



*Poissonnerie chez Mô*



*Poissonnerie chez Mô*

Pensez vite à Réserver votre table  
ou votre plateau de Fruits de mer prêt à déguster,  
Livré ou à emporter...



Restaurant ALBERT 1<sup>ER</sup> - Poissonnerie 'Chez Mô'  
Angle bord de mer et boulevard Albert 1er - ANTIBES

Tel. 04 93 34 33 54 · [www.restaurant-albert-1er.com](http://www.restaurant-albert-1er.com)  
Restaurant ouvert tous les jours Non Stop de 12h00 à 22h00

## *Menu de Saint Valentin*



Dîner du Mercredi 14 Février 2018  
aussi proposé au Déjeuner



Réservations Tel. 04 93 34 33 54  
[www.restaurant-albert-1er.com](http://www.restaurant-albert-1er.com)

## Les Plateaux de Fêtes

### Le ONE MO - 2 personnes 84,00 €

12 Huîtres, 6 grosses Crevettes roses, 6 Langoustines  
12 Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux, Crevettes grises

### Le Crustacé - 2 personnes 99,00€

1 Homard bleu, 1 Tourteau, 4 grosses Crevettes roses  
4 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises

### Le Royal - 2 personnes 91,00€

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

### L'Impérial - 2 personnes 131,00€

18 Huîtres panachées, 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

### L'Impératrice - 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

### Caviar d'Aquitaine

10 gr : 22,00 €

20 gr : 42,00 €

### Les Poissons sauvages entiers grillés

Loup, Sole	10€ les 100 gr
Saint Pierre	8€ les 100 gr
Turbot	8€ les 100 gr

Fruits de mer frais et cuisinés maison, Huitres des plateaux sélection Albert 1er  
Prix nets ttc hors boissons - sous réserve de disponibilité, selon arrivage

## Menu de Saint Valentin

Dîner du Mercredi 14 Février 2018

Egalement proposé au Déjeuner

Un Saxophoniste animera le Dîner

52 € ttc  
hors boissons

Amuse Bouche : Verrine de chantilly au wasabi,  
Saumon fumé et perles d'agrumes

### Rendez-vous 'Chez M<sup>o</sup>'

2 Huitres Albert 1<sup>er</sup>, crevette sauvage, langoustine, bulots  
OU  
Escalopes de Foie gras poêlées à la truffe, lit d'asperges vertes  
OU  
Carpaccio d'Esturgeon à l'huile d'olive, citron et aneth,  
Crème fraîche fouettée et caviar d'Aquitaine



### T comme Tendresse

T bone de Veau poêlé, ravioles à la crème d'artichaut  
OU  
Filet de Turbot vapeur, beurre blanc safrané,  
Trio de mini légumes, pomme anglaise



### M comme ... je t'aime !

Mousse de champagne noix de coco et framboise  
OU  
Mi-cuit au chocolat maison, glace amarena  
OU  
Fraicheur de fruits de saison au champagne,  
Sorbet fruits rouges

