

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 roses, 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'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 Mò Traiteur de la mer

46 Boulevard Albert 1er, Angle bord de mer
06600 ANTIBES - Cote d'Azur France

Poissons - Fruits de mer - Sushi
Plats cuisinés maison
Réservation conseillée



Jours et heures d'ouverture selon conditions Covid 19 :
rendez-vous sur notre site internet, ou notre page Facebook :
albert.premier.restaurant.antibes

Tel. (33) 04 93 34 33 54
www.restaurant-albert-1er.com

POISSONNERIE
TRAITEUR DE LA MER
SPECIAL COVID19!
WWW.RESTAURANT-ALBERT-1ER.COM



FRUITS DE MER
SUSHI MAISON
T.(33) 04 93 34 33 54
ANTIBES



HUITRES • COQUILLAGES • CRUSTACÉS

Prêts à déguster - Huitres ouvertes



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

| | | | | | |
|---------------------|----------|------|--------------------|-----------|--------|
| Clams | la pièce | 4 € | Crevettes grises | 200 g | 6 € |
| Palourdes (grosses) | les 6 | 10 € | Petites crevettes* | les 6 | 6 € |
| Moules d'Espagne | les 6 | 3 € | Grosses crevettes* | les 3 | 8,50 € |
| Bulots | 200 g | 6 € | Langoustines | les 3 | 10 € |
| Bigorneaux | 200 g | 5 € | Tourteau | 400/600 g | 15 € |
| Oursins | les 6 | 16 € | Homard bleu U.E. | 400/600 g | 54 € |

*Crevettes sauvages du Sénégal

Les Huitres au poids à 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) |

Prix ttc emportés - Poissons au poids selon marée - Take away net prices - upon availability

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 loup (sea bass) | |

| | |
|---|---------|
| O ISHI - 24 pièces | 30,00 € |
| Plateau OSAKA + 8 California Tiger (voir détail ci-dessous) | |

| | |
|---|---------|
| TOKYO - 32 pièces | 40,00 € |
| 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 € |
| Crevette panée, concombre, saumon, mayonnaise maison | |
| Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise | |

| | |
|--|---------|
| CALIFORNIA DRAGON - 8 pièces | 17,00 € |
| Saumon, thon, avocat, oeuf de saumon Salmon, tuna, avocado, salmon roe | |

| | |
|--|---------|
| FUTO MAKI - 6 pièces | 17,00 € |
| Crabe mou entier, poivron rouge, navet jaune, concombre, avocat, sucrose, sauce piquante Soft-shelled crab, red pepper, yellow turnip, cucumber, avocado, sucrose salad, hot sauce | |

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

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

| | | |
|-----------------|--------------------------|---------|
| SUSHI 12 pièces | 4 thon, 4 saumon, 4 loup | 17,00 € |
|-----------------|--------------------------|---------|

| | | |
|----------------|-----------------------|--------|
| SUSHI 4 pièces | Unaghi (anguille) eel | 8,00 € |
|----------------|-----------------------|--------|

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



Les PLATS CUISINÉS à emporter

Demandez-nous aussi les Suggestions et les Plats du jour !

Tel. 04 93 34 33 54 / restaurant-albert-1er.com

Spécial Covid 19 ! Durant le couvre-feu / confinement, retrouvez nos grands «classiques Albert 1er» à emporter et des suggestions supplémentaires chaque semaine.

| | | |
|---|--------------|---------|
| Tartare aux 2 saumons | par personne | 12,00 € |
| saumon frais et fumé à la coriandre, salade croquante | | |

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

| | | |
|--|--------------|---------|
| Trio de petite friture* | par personne | 12,00 € |
| petite friture Joel's, crevettes et anneaux de calamars, sauce tartare | | |

| | | |
|--|-------|---------|
| Soupe de poisson maison | 75 cl | 14,00 € |
| Poissons de roche de nos côtes et crabes verts | | |

| | | |
|--|--------------|---------|
| Choucroute de la mer | par personne | 13,00 € |
| haddock, saumon, gambas, moules, pomme vapeur, sauce champagne | | |

| | | |
|----------------------------------|--------------|---------|
| Linguine aux moules et palourdes | par personne | 13,00 € |
| en persillade | | |

| | | |
|---|--------------|---------|
| Paella de la Mer | par personne | 25,00 € |
| pêche du jour, gambas, st Jacques, crevettes, moules, calamars et chorizo... servie dans son poêlon (consigné 50 €) - à partir de 2 personnes | | |

| | | |
|--|--------------|---------|
| Linguine au demi-Homard bleu | par personne | 29,00 € |
| homard du vivier (selon disponibilité), bisque de crustacés maison | | |

| | | |
|---|--------------|---------|
| Le Bo Bun de Maryline | par personne | 13,00 € |
| boeuf, nouilles chinoises, nems de porc frits | | |



N'hésitez pas à consulter notre Carte des «Emportés» de la semaine sur notre site internet et notre page Facebook !

Accord Mets et Vins de notre cave : nous consulter !

Tous nos plats sont cuisinés maison à base de produits frais (sauf exceptions signalées par*)