




Blue Lemon

Le Chef Cédric Milliot choisit pour vous des produits frais de saison. Pour votre bien-être, le Chef privilégie les fruits et légumes bio.




Entrées

- Tomates du pays, Burrata crémeuse et pesto maison** 19
- Tataki de saumon label rouge, salade aux saveurs d'Asie** 18 
- Poulpe mariné aux aromates, pastèque et féta AOP** 21
- Aubergine aux saveurs du sud** - aubergine rôtie, caviar d'aubergine à la coriandre, légumes confits, râpé d'agrumes, pousses de salade 14 **V**
- Finesse de Saint-Jacques au naturel, condiments mangue avocat, zeste de citron vert** 21
- Salade Caesar au poulet crispy** - salade romaine, tomates cerise, Parmesan, croûtons, oeuf poché, sauce Caesar maison 20
- Salade Caesar au saumon fumé** - salade romaine, tomates cerise, Parmesan, croûtons, oeuf poché, sauce Caesar maison 26
- Salade royale** - salade romaine, légumes Italiens grillés, asperges vertes, oeuf dur, radis, tomates cerise, Comté, jambon cru Italien, gressin, vinaigrette passion 22



Pâtes, risotto et végétarien

- Spaghetti frais alle vongole** 24
- Tortellone frais aux légumes, crème de Parmesan et copeaux de truffe d'été** 29
- Radiatori au pesto, tomates confites et ricotta fumée** 20 
- Risotto aux pointes d'asperges vertes, copeaux de Parmesan et roquette** 22
- Chop suey de légumes, nouilles de riz sautées** - carottes, chou romanesco, poivron rouge, pak choï, pousses de soja, champignons noirs 19 **SG**

Formule Enfants (-12 ans)

**Steak hâché ou Nuggets de poulet ou Pavé de saumon ou Filet de maigre
& pâtes ou frites ou légumes
& boule de glace ou sorbet**

14

Poissons

Gambas géantes en papillon, jus de carapace au pastis et persillade, riz basmati	39
Filet de loup, beurre blanc au piment d'Espelette, polenta à l'encre de seiche, pousses d'épinards frais	24
Thon premium mi-cuit, légumes chop suey	27
Pavé de maigre piqué à la tapenade, sauce vierge aux tomates rôties, petits croûtons à l'ail, caponata (aubergines, oignons, tomates, céleri, câpres et olives vertes)	23
Poke bowl de daurade - riz blanc vinaigré, edamame, mangue, chou rouge, avocat, pousses de soja, carotte, betterave Chioggia	25
Pêche du jour	
Saint-Pierre, sole, loup, daurade - avec 2 garnitures au choix - prix au poids pour 100g selon arrivage, ticket de pesée sur simple demande auprès du serveur..	11

 Well
BEING

25

Viandes

Escalope de veau milanaise, spaghetti frais à la tomate	24
Carré d'agneau rôti aux aromates (quatre côtes), jus aux quatre épices, semoule verte aux raisins de corinthe	35
Filet de bœuf Charolais grillé 220g, os à moelle, purée d'ail confit, pomme purée maison	34
Burger de bœuf Charolais, légumes grillés, ricotta, frites et salade	24
Suprême de poulet mariné au lait de coco et aux épices des îles, riz madras	20
Poulet fermier entier label rouge de +/- 1,5 kg à partager (2/3 personnes), rôti et contisé au beurre de truffe, 2 garnitures au choix - sur commande	65
Côte de bœuf Charolaise à la Mouginoise d'1 kg à partager, 2 garnitures au choix	86

 Well
BEING

20

65

86

Accompagnements supplémentaires ou changements

Frites fry'n dip	5	V
Pomme purée maison	5	V
Caponata	5	V
Radiator ou spaghetti sauce pesto ou napolitaine	5	V
Riz basmati ou madras	5	V
Polenta à l'encre de seiche	5	
Sucrines au citron	5	V

 Well
BEING

5

5

5

5

5

5

5

Desserts

Tarte citron basilic, meringue dorée et zestes de citron vert	10
Eclair vanille fraise à partager	18
Brownie, abricots rôtis et pop-corn caramélisé à la coriandre	10
Finger menthe café, biscuit moelleux aux pignons torréfiés	10
Coupe de fruits rouges	10
Assiette melon et pastèque	12
Café gourmand	12

 Well
BEING

10

12

12