

Blue

LEMON

RESTAURANT BAR PLAGE



BLUE LEMON

ROOM-SERVICE

ENTREES & SALADES STARTERS & SALADS

Gravlax de filet de boeuf, vinaigrette au cidre, ail confit, moutarde au miel et noix de cajou toastées 20€
Beef gravlax, cider vinaigrette, confit garlic, honey mustard and toasted cashews

Asperges vertes rôties et en velouté, burrata crémeuse, pistache torréfiées et vinaigrette au citron confit 22€
Roasted green asparagus and velouté, creamy burrata, toasted pistachios and preserved lemon vinaigrette

Salade Caesar au poulet croustillant 23€
Caesar salad with crispy chicken

Salade Caesar aux crevettes en tempura 25€
Caesar salad with tempura prawns

Salade printanière du marché, asperges fraîches, radis croquants, jeunes pousses et crème de mozzarella 21€
Spring market salad with fresh asparagus, crunchy radishes, baby greens and mozzarella cream

PÂTES, PIZZA & CLASSIQUES PASTA, PIZZA & CLASSICS

Penne Bella Napoli, sauce tomate mijotée, olives Taggiasche et herbes fraîches 21€
Pappardelle pasta, slow-cooked tomato sauce, Taggiasca olives and fresh herbs

Pappardelle crémeuse parfumée à l'ail doux et crumble croustillant de parmesan 23€
Creamy pappardelle infused with mild garlic and crispy Parmesan crumble

Pizza printanière, burrata, éclats de pistache et crème légère au citron 21€
Spring Pizza, burrata, roasted pistachios and lemon-infused cream

Pizza Margherita, pulpe de tomate, mozzarella et basilic frais 18€
Margherita pizza, tomato sauce, mozzarella and fresh basil

Pizza Reine, pulpe de tomate, jambon blanc, mozzarella et champignons 20€
Regina pizza, tomato sauce, ham, mozzarella and mushrooms

Blue Lemon Burger, boeuf, laitue, tomate, compotée d'échalottes et sauce aux câpres 26€
Blue Lemon Burger, beef, lettuce, tomato, shallot compote and caper sauce

Club Thon Riviera, pain toasté, thon, crudités et mayonnaise légère citronnée 23€
Tuna Riviera club, toasted bread, tuna, vegetables and light lemon mayonnaise

Club Pastrami Signature, pain toasté, pastrami fondant, garniture fraîche et sauce maison 22€
Pastrami Signature club, toasted bread, tender pastrami, fresh garnish and house sauce

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur demande.
Toutes nos viandes sont d'origine UE. Prix nets en euro service inclus.

Gluten-free bread and list of allergens available on request.
All our meat is of EU. Net price in euro, service included.

TERRE, MER & VÉGÉTAL

LAND, SEA & PLANT-BASED

Magret de canard rosé, pain perdu salé, carottes fanes glacées, jus réduit et cerises 31€

Pink roasted duck breast, savoury French toast, glazed baby carrots and reduced cherry jus

Filet de boeuf basse température tatin d'échalotes confites et jus iodé 36€

Slow-cooked beef fillet, shallot tatin and iodised jus

Dos de cabillaud nacré petits pois en trois textures 29€

Pan-roasted cod loin, green peas in three textures

Poulpe grillé déclinaison de chou-fleur aux notes de vanille et olives kalamata 25€

Grilled octopus, cauliflower variations with hints of vanilla and kalamata olives

Légumes de saison en déclinaison, cuissons douces et textures végétales 26€

Seasonal vegetables in variation, gentle cooking and vegetable textures

Risotto crémeux du marché, riz arborio ou épeautre selon l'inspiration du Chef 26€

Creamy market risotto, arborio rice or spelt according to the Chef's inspiration

FROMAGES & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

Assiette de fromages affinés AOP, noix et abricot 16€

AOP matured cheese platter, walnuts and apricot

Cheesecake au spéculoos, caramel gourmand 13€

Speculoos cheesecake with caramel

Comme une tarte au citron meringuée revisitée 13€

A revisited lemon meringue tart

Riz au lait de coco, vanille et fruits exotiques 13€

Coconut rice pudding with vanilla and exotic fruits

Crème brûlée au chocolat 13€

Chocolate crème brûlée

MENU ENFANT -10ans

KID'S MENU Under10

18€

Steak haché ou Nuggets de poulet ou Filet de saumon

Grounded beef or Chicken nuggets or Salmon fillet

+

Accompagnement au choix (frites, pâtes, riz, purée ou légumes)

Side of your choice (french fries, pasta, rice, mashed potatoes or vegetables)

+

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur demande.
Toutes nos viandes sont d'origine UE. Prix nets en euro service inclus.

*Gluten-free bread and list of allergens available on request.
All our meat is of EU. Net price in euro, service included.*

BOISSONS

VINS & CHAMPAGNES WINES & CHAMPAGNES

BLANC <i>WHITE</i>	verre	bouteille
Chablis AOP - Domaine Jean-Marc Brocard	13€	65€
Côtes de Provence AOP - Château Maïme, Cuvée Héritage	12€	50€
ROUGE <i>RED</i>		
Crozes Hermitage AOP - Domaine Pradelle, Cuvée "Les Hirondelles"	13€	65€
Côtes de Provence AOP - Château Maïme, Cuvée Héritage	12€	50€
ROSE <i>ROSE</i>		
Méditerranée IGP - FMR	10€	40€
Côtes de Provence AOP - Château Maïme, Cuvée Héritage	12€	50€
CHAMPAGNE <i>CHAMPAGNE</i>	coupe	
Taittinger Brut Réserve	21€	115€
Taittinger Rosé	26€	140€

BIERES BEERS

	25cl	33cl	50cl
Heineken à la pression	7€		14€
Affligem à la pression	8€		16€
Bière du Comté N°1 Blonde ou N°2 Blanche		7€	
Bière du Comté N°6 IPA		8€	

SPIRITUEUX SPIRITS

	4cl
Gin The Botanist	16€
Rhum Diplomatico	17€
Vodka Grey Goose	16€
Whisky The Balvenie	17€
Accompagnement au choix +4€	

EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS WATER, SOFTS AND JUICES

EAUX <i>WATER</i>	
Evian - Badoit (33cl)	6€
Evian - Badoit (100cl)	9€
SODAS <i>SOFTS</i>	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite (33cl)	7€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina, Fuze tea (25cl)	7€
JUS DE FRUIT <i>FRUIT JUICES</i> (20cl)	
Ananas, Pomme, Tomate, Cranberry, Abricot	7€
Pineapple, Apple, Tomatoe, Cranberry, Apricot	
Orange pressé, Pamplemousse pressé, citron pressé	9€
Fresh orange, grapefruit, lemon juice	

CAFES, THES & INFUSIONS COFFES, TEAS & INFUSIONS

Expresso, Décaféiné	4.50€
Espresso, Decaffeinated coffe	
Double expresso, Double décaféiné, Cappuccino	6.50€
Double espresso, Double decaffeinated coffee, cappucino	
Latte Macchiatto	8€
Thé Nunshen	6.50€
Nunshen tea	
Infusion Nunshen	6.50€
Nunshen infusion	