“The Blue Lemon is a unique address in Mandelieu-La Napoule. It takes you on a journey through the seasons: a generous gourmet restaurant, a beach in the summer, a chic tearoom, a relaxed bar. Here locals and globetrotters mingle in a good-humoured atmosphere. In the kitchen, Chef Cédric Milliot, a local who studied at the Ecole Hôtelière de Nice and has worked in the area’s best restaurants. His cuisine is Mediterranean, with an Asian touch. He pampers your plate and chooses to serve seasonal, fresh and local produce. Ask Lorenzo to tell you about the menu... When it comes to pairing dishes with the best glass of wine, he is second to none !”

Pour rejoindre la communauté Blue Lemon, liker, partager, parler de nous en disant du bien, cherchez ‘restaurant blue lemon’ !

To join the Blue Lemon community, like, share and talk about us, look for ‘blue lemon restaurant’!

Ouvert 7/7 – Réservations auprès de Lorenzo et son équipe au +33 4 92 97 70 75 ou resa.bluelemon@gmail.com

Open 7/7 – Bookings with Lorenzo and his team on +33 4 92 97 70 75 or resa.bluelemon@gmail.com

Blue LEMON

RESTAURANT BAR PLAGE

“Le Blue Lemon, c’est une adresse unique à Mandelieu-La Napoule qui vous emmène en balade au fil des saisons : une table gourmande et généreuse, une plage aux beaux jours, un salon de thé chic, un bar décontracté. Ici se mélangent avec le sourire, les gens du coin et les globetrotters. Aux commandes en cuisine, le Chef Cédric Milliot, un enfant du pays qui a fait ses classes à l’Ecole Hôtelière de Nice et dans les plus belles maisons de la région. Sa cuisine est méditerranéenne, un brin asiatique. Il chouchoute votre assiette et choisit pour vous des produits, frais et locaux, de saison. Demandez à Lorenzo de vous raconter la carte... Il n’a pas son pareil pour vous faire découvrir ses délices à accompagner du meilleur verre de vin !”

ENTRÉES
STARTERS

Ravioles de homard dans leur bouillon corsé **25**
Lobster ravioles in rich bouillon

Foie gras maison en terrine, chutney de fruits secs **22**
Homemade foie gras terrine with dried fruit chutney

Salade Royale, crottin de chèvre mariné, magret de canard fumé tranché, **22**
légumes grillés, endives, salade romaine, noix, graines de courge
Royal salad: marinated crottin goat's cheese, sliced smoked magret duck breast, grilled vegetables, chicory, cos lettuce, walnut and pumpkin seeds

Œufs cocotte aux cèpes et crème de truffe, mouillettes à l'ail **17**
Baked eggs with cep mushrooms and truffle cream, garlic bread fingers

Saumon mariné par nos soins, crème légère au curry **19**
Home-marinated salmon and light curry cream sauce

Planche Blue Lemon à partager pour 2 à 4 personnes **49**
(Foie gras maison, verrines de caviar d'aubergines à l'ail noir, tataki de thon, saumon mariné, verrines d'avocat et crabe)
Blue Lemon platter to share (from 2 to 4 people)
(Homemade foie gras, eggplant caviar with black garlic, tuna tataki, marinated salmon, crab and avocado verrines)

PÂTES & RISOTTO
PASTA & RISOTTO

Coquillettes à la truffe et parmesan **28**
Macaroni with truffles and Parmesan cheese

Risotto Arborio, Saint-Jacques juste saisies, émulsion safranée **24**
Risotto with Arborio rice, barely griddled scallops, saffron emulsion

Spaghetti alle vongole **22**
Spaghetti alle vongole (clams)

Risotto al verde **19**
Green risotto

POISSONS
FISH

Tataki de thon aux graines de sésame **24**
Tuna tataki with sesame seeds

Grosses gambas du Niger snackées **37**
Pan-seared Niger king prawns

Pavé de turbot rôti, **31**
caviar d'aubergine à l'ail noir
Pan-roasted turbot steak with aubergine and black garlic caviar

Bourride de la mer **38**
Seafood bourride casserole

Filet de loup snacké, **26**
compotée de légumes d'hiver sur son feuilleté, jus barigoule émulsionné
Griddled Mediterranean sea bass with stewed winter vegetables on puff pastry, and emulsified Barigoule sauce

VIANDES
MEAT

Souris d'agneau braisée, gratin dauphinois **28**
Braised lamb shank, Dauphinois potato gratin

Côte de veau rôtie (350 g) aux aromates de Provence, polenta **34**
Veal cutlet roasted with Provence flavours, polenta

Filet de Bœuf Angus (200 g), sauce poivre, gratin dauphinois et salade verte **31**
Angus beef steak, peppercorn sauce, Dauphinois potato gratin and green salad

Cuisse de canard confite, pommes de terre sarladaises, jeunes pousses de pourpier **25**
Confit duck thigh, Sarladaise potatoes in garlic and parsley, purslane shoots

Escalope de veau milanaise, linguine à la napolitaine **24**
Milanese veal escalope, linguine with Napoletana sauce

PÊCHE DU JOUR
TODAY'S CATCH

Loup et daurade - portions, élevage bio de Tamaris, Méditerranée
Saint-Pierre, sole, loup, daurade - prix au poids selon arrivage, ticket de pesée sur simple demande auprès du serveur - 11€/100g

Today's catch
Sea bass and sea bream - portions, Tamaris organic farm, Mediterranean
John Dory, sole, sea bass, sea bream - price by weight depending on the catch, ask your waiter for the weighing ticket - €11/100g

FORMULES À L'ARDOISE

Tous les midis du lundi au vendredi
Every lunchtime from Monday to Friday

Plat du jour **18**
Today's main course

Entrée du jour + plat du jour ou Plat du jour + dessert du jour **22**
Today's starter + main course or Today's main course + dessert

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour **28**
Today's starter & Today's special & Today's dessert

MENU CARTE

Tous les jours midi et soir, faites vous plaisir en créant votre menu à la carte parmi les suggestions du jour et plats marqués d'un

Every day lunchtimes and evenings, make up your own menu from the various today's specials and dishes marked with

Entrée + plat + dessert **39**
Starter + Main Course + Dessert

FORMULE ENFANT -12 ANS
CHILDREN'S MENU (UP TO AGE 12)

Steak haché ou nuggets (filet de poule bio) ou filet de poisson blanc + pâtes ou frites ou légumes + boule de glace ou sorbet **14**

Hamburger patty or nuggets (organic chicken fillet) or white fish fillet + pasta or French fries or vegetables + ice-cream or sorbet (scoop)

DESSERTS
DESSERTS

Tarte citron meringuée Blue Lemon **10**
Lemon meringue tart

Baba au rhum et ses fruits frais, flambé **10**
Rum baba and fresh fruit, flambéed

Eclair au chocolat à partager - Chocolat de la maison Duplanteur à Grasse **18**
Chocolate éclair for two - Chocolate from Maison Duplanteur in Grasse

Paris-Brest, aux noisettes du Piémont **10**
Paris-Brest cake with Piedmont hazelnuts

Salade de fruits **10**
Fruit salad

Mousse au chocolat, caramel beurre salé **10**
Chocolate mousse, salt butter caramel

Poire pochée au thé, **10**
mousse au pain d'épices
Pear poached in tea, gingerbread mousse

Café gourmand **9**
Gourmand coffee

Les viandes sont d'origine européenne. Prix nets en euros service compris. Allergènes : consulter la liste disponible auprès du responsable du restaurant. Du pain sans gluten est à votre disposition. Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.
Meat of European origin. Net prices in euros inclusive of service charge. Allergens: ask the restaurant manager for the list. Gluten-free bread is available. All our fruit and vegetables are produced through organic farming.
Pour tout changement ou supplément de garnitures : 5 € / *Any change in or additional side dishes : 5 €*