



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



## *Menu de Saint Valentin*

Dîner du Jeudi 14 Février 2019  
aussi proposé au Déjeuner

CHEZ MO - ALBERT 1<sup>ER</sup> - Restaurant et Poissonnerie  
Angle bord de mer et boulevard Albert 1er - ANTIBES

Tel. (33) 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

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



## Les Plateaux de Fruits de Mer

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' 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

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 Utreïa (20 gr), 12 Huîtres, 2 grosses Crevettes roses,  
2 Langoustines, 6 Crevettes roses,  
1 Langouste cuite minute (servie tiède) 400/600 gr

Caviar Utreïa du fleuve Amour

10 gr : 22,00 €      20 gr : 42,00 €

## Les Poissons sauvages entiers grillés

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 Jeudi 14 Février 2019  
Egalement proposé au Déjeuner

54 € ttc  
hors boissons

Amuse Bouche : Tartare tomate - concombre,  
mousse de saumon fumé, perles de citron



### Aphrodite

3 Huitres Albert 1<sup>er</sup>, 2 crevettes sauvages, langoustine, bulots  
OU

Terrine de Foie gras du Chef,  
Confiture "Maïthé" de potimarron, pomme et orange, Toast  
OU

Sashimi New Style de saumon saisi au chalumeau  
Gingembre et ciboulette finement hachés



### Apollon

Filet de Boeuf français sauce Périgourdine, gratin dauphinois  
OU

Duo de Gambas et Saint Jacques aux perles de caviar,  
Sauce champagne, asperges vertes et pomme vapeur



### Cupidon

Mi-cuit au chocolat maison, glace amarena  
OU

Fraicheur de fruits de saison au champagne,  
Sorbet passion