



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

Carte Hiver Printemps 2020

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

Restaurant ouvert tous les jours
Non Stop de 12h00 à 22h00 (22h30 l'été)

Les chèques ne sont plus acceptés
No checks - Niente assegni - нет чек



Les Entrées

- Le Matelot : 3 huitres, 3 crevettes, bulots, mayonnaise maison 15,00 €
Dish of 3 oysters, 3 pink shrimps, whelks, homemade mayonnaise
Piatto di 3 ostriche, 3 gamberi rosa, buccette, maionese casalinga
Ассорти: 3 устрицы, 3 креветки, 3 морских улитки, домашний майонез
- Trio* de petite friture Joel's, petites crevettes et anneaux de calamars, sauce tartare 15,00 €
Dish of small fry*, pink shrimps and squid ring* fritters, tartar sauce
Piatto di frittura di piccole pesce*, gamberetti e frittele di calamari, salsa tartara
Жареный тройной микс: рыба, креветки, кольца кальмаров, соус тартар
- Tataki de Thon mi-cuit mariné au soja et sésame, salade de roquette aux pousses de soja et sucrine 15,00 €
Tataki of semi-cooked tuna marinated with soy and sesame, roquette and sucrine salad with soy sprouts
Tataki di tonno semicotto marinato con soia e sesamo, insalata di roquette con germogli di soia
Татаки из маринованного слегка прижаренного тунца с соевым соусом и кунжутом, салатом и ростками сои
- Ravioles* de Royans à la crème de truffes et au parmesan Végétarien 15,00 €
Ravioles from Royans with parmesan cheese and truffle cream
Ravioles di Royans al parmigiano e crema di tartufo Равиоли с соусом из трюфелей, пармезан
- Farcis niçois frais de la maison Perrin, salade de roquette, vinaigrette au balsamique 15,00 €
Niçois stuffed vegetables from «Maison Perrin», roquette salad, balsamic vinegar dressing
Verdure ripiene di «Maison Perrin», insalata di roquette, condimento all'aceto balsamico
Свежие ниссуазские фаршированные овощи от дома «Perrin», руккола, бальзамический уксус
- Moules d'Espagne king size au beurre persillé, salade mesclun 15,00 €
Large Spanish mussels cooked with parsley butter, mesclun salad
Grande cozze spagnole cotte con burro di prezzemolo, insalata di mesclun
Большие испанские мидии с маслом с петрушкой, салат месклун
- Salade de Haddock fumé et pommes de terre, 15,00 €
Oignons rouges et ciboulette, crème fraiche du Pays d'Auge AOP
Smoked haddock and potatoes salad with red onions and chive, crème fraiche from Pays d'Auge AOP
Insalata di eglefino affumicato e patate con cipolle rosse ed erba cipollina, crème fraiche del Pays d'Auge AOP
Салат с копчёной пикшей и картофелем, красным луком, шнитт-луком и свежими сливками
- La Soupe maison de Poissons et crabes verts, rouille et croûtons CLASSIQUE ALBERT 1er 18,00 €
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
- Sashimi de St Jacques marinées à la coriandre et au citron vert, mangue, salade de roquette et soja 19,00 €
Sashimi of sea scallops marinated with lime and coriander, mango, roquette salad with soy sprouts
Sashimi di capesante marinate con lime e coriandolo, mango, insalata di roquette con germogli di soia
Сашими из маринованных гребешков Сен Жак с кинзой и зелёным лимоном, манго, салатом и ростками сои

Nos plats sont entièrement cuisinés
Maison avec des produits frais (sauf *)

Our dishes are entirely home cooked
with fresh products (except *)

I nostri piatti sono interamente fatti in
casa con prodotti freschi (eccetto *)

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	
≈ L'EURASIEN (2 personnes)	76,00 €
12 Huîtres, 12 petites Crevettes sauvages du Sénégal, Bulots, 4 California rolls, 4 Makis, 4 Sushis, 4 Sashimis, 4 California Dragon	
≈ 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, 4 Moules d'Espagne, 4 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'IMPERATRICE (2 personnes)	131,00 €
12 Huîtres, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 6 Crevettes roses, Bulots, 4 moules, 4 palourdes, 1 Langouste 400/600gr	
≈ L'EMPEREUR (2 personnes)	131,00 €
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Clams, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau, 1 Homard bleu	

LES COQUILLAGES Frais et préparés par nos soins

Origine et disponibilité selon la pêche et la météo

Moules d'Espagne	les 6	3,50 €
Bigorneaux	portion 200gr	6,00 €
Clams	la pièce	4,50 €
Palourdes (grosses)	les 6	11,00 €
Bulots	portion 200gr	6,50 €
Oursins (en saison)	les 6 : 13 €	les 12 : 24 €

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	11,00 €
Tourteau	500 - 600gr	16,50 €

HUITRES Fines de claire MARENNES OLÉRON 'Roumegous' : riches en eau, saveur équilibrée, chair fine

≈ N° 3	Les 6	13,00€	Les 12	24,00 €	≈ N° 2	Les 6	16,00 €	Les 12	30,00 €
--------	-------	--------	--------	---------	--------	-------	---------	--------	---------

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 disponibilitàà.



Les Poissons

- Filet de Rougets cuits sur peau, caviar d'aubergine, panisse, pointe de citron confit 19,00 €
Red mullet fillets cooked on their skin, eggplant caviar, panisse, confit lemon
Filetti di triglia cotti sulla pelle, caviale di melanzane, panisse, limone conditi
Филе барабульки с кожей, баклажановая икра, панисс из нутовой муки, засахаренный лимон
- Anneaux de Calamars sauce à l'Armoricaine, riz blanc parfumé 19,00 €
Squid rings in the Breton style, flavoured white rice
Anelli di calamari in salsa armoricaina, riso bianco aromatizzato
Кольца кальмаров в соусе «Арморикен» (томаты, лук, чеснок, вино, коньяк, пряности, сливки...), ароматный рис
- La Choucroute de la Mer : haddock, saumon, gambas, moules, pommes vapeur, sauce au champagne 19,00 €
Sauerkraut cooked with haddock, salmon, mussels, gambas, steamed potatoes, champagne sauce
Cavolo con salmone, gambas, haddock, cozze, patate vapore, salsa champagne
Морской шукрут (эльзасское блюдо с квашеной капустой): копчёная пикша, лосось, креветки, соус с шампанским
- Dos de Cabillaud à la crème d'anchois et olives, riz noir Venere, tomates cerises rôties 19,00 €
Steamed fresh cod back with anchovy cream and olives, black rice «Venere», baked cherry tomatoes
Vaccalà fresco al vapore con crema di acciughe e olive, riso nero «Venere», pomodorini ciliegini
Филе трески в соусе из анчоусов и оливок, чёрный рис «Венере», жареные помидоры-черри
- Daurade ou Loup entiers grillés au thym (400/600 gr, élevage), 25,00 €
Poêlée de légumes verts aux champignons de Paris et pommes de terre sautées
Whole Sea bream or Sea bass grilled with thyme, pan-fried green vegetables with button mushrooms and potatoes
Interi Orata o Spigola a scelta grigliati con timo, verdure verdi in padella con funghi porcini e patate saltate
Дорада или морской волк (400/600 грамм, выращенные во Франции) на гриле,
Жареные на сковороде зелёные овощи с парижскими шампиньонами и картофелем
- Filet de Turbot aux morilles, purée de pommes de terre et petits pois, jeunes carottes 29,50 €
Steamed turbot fillet with morels, homemade puree of green peas and potatoes, baby carrots
Filetto di rombo al vapore con spugnole, purea di piselli e patate casalinga, carotine
Филе тюрбо со сморчками, пюре из картофеля и зелёного горошка, молодая морковь
- Aiguillettes de Saint Pierre rôties au beurre noisette, risotto Aquarello au corail d'oursin 29,50 €
Aiguillettes of John Dory roasted with brown butter, risotto Aquarello cooked with sea urchin
Aiguillette di John Dory arrostita con burro marrone, risotto Aquarello cucinato con riccio di mare
Ломтики рыбы-солнечник, поджаренные в сливочное масле, ризотто «Акварелло» с икрой морского ежа
- Duo de St Jacques et Gambas sur lit d'asperges vertes, 29,50 €
gratinés au parmesan, sauce champagne, tomates cerises rôties
Gambas and sea scallops laid on green asparagus, gratinated with parmesan, champagne sauce, baked cherry tomatoes
Gambas e capesante su asparagi verdi, gratinati con parmigiano, salsa allo champagne, pomodorini ciliegini
Дуо из гребешков Сен Жак и креветок на ложе из зелёной спарже с запечённым пармезаном,
соусом с шампанским, жареными помидорами-черри

Plats entièrement cuisinés maison
avec des produits frais (sauf *)

Homemade dishes
with fresh products (except *)

Piatti interamente casalinga
con prodotti freschi (salvo *)

Prix TTC service compris
Net prices service included

Photos pour exemple de présentation

... 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 fish 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 grillés, nos poissons sauvages sont servis avec une sauce au champagne ou à l'Armoricaine, et accompagnés d'une poêlée de légumes verts aux champignons de Paris et pommes de terre sautées, ou un risotto Aquarello au corail d'oursin.

Simply grilled, steamed or 'Meunière', served with champagne or Breton style sauce, and with pan-fried green vegetables with button mushrooms and potatoes, or risotto Aquarello cooked with sea urchin.

Grigliati al naturale, al vapore o alla mugnaia, con salsa al champagne, o all'Armoricaine, e con verdure verdi in padella con funghi porcini e patate saltate o risotto Aquarello cucinato con riccio di mare.

Приготовленная на пару, на сливочном масле или на гриле, подается с соусом с шампанским или соусом «Арморикен», а также с жареными зелеными овощами, парижскими шампиньонами и картофелем, или ризотто «Акварелло» с икрой морского ежа.

Le Vivier

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

- Langouste Rose ou Royale (selon arrivage) 18 € les 100 gr
Spiny or Royal spiny lobster (upon delivery) Aragosta spinosa o reale (secondo arrivo) Лангуста или Royal лангуст (при доставке)
- Homard Bleu U.E. Blue lobster Astice голубой омар 13 € les 100 gr

Grillés nature, servis avec une sauce au champagne ou à l'Armoricaine, et accompagnés d'une poêlée de légumes verts aux champignons de Paris et pommes de terre sautées, ou d'un risotto Aquarello au corail d'oursin

Simply grilled, served with champagne or Breton style sauce, and with pan-fried green vegetables with button mushrooms and potatoes, or risotto Aquarello cooked with sea urchin Grigliati al naturale, con salsa al champagne, o all'Armoricaine, e con verdure verdi in padella con funghi porcini e patate saltate o risotto Aquarello cucinato con riccio di mare

Приготовленные в натуральном виде на гриле, подается с соусом с шампанским или соусом «Арморикен», а также с жареными зелеными овощами, парижскими шампиньонами и картофелем, или ризотто «Акварелло» с икрой морского ежа.

La Paëlla de la Mer

CLASSIQUE ALBERT 1er

29,50 € / personne

Pêche du jour, St Jacques, gambas décortiquée, moules, calamars et chorizo... 20 mn de cuisson, 2 pers. minimum

Sea food Paella with wild fish, scallop, peeled gambas, mussels, squids, chorizo... 20 min cooking, 2 persons minimum

Paella del mare: pesce del giorno, capesante, gambero pelato, cozze, calamari, chorizo... 20 min di cottura, minime 2 pers.

Паэлья из морепродуктов: свежая рыба, 1 моллюск Сен-Жак, 1 очищенная креветка, 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 DÉTENTE : 18,90 €

6 Huîtres 'Sélection Albert 1er' ou 6 crevettes sauvages
ou Ravioles à la crème de truffes ou 6 Sushi panachés
ou Trio de petite friture, crevettes et anneaux de calamars
+ Plat du jour au choix

+ 1 Eau Purezza ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl + 1 Café

Formule Express : 17,90 €

Plat du jour au choix + Dessert

Nougat glacé ou Ile flottante ou Crème brûlée maison

ou Paris Brest ou Café gourmand

ou Tarte au citron façon crumble en verrine

+1 Eau Purezza ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl

+ 1 Café ou déca (inclus dans le café gourmand)

Formules Déjeuner : la Boisson supplémentaire + 3,00 €

Verre de vin 'Réserve Albert 1er' Côtes de Provence AOP,

Rouge, Blanc ou Rosé 12 cl ou Bière Pression 1664 (25 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 de riz

ou 6 Sushis panachés

Crêpe au sucre ou au Nutella®

ou 2 boules de glace

Menu Spécial Albert 1er

Tous les jours au Déjeuner et au Dîner

29,00 € hors boissons - 35,00 € Vin ou Bière pression 50cl compris

Vin/wine/вино : Côtes de Provence AOP 'Réserve Albert 1er'
rouge, blanc ou rosé, 1 pichet de 46cl /personne

Lunch and Dinner 7/7: 29€ without beverages - 35€ wine or draft beer 50cl included

Pranzo e Cena ogni giorno : 35€ con vino o pinta di birra - 29€ senza bevande

Обед или ужин 35 Евро вино или разливное пиво 500 мл включено, 29 Евро без вина

Entrées du Menu parmi...

6 Huîtres 'Sélection Albert 1er' ou 6 crevettes sauvages

Le matelot : 3 huitres, 3 crevettes, bulots, mayonnaise maison

Trio de petite friture Joel's, crevettes et anneaux de calamars, sauce tartare

6 Sushis/ Makis / California rolls panachés

Ravioles de Royans à la crème de truffe et parmesan (végétarien)

Tataki de Thon mi-cuit mariné au soja et sésame, pousses de soja

Moules d'Espagne king size au beurre persillé, salade mesclun

Farcis niçois frais de la maison Perrin, salade de roquette

Soupe de poisson maison aux crabes verts (Sup + 5€)

Sashimi de St Jacques marinées à la coriandre et au citron vert (Sup +5€)

Plats du Menu parmi...

Filets de Rougets cuits sur peau, caviar d'aubergine, panisse

Dos de Cabillaud à la crème d'anchois et aux olives, riz noir Venere

Choucroute de la Mer : haddock, saumon, gambas, moules,
pommes vapeur, sauce au champagne

Anneaux de Calamars à l'Armoricaine, riz parfumé

Daurade ou Loup entiers grillés, légumes verts aux champignons (Sup + 5€)

Rognons de Veau à la moutarde à l'ancienne, gratin Dauphinois

Souris d'Agneau confite, légumes verts aux champignons

Magret de Canard sauce aux morilles, purée maison aux petits pois

Poêlée de légumes verts aux champignons de Paris, riz noir Venere

Desserts du Menu :

Faites votre choix parmi la 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 Viandes

- Le Tartare de Bœuf préparé à votre goût, frites* et salade verte 17,00 €
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
- Souris d'Agneau confite, poêlée de légumes verts aux champignons de Paris, pommes de terre sautées 19,00 €
Confit Lamb shank, pan-fried green vegetables with button mushrooms and sautéed potatoes
Stinco di agnello tenero, verdure verdi in padella con funghi porcini e patate saltate
Слегка карамелизированное баранье мясо, с жареными зелёными овощами, парижскими шампиньонами и картофелем
- Rognons de Veau à la moutarde à l'ancienne et champignons de Paris, notre gratin Dauphinois 19,00 €
Veal kidneys and button mushrooms in traditional mustard sauce, our potato gratin «Dauphinois»
Rognoni di vitello con funghi porcini in salsa di senape, gratin di patate «Dauphinois»
Почки телёнка и парижские шампиньоны в соусе с зернистой горчицей, гратен Дофинуа
- Magret de Canard de la ferme du Pountoun, sauce aux morilles 19,00 €
Purée maison de pommes de terre et de petits pois
Duck breast from the 'Pountoun Farm' with morel sauce, homemade puree of green peas and potatoes
Petto d'anatra della 'Fattoria del Pountoun', salsa con spugnole, purea di piselli e patate casalinga
Утиная грудка местного производства, грибный соус морель, пюре из картофеля и зелёного горошка

Les Pâtes



- Penne aux deux Saumons, frais et fumé, légèrement crémees et parmesan 16,00 €
Penne with fresh and smoked salmon, a dash of cream, parmesan cheese
Penne ai due salmoni, fresco e affumicato, un pizzico di crema, parmigiano
Пенне с двумя лососями, свежим и копченым, со сливочным соусом и пармезаном
- Linguine au demi-Homard bleu (32 €) ou à la demi-Langouste (42 €) du vivier, sauce à l'Armoricaine
Linguine with 1/2 Blue Lobster (32€) or 1/2 Spiny Lobster (42€) from our tank, Breton style sauce
Linguine con mezza blu Astice (32€) o mezza Aragosta (42€) del nostro vivaio, salsa «Armoricaine»
Лингуини с половиной омара (32€) или половиной лангуста (42€) из нашего рыбного садка, соус «Арморикен»
- Linguine aux Palourdes et Crevettes décortiquées, ail et persil 18,50 €
Linguine cooked with clams and peeled shrimps, garlic and parsley
Linguine alle vongole e gamberetti sgusciati, aglio e prezzemolo
Лингуини с морскими петушками и очищенными креветками, с чесноком и петрушкой
- Poêlée de légumes verts aux champignons de Paris, riz noir Venere, tomates cerises rôties 14,00 € **Végétarien**
Pan-fried green vegetables with button mushrooms, black rice «Venere», baked cherry tomatoes
Verdure verdi in padella con funghi porcini, riso nero «Venere», pomodorini ciliegini
Жареные с парижскими шампиньонами зелёные овощи, чёрный рис «Венере», жареные помидоры-черри



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

Les Sushis

≈ OSAKA	16 pièces		20,00 €
3 makis	3 california rolls	6 sushis	4 sashimis
1 thon (tuna)	1 thon	2 thon	2 thon
1 saumon (salmon)	1 saumon	2 saumon	2 saumon
1 crabe (crab)	1 crabe	2 daurade (sea bream)	
≈ O ISHI	24 pièces	sauf l'après midi	
Plateau OSAKA + 8 California Tiger			
≈ TOKYO	32 pièces	sauf l'après midi	
Plateau O ISHI + 8 California Dragon			
Nos plateaux composés OSAKA, O ISHI et TOKYO 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	(végétarien)	13,00 €
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit Cucumber, turnip, carrot, avocado, fried onion			
≈ CALIFORNIA TIGER	8 pièces	sauf l'après midi	17,00 €
Crevette panée, concombre, saumon, mayonnaise Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise			
≈ CALIFORNIA DRAGON	8 pièces	sauf l'après midi	17,00 €
saumon, thon, avocat, oeuf de saumon Salmon, tuna, avocado, salmon eggs			
≈ SASHIMI	10 pièces	Mixte 5 Thon + 5 saumon	16,50 €
		10 Thon	19,50 €
		10 Saumon	15,50 €
≈ MAKI	12 pièces	4 thon, 4 saumon, 4 crabe	17,00 €
≈ SUSHI	12 pièces	17,00 €	
4 thon, 4 saumon, 4 daurade			
		Bol de riz au vinaigre	3 €
		Bol de Wakame	3 €
≈ SUSHI St Jacques	4 scallops	8,00 €	Bol de salade de choux 3 €
≈ SUSHI UNAGHI	4 eels	9,00 €	3 crevettes décortiquées 4 €

Prix ttc
hors boissons
service compris



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 sur RV
à Antibes et Juan les Pins.

Fish and Sea food to take away or delivered
in Antibes and Juan les Pins

Frutti di mare a portare o consegnati
in Antibes e Juan les Pins

Свежайшие морепродукты для дегустации
на месте или на вынос

46, Boulevard Albert 1er - 06600 ANTIBES
Tel. (33) 04 93 34 33 54
www.restaurant-albert-1er.com

Les Douceurs



Assiette de fromages, salade mesclun Dish of cheese selection, mesclun salad Piatto di formaggi, insalata di mesclun Сырная тарелка, салат месклун	MENU	9,00 €
Ile flottante à la crème anglaise, amandes effilées caramélisées Large floating Island in custard, caramelized slivered almonds Bianchi d'uovo sbattuti a neve, crema inglese, mandorle caramellate Плавающий остров домашнего приготовления с английским кремом, карамелизированный миндаль	MENU	8,00 €
Crème brûlée à la gousse de Vanille de Madagascar Our traditional Creme brulee, flavoured with Madagascar vanilla Creme brulee ai baccelli di vaniglia di Madagascar Крем-брюле домашнего приготовления с мадагаскарской ванилью	MENU	8,00 €
Notre tarte au citron en verrine, façon crumble, citron confit Chez Mô's lemon pie like a crumble, served in a glass, comfit lemon La nostra tortina al limone in vetro, modo crumble, limone confit Домашний лимонный пирог в стаканчике, в стиле «кранбл», засахаренный лимон	MENU	8,00 €
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise maison (8 min. de cuisson) Molten chocolate cake, creme anglaise (8 minutes cooking) Torta al cioccolato fuso, crema inglese (8 minuti per la cottura) Шоколадное пирожное с жидкой начинкой и домашним английским ванильным соусом	MENU	9,00 €
Nougat glacé du Palais de la Friandise à Antibes Coulis de fruits jaunes ou sauce chocolat chaud maison Nougat ice cream with yellow fruits coulis, or homemade warm chocolate sauce Gelato di torrone, coulis di frutti gialli o salsa calda al cioccolato casalinga Замороженная нуга со сладким соусом из желтых фруктов или с горячим шоколадом	MENU	8,00 €
Paris Brest du Palais de la Friandise à Antibes Paris-Brest from «Palais de la Friandise», fine pastry in Antibes Paris-Brest dal «Palais de la Friandise», pasticceria ad Antibes Пирожное Пари-Брест от «Palais de la Friandise» (Антибы)	MENU	8,00 €
Duo de mangue et ananas frais Duet of fresh mango and pineapple Mango ed ananas freschi Дуэт из свежего манго и ананаса	SUP MENU + 3 €	11,00 €
Nos Profiteroles : Choux maison, glace vanille, chocolat chaud et chantilly Profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate, home-made whipped cream Profiterole con gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, panna montata casalinga Профитроли домашнего приготовления, с ванильным мороженым, горячим шоколадом и взбитыми сливками	SUP MENU + 3 €	11,00 €
Le Café Gourmand Profiterole glace vanille, macaron, petite salade de mangue et ananas, chantilly maison Vanilla ice cream Profiterole, macaroon, mango and pineapple mini-salad, our whipped cream Profiterole con gelato vaniglia, macaron, mini insalata di mango ed ananas, chantilly Кофе с ассортиментом мини-десертов: профитроль с ванильным мороженым, макарон, мини-салат из свежего манго и ананаса, эспрессо	SUP MENU + 3 €	10,50 €