

BLUE LEMON ROOM SERVICE

TERRE & MER FROM THE LAND & SEA

Magret de canard, potiron confit, figue rôtie et jus au piment d'Espelette 39€
Duck breast, candied pumpkin, roasted fig and Espelette pepper jus

Paleron de boeuf braisé, jus court au vin rouge et aromates. Garniture au choix 30€
Braised beef chuck, red wine jus and aromatic. Side of your choice

Gambas à la plancha parfumées à la persillade, risotto onctueux à la bisque 35€
Grilled king prawns with parsley and garlic, served with creamy shellfish bisque risotto

Filet de loup nacré, polenta crémeuse, vierge selon l'inspiration du marché 32€
Pearl seabass fillet, creamy polenta, market-inspired scented sauce vierge

SUR LE POUCE ON THE GO

Croque Monsieur au jambon et au Comté 21€
Croque - Monsieur with ham and Comté cheese

Cheeseburger de boeuf 31€
Garni : compotée d'oignons rouge, tomate, pousse de moutarde, cheddar mûré, sauce miel et moutarde à l'ancienne poitrine de veau fumée, frites ou mesclun
Beef cheeseburger
Garnish : Red onion compote, tomato, mustard greens, aged cheddar, honey and Wholegrain mustard sauce, smoked veal breast, fries or mesclun salad

Club sandwich au poulet et frites 28€
Chicken club sandwich with fries

Club sandwich au saumon et frites 28€
Salmon club sandwich with fries

Pizza Reine - sauce tomate, jambon, mozzarella et champignons 21€
Reine pizza - tomato sauce, ham, mozzarella and mushrooms

Pizza Margherita- sauce tomate, mozzarella et basilic 19€
Magherita pizza - tomato sauce, mozzarella and basil

Salade Caesar au poulet croustillant 27€
Crispy chicken Caesar salad

Salade de chèvre chaud 25€
Goat cheese salad

Penne à la Napolitaine, basilic frais et parmesan affiné 25€
Neapolitan penne pasta, cherry tomatoes and aged parmesan

Conchiglioni, sauce crémeuse aux champignons et crumble de noix 27€
Conchiglioni with creamy mushroom sauce and walnut crumble

MENU ENFANT KID'S MENU Moins de 10 ans Under 10 18€

Steack haché ou filet saumon ou nuggets de poulet
+
Pene au beurre ou Pene Napolitaine ou Frites ou légumes ou purée de pommes de terre
+
Mousse au chocolat
Ground beef or salmon filet or chicken nuggets
+
Pene with butter or Pene with tomato sauce or fries or vegetables or mashed potatoes
+
Chocolate mousse

LES DESSERTS

Assiette de fromage affinés AOP, noix et abricot 15€
AOP matured cheese platter, walnuts and apricots

Panna cotta délicate aux agrumes de saison 13€
Delicate panna cotta with seasonal citrus

Mousse veloutée au chocolat, noir 68% 13€
Smooth dark chocolate mousse (68%)

Poire bourdaloue, crème d'amande et caramel beurre salé 13€
Bourdaloue pear tart with almond cream and salted butter caramel

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.

LES VINS - WINES



BLANC - WHITE

15cl

75cl

Chablis AOP, Jean-Marc Brocard

13 €

62 €

Côtes de Provence AOP, Chateau Maïme Héritage

12 €

47 €



ROSE - ROSE

15cl

75cl

Côtes de Provence IGP, FMR Bio

10 €

37 €

Côtes de Provence AOP, Chateau Maïme Héritage

12 €

47 €



ROUGE - RED

15cl

75cl

Crozes-Hermitage AOP, Domaine Pradelle,
"Les Hirondelles"

13 €

62 €

Côtes de Provence AOP, Chateau Maïme Héritage

12 €

47 €



CHAMPAGNE

13cl

75cl

Taittinger Brut Réserve

21 €

107 €

Taittinger Prestige Rosé

26 €

132 €

LES BIERES - BEERS

Heineken pression 25cl - Draught Heineken 25cl

7 €

Heineken pression 50cl - Draught Heineken 50cl

13 €

Bière du Comté N°1 La Blonde 33cl Artisanale

9 €

LES ALCOOLS - SPIRITS

4cl

Gin The Botanist

16 €

Rhum Diplomatico

17 €

Vodka Grey Goose

16 €

Whisky The Balvenie

17 €

accompagnement au choix +4€

LES BOISSONS

DRINKS

SODAS - SOFTS

Coca-cola - Coca-Cola Zéro (33cl) **7 €**

Schweppes Indian Tonic - Schweppes Agrum - Orangina **7 €**
Fuze Tea

EAUX - WATER

Evian - Badoit (33cl) **7 €**

Evian - Badoit (75cl) **9 €**

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES

Jus et nectars de fruits Granini (25cl) 7 €

Orange, pomme, tomate, ananas, pamplemousse, cranberry
Juice or nectar

Orange, apple, tomato, pineapple, grapefruit, cranberry

Jus de fruits pressés (25cl) 9 €

Orange, pamplemousse, citron

Freshly squeezed fruit juice

Orange, grapefruit, lemon

THES, INFUSIONS ET CAFES TEAS, INFUSIONS AND COFFEES

Les cafés / Coffees

Espresso / Espresso **4,50 €**

Décaféine / Decaffeinated **4,50 €**

Double café ou double décaféiné, cappuccino **6,50 €**

Double coffee or double decaffeinated, cappuccino

Latte Macchiato / Latte macchiato **8 €**

Les thés / Teas 6,50 €

Earl Grey, Darjeeling, Ceylan déthéiné, vert Yunnan, vert à la menthe,
Lapsang Souchang, Blanc passion de fleurs, Goût russe

Les infusions / Infusions 6,50 €

Camomille, verveine, tilleul, tilleul menthe