

# HUITRES • COQUILLAGES • CRUSTACÉS

Prêts à déguster - Huîtres ouvertes

## Les MARENNES «Viollet-Migeon» (Nieulle sur Seudre)

Huitres réputées pour leur grande qualité et leur fraîcheur

Les 6 Marennnes n°3	11,50 €	Les 12	21,00 €
Les 6 Marennnes n°2	14,00 €	Les 12	26,00 €

## Les Huîtres Spéciales - sélection Chez Mô

Voluptueuses et fermes, presque 'croquantes', d'une grande finesse aromatique et à la saveur persistante

Les 6 spéciales n°2	21,50 €	Les 12	40,00 €
Les 6 spéciales n°3	19,00 €	Les 12	35,00 €

## Les Huîtres creuses de Bouzigues - Méditerranée

Renommées pour leur fraîcheur et leur saveur, à déguster toute l'année

Les 6 Bouzigues n°3	11,50 €	Les 12	21,00 €
Les 6 Bouzigues n°2	14,00 €	Les 12	26,00 €

## Les Huîtres Normandes - sélection Chez Mô

Les 6 Normandes n°3	11,50 €	Les 12	21,00 €
Les 6 Normandes n°2	14,00 €	Les 12	26,00 €

## Les Crustacés et Coquillages

Origine et disponibilité selon arrivage et météo, cuisinés par nos soins

\*Crevettes sauvages du Sénégal

Palourdes (grosses) les 6	10 €	Petites crevettes* les 6	6 €
Moules d'Espagne les 6	3 €	Grosses crevettes* les 3	8,50 €
Bulots env. 200 g	6 €	Langoustines les 3	11 €
Bigorneaux env. 200 g	5 €	Tourteau 400/600g	20 €
Crevettes grises 200 g	6 €	Homard 400/600g	60 €

## Pour les Plateaux et les Huîtres ouvertes :

Vinaigre à l'échalote, mayonnaise, beurre demi-sel et citron inclus  
Consigne Plateau polystyrène + couvercle (remboursé si retourné) + 4€

## Les Huîtres au poids à emporter

Tous nos fruits de mer sont vendus au poids, coquillages non ouverts.

Prix et poids selon arrivage, n'hésitez pas à nous consulter !

Les Marennnes «Viollet-Migeon» n°3	16 € le kilo (environ 12 huitres)
Les Creuses de Bouzigues n°3	16 € le kilo (environ 12 huitres)
Les Spéciales «sélection Chez Mô»	21 € le kilo (environ 12 huitres)

Prix ttc emportés - sous réserve de disponibilité Take away net prices - upon availability

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Extra-frais • Prêts à déguster  
Huîtres direct producteurs - Crevettes sauvages du Sénégal

≈ L'ÉCAILLER 26 €  
5 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 3 Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux

≈ LE MAREYEUR 42 €  
7 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 2 Langoustines, 2 petites + 2 grosses Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux

≈ L'ÉPICURIEN 82 € (2 pers)  
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Langoustines, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots

≈ LE «CHEZ MÔ» 86 € (2 pers)  
12 Huîtres, 6 petites + 4 grosses Crevettes sauvages, 2 Langoustines, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau

≈ LE ROYAL 92 € (2 pers)  
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Langoustines, 1 Tourteau, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots

≈ LE CRUSTACÉ 101 € (2 pers)  
1 Homard, 1 Tourteau, 4 Langoustines, Crevettes grises  
4 petites + 4 grosses Crevettes sauvages

≈ L'EMPEREUR 139 € (2 pers)  
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 Langoustines, 1 Tourteau, 1 Homard, 4 petites + 2 grosses Crevettes sauvages, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux

Poissonnerie Chez Mô - Antibes - T. 04 93 34 33 54 - 7/7 - 12h/20h

Sarl One MO - Prix Juin 2024 - TVA 10% incluse - Impression Texto - Création Cécile Eliman Godina - ceelgo-communication.fr

**CHEZ MÔ**  
RESTAURANT ALBERT 1<sup>ER</sup>  
POISSONNERIE

**Poissonnerie CHEZ MÔ**

46 Boulevard Albert 1er  
Angle bord de mer - ANTIBES

Livraison : nous consulter

Ouvert 7/7 jours de 12h à 20h

Instagram icon Facebook icon

Tel. 04.93.34.33.54  
CHEZMÔ-ANTIBES.FR

POISSONS - FRUITS DE MER - SUSHIS - PLATS À EMPORTER

# LES PLATS CUISINÉS À EMPORTER

Demandez-nous aussi les Suggestions du jour !

<b>Fritto Misto*</b>	par personne	12,00 €
Seiche, petits poissons, crevettes, anneaux de calamars, sauce tartare		
<b>Soupe de poissons maison</b>	75 cl	14,00 €
Poissons de roche de nos côtes et crabes verts		
<b>Tartare d'espadon à l'avocat</b>	par personne	12,00 €
huile citronnée et guacamole, salade croquante		
<b>«Tomate - Mozza» à la Buratina</b>	par personne	12,00 €
Salade de tomates aux condiments, jambon fumé, huile de pistou		
<b>Salade Océane au saumon fumé</b>	par personne	12,00 €
Romaine, crevettes Tiger, chair de crabe, soja, vinaigrette acidulée		
<b>Salade fraîcheur de tomates</b>	par personne	12,00 €
Artichauts à l'huile, oignon rouge, poivron, oeuf dur, olives et fèves		
<b>Ravioles de Royans*</b>	par personne	12,00 €
A la crème de truffes et au parmesan		
<b>Choucroute de la mer</b>	par personne	15,00 €
Haddock fumé, saumon, gambas, moules, sauce champagne		
<b>Moules - frites*</b>	par personne	15,00 €
Moules marinières ou à la crème (de bouchot ou de corde selon saison)		
<b>Pavé de saumon mi-cuit</b>	par personne	15,00 €
Graines de sésame, beurre blanc citronné, écrasé de pommes de terre		
<b>Penne aux 2 saumons</b>	par personne	15,00 €
Frais et fumés, légèrement crémees et parmesan		
<b>Linguine aux moules et palourdes</b>	par personne	15,00 €
Sauce vin blanc, ail et persil		
<b>Linguine à la Langouste rose puce*</b>	par personne	28,00 €
Petite langouste (env. 250 gr), jus de crustacés		
<b>Linguine au demi-homard</b>	par personne	30,00 €
Demi-Homard du vivier, jus de crustacés		
<b>Rognons de veau rôtis</b>	par personne	15,00 €
Champignons de Paris, sauce moutarde, gratin de pomme de terre		
<b>Souris d'agneau</b>	par personne	18,00 €
Cuit basse température aux herbes, écrasé de pommes de terre		

**PAELLA DE LA MER «CHEZ MÔ»** par personne 27,00 €

Poulpe, gambas, crevettes, moules, calamars et chorizo...

Servie dans son poêlon (consigné 50 €) - à partir de 2 personnes



## Sushis maison

Nos plateaux composés OSAKA, O ISHI, TOKYO, SAKURA et FUJI sont servis avec salade de chou et wakame.

### LES PLATEAUX COMPOSÉS

≈ OSAKA	16 pièces	20,00 €
3 makis	3 california rolls	6 sushis
1 thon (tuna)	1 thon	2 thon
1 saumon (salmon)	1 saumon	2 saumon
1 crabe (crab)	1 crabe	2 crevette (shrimp)
≈ O ISHI	24 pièces	30,00 €
Plateau OSAKA + 8 California Tiger		
≈ TOKYO	32 pièces	40,00 €
Plateau O ISHI + 8 Sushis duo mi-cuits		
≈ FUJI	56 pièces	68,00 €
Plateau TOKYO + 24 Spring Rolls		
≈ SHOGUN	32 pièces	48,00 €
8 Roll & Salmon, 8 Masago, 8 California Tiger, 8 Sushis duo mi-cuits		
≈ SAKURA	44 pièces	58,00 €
12 sushis : 4 thon, 4 saumon, 4 crevettes		
8 California rolls (saumon avocat fromage)		
8 Maki (saumon avocat) - 8 California wakame - 8 California Tiger		

≈ SASHIMI	10 pièces	Mixte : 5 thon + 5 saumon	16,50 €
	10 thon	10 saumon	15,50 €
≈ MAKI	12 pièces	4 thon, 4 saumon, 4 crabe	17,00 €
	6 pièces	6 thon ou saumon ou crabe	9,00 €
≈ SUSHI	12 pièces	4 thon, 4 saumon, 4 crevette	17,00 €
	6 pièces	6 thon ou saumon ou crevette	9,00 €
≈ SUSHI DUO MI-CUIT	6 pièces		9,00 €
3 saumon mi-cuit + 3 thon mi-cuit			



Tel. 04 93 34 33 54

≈ CALIFORNIA ROLLS	12 pièces	17,00 €
4 thon, 4 saumon, 4 crabe 4 tuna, 4 salmon, 4 crab		
≈ CALIFORNIA CRUNC'H	8 pièces	13,00 €
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit (VÉGÉTARIEN)		
Cucumber, turnip, carrot, avocado, fried onion		
≈ CALIFORNIA WAKAME	8 pièces	17,00 €
Algues wakame, crabe, avocat		
Wakame algae, crab, avocado		
≈ CALIFORNIA TIGER	8 pièces	17,00 €
Crevette panée, concombre, saumon, mayonnaise		
Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise		
≈ ROLL & SALMON CHEESE	8 pièces	17,00 €
Saumon et fromage, sans algue		
Salmon and cheese, no seaweeds		
≈ MASAGO ROLLS	8 pièces	17,00 €
Crevette, avocat et concombre, oeufs de capelan		
Shrimp, avocado, cucumber, capelan eggs		

≈ SPRING ROLLS	8 pièces	
Avocat, fromage frais, ciboulette, laitue		
Crevette panée, menthe, avocat, coriandre, laitue, mayonnaise		
Saumon, avocat, menthe, laitue, coriandre		
		10,00 €
		13,00 €
		13,00 €

Riz au vinaigre 3€ Wakame 3€ Salade de chou 3€



POISSONNERIE CHEZ MÔ - Bd ALBERT 1er - ANTIBES

Cuisine maison et produits frais sauf signalés par (\*)

Photos pour exemple de présentation au restaurant

Tel. 04 93 34 33 54