

“

*The Blue Lemon is a unique address in Mandelieu-La Napoule, which takes you on a seasonal journey: generous, delicious meals, a beautiful sunny beach and a relaxed bar. The Executive Chef Cédric Milliot is a local who studied at the Hotel School in Nice and in the best regional restaurants. He cooks a Mediterranean cuisine and goes over every detail choosing fresh, local and seasonal produce.*

”



**PARTAGEZ VOS EXPÉRIENCES GOURMANDES**  
*SHARE YOUR GOURMET EXPERIENCES*  
 @BLUELEMONRESTAURANT #BLUELEMONRESTAURANT



**Blue**  
**LEMON**  
 RESTAURANT BAR PLAGE

“

Le Blue Lemon, c'est une adresse unique à Mandelieu-La Napoule qui vous emmène en balade au fil des saisons : une table gourmande et généreuse, une plage aux beaux jours et un bar décontracté. Aux commandes en cuisine, le Chef Exécutif Cédric Milliot, un enfant du pays qui a fait ses classes à l'Ecole Hôtelière de Nice et dans les plus belles maisons de la région. Sa cuisine est méditerranéenne, un brin asiatique. Il chouchoute votre assiette et choisit pour vous des produits frais, locaux, de saison.


”

## LES ENTRÉES STARTERS


**Tartare de bœuf, jaune d'œuf confit, petits croûtons, tomme de brebis et râpé de poivre de Java 19**  
Beef tartare, candied egg yolk, croutons, tomme de brebis cheese and freshly ground Java pepper

 **Poêlée de cèpes, velouté de lentilles aux éclats de marron, émulsion au lait d'amandes torréfiées 17**  
Creamed lentil soup with sautéed porcini mushrooms and chestnut, roasted almond milk emulsion

**Foie gras en terrine mi-cuit, compotée d'oignons rouges 24**  
Foie gras mi-cuit, red onion chutney

 **Petits farcis aux légumes 15**  
Small stuffed vegetables

 **Saumon mariné à la betterave, betterave aux saveurs azuréennes et fraîcheur d'orange 21**  
Salmon marinated with beetroots, fresh beetroots with Mediterranean seasoning and orange

 **Œuf bio de Vence en cuisson parfaite, pain perdu salé, brunoise de potiron et douceur d'ail noir 12**  
Organic soft-boiled egg from Vence, savory french toast, finely diced pumpkin and black garlic

## LES PÂTES ET RISOTTO PASTA, RISOTTO

 **Risotto de petit épeautre, escalope de foie gras poêlée, fraîcheur de poire, jus de viande 19**  
Spelt risotto with a sautéed foie gras escalope, fresh pear and meat juice

 **Coquillettes bio à la crème de truffe et fromage Impérial râpé 24**  
Organic little shell pasta with truffle cream and grated Imperial cheese

 **Medaglioni à la courge, bouillon de légumes, râpé d'orange et Comté 17**  
Large ravioli stuffed with pumpkin, vegetable broth, grated orange and Comté cheese

**Spaghetti alle vongole 21**  
Spaghetti with clams

## L'ARDOISE DU MARCHÉ TODAY'S SPECIAL

**Tous les midis du lundi au vendredi**  
Lunchtime - From Monday to Friday


**Plat du jour 19**  
Today's special

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert du jour\* 22**  
Starter and main course of the day or main course and dessert of the day\*

**Entrée - Plat - Dessert du jour\* 29**  
Starter, main course and dessert of the day\*

\*2 mignardises  
\*2 small pastries

## LES PLATS TERRE MEATS

 **Poulet - Chicken**  
**Cuisse de poulet fermier farci aux cèpes, blé aux noisettes concassées, pois gourmands au beurre, jus aigre doux 25**  
Free-range chicken thigh stuffed with porcini mushrooms, wheat with hazelnuts, snow peas, sweet & sour sauce

 **Agneau - Lamb**  
**Souris confite, pommes de terre grenaille sautées à l'ail noir, jus aux olives Taggiasche 33**  
Candied lamb shank with small potatoes sautéed in black garlic and juice of Taggiasche olives

 **Boeuf - Beef**  
**Filet pur grillé, sauce béarnaise maison, pommes duchesse et graines de courge 39**  
Grilled beef tenderloin, homemade béarnaise sauce, duchesse potatoes and pumpkin seeds

**Canard - Duck**  
**Demi-magret en croûte de miel et pistache, pomme purée, jus aux airelles 27**  
Half a duck breast in a honey and pistachio crust with mashed potatoes and cranberry juice


## LES PLATS MER FISH

**Thon - Tuna**  
**Façon Rossini, pommes grenaille 39**  
Rossini-style with small potatoes







**Cabillaud - Cod**  
**En croûte de noisettes, quartiers de potiron grillés, infusion d'oignons carbonneux, tuile de noisettes 28**  
With a hazelnut crust, grilled pumpkin, infusion of carbonated onions, thin hazelnut biscuit

 **Gambas - Large prawns**  
**Sautées en persillade, légumes façon chop suey et vermicelles de riz 29**  
Sautéed in parsley, chop-suey style vegetables and rice vermicelli

**Noix de Saint-Jacques - Scallops**  
**Poêlées et déglacées au vin blanc moelleux, duo de mousseline de panais et carotte 31**  
Sautéed and deglazed in sweet white wine with of parsnip and carrot mousse

 **Loup - Sea Bass**  
**En portefeuille, farce fine aux artichauts confits, cœur d'artichauts grillés, chips d'artichaut 33**  
Stuffed with candied artichokes, grilled artichoke heart, artichoke crisps


**Changement ou supplément de garniture 5**  
Replacement or additional side dish

**Salade verte,  Poêlée de légumes de saison,  Riz basmati,  Purée de pommes de terre,  Mousseline de panais ou carottes,  Pommes de terre grenaille sautées,  Spaghetti, Frites / Green salad, Sautéed seasonal vegetables, Basmati rice, Mashed potatoes, Parsnip or carrot mousse, Sautéed small potatoes, Spaghetti, French fries**


## LES FROMAGES & DESSERTS CHEESES & DESSERTS


**Assiette de fromages affinés, fruits secs, salade verte 12**  
Cheese board with dried fruits and green salad

**Camille, notre Chef pâtissière, vous propose son bar à mignardises à choisir et partager selon vos envies**  
Our pastry Chef Camille offers a wide range of desserts to choose and share as you wish  
**La mignardise / Small pastry 3.50**

 **Chou café chocolat whisky**  
Coffee, chocolate and whisky cream puff

**Forêt noire**  
Chocolate, cream and cherry cake

 **Macaron noisette praliné**  
Hazelnut praline macaroon

 **Bounty**


 **Tartelette poire chocolat, caramel beurre salé**  
Pear and chocolate tartlet with salted butter caramel

**Entremets clémentine et pain d'épices**  
Clémentine pastry with gingerbread

**Mont blanc**  
Chestnut and cream tart

**Tartelette citron orange meringuée**  
Lemon and orange meringue pie

**Café gourmand 12**  
**(3 mignardises au choix et une boisson chaude)**  
Gourmet coffee (choice of 3 pastries and a hot drink)

 sans gluten / *gluten free*    végétarien / *vegetarian*    végétalien / *vegan*

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Prix nets en euro service inclus.  
*Gluten-free bread and list of allergens available on request. All our meats are of French origin.  
Net price in euro, service included.*