12,00 €
Cream soup of seasonal vegetables from the day market (ask us for details)
Zuppa cremosa di verdure di stagione del giorno (chiedici per dettagli)
Нежный суп-пюре из свежих сезонных овощей (уточнить у официанта)
- Duo* de petite friture Joel's et anneaux de calamars, sauce tartare CLASSIQUE ALBERT 1er 14,50 €
Dish of small fry and squid rings fritters, tartar sauce
Fritto Misto di piccola frittura con anelli di calamari, salsa tartara
Дуэт из фритюра «Joel's» и кальмары 'infarinatta', соус тартар
- Tartare de Saumon et de Thon sashimi à la citronnelle et coriandre, 14,50 €
Légumes croquants au vinaigre de gingembre
Tartar of Salmon and Tuna sashimi with lemon grass and coriander, crunchy vegetables with ginger vinegar
Tartara di salmone e sashimi di tonno con erba limone e coriandolo, verdure croccanti con aceto di zenzero
Тартар из лосося и сашими из тунца с приправой из кориандра и лимонной мяты, хрустящие овощи с заправкой из имбирного уксуса
- 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
- La Soupe maison de Poissons et crabes verts, rouille et croûtons CLASSIQUE ALBERT 1er 18,00 €
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 ananas et pomme granny, toasts 19,00 €
Homemade Duck Foie Gras terrine, chutney of Granny Smith and pineapple, toasts
Terrina casalinga di Foie gras di anatra, chutney di Granny Smith ed ananas, toasts
Домашний террин (паштет) из утиной печени, чатни из ананаса и зеленых яблок, тосты
- Tartare d'Avocat et chair de Tourteau aux agrumes 19,00 €
Crevettes sauvages du Sénégal, feuilles de sucrine
Tartar of Avocado and Crab meat with citrus fruits, wild shrimps from Senegal, leaves of sucrine lettuce
Tartare di avocado e polpa di granchio con agrumi, gamberetti selvatici dal Senegal, foglie di lattuga sucrina
Тартар из авокадо и крабового мяса с цитрусовыми, креветками из Сенегала и хрустящие листья салата латук
- Caviar Ultraia «Shrenki or» du fleuve Amour 10 gr 22,00 € / 20 gr 42,00 €
De couleur dorée, sa perle est grosse, ferme et éclatante en bouche. Goût doux et suave.
«Shrenki gold» Caviar Caviale «Shrenki Ora»
Икра амурского осетра Ultraia «Shrenki or»

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 *)

Prix TTC service compris
Net prices service included

Photos pour exemple de présentation

CAVIAR
ULTREIA

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	
≈ L'EURASIEN (2 personnes)	71,00 €
12 Huîtres, 12 petites Crevettes sauvages du Sénégal, 4 California rolls, 4 Makis, 4 Sushis, 4 Sashimis, 4 California Dragon	
≈ 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 €
--------	-------	---------	--------	---------	--------	-------	---------	--------	---------



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

Dos de Cabillaud vapeur, beurre de chorizo, lentilles vertes au thym et lardons 19,00 €

Steamed fresh Cod back, chorizo butter, green lentils with thyme and bacon cubes

Vaccalà fresco al vapore, burro al chorizo, lenticchie verdi con timo e cubetti di pancetta

Филе трески, приготовленное на пару и приправленное маслом с ароматом сосисек чоризо, зеленая чечевица с тимьяном и ломтиками сала

Rouget Grondin en portefeuille, jus de crustacés, gnocchis poêlés et légumes de saison 19,00 €

Roasted Grondin red mullet with seasonal vegetables and paned gnocchis, shellfish juice

Triglia «Grondin» arrosto con verdure di stagione e gnocchi coti in padella, succo di frutti di mare

Барабулька с креветочным соусом, жареные ньокки (итальянские клецки) с сезонными 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 grillés (500/600 gr, élevage français), pomme vapeur et ratatouille maison 24,00 €

Whole grilled Gilthead bream *or* Sea bass, (French breeding), home made ratatouille and steamed potato

Orata o Spigola a scelta, interi e grigliati, patate al vapore e ratatouille casalinga

Дорада или морской волк (500/600 грамм, выращенные во Франции) на гриле, картофель на пару и домашний рататуй

Saint Jacques snackées aux pointes de caviar, velouté crémeux de cresson fontaine, gressin au sésame 29,50 €

Seared scallops with a pinch of caviar, creamy watercress velouté, breadstick with sesame seeds

Capésante scottate con un pizzico di caviale, velouté cremoso di crescione, grissino al sesamo

Обжаренные морские гребешки с черной икрой и нежным крем-супом из кресс-салата, гриссини с кунжутом

Filet de Turbot vapeur et beurre blanc citronné, mini légumes du jour, pommes vapeur 28,00 €

Steamed turbot filet, butter sauce with lemon, baby vegetables and steamed potatoes

Filetto di rombo vapore, salsa al burro e limone, patate al vapore e piccole verdure

Филе Тюрбо на пару, лимонный белый соус, мини-овощи, картофель на пару

Aiguillettes de Saint Pierre grillées, sauce au champagne, légumes de saison et pomme vapeur 28,50 €

Aiguillettes of John Dory, champagne sauce, season vegetables and steamed potatoes

Aiguillette di San Pietro, salsa champagne, verdure di stagione, patate al vapore

Поджаренные кусочки солнечника, соус с шампанским, сезонные овощи и картофель на пару

Bouillabaisse «Chez Mô» Diner seulement - minimum 2 personnes 57,00 €/personne

Notre soupe de poissons aux crabes verts, aiguillette de St Pierre, filet de rouget grondin, filet de loup, pommes vapeur, fenouil, rouille et croûtons

Our fish and green crabs soup with aiguillette of John Dory, Grondin red mullet fillet, sea bass fillet, fennel, potatoes, rouille sauce

Zuppa di pesce e granchio con aiguillette di San Pietro, filetto di triglie «Grondin», filetto di spigola, finocchio, patate, salsa «rouille»

Буйабес «У Мо»: Рыбный суп (крабы, тилапия, барабулька, морской волк) с вареным картофелем, фенхелем, майонезным соусом «руй» и гренками

Dinner only, 2 persons minimum - Solo a cena, minime 2 pers.- Минимум 2 человека. Только вечером. 57 € за человека

... du côté de 'Chez Mò'

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, beurre blanc ou jus de crustacés, et accompagnés de ratatouille maison et pomme vapeur ou de gnocchis aux légumes.

Simply grilled, steamed or 'Meunière', served with champagne, shellfish or butter sauce, and with homemade ratatouille and steamed potatoes, or paned gnocchi with vegetables Grigliati al naturale, al vapore, o alla mugnaia, con salsa champagne, frutti di mare o al burro, e con ratatouille e patate al vapore, o verdure di stagione e gnocchi in padella

Приготовленная на пару, на сливочном масле или на гриле, соус с добавлением шампанского, белое масло, или креветочный соус – домашний рататуй (овощное рагу) и картофель на пару или ньокки (итальянские клецки) с овощами

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, beurre blanc ou jus de crustacés, et accompagnés de ratatouille maison et pommes vapeur ou de gnocchis aux légumes

Simply grilled, served with champagne, shellfish or butter sauce, and with homemade ratatouille and steamed potatoes, or paned gnocchi with vegetables Grigliati al naturale, con salsa champagne, frutti di mare o al burro, e con ratatouille e patate al vapore, o verdure di stagione e gnocchi in padella

Приготовленные в натуральном виде на гриле, Соус с добавлением шампанского, белое масло, или креветочный соус – домашний рататуй (овощное рагу) и картофель на пару или ньокки (итальянские клецки) с овощами

La Paëlla de la Mer

CLASSIQUE ALBERT 1er

29,50 € / personne

Pêche du jour, gambas décortiquée, saint Jacques, moules, calamars et chorizo... 20 mn de cuisson, 2 pers. minimum

Sea food Paella with wild fish, peeled gambas, scallops, mussels, squids, chorizo... 20 min cooking, 2 persons minimum

Paella del mare: pesce del giorno, gamberone, capesante, cozze, calamari, chorizo... 20 min di cottura, minime 2 persone

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

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



Formules Déjeuner

Tous les jours sauf week-ends et jours fériés jusqu'à 14h30
Lunch only - Monday to Friday included - 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 sauvages
ou Ravioles* à la crème ou 6 Sushi panachés
ou Duo* de petite friture et anneaux de calamars
+ Plat du jour au choix
+ ½ Eau minérale ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl + 1 Café

Formule Express : 17,50 €

Plat du jour au choix + Dessert
Nougat glacé ou Ile flottante ou Crêpe sucre ou Nutella®
ou Eclair au café ou Glace à l'italienne yaourt mangue
ou Café gourmand ou Millefeuille
+ ½ Eau minérale ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl
+ 1 Café ou déca (inclus dans le Café gourmand)

Formules Déjeuner : la Boisson supplémentaire + 3,00 €
Verre de vin 'Réserve Albert 1er' Côtes de Provence AOP,
Rouge, Blanc ou Rosé 12 cl - Bière Pression 1664 (25 cl)

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
ou 6 Sushis panachés
Crêpe au sucre ou au Nutella® ou 2 boules de glace



Menu Spécial Albert 1er

Tous les jours au Déjeuner et au Dîner

29,00 € hors boissons - 35,00 € Vin ou Bière pression 50cl compris

Vin/wine/ВИНО : Côtes de Provence AOP 'Réserve Albert 1er'
rouge, blanc ou rosé, 1 pichet de 46cl /personne

Lunch and Dinner 7/7: 29€ without beverages - 35€ wine or draft beer 50cl included
Pranzo e Cena ogni giorno : 35€ con vino o pinta di birra - 29€ senza bevande
Обед или ужин 35 Евро вино или разливное пиво 500 мл включено, 29 Евро без вина

Entrées du Menu parmi...

6 Huîtres 'Sélection Albert 1er' ou 6 crevettes sauvages
Tartare de Saumon et de Thon sashimi à la citronnelle et coriandre
Duo* de petite friture Joel's et anneaux de calamars, sauce tartare
6 Sushis/ Makis / California rolls panachés
Velouté de légumes selon le marché du jour (végétarien)
Ravioles* de Royans à la crème de truffe et au parmesan (végétarien)
Soupe de poisson maison aux crabes verts (Sup + 5€)
Tartare d'Avocat et chair de Tourteau aux agrumes (Sup +5€)
Terrine de Foie Gras, chutney ananas et pomme granny (Sup +5€)

Plats du Menu parmi...

Dos de Cabillaud vapeur, beurre de chorizo, lentilles vertes et lardons
Rouget Grondin en portefeuille, jus de crustacés,
gnocchis aux légumes
Choucroute de la mer, sauce au champagne
Daurade ou Loup entiers grillés, ratatouille ou gnocchis (Sup + 5€)
Souris d'Agneau confite, gratin Dauphinois
Rognons de Veau sauce au Porto rouge, gratin Dauphinois
Emincé de blanc de Poulet fermier, sauce Foie gras, tagliatelles
Poêlée de gnocchis et légumes de saison (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 Viandes

- Le Tartare de Bœuf préparé à votre goût, frites* et salade verte 16,00 €
 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
- Souris d'Agneau confite, gratin Dauphinois 19,00 €
 Comfit Lamb shank, potato gratin «Dauphinois» Stinco di agnello tenero, gratin dauphinois (patate gratinate)
 Слегка карамелизированное баранье мясо, гратен дофинуа (картофельные ломтики, запеченные с молоком и сыром)
- Rognons de Veau sauce au Porto rouge, gratin Dauphinois 18,00 €
 Veal kidneys with red port sauce, potato gratin «Dauphinois» Rognoni di vitello, salsa di Porto, gratin dauphinois
 Телячьи почки в соусе из красного портвейна, гратен дофинуа
- Emincé de blanc de poulet fermier de la forêt des Landes, sauce au foie gras, tagliatelles fraiches 22,00 €
 Farm bred chicken breast from the Landes forest, Foie gras sauce, fresh tagliatelle
 Petto di pollo allevato in fattoria nelle Landes, salsa di foie gras, tagliatelle fresche
 Кусочки фермерской курицы, выращенной во Франции, соус из утиной печени, домашние тальятелли

Pâtes et Légumes

- Penne aux deux Saumons, frais et fumé, légèrement crémees et parmesan 16,00 €
 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
- Linguine aux Palourdes et moules d'Espagne, en persillade 18,50 €
 Linguine cooked with clams and Spanish mussels, garlic and parsley sauce
 Linguine alle vongole e cozze spagnole, con salsa all' aglio e prezzemolo
 Лингвини с моллюсками и испанскими мидиями, в соусе из петрушки
- Linguine au demi-Homard bleu de notre vivier et sa bisque de crustacés 32,00 €
 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
- Linguine à la demi-Langouste de notre vivier et sa bisque de crustacés 42,00 €
 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
- Poêlée de Gnocchis et légumes de saison 14,00 €
 Gnocchi pan fried with seasonal vegetables Végétarien
 Gnocchi saltati in padella con verdure di stagione
 Обжаренные ньокки (итальянские клецки) с сезонными овощами



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

Les Sushis

≈ OSAKA	16 pièces		19,00 €
3 makis	3 california rolls	6 sushis	4 sashimis
1 thon (tuna)	1 thon	2 thon	2 thon
1 saumon (salmon)	1 saumon	2 saumon	2 saumon
1 crabe (crab)	1 crabe	2 crevettes (shrimps)	
≈ O ISHI	24 pièces	sauf l'après midi	29,00 €
Plateau OSAKA + 8 California Tiger			
≈ TOKYO	32 pièces	sauf l'après midi	39,00 €
Plateau O ISHI + 8 California Dragon			
Nos plateaux composés OSAKA, O ISHI et TOKYO sont servis avec salade de choux et wakame.			
≈ CALIFORNIA ROLL	12 pièces		16,00 €
4 thon, 4 saumon, 4 crabe 4 tuna, 4 salmon, 4 crab			
≈ CALIFORNIA CRUNCH	8 pièces	(végétarien)	12,00 €
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit Cucumber, turnip, carrot, avocado, fried onion			
≈ CALIFORNIA TIGER	8 pièces	sauf l'après midi	16,00 €
Crevette panée, concombre, saumon, mayonnaise Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise			
≈ CALIFORNIA DRAGON	8 pièces	sauf l'après midi	16,00 €
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	16,00 €	
4 thon, 4 saumon, 4 crabe			
≈ SUSHIS	12 pièces	16,00 €	
4 thon, 4 saumon, 4 crevettes			
		Bol de riz au vinaigre	3 €
		Bol de Wakame	3 €
		Bol de salade de choux	3 €



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 sur RV
à Antibes et Juan les Pins.

Fish and Sea food to take away or delivered
in Antibes and Juan les Pins

Frutti di mare a portare o consegnati
in Antibes e Juan les Pins

Свежайшие морепродукты для дегустации
на месте или на вынос

46, Boulevard Albert 1er - 06600 ANTIBES
Tel. (33) 04 93 34 33 54
www.restaurant-albert-1er.com

Les Douceurs

Ile flottante maison à la crème anglaise, amandes effilées caramélisées MENU 8,00 €
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

Crème brûlée maison à la gousse de Vanille de Madagascar MENU 8,00 €
Homemade Crème brûlée flavoured with Madagascar vanilla
Crema brulee ai baccelli di vaniglia di Madagascar
Крем-брюле домашнего приготовления с мадагаскарской ванилью

Nos Profiteroles : Choux maison à la glace vanille, chocolat chaud et chantilly SUP MENU + 3 € 11,00 €
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

Duo de Mangue et Ananas frais SUP MENU + 3 € 11,00 €
Duet of fresh mango and pineapple
Mango ed ananas freschi Дуэт из свежего манго и ананаса

Les desserts de Christian Cottard, maitre Pâtissier à Antibes

Nougat glacé au coulis de fruits jaunes, ou sauce chocolat chaud maison MENU 8,00 €
Nougat ice cream with yellow fruits coulis, or homemade warm chocolate sauce
Gelato di torrone, coulis di frutti gialli o salsa calda al cioccolato casalinga
Замороженная нуга со сладким соусом из желтых фруктов или с горячим шоколадом

Eclair au café «tout simplement» MENU 7,00 €
Puff pastry filled with coffee cream
Bigné allungato farcito di crema pasticcera al caffè Эклер с кофейной начинкой

Tartelette fine aux pommes et cannelle (tiède), glace fleur de lait MENU 8,50 €
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»

Mille-feuille traditionnel à la vanille, chantilly maison MENU 7,50 €
Mille feuilles (napoleon) with vanilla cream, homemade whipped cream
Millefoglie pasticceria alla vaniglia, panna montata casalinga
Традиционный торт «Мильфей» (Наполеон) с ванильным кремом

Le Café Gourmand SUP MENU + 3 € 10,50 €

Profiterole glace vanille, macaron, petite salade de mangue et ananas frais
Vanilla ice cream Profiterole, macaroon, mango and pineapple mini-salad,
Profiterole con gelato vaniglia, macaron, mini insalata di mango ed ananas
Кофе с ассортиментом мини-десертов: профитроль с ванильным мороженым, макарон, мини-салат из свежего манго и ананаса, эспрессо

