



Les fruits de mer Albert 1^{er}

Depuis 1989, le restaurant Albert 1^{er} est le spécialiste des fruits de mer à Antibes. Une attention toute particulière est portée à la qualité et la fraîcheur des produits. Pour ce faire, nous procédons à un choix rigoureux des fournisseurs et optons pour un approvisionnement performant (transport en nocturne, dans vos assiettes en moins de 24 heures). Nous ouvrons en une année plus de 100 000 huîtres. L'écailler vous souhaite une excellente dégustation !

Les Fines de claires « Marennes Oléron »

Les 6 fines de claires n°4 - 8 €

Les 6 fines de claires n°3 - 9 €

Les 6 fines de claires n°2 - 11 €

Les 9 fines de claires n°4 - 12 €

Les 9 fines de claires n°3 - 13,50 €

Les 9 fines de claires n°2 - 16,50 €

Les spéciales de claires « Marennes »

Les spéciales de claires sont affinées en claires pendant de longues semaines. Elles répondront avec générosité aux attentes des amateurs d'huîtres grasses et charnues.

Les 6 spéciales n°2 - 13 €

Les 9 spéciales n°2 - 19,50 €

Les Huîtres Bretonnes de Riec sur Belon

Les 6 huîtres plates n°2 - 14,50 €

Les 9 huîtres plates n°2 - 21,50 €

Les Huîtres de Bouzigues « la Côte Bleue »

Les 6 huîtres n°2 - 11 €

Les 9 huîtres n°2 - 16,50 €

Les coquillages

Clams, la pièce - 4 €

Amandes, les 6 - 3 €

Palourdes, les 6 - 9 €

Praires, les 3 - 6 €

Moules d'Espagne, les 6 - 3 €

Bulots, la portion - 5,50 €

Bigorneaux, la portion - 5 €



Les crustacés

Bouquet de trois crevettes - 9,50 €

Petites crevettes roses, les 6 - 7 €

Langoustines, les 3 - 7,50 €

Tourteau - 14,50 €

Homard 600 g - 35 €

Oursins (en saison), les 6 - 9 €

Langouste (sur commande)