



## RESTAURANT CHEZ MÔ

POISSONNERIE, FRUITS DE MER, SUSHI

46, Bd Albert 1er - angle bord de mer - 06600 Antibes

*Restaurant ouvert tous les jours non stop de 12h à 22h*

*Poissonnerie ouverte tous les jours non stop de 12h à 20h*

Tel. (+33) 04 93 34 33 54  
CHEZMO-ANTIBES.FR



chezmo-antibes.fr

## Menu de Pâques

Déjeuner du Dimanche 20 avril 2025

Egalement proposé au Diner le Dimanche  
et au Déjeuner Lundi 21 avril selon disponibilité

Réservation : Tel. 04 93 34 33 54

## Les Plateaux de Fruits de Mer

### Le Chez Mô - 2 personnes 92 €

18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes,  
2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines,  
4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots

### Le Crustacé - 2 personnes 119 €

1 Homard, 1 Tourteau, 4 grosses Crevettes roses,  
4 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises

### Le Royal - 2 personnes 105 €

18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes,  
2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses,  
Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots, 1 Tourteau

### L'Empereur - 2 personnes 150 €

18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes,  
2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses,  
Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau, 1 Homard

### Le Black Pearl - 2 personnes 174 €

1 Homard - 1 boîte de Caviar d'Aquitaine «Sturia» (15 gr)  
6 huitres Gilardeau n°3 - 6 huitres Gilardeau n°2 -  
6 petites crevettes - 4 grosses crevettes roses - Bulots

### Les Poissons entiers grillés

Choix et origine selon l'arrivage journalier  
de poissons sauvages issus de la pêche : nous consulter.

au poids : 10€ les 100 gr

Fruits de mer cuisinés maison, Huîtres des plateaux direct producteurs  
Menu et Plateaux : prix nets ttc hors boissons

Produits frais : sous réserve de disponibilité, selon arrivage

Tel. 04 93 34 33 54



## Menu de Pâques

Déjeuner du Dimanche 20 avril 2025

Également proposé au dîner le Dimanche soir  
et au Déjeuner Lundi 21 Avril, selon disponibilité

72 €  
par personne

Amuse-bouche

Velouté d'asperges vertes à la ricotta, tuile de pain sarde



4 Huitres, 2 crevettes, 2 langoustines, bulots  
OU

Oeuf poché fermier, pointe de caviar d'Aquitaine  
Salade de légumes printaniers à l'huile d'herbes fraîches  
OU

Foie gras maison du Sud-ouest cuit à basse température  
Chutney de fruits rouges, toasts



Epaule d'agneau braisée «cuite longtemps» au romarin  
Courgette fleur farcie, frites de panisse aux olives du pays

Jus de cuisson  
OU

Tentacule de poulpe et gambas à la plancha  
Petit épeautre cuit façon risotto, tomates séchées  
et citron confit, huile de basilic  
OU

Filet de turbot vapeur, raviolis farcis artichaut /ricotta  
Mijoté d'asperges vertes et artichauts, beurre blanc citronné



Le Tiramisu traditionnel  
OU

Assiette de fruits rouges «tout simplement»  
OU

Croustillant feuillantine sur son biscuit brownie  
Mousse au chocolat «grand cru»

Prix TTC hors boissons - service compris