



PARTAGEZ VOS EXPÉRIENCES GOURMANDES
SHARE YOUR GOURMET EXPERIENCES
@PULLMANMANDELIEU #PULLMANMANDELIEU



Blue LEMON

RESTAURANT BAR PLAGE

“ Bienvenue au restaurant le Blue Lemon. Ce lieu d'exception sur la Côte d'Azur allie parfaitement élégance et décontraction. Niché dans un cadre naturel enchanteur, il offre une vue imprenable sur la mer Méditerranée, où la beauté du paysage se marie à la sérénité de l'environnement.

Nous vous invitons à découvrir une cuisine centrée sur la simplicité des saveurs et l'essence de la culture méditerranéenne, tout en intégrant parfois subtilement des influences venues d'autres horizons.

Une belle harmonie entre gastronomie, service et environnement, où chaque plat et chaque sourire contribuent à rendre votre moment parmi nous, convivial et agréable.

Welcome to the Blue Lemon restaurant. An exceptional place on the French Riviera perfectly blends elegance and relaxation. Nestled in a magical natural setting, it offers breathtaking views of the Mediterranean Sea, where the beauty of the landscape meets the serenity of the environment.

We invite you to discover cuisine focused on the simplicity of flavors and the essence of Mediterranean culture, subtly infused with influences from other culinary horizons.

A beautiful harmony between gastronomy, service, and setting, where every dish and every smile contribute to making your time with us warm and enjoyable. ”

LES ENTRÉES

STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée 🌱 15€
French onion soup

Gravlax de lieu noir, figues rôties et potimarron / Pollock gravlax, roasted figs & red kuri squash 16€
Baies roses, sauce crémeuse au potimarron et encre de seiche, condiments d'échalotes frits
Pink peppercorns, creamy squash and squid ink sauce, crispy shallots

Œuf mollet, chanterelles et céleri-rave / Soft-boiled egg, chanterelles & celeriac 🌱 18€
Œuf bio, mousseline de céleri-rave vanillé, poêlée de chanterelles, jus réduit et brioche dorée
Organic egg, vanilla celeriac purée, sautéed chanterelles, reduced jus and toasted brioche

Magret de canard, topinambour et châtaignes / Duck breast, jerusalem artichoke & chestnuts 18€
Aiguillettes de magret, déclinaison de topinambour en textures, brisures de châtaignes, réduction de jus de volaille au miel
Duck breast strips, jerusalem artichoke in various textures, crushed chestnuts, honey-glazed poultry jus

Salade de crevettes rôties, poires et pécan / Roasted prawn salad, pear & pecan 19€
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

CÔTÉ TERRE

FROM THE LAND

Filet mignon de porc laqué à l'érable / Maple-glazed pork tenderloin 27€
Cochon duroc, navets boules d'or glacés, purée de pommes de terre cuites au four, jus corsé au cidre brut et moutarde à l'ancienne
Duroc pork, glazed golden turnips, baked potato purée, rich dry cider jus and wholegrain mustard

Effiloché de bœuf, gnocchi et champignons / Pulled beef, gnocchi & mushrooms 25€
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 25€
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

CÔTÉ MER

FROM THE SEA

Lotte rôtie au lard de Colonnata / Roasted monkfish with Colonnata lardo 28€
Purée de châtaignes au beurre noisette, poireaux brûlés, réduction de vin rouge aux épices douces
Chestnut purée with brown butter, charred leeks, red wine reduction with mild spices

Gambas rôties, légumes de saison / Roasted king prawns, seasonal vegetables 32€
Mayonnaise façon aïoli
Aioli-style mayonnaise

Cabillaud rôti, risotto aux champignons et Comté / Roasted cod, mushroom & Comté risotto 29€
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

LES CRÉATIONS VÉGÉTALES

PLANT-BASED CREATIONS

Légumes de saison en déclinaison, cuissons douces et textures végétales 🌱 🌱 23€
Seasonal vegetables in variation, gentle cooking and vegetable textures

Risotto crémeux du marché, riz arborio selon l'inspiration du Chef 🌱 🌱 24€
Creamy market risotto, arborio rice according to the Chef's inspiration

Gnocchi à l'ail & aux champignons / Garlic & mushroom gnocchi 🌱 22€

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

ADDITIONAL SIDE DISHES 7€

Frites dorées du Blue Lemon  
Blue Lemon French fries

Mousseline de pommes de terre  
Potatoes mousseline

Salade de mesclun  
Mesclun salad

Risotto arborio et parmesan affiné  
Arborio risotto with aged parmesan

Potimarron confit  
Confit red kuri squash

LES DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages affinés, noix et abricots confits 14€
Selection of aged cheeses, walnuts and candied apricots

Tartelette aux prunes 11€
Plum tartlette

Tarte aux pommes et à la cannelle 11€
Apple Pie Cannelle

Mousse Chocolat 12€
Chocolate mousse

Tropézienne à la fleur d'oranger 11€
Tropézienne with orange blossom

Café gourmand du Blue Lemon 12€
Blue Lemon gourmet coffee

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU 18€

Enfants jusqu'à 12 ans / Children up to 12 years old

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



Un sirop à l'eau
Fruit squash

 Végétarien / vegetarian  Sans gluten / gluten free

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.*

