Blue LEMON

RESTAURANT BAR PLAGE

ROOM SERVICE

LES INCONTOURNABLES DE L'HÔTEL
THE HOTEL MUST TRIES

Soupe à l'oignon gratinée 17€
French onion soup

Cabillaud rôti, risotto aux champignons et Comté / *Roasted cod, mushroom & Comté risotto* 33€
Dos de cabillaud rôti sur peau, risotto aux champignons sous-bois, sablé croustillant au Comté affiné
Skin-on roasted cod loin, wild mushroom risotto, crispy aged Comté shortbread

Effiloché de bœuf, gnocchi et champignons / *Pulled beef, gnocchi & mushrooms* 28€
Gnocchi à la crème d'ail doux, poêlée de champignons de saison, jus court au romarin
Gnocchi with mild garlic cream, sautéed seasonal mushrooms, rosemary jus

Burger de saison, frites / *Seasonal burger, French fries* 28€
Pain bun toasté, steak haché, crème fondante au Reblochon, lard paysan croustillant, oignon rouge, jeunes pousses de mâche
Toasted bun, beef patty, creamy melted Reblochon, crispy country-style bacon, red onion, baby lamb's lettuce

Club sandwich au poulet, frites et mesclun 27€
Chicken club sandwich, French fries and mesclun

Salade Caesar au poulet croustillant ou au saumon 25€
Crispy chicken or smoked salmon salad Caesar

Salade de crevettes rôties, poires et pécan / *Roasted prawn salad, pear & pecan* 23€
Jeunes pousses et endives rouges, poires pochées au vin blanc épicé, noix de pécan caramélisées, vinaigrette tiède au cidre
Baby leaves and red endive, pears poached in spiced white wine, caramelised pecans, warm cider vinaigrette

LES PATES & RISOTTOS
PASTA & RISOTTO

Risotto du moment 23€
Risotto of the day

Gnocchi à l'ail & aux champignons 24€
Garlic & mushroom gnocchi

Penne napolitaine, tomates cerises et vieux parmesan 23€
Neapolitan penne pasta, cherry tomatoes and aged parmesan

LES DESSERTS
DESSERTS

Assiette de fromages affinés, noix et abricots confits 16€
Selection of aged cheeses, walnuts and candied apricots

Tartelette aux prunes 12€
Plum tartlette

Tarte aux pommes et à la cannelle 12€
Apple Pie Cannelle

Mousse Chocolat 13€
Chocolate mousse

Tropézienne à la fleur d'oranger 12€
Tropézienne with orange blossom

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)
CHILDREN'S MENU (UP TO 12 TEARS OLD) 18€

Steak haché, nuggets de poulet ou fish & chips / *Beef burger patty, chicken nuggets or fish & chips*

Frites, pâtes, riz ou légumes / *French fries, pasta, rice or vegetables*

Mousse au chocolat / *Chocolate mousse*

VINS & CHAMPAGNES
WINES & CHAMPAGNES

	verre	bouteille
BLANC / *WHITE*		
Chablis AOP - Domaine du Colombier	13€	62€
Côtes de Provence AOP - Château Maïme, Cuvée Héritage	12€	47€
ROUGE / *RED*		
Crozes Hermitage AOP - Domaine Pradelle, Cuvée "Les Hirondelles"	14€	67€
Côtes de Provence AOP - Château Maïme, Cuvée Héritage	12€	50€
ROSE / *ROSE*		
Méditerranée IGP - FMR	11€	42€
Côtes de Provence AOP - Château Maïme, Cuvée Héritage	12€	47€
CHAMPAGNE / *CHAMPAGNE*	coupe	
Taittinger Brut Réserve	21€	112€
Taittinger Rosé	26€	132€

BIERES BEERS

	25cl	33cl	50cl
Heineken à la pression	7€		14€
Affligem à la pression	8€		16€
Bière du Comté N°1 Blonde		7€	
Bière du Comté N°2 Blanche		7€	
Bière du Comté N°6 IPA		8€	

SPIRITUEUX SPIRITS

	4cl
Gin Hendrick's	16€
Rhum Diplomatico	17€
Vodka Grey Goose	16€
Whisky The Balvenie	17€

EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS
WATER, SOFTS & JUICES

EAUX / *WATER*	
Evian - Badoit (50cl)	7€
Evian - Badoit (100cl)	10€
SODAS / *SOFTS*	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite (33cl)	7€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina, Fuze tea (25cl)	7€
JUS DE FRUITS / *JUICE (20cl)*	
Ananas, Pomme, Tomate, Cranberry, Abricot	7€
Pineapple, Apple, Tomatoe, Cranberry, Apricot	
Orange pressé, Pamplemousse pressé, citron pressé	9€
Fresh orange, grapefruit, lemon juice	

CAFÉS, THÉS & INFUSIONS
COFFEES, TEAS & INFUSIONS

Expresso, Décaféiné	4.50€
Espresso, Decaffinated coffe	
Double expresso, Double décaféiné, Cappuccino	6.50€
Double espresso, Double décaffeinated coffee, cappucino	
Latte Macchiatto	8€
Thé Nunshen	6.50€
Nunshen tea	
Infusion Nunshen	6.50€
Nunshen infusion	

Végétarien / *vegetarian* Sans gluten / *gluten free* Plat 24h/24 / *24h dish*

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur :
Prix nets en euro, service inclus.

Gluten-free bread and list of allergens available on :.
Net price in euro, service included.

PARTAGEZ VOS EXPÉRIENCES GOURMANDES

SHARE YOUR GOURMET EXPERIENCES

@PULLMANMANDELIEU #PULLMANMANDELIEU