



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



Blue
LEMON 
RESTAURANT / BAR PLAGE

“ Le Blue Lemon est un restaurant chic et décontracté avec de larges terrasses face à la mer. Vous allez adorer la carte aux saveurs méditerranéennes ! Le Chef chouchoute votre assiette et choisit pour vous des produits frais, locaux, de saison. Et pour votre bien-être, nous privilégions les circuits courts, les fruits et légumes bio !

C'est un endroit magique où vous pourrez admirer la vue sur la piscine et la mer. Le restaurant se prolonge en bar lounge et plage privée pour offrir une vue époustouflante sur les îles de Lérins et la baie de Cannes.

Blue Lemon is a chic and casual restaurant with large terraces facing the sea. You will love the menu with Mediterranean flavors! The Chef pampers your plate and chooses fresh, local, seasonal products for you. And for your well-being, we favor short circuits, organic fruits and vegetables!

It is a magical place where you can admire the view of the pool and the sea. The restaurant extends into a lounge bar and private beach to offer a breathtaking view of the Lérins Islands and the bay of Cannes.

”

LES ENTRÉES STARTERS

Œuf fermier mollet, tombée d'épinards et jus de morilles 18€
Soft-boiled farm egg, wilted spinach, and morel mushroom jus

Émietté de crabe et tourteau, légumes croquants, purée de fèves et émulsion d'amandes 19€
Crab and crabmeat shreds, crunchy vegetables, fava bean purée and almond emulsion

Foie gras de canard poêlé, petits pois, jus réduit et éclats de noisette 22€
Pan-seared duck foie gras, peas, reduced jus and hazelnut chips

Velouté d'épinards et amandes, feta et huile de truffe 16€
Spinach and almond velouté, feta and truffle oil

Cœur de saumon fumé, asperges blanches et mousseline yuzu 23€
Heart of smoked salmon, white asparagus and yuzu mousseline

LES PÂTES PASTA

Penne napolitaine, tomates cerises et vieux parmesan 25€
Napolitana pasta, cherry tomatoes and aged parmesan

Penne pesto de petits pois et épinards, tomates confites et noisettes 26€
Penne with peas and spinach pesto, sun-dried tomatoes and hazelnuts

CÔTÉ TERRE FROM THE LAND

Pavé d'Angus 250g, pommes frites et sauce béarnaise 35€
Angus beef steak 250g, French fries and béarnaise sauce

Suprême de volaille fermière snacké, wok de légumes printaniers, coco et curry vert 30€
Snacked farm chicken supreme, spring vegetable wok, coconut and green curry

Filet de canette mendiant, carottes en déclinaison et jus à l'orange 32€
Fillet of mendiant duck, assorted carrots and orange jus

Côte de bœuf Angus à partager, purée truffée et sauce morilles 14€ / 100gr
Angus beef rib to share, truffled mash and morel sauce

CÔTÉ MER FROM THE SEA

Thon rouge, cacahuètes et risotto verde 35€
Red tuna, peanuts and green risotto

Poulpe grillé, sauce vierge à la fraise et riz aux olives 37€
Grilled octopus, virgin strawberry sauce and olive rice

Dos de cabillaud rôti, polenta au vieux comté, crémeux de morilles 33€
Roasted cod loin, aged comté polenta and creamy morels

Poissons de la pêche locale entiers, cuits aux saveurs provençales, riz aux olives, tomates confites et sauce vierge 15€ / 100g
Whole local fish, provençal flavors, rice with olives, sun-dried tomatoes and virgin sauce

LES DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages affinés AOP, noix et abricot 15€
AOP matured cheese platter, walnuts and apricots

Forêt noire revisitée 13€
Revisited Black Forest cake

Tartelette fraises et pistache 13€
Strawberry and pistachio tartlet

Cube chocolat et cœur vanille 12€
Chocolate cube with vanilla heart

Le Citron 12€
The Lemon

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.*