



**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

**Carpaccio de daurade royale aux agrumes, tuile au piment d'Espelette et huile d'olive maturée, caviar 26€**  
*Sea bream carpaccio with citrus fruits, Espelette pepper tuile and aged olive oil, caviar*

**Araignée de mer nourrie au fruit de la passion et au combawa, gelée de crustacés et tuile au piment d'Espelette, léger nuage à la rose de Grasse, caviar 32€**  
*Spider crab stuffed with passion fruit and kaffir lime, crustacean jelly and Espelette pepper tuile, splash of rose from Grasse, caviar*

⊗ **Carpaccio de boeuf wagyu, roquette, parmesan en copeaux, vinaigrette aromatisée à la truffe 27€**  
*Wagyu beef carpaccio, rocket, parmesan shavings, truffle-flavored vinaigrette*

⊗ **Saumon mariné maison à l'aneth et coriandre, tapenade d'olive noire et anchoïade 24€**  
*Homemade marinated salmon with dill and coriander, black olive anchovy and tapenade*

🌿 **Burrata, concombre, tomates séchées, faisselle, menthe/citron et concombre givré 22€**  
⊗ *Burrata, cucumber, sun-dried tomatoes, mint/lemon cottage cheese and frosted cucumber*

⊗ **Gaspacho de homard, tomate, poivron, basilic et caviar 29€**  
*Lobster, tomato, pepper, basil and caviar gaspacho*

🌿 **Trilogie de betteraves, vinaigrette à la bergamote et brunoise de fraises, câpres frits 19€**  
⊗ *Mixed beets, bergamot vinaigrette and strawberry brunoise, fried capers*

## LES PÂTES PASTA

**Macaroni au homard 62€**  
*Lobster macaroni*

🌿 **Rigatoni "Alla norma" 24€**  
*Rigatoni "Alla norma"*

🌿 **Spaghetti frais à la truffe d'été 42€**  
*Fresh spaghetti with summer truffle*

## CHANGEMENT OU SUPPLÉMENT DE GARNITURES AU CHOIX CHANGE OR ADDITIONAL SIDE DISHES

**Frites - French fries 6€**

**Sauté à la Niçoise - Niçoise-style stir-fry 9€**

**Salade de mesclun - Mesclun salad 6€**

**Poêlée de girolles au curry et huile de noisette, compotée de tomates 12€**  
*Pan-fried girolles with curry and hazelnut oil, tomatoes compote*

**Mousseline de pommes de terre au citron confit - Potatoes mousseline with candied lemon 7€**

**Mousseline de pommes de terre aux truffes - Potatoes mousseline with truffles 12€**

**Polenta dorée, artichauts et tomates confites, copeaux de parmesan, roquette et pesto basilic 9€**  
*Golden polenta, artichokes and candied tomatoes, parmesan shavings, rocket and basil pesto*

**Déclinaison de fenouil (cru, cuit et confit) - Variation of fennel (raw, cooked and candied) 6€**

**Spaghetti à la tomate ou à la crème de pesto - Spaghetti with tomato or with pesto cream 6€**

**Spaghetti aux légumes d'été, fondue de basilic, parmesan 8€**  
*Spaghetti with summer vegetables, basil, parmesan*

## CÔTE TERRE FROM THE LAND

**Volaille croustillante au parmesan, pesto de basilic, polenta à la mascarpone, artichauts et tomates confites 31€**  
*Crispy poultry with parmesan, basil, pesto, polenta with mascarpone cheese, artichokes and candied tomatoes*

⊗ **Entrecôte de boeuf (250g), sauce béarnaise, frites 35€**  
*Beef rib eye (250g), béarnaise sauce, French fries*

⊗ **Travers de porc à la réunionnaise, caramélisés au miel, ail et gingembre, riz basmati et rougail tomate 29€**  
*Spare rib à la réunionnaise, caramelised with honey, garlic and ginger, basmati rice and tomato rougail*

**Agneau en deux cuissons, la selle rôtie et l'épaule confite en pastilla, tombée d'épinards, laque au citron 39€**  
*Two-cooked lamb, with the saddle roasted and shoulder confit in pastilla, spinach, lemon glaze*

## CÔTE MER FROM THE SEA

⊗ **1/2 Homard grillé au beurre noisette, tout simplement, purée au citron confit 79€**  
*1/2 Grilled lobster with hazelnut butter, puree with candied lemon*

⊗ **Gambas à la plancha, fondue de basilic, sauté à la Niçoise 39€**  
*Grilled king prawns with basil fondue, Niçoise-style stir-fry*

⊗ **Pavé de loup laqué au curry rouge, sauce citronnelle - curry - Pak-Choï braisé au sésame, rougail mangue 32€**  
*Sea bass fillet with red curry, lemongrass sauce - curry - sesame braised chinese cabbage, mango rougail*

**Nos poissons de la pêche locale entiers cuits aux saveurs de Provence, sauce vierge 14€ / 100g**  
*Our local whole catch cooked à la Provençale, with virgin sauce*

⊗ **Fricassée de poulpe et seiche, pommes de terre grenaille, chorizo, mini piquillos, cébette et tomates cerises 27€**  
*Fricassee of octopus and cuttlefish, roasted potatoes, chorizo, mini piquillos, spring onion and cherry tomatoes*

## LES DESSERTS DESSERTS

**Assiette de fromages affinés 15€**  
*Mature cheese platter*

**Fraisier roulé 12€**  
*Rolled strawberry*

**Pavlova mangue exotique 12€**  
*Exotic mango pavlova*

**Finger citron 12€**  
*Lemon finger*

**Tarte expresso 12€**  
*Espresso pie*

**Palet chocolat caramel 12€**  
*Chocolate caramel puck*

**Assiette de melon et pastèque, sirop de menthe 16€**  
*Plate of melon and watermelon with mintsyrup*

⊗ sans gluten / gluten free

🌿 végétarien / vegetarian

🌿 végétalien / vegan

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.