



Le Meilleur de la Mer

Spécialiste des Fruits de Mer et Poissons frais à Antibes depuis 1989
Cuisine Maison, Produits frais de Saison, Poissonnerie, Fruits de mer, Vivier



Menus de Groupes & Banquets

ETE 2016

- ★ Angle Boulevard Albert 1^{er} et **Bord de Mer à ANTIBES**
- ★ Ouvert **tous les jours non stop** de 12h00 à 22h00
- ★ 2 grandes salles intérieures, Véranda, **Terrasse** extérieure
- ★ **Espaces** lumineux et confortables, modulables et privatisables
- ★ **Déjeuners** de groupe jusqu'à 30 personnes (avec Menu unique)
- ★ **Diners** jusqu'à 70 personnes, ou 120 personnes avec privatisation totale
- ★ **Menus** Déjeuner et Diner à **35€, 45€ et 60€** ttc boissons incluses
- ★ Formule Déjeuner à partir de **18€** ttc boissons incluses
- ★ Menus de Groupes proposés à partir de 14 personnes adultes minimum



Le Meilleur de la Mer



EXEMPLE de MENU de groupe Été 2016
personnalisable avec le Chef selon la Carte de saison

Menu Déjeuner ou Dîner 35.00€ TTC

par personne, boissons incluses, soit environ **31.25€ HT**

1 Kir Apéritif et ses amuse-bouche

3 Huitres Sélection Albert 1^{er} + 3 crevettes roses

3 Oysters 'Selection Albert 1^{er}' and 3 Shrimps

Ou

Tartare aux deux Saumons, frais et fumé, salade de légumes croquants

Tartar of smoked and fresh salmon, chive, salad of crunchy vegetables

Ou

*Croustade de Chèvre frais au miel d'acacia,
petite frisée aux lardons rissolés et tomates séchées*

Croustade of fresh goat cheese & acacia honey, salad with browned bacon & dried tomatoes

*Mixed Grill de la mer : Espadon, Thon et Saumon,
sauce vierge, légumes du soleil rôtis au four*

Grilled Swordfish, Tuna and Salmon, virgin olive oil sauce, roasted vegetables of the South

Ou

*Dos de Cabillaud vapeur, beurre blanc aux fruits de la passion,
pommes vapeur et fenouil*

Steamed back of Cod, white butter sauce with passion fruits, steamed potatoes, fennel

Ou

Demi-coquelet rôti au Thym citron et au romarin, pommes grenaille et salade verte

Half young cockerel roasted with thyme and rosemary, mini potatoes and green salad

Nougat glacé, coulis de framboises

Nougat ice cream with raspberry puree

Ou

Crème brûlée maison à la gousse de Vanille de Madagascar

Homemade 'Crème brûlée' flavoured with Madagascar vanilla

Ou

L'Ile flottante Maison et sa Crème anglaise aux amandes effilées caramélisées

Homemade floating Island with custard and caramelised Almonds

Boissons incluses : Cotes de Provenances AOC **Sélection Albert 1^{er}** rouge, blanc ou rosé,
dans la limite d'un pichet de 46 cl pour 2 personnes, 1 café ou déca



Le Meilleur de la Mer



EXEMPLE de MENU de groupe Été 2016
personnalisable avec le Chef selon la Carte de saison

Menu Déjeuner ou Dîner 45.00€ TTC

par personne, boissons incluses, soit environ **40.00 € HT**

1 Kir Apéritif et ses amuse-bouche

6 Huitres Sélection Albert 1^{er}

6 Oysters 'Selection Albert 1^{er}'

Ou

Poulpe mariné au Citron, pommes de terre et carottes, sauce vierge

Octopus marinated with lemon, potatoes and carrots, virgin olive oil sauce with diced tomato

Ou

Ravioles de Royans au parmesan et brisures de truffe noire

Ravioles from Royans with Parmesan, flavoured with truffle

Mixed Grill de la mer : Espadon, Thon et Saumon,

sauce vierge, légumes du soleil rôtis au four

Grilled Swordfish, Tuna and Salmon, virgin olive oil sauce, roasted vegetables of the South

Ou

Dos de Cabillaud vapeur, beurre blanc aux fruits de la passion,

pommes vapeur et fenouil

Steamed back of Cod, white butter sauce with passion fruits, steamed potatoes, fennel

Ou

Demi-coquelet rôti au Thym citron et au romarin, pommes grenaille et salade verte

Half young cockerel roasted with thyme and rosemary, mini potatoes and green salad

Crème Brûlée Maison à la gousse de Vanille de Madagascar

Homemade Crème brulee flavoured with Madagascar vanilla

Ou

Mousse au Chocolat maison sur son sablé et fruits rouges

Homemade chocolate mousse, shortbread cookie and red fruits

Ou

L'Ile flottante Maison et sa Crème anglaise aux amandes effilées caramélisées

Homemade floating Island with custard and caramelised Almonds

Boissons incluses : Côtes de Provenances AOC **Château Mistral** rouge, blanc ou rosé,
dans la limite d'une bouteille pour 3 personnes, 1 café ou déca



Le Meilleur de la Mer



EXEMPLE de MENU de groupe Été 2016
personnalisable avec le Chef selon la Carte de saison

Menu Déjeuner ou Dîner 60€ TTC

par personne, boissons incluses, soit environ **52.30 € HT**

Apéritif : 1 Coupe royale au Champagne et ses amuse-bouche

4 Huîtres "Sélection Albert 1er", 2 crevettes sauvages, 2 langoustines
Dish of 4 Oysters « Albert 1er Selection », 2 Shrimps, 2 langoustines

Ou

La Véritable salade Niçoise aux ingrédients frais locaux de la saison
Authentic Niçoise Salad with its fresh local ingredients, according to the season

Ou

Escalope de Foie gras poêlée aux fruits rouges de saison
Panned slice of Foie gras accompanied with red fruits of the season

Aiguillettes de Saint Pierre, Fenouil et pommes vapeur,
le tout mijoté dans son jus de bouillabaisse
Aiguillettes of John dory with fennel and steamed potatoes cooked in a fish soup

Ou

Filet de Turbot vapeur, jeunes légumes de saison,
Sauce beurre blanc citronné
Steamed Turbot fillet, young vegetables of the season, lemon butter sauce

Ou

Côte de Bœuf U.E. (environ 500 gr), ratatouille maison et pommes grenaille
Beef filet 'à la Provençale', Pont neuf potatoes

Profiteroles maison au chocolat chaud et chantilly maison
Profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate and Chantilly

Ou

Nos Crêpes "Grand mère" flambées au Grand Marnier
Thin pancakes flambéed with "Grand Marnier"

Ou

L'Assiette gourmande de mini desserts maison :
Profiterole glace vanille, mousse au chocolat, macaron, salade de fruits frais
Homemade mini pastries and desserts assortment

Boissons incluses : Côtes de Provenances AOC **Château Real Martin** rouge, blanc ou rosé,
dans la limite d'une bouteille pour 3 personnes, ½ eau minérale, 1 café



Le Meilleur de la Mer



EXEMPLE de MENU de groupe Eté 2016
personnalisable avec le Chef selon la Carte de saison

Formule Déjeuner 18,00 € TTC

Boissons incluses, par personne, soit environ **16,20€ HT** - Sauf week-end et Fêtes

Entrée + Plat / OU / Plat + Dessert – Maximum 23 personnes

Main dish + starter OR dessert / For LUNCH on week days - except Holidays

3 Huitres + 3 crevettes roses

3 shrimps + 3 oysters

Ou / or

Duo de fritures "Joel's" et calamars 'infarinatta', sauce tartare

Duo of fried smelts and calamari fritters, tartar sauce

Ou / or

Tartare aux deux Saumons, frais et fumé, ciboulette, salade de légumes croquants

Tartar of smoked and fresh salmon, chive, salad of crunchy vegetables

Plat du Jour (choix selon disponibilité) au choix sur place

The Dish of the Day (choice upon availability) on choice at the restaurant

Nougat glacé et son coulis de framboise

Nougat ice cream with raspberry puree

Ou / or

L'île Flottante maison et sa crème anglaise

Homemade floating Island with custard

Ou / or

Crème brûlée maison à la gousse de vanille de Madagascar

Homemade Crème brulee flavoured with Madagascar vanilla

Boissons incluses : ½ eau minérale ou 1 verre de vin ou 1 bière 15 cl, 1 café

Beverages included ½ mineral water or a glass of wine or a beer 15cl, 1 coffee

Option Boisson complémentaire : +3€ ttc (soit environ **2.40€ HT**) au choix parmi :

- 1 verre de Vin de Côtes de Provence AOP 'Réserve Albert 1er', Rouge, Blanc, Rosé,
- 1 soda ou jus de fruits supplémentaire (servi au verre).

Extra Drink on choice : 3€ / drink (1 glass of wine or soda)

Exceptions possibles sur demande (régime spécial, allergies)



Le Meilleur de la Mer



SITUATION GEOGRAPHIQUE :

Angle bord de mer
46, Boulevard Albert 1^{er}
F. 06600 ANTIBES – Côte d'Azur
Parking public de l'Illette à 200 mètres
Voiturier sur demande

CONTACT ET DEVIS :

Michaël Mô - Gérant
Tel. (33) 04.93.34.33.54 - 06.88.91.06.61
restaurantalbert1er@hotmail.fr

Menus de Groupes à partir de 14 personnes (adultes), personnalisables sur demande
Choix du Menu à l'avance - Menu unique à partir de 23 personnes
Possibilité de choix des plats sur place jusqu'à 22 personnes sous conditions

