



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



Blue

LEMON

RESTAURANT BAR PLAGE

“ Le Blue Lemon est un restaurant chic et décontracté avec de larges terrasses face à la mer. Vous allez adorer la carte aux saveurs méditerranéennes ! Le Chef chouchoute votre assiette et choisit pour vous des produits frais, locaux, de saison. Et pour votre bien-être, nous privilégions les circuits courts, les fruits et légumes bio !

C'est un endroit magique où vous pourrez admirer la vue sur la piscine et la mer. Le restaurant se prolonge en bar lounge et plage privée pour offrir une vue époustouflante sur les îles de Lérins et la baie de Cannes.

Blue Lemon is a chic and casual restaurant with large terraces facing the sea. You will love the menu with Mediterranean flavors! The Chef pampers your plate and chooses fresh, local, seasonal products for you. And for your well-being, we favor short circuits, organic fruits and vegetables!

It is a magical place where you can admire the view of the pool and the sea. The restaurant extends into a lounge bar and private beach to offer a breathtaking view of the Lérins Islands and the bay of Cannes.



LES ENTRÉES STARTERS

Crème de butternut, straciatella et crumble de courge 18€
Butternut cream, straciatella and squash crumble

Émulsion de foie gras, potimarron, noisette torréfiée, caramel au Porto et pain d'épices 22€
Emulsion of foie gras, pumpkin, roasted hazelnut, Porto wine caramel and gingerbread

Œuf fermier mollet, risotto de céleri et champignons, émulsion de vieux parmesan 19€
Soft-boiled free-range egg, celery and mushroom risotto, aged parmesan emulsion

Carpaccio de Saint-Jacques, mangue, passion et croustillant de châtaigne 23€
Scallop carpaccio, mango, passion fruit and crunchy chestnut

Saumon fumé mariné à la verveine, clémentine et crème de raifort 21€
Marinated Smoked salmon marinated with verbena, clementine and horseradish cream

Duo de choux, agrumes et soja, vinaigrette miel et sésame 17€
Duo of cabbage, citrus and soya, honey and sesam vinaigrette

LES PÂTES PASTA

Penne à la forestière et épinard, crumble de noisette et pecorino 27€
Penne with mushroom and spinach, hazelnut and pecorino cheese crumble

Pâte à la napolitaine, tomate cerise et vieux parmesan 25€
Pasta with tomato sauce and aged parmesan

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES CHANGE OR ADDITIONAL SIDE DISHES:

Frites - French fries 7€

Salade de mesclun - Mesclun salad 7€

Mousseline de pommes de terre - Potatoes mousseline 7€

Mousseline de pommes de terre truffée - Truffled potatoes mousseline 9€

Penne à la forestière - Penne with mushroom 7€

Penne à la napolitaine - Pasta with tomato sauce 7€

Poêlée de légumes anciens - Pan-fried old-style vegetables 7€

Polenta comme une tatin d'oignons - Polenta with candied onion 7€

Riz ananas - Rice with pineapple 7€

CÔTÉ TERRE FROM THE LAND

Suprême de volaille fermière en basse température, légumes oubliés et jus corsé au cidre 31€
Low-temperature free range poultry breast, oldstyle vegetables and full-bodied cider jus

Entrecôte de bœuf Normande (300gr), sauce béarnaise, pommes frites 42€
Normandy beef rib steak (300gr), béarnaise sauce, French fries

Agneau comme un parmentier, ail noir et persillade, épinard, pressé de pomme de terre et panais 38€
Lamb cooked like a parmentier, black garlic and parsley, spinach, mashed potatoes and parsnip

Magret de canard, polenta comme une tatin d'oignons, pleurotes et jus au Porto 33€
Duck magret, polenta with candied onion, oyster mushrooms and Porto wine jus

CÔTÉ MER FROM THE SEA

Pavé de bar, mousseline de chou-fleur, sabayon anisé et caviar 34€
Sea bass steak, cauliflower mousseline, aniseed sabayon and caviar

Saint-Jacques, risotto, bisque de homard et cresson 39€
Scallops, risotto, lobster bisque and watercress

Poulpe, butternut en déclinaison et sauce vierge à la grenade 36€
Octopus, four styles butternut and virgin sauce flavoured with pomegranate

Nos poissons de la pêche locale entiers cuits aux saveurs provençales, sauce vierge, riz ananas 15€ / 100g
Our local whole catch cooked à la provençale, with virgin sauce, rice with pineapple

LES DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages affinés AOP, noix et abricot 15€
Plate of refined cheeses, walnuts and apricots

Le Noisette 11€
Hazelnut pastry

L'Espresso 13€
Espresso tart

Tarte infiniment pistache 12€
Pistachio tart

Cheesecake framboise hibiscus 12€
Raspberry with hibiscus cheesecake

Chou ananas riz au lait 13€
Pineapple rice pudding stuffed pastry

Tarte citron signature 13€
Signature lemon tart

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française.
Prix nets en euro, service inclus.
*Gluten-free bread and list of allergens available on request. All our meats are of French origin.
Net price in euro, service included.*