



Le Meilleur de la Mer

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

Restaurant - Poissonnerie 'Chez Mô'
Fruits de mer - Poissons sauvages
Cuisine Maison

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



Les Entrées



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 €
Tataki de Thon mi-cuit, pousses de soja, choux chinois, julienne de carottes Tataki of semi-cooked tuna, bean sprouts, chinese cabbage, carrot julienne Tataki di tonno semi cotto, germogli di soia, cavolo cinese, julienne di carote Татаки из полу-прожаренного тунца, ростки сои, китайская капуста, жульен из моркови	14,50 €
Poulpe de roche mariné à l'orange, coriandre et menthe, salade sucrine Octopus marinated with orange juice, coriander and mint, green salad 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 Royans 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 €
Escalopes de Foie gras de la Ferme du Pountoun poêlées, pommes caramélisées au Calvados Panned slices of Foie Gras from the 'Pountoun Farm', apple caramelized with Calvados Scaloppine di Foie gras della «Fattoria del Poutoun» in padella, mele caramellate in Calvados Эскалоп из поджаренной утиной печени фуа-гра, яблоки, карамелизированный с Кальвадосом	19,50 €
Tartare de Daurade Royale, mousse de wasabi, légumes croquants Tartar of Gilthead sea bream, wasabi mousse and crisp vegetables Tartare di Orata, schiuma di wasabi, verdure croccanti Тартар из Королевской Дорады, мусс из васаби, хрустящие овощи	21,50 €

Carte Hiver-Printemps 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

Caviar d'Aquitaine	NOUVEAU !	Idéal avec les Huitres	10gr	22,00 €	/	20 gr	42,00 €
Aquitaine Caviar	Caviale di Aquitania	Аквитания икра					

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 Palourdes, 3 Moules d'Espagne, 1 Clams, 2 Langoustines, Bulots, Bigorneaux, Crevettes grises, 2 Crevettes roses, 2 grosses Crevettes roses	
≈ LE «ONE MO» (2 personnes)	84,00 €
12 Huîtres, 6 grosses Crevettes roses, 6 Langoustines, 12 Crevettes roses, Bulots, Bigorneaux, Crevettes grises	
≈ LE ROYAL (2 personnes)	91,00 €
18 Huîtres, 6 Palourdes, 6 Moules d'Espagne, 2 Clams, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Bigorneaux, Bulots, Crevettes grises, 2 grosses Crevettes roses, 1 Tourteau	
≈ LE CRUSTACÉ (2 personnes)	99,00 €
1 Homard bleu, 1 Tourteau, 4 Langoustines, 4 grosses Crevettes roses, 4 Crevettes roses, Crevettes grises	
≈ L'IMPÉRIAL (2 personnes)	131,00 €
18 Huîtres, 6 Palourdes, 6 Moules d'Espagne, 2 Clams, 2 Langoustines, Bulots, Bigorneaux, Crevettes grises, 4 Crevettes roses, 2 grosses Crevettes roses, 1 Tourteau, 1 Homard bleu	

Les Coquillages

Frais et préparés par nos soins, leurs origines varient selon la pêche et la saison

Bigorneaux	portion 200gr	6,00€
Clams	la pièce	4,50€
Palourdes (grosses)	les 6	11,00€
Oursins (selon pêche)	les 6	11,00€
Moules d'Espagne	les 6	3,50€
Bulots	portion 200gr	6,50€

Les Crustacés

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€
Homard bleu	400 - 600gr	64,00€
Langouste	400 - 600gr	84,00€



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 Normandie 'SAINT VAAST' : charnues, croquantes et au fin goût de noisette.

≈ 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

- Filet de Morue dessalée à la Provençale, polenta crémeuse 18,50 €
Filet of unsalted cod cooked 'à la Provençale', creamy polenta
Filetto di berluzzo alla Provenzale, polenta cremosa
Филе Трески, обессоленное по-провансальски, кремообразная полента
- Choucroute de la mer au Riesling, Haddock, saumon, gambas, moules, pommes vapeur, sauce champagne SIGNATURE ALBERT 1er 19,50 €
Sauerkraut cooked with Riesling, haddock, salmon, mussels, gambas, steamed potatoes
Cavolo cuoce al Riesling, salmone, gambas, haddock, cozze, patate vapore
Морской шукрут в Рислинге, копченая сельдь, семга, креветки, мидии, картофель на пару, соус с шампанским
- Daurade royale entière grillée, pommes vapeur et légumes du marché 24,00 €
Grilled whole gilthead bream, market vegetables and steamed potatoes
Orata intera grigliata, patate vapore e verdure del mercato
Королевская дорада целиком, гарнир сезонные овощи и картофель на пару
- Filet de turbot vapeur, beurre blanc citronné, pommes de terre et légumes du marché vapeur 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 poêlées aux champignons des bois et pointes d'asperges vertes 28,00 €
Aiguillettes of John Dory panned with wild mushrooms and green asparagus tips
Aiguillette di San Pietro in padella, con funghi di bosco e punte di asparagi verdi
Поджаренные кусочки солнечника с лесными грибами и зеленой спаржей
- Pavé de loup rôti sur peau, coquillages et légumes en marinère parfumée à la badiane 31,00 €
Piece of Sea Bass roasted on skin, 'Marinière' of shells and vegetables flavoured with star anise
Pezzo di branzino arrostito sulla pelle, 'Marinière' di conchiglie e verdure aromatizzate con badiana
Кусок сибаса, поджаренного на коже, ракушки и овощи ароматизированные бадьяном
- Filets de Sole meunière aux amandes, pommes vitelotte et légumes du marché sautés 32,50 €
Filets of sole Meuniere with almonds, panned 'Vitelotte' potatoes and market vegetable
Filetti di sogliola Meuniere, verdure del mercato in padella con patate 'vitelotte'
Филе Морского языка в миндале, фиолетовый картофель и овощи с рынка

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

LOUP	Sea Bass, Spigola, сибас	SOLE	Sole, Sogliola, морской язык	10 € les 100 gr
ST PIERRE	John Dory fish, San Pietro, солнечник	TURBOT	Turbot, Rombo, тюрбо	8 € les 100 gr

Cuits vapeur, Meunière ou grillé, nos poissons sauvages sont servis avec une sauce champagne ou beurre blanc, accompagnés de légumes du marché et pommes vapeur.

Simply grilled, steamed or 'Meunière', with champagne- or butter sauce, market vegetables and steamed potatoes

Grigliati al naturale, al vapore, o alla mugnaia, salsa champagne o al burro, verdura del mercato e patate al vapore

Приготовленная на пару, на сливочном масле или на гриле, соус с шампанским 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 champagne ou beurre blanc, légumes du marché et pommes vapeur.

Simply grilled, served with champagne- 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 шампанским или сливочный соус, гарнир сезонные овощи и картофель.

La Paella 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, saint jacques, moules, calamars et chorizo...

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

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

Паэлья из морепродуктов: свежая рыба, очищенные креветки, морские гребешки, 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™
Crème brûlée ou Café gourmand)
+ ½ Eau minérale ou 1 verre de vin ou 1 bière 15 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 15 cl + 1 Café

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 (15 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
Crêpe au sucre ou au Nutella™ ou 2 boules de glace
avec un jouet surprise offert !



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
Tataki de thon mi-cuit, pousses de soja, choux chinois
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

Filet de morue dessalée à la Provençale, polenta crémeuse
Choucroute de la mer au Riesling, sauce champagne
Daurade royale entière grillée, pommes vapeur et légumes (Sup + 5€)
Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne,
gratin dauphinois
Magret de canard rôti au four, sauce aux bolets et girolles séchés,
écrasé de pommes de terre
Souris d'agneau mijotée, polenta crémeuse (Sup + 5€)
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 salmoni, 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 aux Saint Jacques et Gambas snackées, jus de crustacés Risotto with paned Scallops and Gambas, shellfish juice Risotto con Capesante e Gamberoni, succo di frutti di mare Ризотто с морскими петушками и креветками, сок из ракообразных	26,00 €

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



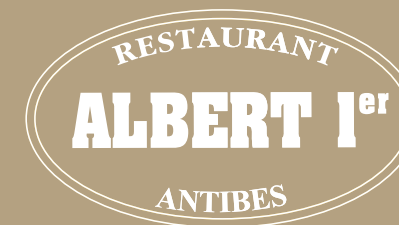
Les Viandes



- 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 17,50 €
sauce moutarde à l'ancienne, gratin Dauphinois
Veal kidneys with grain mustard sauce, gratin Dauphinois
Rognoni di vitello con salsa di senape in grani, gratin Dauphinois
Телячьи почки в горчице на старый лад, гратен Дофинуа
- Le Magret de Canard de la ferme du Pountoun rôti au four 18,50 €
sauce aux bolets et girolles séchés, écrasé de pommes de terre
Oven-roasted breast of duck from the 'Pountoun Farm',
dried boletuses and chanterelles sauce, mashed potatoes
Petto arrosto d'anatra della 'Fattoria del Pountoun', salsa di funghi porcini
e finferli secchi, purè di patate
Утиное филе, приготовленное в печи, в соусе больше с сухими лисичками,
картофельное пюре
- La Souris d'Agneau mijotée 24,50 €
polenta crémeuse, jus de viande
Lamb shank gently simmered, served with a creamy polenta and its cooking juice
Stinco di agnello cuoco a fuoco lento, polenta cremosa, succo di cottura
Голень ягненка, кремообразная полента, мясной соус

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



Le Meilleur de la Mer

LE SPECIALISTE DES FRUITS DE MER
ET POISSONS GRILLES A ANTIBES
Cuisine maison à base de produits frais
Poissonnerie, Fruits de mer et Vivier

Fruits de Mer extra-frais à déguster
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: consultarci)

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 €
Il 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 brulée flavoured with Madagascar vanilla Crema brulee ai baccelli di vaniglia di Madagascar Крем-брюле домашнего приготовления с мадагаскарской ванилью	MENU	8,00 €
Le Dessert du jour de notre artisan pâtissier Dessert of the day by our artisan pastry cook Il dessert del giorno del nostro artigiano pasticciere Десерт дня от нашего кондитера	MENU	8,00 €
Mi-cuit maison au chocolat, glace vanille Homemade molten chocolate cake, vanilla ice cream Casalingo fuso torta al cioccolato, gelato alla vaniglia Шоколадный жидкий кекс, ванильное мороженое	SUP MENU + 3 €	10,00 €
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 Профитроли домашнего приготовления, с ванильным мороженым, горячим шоколадом и взбитыми сливками	SUP MENU + 3 €	11,00 €
Nos Fameuses Crêpes 'Grand mère' flambées au Grand Marnier Thin pancakes flambéed with «Grand Marnier» - Crespelle alla fiamma con Grand Marnier Блины «по - бабушкиному рецепту» с ликером Grand Marnier	SUP MENU + 3 €	11,00 €
Assiette de fruits de saison Fresh fruits of the season - Frutta fresca di stagione Тарелка со свежими сезонными фруктами	SUP MENU + 3 €	12,00 €

Nos desserts sont entièrement faits Maison à base de produits frais, sauf le dessert du jour par C.Cottard à Antibes, les glaces, sorbets et nougat glacé.

