

Blue

LEMON

RESTAURANT BAR PLAGE



BLUE LEMON

ROOM-SERVICE

ENTREES & SALADES

STARTERS & SALADS

Gravlax de saumon, gelée de yuzu, huile d'aneth et jeunes pousses 20€

Salmon gravlax, yuzu jelly, dill and young shoots

Crème de potimarron aux épices douces, espuma de parmesan et éclats de châtaigne 18€

Creamy pumpkin soup with mild spices, parmesan espuma and chestnut shards

Salade Caesar au poulet croustillant 23€

Caesar salad with crispy chicken

Salade Caesar aux crevettes en tempura 25€

Caesar salad with tempura prawns

Salade d'endives et toasts de gorgonzola 20€

Endive salad with gorgonzola toasts

PÂTES, PIZZA & CLASSIQUES

PASTA, PIZZA & CLASSICS

Penne all'arrabiata, tomates cerises rôties et parmesan affiné 21€

Penne all'arrabiata, roasted cherry tomatoes and aged parmesan

Gratin de maccheroni aux fromages 23€

Maccheroni cheese gratin

Pizza au saumon fumé et pickles d'oignons, base fromage blanc et mozzarella 20€

Smoked salmon pizza with pickled onions, white cheese base and mozzarella

Pizza Margherita (pulpe de tomate, mozzarella et basilic) 18€

Margherita pizza (tomato sauce, mozzarella and basil)

Cheeseburger (Boeuf, cheddar affiné, compotée d'oignons, tomate, roquette et sauce béarnaise) 26€

Cheeseburger (Beef, mature cheddar, onion compote, tomatoes, rocket and béarnaise sauce)

Club sandwich au thon 23€

Tuna club sandwich

Club sandwich à la volaille 21€

Chicken club sandwich

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 LAND & SEA

Noix de Saint-Jacques snackées, fondue de poireaux et jus court de veau à la truffe 31€
Seared scallops, leek fondue and veal jus with truffle

Filet de daurade royale rôti, tapenade aux olives noires de Kalamata et palet de panisse aux agrumes 28€
Roasted royal sea bream fillet, Kalamata olive tapenade and citrus panisse cake

Epaule d'agneau confite façon orientale, semoule aux raisins et pois chiches 29€
Slow-cooked lamb shoulder "oriental-style", semolina with raisins and chickpeas

Sélection du boucher, selon l'inspiration du marché 34€
Seasonal butcher's selection

FROMAGES & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

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

Pavlova aux fruits exotiques 13€
Exotic fruit pavlova

Baba au rhum, crème diplomate 13€
Rum baba with diplomat cream

Tarte tout chocolat 13€
All-chocolate tart

Crème brûlée 13€

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	