



Poissonnerie chez Mo

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

Carte d'Eté 2017

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

Restaurant ouvert tous les jours
Non Stop de 12h00 à 22h30



Les Entrées et Salades

| | |
|---|------------------------------|
| Fritto Misto* : anneaux de calamars, crevettes roses et poulpe, sauce tartare Squids rings, pink shrimps and octopus fritters, tartar sauce Anelli di calamari, gamberetti rosa e polipo fritti, salsa tartara Фритто Мисто: кольца кальмара, розовые креветки и осьминог, соус тартар | 14,50 € |
| Ceviche d'Espadon au lait de coco, coriandre, gingembre, oignon rouge et cébettes, salade estivale Swordfish ceviche with coconut milk, coriander, ginger, red onion, cébettes, summer salad Ceviche di pesce spada con latte di cocco, coriandolo, zenzero, cipolla rossa, cébettes, insalata estiva Севиче из меч-рыбы с кокосовым молоком, кинзой, имбирем, красным луком и дудчатым луком, летний салат | 14,50 € |
| Poulpe de roche mariné à l'orange, coriandre et menthe, sur lit de romaine Octopus marinated with orange juice, coriander and mint, romaine lettuce Polpo di roccia marinata all'arancia, coriandolo e menta, insalata verde Осьминог, маринованный в апельсине, кориандре и мяте, салат латук | 14,50 € |
| Ravioles* de Royans au parmesan et à la crème d'artichaut Ravioles from Royans with Parmesan cheese and artichoke cream Ravioles di Royans al parmigiano e crema di carciofo - Равиоли Роуанс в пармезане и в сливках с артишоком | 14,50 € |
| La Soupe Maison de Poissons et crabes verts, rouille et croûtons 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 | 18,50 € |
| Salade Mixte : Mesclun, tomates, oignons Mixed Mesclun salad, tomatoes and onions - Insalata mista pomodori e cipolle - Зеленый салат с томатами и луком | 12,00 € |
| Salade César Salade romaine, filet de poulet, croustons, dés de tomate, parmesan, anchois, noix de cajou Caesar Salad: Romaine lettuce, chicken breast, croustons, diced tomato, parmesan, anchovies, cashew nuts Insalata verde, filetto di pollo, crostini, tomato, parmigiano, acciughe, anacardi, salsa Caesar Салат «Цезарь»: салат романо, куриное филе, сухарики, помидоры, пармезан, анчоусы, кешью | 18,50 € |
| Salade Océane Saumon fumé, crevettes sauvages décortiquées, chair de tourteau, avocat, coeurs de palmier, mais, feuilles de romaine, vinaigrette aux agrumes Smoked salmon, wild shrimps, crab meat, avocado, palm hearts, mais, romaine lettuce, citrus fruits dressing Salmone affumicato, gamberi selvatici, carne di granchio, avocado, cuori di palma, mais, vinaigrette agli agrumi Морской салат: копченая семга, дикие очищенные креветки, мясо морского паука, авокадо, сердцевина пальмы, кукуруза, салат романо, соус винегрет с цитрусовыми | 24,00 € |
| Caviar d'Aquitaine COUP DE COEUR Idéal avec les Huitres Aquitaine Caviar Caviale di Aquitania Аквитания икра | 10gr 22,00 € / 20 gr 42,00 € |

Carte d'Eté 2017

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

Photos pour exemple 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,

leur origine varie selon la pêche et la saison

| | | |
|---------------------|---------------|--------|
| 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 'Roumegeous' : 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 à l'oseille et Noilly Prat, Printanière de légumes et pommes vapeur 19,00 €
Back of Cod, sorrel sauce with 'Noilly Prat,' vegetables 'printanière' and steamed potatoes
Schiena di Merluzzo fresco, salsa all'acetosa ed al Noilly Prat, Printanière di verdure e patate al vapore
Атлантическая треска (спинка) в крапивном соусе, весенние овощи и картофель на пару
- Mixed Grill de la mer : Espadon, Thon, Saumon, SIGNATURE ALBERT 1er 19,00 €
Sauce vierge à la coriandre et citronnelle, aubergine grillée, pomme de terre écrasée
Grilled swordfish, tuna and salmon, olive oil sauce with coriander and lemon grass, roasted eggplant, mashed potato
Pesce spada, tonno e salmone alla griglia, salsa di oliva con coriandolo ed erba di limone, melanzana arrosto purè di patate
Морское гриль-ассорти: меч-рыба, тунец, семга, соус с оливковым маслом, лимонным соком, помидорами, кинзой и мелиссой, жареные баклажаны, картофельное пюре
- Moules - Frites* ! au choix : Marinières ou A la Crème 18,00 €
Moules origine France : Saint Brieuc ou Mont-Saint-Michel (selon saison)
Mussels and French fries, on choice : Marinière (cooked in white wine) OR in a creamy sauce
Cozze e patatine fritte, a scelta: Marinière (cotto in vino bianco) OR in salsa cremosa
Мидии и картофель фри, на выбор: в соусе «Мариньер» или в сметане (Наши мидии выращены во Франции)
- Daurade ou Loup entiers BIO grillés (500/600 gr), pommes vapeur et légumes du marché 25,00 €
Organic Gilthead bream or Sea bass on choice, whole and grilled, with season vegetables and steamed potatoes
Orata o Branzino biologici a scelta, interi e grigliati, patate al vapore e verdure del mercato
Цельная жареная дорада или сибас (500/600 г, органический продукт), картофель на пару и сезонные овощи
- 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 market 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 sauvage grillées, sauce vierge à la coriandre et citronnelle, Printanière de légumes et pommes vapeur 28,00 €
Aiguillettes of wild John Dory, olive oil sauce with coriander and lemon grass, vegetables 'printanière', steamed potatoes
Aiguillette di San Pietro, salsa di olio d'oliva con coriandolo e erba di limone, «printanière» di verdure, patate al vapore
Поджаренные кусочки солнечника, соус с оливковым маслом, лимонным соком, помидорами, кинзой и мелиссой, весенние овощи и картофель на пару
- Filets de Sole meunière aux amandes, Quinoa aux légumes 32,00 €
Filets of sole Meuniere with grilled sliced almonds, quinoa mixed with fresh vegetables
Filetti di sogliola 'Meuniere' con mandorle tostate, quinoa con verdura fresca
Филе морского языка с миндалем, киноа с овощами

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 vierge coriandre et citronnelle, ou beurre blanc, et accompagnés de légumes du marché et pommes vapeur.

Simply grilled, steamed or 'Meunière', with olive oil sauce or butter sauce, market vegetables and steamed potatoes

Grigliati al naturale, al vapore, o alla mugnaia, con salsa «vierge» o al burro, verdura del mercato e patate al vapore

Приготовленная на пару, на сливочном масле или на гриле, соус с оливковым маслом, лимонным соком, помидорами, кинзой и мелиссой или сливочный соус, гарнир сезонные, овощи и картофель на пару.

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

Langouste rose Spiny lobster Aragosta Лангуст 18 € les 100 gr

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 vierge coriandre et citronnelle ou beurre blanc, légumes du marché et pommes vapeur.

Simply grilled, served with olive oil sauce or butter sauce, market vegetables and steamed potatoes

Grigliati al naturale, con salsa «vierge» o al burro, verdura del mercato e patate al vapore

Приготовленные в натуральном виде на гриле, соус с оливковым маслом или сливочный соус, гарнир сезонные овощи и картофель.

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, moules, calamars et chorizo...

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

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

Паэлья из морепродуктов: свежая рыба, 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 Express : 16,90 €

Plat du jour au choix + Dessert
(Nougat glacé ou Ile flottante ou Crêpe sucre ou Nutella™
Glace 2 boules ou Café gourmand)
+ ½ Eau minérale ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl
+ 1 Café ou déca (ou inclus dans le Café gourmand)

Formule DÉTENTE : 18,90 €

6 Huîtres 'Sélection Albert 1er' ou 6 crevettes roses
ou Ravioles au parmesan et crème d'artichaut
+ Plat du jour au choix
+ ½ Eau minérale ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl + 1 Café

N O U V E A U !

MOULES Bière FRITES* : 18,90 €

au choix : Moules Marinières ou A la Crème
Moules origine France : Saint Brieuc ou Mont-Saint-Michel
(selon saison)

+ 1 bière pression 1664 25 cl

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)

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

Les Entrées au choix

Les 6 Huîtres 'Sélection Albert 1er'
Fritto Misto : anneaux de calamar, crevettes roses et poulpe
Ceviche d'Espadon au lait de coco, coriandre, gingembre, oignon rouge
Poulpe de roche mariné à l'orange, salade sucrine
Ravioles de Royans au parmesan et crème d'artichaut (Végétarien)
Soupe de poissons et crabes verts (Sup + 5€)

Les Plats au choix

Dos de Cabillaud à l'oseille, printanière de légumes et pommes vapeur
Mixed Grill de la mer : Espadon, Thon, Saumon, sauce vierge
Moules Marinières ou à la Crème, frites*
Daurade ou Loup entiers BIO grillés,
pommes vapeur et légumes (Sup + 6€)
Rognons de veau au Porto et échalotes, écrasé de pommes de terre
Suprême de Pintade fermière Label rouge,
sauce crémeuse au basilic, quinoa aux légumes
Filet de Porc noir de Bigorre AOP poêlé,
pommes de terre rissolées ail et persil (Sup + 6€)
Risotto aux asperges vertes et courgettes, parmesan (Végétarien)

Les Desserts au choix

Faites votre choix parmi une 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 salmomi, fresco e affumicato, un pizzico di crema, Parmigiano Пенне с двумя лососями, свежим и копченым, со сливочным соусом и пармезаном | 16,00 € |
| Linguine aux Palourdes et moules d'Espagne, en persillade 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 | 18,50 € |
| 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 Лингвини 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 Лингвини 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 Gambas sauvages snackées Parmesan Risotto with paned wild Gambas Risotto con Parmigiano e Gamberoni selvaggi Ризотто с пармезаном 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 *)



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

Les Rognons de Veau 18,00 €
sauce au Porto et échalotes, écrasé de pommes de terre

Veal kidneys with Port and shallots sauce, mashed potatoes
Rognoni di vitello con salsa di Porto e scalogni, purè di patate
Телячьи почки в соусе с порвейном и луком-шалотом, картофельное пюре

Suprême de Pintade fermière Label rouge (origine France) 19,00 €
sauce crémeuse au basilic, quinoa aux légumes

Roasted breast of Guinea fowl 'Label Rouge' (farm-reared in France), creamy sauce with basil, quinoa with vegetables
Suprême di Faranoa contandina 'Label Rouge', salsa cremosa con basilico, quinoa alla verdura
Филе цесарки (знак качества «Label Rouge», Франция), сливочный соус с базиликом, киноа с овощами

Porc noir de Bigorre A.O.P. élevé en plein air 24,00 €
en filet poêlé, jus de cuisson, pommes de terre rissolées à l'ail et au persil

Panned tenderloin of free-range black Pork from Bigorre AOP, roasted potatoes with garlic and parsley
Fileto di maiale nero 'Bigorre AOP' allevato all'aperto, patate rosolate all'aglio ed al prezzemolo
Жареное свиное филе, жареный картофель с чесноком и петрушкой

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

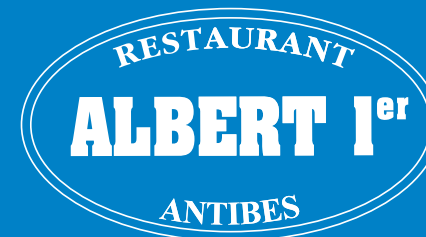
Steak haché 5% de mat. grasse ou Filet de poisson frais,
accompagné de frites* ou riz

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



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: consularci)

Свежайшие морепродукты для дегустации
на месте или на вынос

Les Douceurs

| | | |
|--|----------------|---------|
| Nougat glacé au coulis de framboises Nougat ice cream with raspberry coulis - Gelato di torrone, coulis di lamponi Замороженная нуга с подливкой из малины | MENU | 7,50 € |
| 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 | MENU | 7,50 € |
| Crème brûlée maison à la gousse de Vanille de Madagascar Homemade Crème brûlée flavoured with Madagascar vanilla Crema brulee ai baccelli di vaniglia di Madagascar Крем-брюле домашнего приготовления с мадагаскарской ванилью | MENU | 8,00 € |
| Le Paris-Brest de Christian Cottard, Maître Pâtissier à Antibes Paris-Brest by Christian Cottard, our Antibes pastry cook Il «Paris-Brest» del nostro pasticciere in Antibes Christian Cottard Пирожное «Париж-Брест» от кондитера Кристиана Коттара | MENU | 9,00 € |
| La Tarte aux Fraises de Christian Cottard, Glace pistache Strawberry pie by Christian Cottard, pistachio ice cream Torta alla fragola di Christian Cottard, gelato al pistacchio Клубничное пирожное от кондитера Кристиана Коттара с фисташковым мороженым | SUP MENU + 3 € | 11,00 € |
| La Sélection de fromages Cheese Selection - Selezione di Formaggi - Сырная тарелка | SUP MENU + 3 € | 10,00 € |
| Les 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 € |
| Assiette de fruits rouges de Carros, glace nougat Carros red fruits dish, nougat ice cream - Frutta rossa di Carros, gelato al torrone Ягодная тарелка, мороженое с нугой | SUP MENU + 3 € | 11,00 € |
| Café Gourmand Profiterole glace vanille, macaron, salade de fruits rouges, espresso Vanilla ice cream Profiterole, macaroon, fresh red fruits salad, espresso Profiterole con gelato vaniglia, macaron, frutta rossa, espresso Кофе с ассортиментом мини-десертов: профитроль с ванильным мороженым, макарон, салат из свежих ягод | SUP MENU + 3 € | 10,50 € |
| Thé gourmand : + 1,00 € - with Tea - con tè - с чаем | | |

Tous nos desserts sont entièrement faits Maison sauf glaces, sorbets et nougat glacé .

