

Blue
LEMON
RESTAURANT / BAR PLAGE



BLUE LEMON

ROOM-SERVICE

ENTREES & SALADES STARTERS & SALADS

Tataki de canard laqué, concombre rôti, fine mayonnaise à la framboise 20€

Lacquered duck tataki, roasted cucumber, light raspberry mayonnaise

Pastèque grillée et féta fouettée, tomates anciennes multicolores, crumble d'olives noires de Kalamata 24€

Grilled watermelon and whipped feta, heirloom tomatoes, black Kalamata olive crumble

Salade Caesar au poulet croustillant 23€

Caesar salad with crispy chicken

Salade Caesar aux saumon fumé 25€

Caesar salad with smoked salmon

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

Papardelle Bella Napoli, sauce tomate mijotée, olives Taggiasche et herbes fraîches 31€

Papardelle pasta, slow-cooked tomato sauce, Taggiasca olives and fresh herbs

Papardelle 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 & VEGETAL LAND, SEA & PLANT-BASED

Suprême de volaille fermière, crémeux au fromage grec, aubergines fumées et grenade 31€
Free-ranged chicken supreme, whipped feta, smoked aubergines and pomegranate

Pièce de Boeuf du moment, selon l'inspiration du chef, accompagnement au choix 42€
Today's beef selection, according to the Chef's inspiration, side dish of your choice

Filet de rouget croustillant, fraîcheur de tomate, condiment pêche, foccacia, basilic 33€
Crispy red mullet fillets, fresh tomato, peach condiment, foccacia and basil

Turbot rôti nacré, crème chimichurri, fine tarte croustillante aux courgettes jaunes et vertes 39€
Roasted turbot, chimichurri cream, crispy green and yellow courgette tart

Légumes de saison en déclinaison, cuissons douces et textures végétales 26€
Seasonal vegetables in variation, gentle cooking and vegetable textures

Risotto arborio et parmesan affiné 26€
Creamy arborio risotto and aged parmesan

FROMAGES & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

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

Tartelette pêche-citron 13€
Lemon & peach tartlet

Tiramisu abricot-romarin 13€
Apricot & rosemary tiramisu

Mousse au chocolat, fleur de sel 11€
Chocolate mousse with "fleur de sel"

Eclair au fruits rouge, crème diplomate 13€
Red berry éclair with diplomat cream

MENU ENFANT -12ans KID'S MENU Under12 18€

Steak haché ou Nuggets de poulet ou Filet de poisson

Grounded beef or Chicken nuggets or fish 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

	verre	bouteille
BLANC <i>WHITE</i>		
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>		
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€
<i>Pineapple, Apple, Tomatoe, Cranberry, Apricot</i>	
Orange pressé, Pamplemousse pressé, citron pressé	9€
<i>Fresh orange, grapefruit, lemon juice</i>	

CAFES, THES & INFUSIONS COFFES, TEAS & INFUSIONS

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