



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

Crème de brocolis, ricotta, pecorino et noisettes 16€
Broccoli cream, ricotta, pecorino and hazelnuts

Gravlax de saumon, carpaccio de betteraves et framboises 23€
Salmon gravlax, beetroot carpaccio and raspberries

Tartare de loup, coings, poire et gingembre 21€
Sea bass tartare, quince, pear and ginger

Tataki de bœuf, bouillon à la citronnelle 20€
Beef tataki, lemongrass broth

Œufs mollets, épinards, pleurotes, émulsion ail et persil 18€
Soft-boiled eggs, spinach, oyster mushrooms, garlic and parsley emulsion

LES PÂTES PASTA

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

Penne à la crème de parmesan et spianata 27€
Penne pasta with parmesan cream and spianata

CÔTÉ TERRE FROM THE LAND

Suprême de volaille fermière, pavé et crème de céleri, eringii grillé et jus au cidre 32€
Farm-raised poultry supreme, celery purée, grilled eringii and cider jus

Pavé d'Angus 250g, pommes frites et sauce truffée 37€
Angus steak 250g, French fries and truffle sauce

Côte de cochon fermier (350g), polenta crémeuse aux champignons et noix 31€
Farm-raised pork chop (350g), creamy polenta with mushrooms and nuts

Magret de canard, déclinaison de patate douce, réduction de porto à l'orange 35€
Duck breast, sweet potato variation, orange porto reduction

Côte de bœuf Angus à partager, écrasé de pommes de terre et sauce truffée 15€ / 100gr
Angus ribeye to share, crushed potatoes and truffle sauce

CÔTÉ MER FROM THE SEA

Crevettes papillon, gnocchi et crème forestière 31€
Butterfly shrimp, gnocchi and forest mushroom cream

Pot-au-feu de la mer revisité 35€
Revisited seafood pot-au-feu

Pavé de maigre, risotto safrané, condiments aux amandes et wakame 33€
Meagre fillet, saffron risotto, almond condiments and wakame

Poissons de la pêche locale entiers, cuits aux saveurs provençales, risotto et jus d'herbes 15€ / 100g
Whole local fish, cooked with Provençal flavors, risotto and herb jus

LES DESSERTS DESSERTS

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

Chou Tatin à notre façon 12€
Homemade chou Tatin

Tartelette aux confits de myrtilles et marrons, façon Mont-Blanc 12€
Blueberry and chestnut confit tartlet, Mont-Blanc style

Finger Valrhona chocolat-passion 12€
Valrhona chocolate-passion finger

Verrine banane, chocolat, crémeux caramel et éclats de macarons 12€
Banana verrine, chocolate, caramel cream and macaron slivers

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur demande.
Prix nets en euro, service inclus.
*Gluten-free bread and list of allergens available on request.
Net price in euro, service included.*