



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



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

- Gaspacho de tomates /** Tomato gazpacho **19€**

Mousse de feta crétoise, pignons, croûtons, basilic, cébette, copeaux d'olives noires
Whipped cretan feta, pine nuts, croutons, basil, spring onion, black olive shavings
- Cru de la mer de l'instant /** Today's raw seafood **25€**

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 **23€**

Boeuf de Galice Cecina, bresaola de boeuf Black Angus et pastrami de boeuf.
Pickles de fruits en condiment, focaccia sel et romarin.
Galician Cecina, Black Angus bresaola and beef pastrami, served with fruit pickles and salted focaccia.
- Cochon Ibérique façon tonnato /** Iberian pork tonnato style **24€**

Sauce au thon, anchois, câpres et mayonnaise
Tuna sauce with anchovies, capers and mayonnaise

🌻 CÔTÉ MER
FROM THE SEA

- Poisson, crevette et calamar comme une soupe de poissons** **38€**

Fish, shrimp and calamary like a fish soup
Mousseline de pommes de terre safranée
Served with saffron mashed potatoes
- Saint-Pierre rôti aux aromates en filet** **39€**

Roasted John Dory with herbs as a fillet
Jus court d'arête et de gingembre en barigoule
Light fish bone and ginger jus in barigoule style
- Poulpe grillé tranché** **37€**

Grilled octopus sliced
Inspiration d'un jus de ratatouille aux légumes de l'instant
Inspired by a ratatouille jus with seasonal vegetables

🌻 CÔTÉ TERRE
FROM THE LAND

- La pièce de viande proposée aujourd'hui,** cuisinée sur la plancha **39€**

Accompagnée de sa sauce. Garniture au choix.
Today's cut of meat grilled on the plancha, served with its sauce. Side of your choice.
- Le coquelet en crapaudine à la Provençale /** Spatchcooked young rooster Provençal style **36€**

Réhaussé de sa sauce au yaourt parfumée. Garniture au choix.
Enhanced with its fragrant yogurt sauce. Side of your choice.
- Le carré d'agneau (3 côtes) affiné à l'ail et aux herbes** **38€**

Réhaussé de son jus court. Garniture au choix
Rack of lamb (3 ribs) matured with garlic and herbs, grilled on the plancha
Served with a light jus. Side of your choice.
- Les raviolis de boeuf au jus d'une daube /** Beef ravioli in a rich daube-style jus **32€**

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

🌻 LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES
ADDITIONAL SIDE DISHES **7€**

- La pomme de terre /** Potatoes

En mousseline ou en frites
Mashed or fried
- Le légume de saison /** Seasonal vegetables

Cuisiné avec simplicité
Simply prepared
- Le mélange de salades /** Mixed salads

A l'huile d'olive et balsamique
With olive oil and balsamic
- Le poivron /** Red bell pepper

Confit 24h
24 hours confit

🌻 LES DESSERTS
DESSERTS **14€**

- L'assiette de fromages affinés AOP, noix et abricot**

AOP matured cheese platter, walnuts and apricot
- Comme une tarte tatin à la pêche**

Like a peach tarte Tatin
- Nougat en mousseline aux pistaches et fruits rouges**

Pistachio nougat mousse and red berries
- L'abricot confit /** Candied apricot

Sur une base de clafoutis au crumble
On a clafoutis crumble base
- Mousse veloutée au chocolat noir à 68%**

Smooth dark chocolate mousse (68%)
- L'assiette de fruits de saison**

Seasonal fruits platter

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.*

