

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

Asperges du moment / Seasonal asparagus 19€

Assaisonnées d'un filet d'huile d'olive
Drizzled with olive oil

Le cru de Gamberoni du Golfe de Gênes / Raw Gamberoni from the gulf of Genova 27€

Juste émincé assaisonné d'une herbe fraîche
Thinly sliced and seasoned with fresh herb

Le cru de la mer de l'instant / Today's raw seafood 23€

Assaisonné au naturel avec un filet d'huile d'olive et acidulé d'un jus d'agrumes
Naturally seasoned with a drizzle of olive oil and a touch of citrus juice

Jambons de boeuf en fines tranches / Thinly sliced beef hams 21€

Boeuf de Galice Cecina, bresaola de boeuf Black Angus et pastrami de boeuf
Pickles de fruit en condiment
*Galician Cecina, Black Angus bresaola and beef pastrami
Served with fruit pickles*

CÔTÉ TERRE

FROM THE LAND

Cuisinée sur la plancha / Grilled on the plancha

La pièce de viande proposée aujourd'hui / Today's cut of meat 37€

Accompagnée de sa sauce. Garniture au choix.
Served with its sauce. Side of your choice.

Inspirée d'une Milanaise / Inspired by a Milanese

La caille en papillon / Butterflied quail 30€

Réhaussée de sa sauce au yaourt parfumée. Garniture au choix.
Enhanced with a fragrant yogurt sauce. Side of your choice.

Cuisiné sur la plancha / Grilled on the plancha

Le carré d'agneau (3 côtes) affiné à l'ail et aux herbes 37€

Réhaussé de son jus court. Garniture au choix.
*Rack of Lamb (3 ribs) matured with garlic and herbs
Served with a light jus. Side of your choice.*

Au jus d'une daube / With a daube-style jus

Les raviolis de boeuf / Beef ravioli 28€

Jus court, pulpe de tomate et pecorino truffé
Light jus, tomato pulp and truffled pecorino

CÔTÉ MER

FROM THE SEA

Comme une soupe de poissons / Like a fish soup

Poisson, crevette, calamar / Fish, shrimp and calamary 34€

Mousseline de pommes de terre safranée
Served with saffron mashed potatoes

En filet / As a fillet

Le turbot rôti aux aromates / Roasted turbot with herbs 39€

Jus court d'arête en demi-glace et étuvée de morilles
Demi-glace fish bone jus and a morel mushroom stew

Tranché / Sliced

Le poulpe grillé / Grilled octopus 29€

Inspiration d'un jus de minestrone aux légumes de l'instant
Inspired by a minestrone-style broth with seasonal vegetables

NOS SIGNATURES (SELON ARRIVAGE)

OUR SIGNATURES (ACCORDING TO AVAILABILITY)

Juste grillée / Just grilled

La langouste de Méditerranée / Mediterranean lobster 25€ / 100g

Accompagnée de ses garnitures et d'une sauce vierge

Served with side dishes and a virgin sauce

Cuisiné entier / Cooked whole

Le loup de la ferme aquafrais de la baie de Cannes / Farmed sea bass from the bay of Cannes 18€ / 100g

Accompagné de ses garnitures et d'une sauce vierge

Served with side dishes and a virgin sauce

Cuisiné entier / Cooked whole

Le turbotin de la ferme / Farm-raised baby turbot 18€ / 100g

Accompagné de ses garnitures et d'une sauce vierge

Served with side dishes and a virgin sauce

Cuisiné entier / Cooked whole

Le filet de boeuf en Chateaubriand - Nouvelle Zélande / Fillet of beef Chateaubriand 110€ / 2 pers

Réhaussé de son jus et de ses garnitures

Enhanced with its jus and served with side dishes

Cuisiné entier / Cooked whole

La noix d'entrecôte de boeuf - Argentine / Rib-eye heart of beef 110€ / 2 pers

Réhaussée de son jus et de ses garnitures

Enhanced with its jus and served with side dishes

Cuisiné entier / Cooked whole

La côte de cochon - Ibérique / Pork chop 90€ / 2 pers

Réhaussée de son jus et de ses garnitures

Enhanced with its jus and served with side dishes

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

ADDITIONAL SIDE DISHES 7€

La pomme de terre / Potatoes

En mousseline / Mashed

Le légume de saison / Seasonal vegetables

Cuisiné avec simplicité / Simply prepared

Le mélange de salades / Mixed salads

Vinaigrette huile d'olive et vinaigre balsamique

With olive oil and balsamic vinaigrette

Le poivron rouge / Red bell pepper

Confit 24 heures / 24 hours confit

LES DESSERTS

DESSERTS 14€

Assiette de fromages affinés AOP, noix et abricot

AOP matured cheese platter, walnuts and apricot

Comme une tarte fine aux fraises

Like a strawberry tart

Le Tiramisu

Rhubarbe confite / Candied rhubarb

Sur une base de clafoutis au crumble

On a crumble clafoutis base

Mousse veloutée au chocolat noir à 68 %

Smooth dark chocolate mousse (68%)

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.*





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

