

Blue

LEMON

RESTAURANT BAR PLAGE

“ Bienvenue au restaurant le Blue Lemon. Ce lieu d'exception sur la Côte d'Azur allie parfaitement élégance et décontraction. Niché dans un cadre naturel enchanteur, il offre une vue imprenable sur la mer Méditerranée, où la beauté du paysage se marie à la sérénité de l'environnement.

Nous vous invitons à découvrir une cuisine centrée sur la simplicité des saveurs et l'essence de la culture méditerranéenne, tout en intégrant parfois subtilement des influences venues d'autres horizons.

Une belle harmonie entre gastronomie, service et environnement, où chaque plat et chaque sourire contribuent à rendre votre moment parmi nous, convivial et agréable.

Welcome to the Blue Lemon restaurant. An exceptional place on the French Riviera perfectly blends elegance and relaxation. Nestled in a magical natural setting, it offers breathtaking views of the Mediterranean Sea, where the beauty of the landscape meets the serenity of the environment.

We invite you to discover cuisine focused on the simplicity of flavors and the essence of Mediterranean culture, subtly infused with influences from other culinary horizons.

A beautiful harmony between gastronomy, service, and setting, where every dish and every smile contribute to making your time with us warm and enjoyable. ”

LES ENTRÉES

STARTERS

Gaspacho de melon, huile de menthe et Saint-Jacques snackées 20€

Framboises fraîches et crème de wasabi

Melon gazpacho, mint oil and seared scallops

Fresh raspberry and wasabi cream

Sériole crue, inspiration méditerranéenne / Mediterranean-Style Amberjack Crudo 21€

Crèmeux de pêche blanche, salade de pêches et jeunes pousses

White peach cream, fresh peach salad and baby leaf salad

Pastèque grillée et feta fouettée / Grilled watermelon and whipped feta 22€

Tomates anciennes multicolores, crumble d'olives noires de Kalamata

Heirloom tomatoes, black Kalamata olive crumble

Tataki de canard laqué / Lacquered duck tataki 18€

Concombre rôti, fine mayonnaise à la framboise

Roasted cucumber, light raspberry mayonnaise

CÔTÉ TERRE

FROM THE LAND

Côtelettes d'agneau grillées / Grilled lamb chops 32€

Ketchup mangue-harissa, polenta crémeuse et ratatouille confite

Mango-harissa ketchup, creamy polenta and confit ratatouille

Suprême de volaille fermière / Free-range chicken supreme 28€

Crèmeux au fromage grec, aubergines fumées et grenade fraîche

Whipped feta, smoked aubergines and fresh pomegranate

Travers de porc rôti au romarin brûlé / Slow-roasted pork ribs with charred rosemary 30€

Houmous de pois chiches soyeux, jus parfumé au za'atar

Silky chickpea hummus, za'atar-scented jus

Sélection du boucher / Butcher's selection 39€

Pièce de bœuf du moment, selon l'inspiration du Chef et les arrivages du marché

Today's beef selection, according to the Chef's inspiration and market arrivals

CÔTÉ MER

FROM THE SEA

Turbot rôti nacré / Roasted turbot 37€

Crème chimichurri, fine tarte croustillante aux courgettes vertes et jaunes

Chimichurri cream, crispy green and yellow courgette tart

Gambas snackées à la plancha / Pan-seared tiger prawns 39€

Légumes d'été fondants, sauce crémeuse au whisky

Tender summer vegetables, creamy whisky sauce

Filet de daurade poché / Poached sea bream fillet 34€

Déclinaison de maïs, sauce vierge de tomates anciennes et ananas au chorizo ibérique

Corn variations, heirloom tomato vierge sauce with pineapple and Iberian chorizo

Filets de rouget croustillant / Crispy red mullet fillets 30€

Fraîcheur de tomate, condiments de pêche, focaccia et basilic

Fresh tomato, peach condiments, focaccia and basil

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

ADDITIONAL SIDE DISHES 7€

Frites dorées du Blue Lemon

Blue Lemon golden fries

Purée de pommes de terre à l'ancienne, texture fondante et beurre demi-sel

Traditional mashed potatoes with salted butter

Aubergine grillée façon méditerranéenne, olives taggiasche, huile d'olive fruitée et herbes fraîches

Mediterranean grilled aubergine, taggiasca olives, fruity olive oil and fresh herbs

Risotto arborio et parmesan affiné

Arborio risotto with aged parmesan

LES DESSERTS

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, noix et abricots confits 14€

Selection of aged cheeses, walnuts and candied apricots

Tartelette pêche-citron 12€

Lemon & peach tartlet

Tiramisu abricot-romarin 12€

Apricot & rosemary tiramisu

Mousse au chocolat, fleur de sel 10€

Chocolate mousse with « fleur de sel »

Éclair aux fruits rouges, crème diplomate 12€

Red berry éclair with diplomat cream

Café gourmand du Blue Lemon 12€

Blue Lemon gourmet coffee

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU 18€

Enfants jusqu'à 12 ans / Children up to 12 years old

Steak haché, nuggets, filet de poisson du jour ou fish & chips

Beef burger patty, chicken nuggets, fish fillet of the day or fish & chips



Frites, pâtes, riz ou légumes

French fries, pasta, rice or vegetables




Mousse au chocolat, Calippo ou push-up Haribo

Chocolate mousse, Calippo or Haribo Push Up ice cream



Un sirop à l'eau

Fruit squash

 Végétarien / vegetarian

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur :
Prix nets en euro, service inclus.

*Gluten-free bread and list of allergens available on :
Net price in euro, service included.*





PARTAGEZ VOS EXPÉRIENCES GOURMANDES
SHARE YOUR GOURMET EXPERIENCES
@PULLMANMANDELIEU #PULLMANMANDELIEU

