

“

*The Blue Lemon is a unique address in Mandelieu-La Napoule, which takes you on a seasonal journey: generous, delicious meals, a beautiful sunny beach, a chic tea room and relaxed bar. Everything is done with a smile here, for locals and globetrotters. Chef Cédric Milliot, a local boy who studied at the Hotel School in Nice and in the best regional restaurants, is in command in the kitchen. His cooking style is Mediterranean, with a touch of Asia. He takes great care over his dishes, choosing fresh, local, seasonal produce.*

”



**PARTAGEZ VOS EXPÉRIENCES GOURMANDES**  
*SHARE YOUR GOURMET EXPERIENCES*  
 @BLUELEMONRESTAURANT #BLUELEMONRESTAURANT



**Blue**  
**LEMON**  
 RESTAURANT BAR PLAGE

“





Le Blue Lemon, c'est une adresse unique à Mandelieu-La Napoule qui vous emmène en balade au fil des saisons : une table gourmande et généreuse, une plage aux beaux jours, un salon de thé chic, un bar décontracté. Ici se mélangent avec le sourire, les gens du coin et les globetrotters. Aux commandes en cuisine, le Chef Cédric Milliot, un enfant du pays qui a fait ses classes à l'Ecole Hôtelière de Nice et dans les plus belles maisons de la région. Sa cuisine est méditerranéenne, un brin asiatique. Il chouchoute votre assiette et choisit pour vous des produits frais, locaux, de saison.

”

## LES ENTRÉES STARTERS

-  **Fraîcheur de pastèque en salade grecque 19**  
Greek salad with watermelon
-  **Jeune courgette aux arômes de Provence 17**  
Zucchini with Provence flavours
-  **Burrata des Pouilles, tomates cerises colorées au pesto 21**  
Apulia burrata with cherry tomatoes and pesto
-  **Tartare de saumon aux deux agrumes 25**  
Salmon tartare with a duet of citrus
-  **Carpaccio de bœuf en bonbon, mesclun italien, gelée de balsamique 19**  
Beef carpaccio, italian mixed salad, balsamic jelly

## LES PÂTES ET RISOTTO PASTA, RISOTTO

-   **Risotto à la truffe d'été 27**  
Summer truffle risotto
-  **Wok de légumes avec nouilles de riz 17**  
Vegetables wok with rice noodles
-  **Spaghetti frais, crème de pesto et tomates confites ou sauce à la napolitaine 19**  
Fresh spaghetti, pesto cream and confit tomatoes or napolitan sauce
-  **Panzerotti ricotta-épinards, crème de Parmesan, pousses d'épinards 21**  
Panzerotti of ricotta and spinach, parmesan cream, baby spinach

## FORMULE ENFANT -12 ANS FOR KIDS -12 YEARS OLD

**Steak hâché ou nuggets de poulet ou pavé de saumon 16**  
pâtes ou frites ou légumes  
mousse au chocolat ou boule de glace ou sorbet

Hamburger or chicken nuggets or salmon steak  
pasta or fries or vegetables  
chocolate mousse or ice cream or sorbet scoop





 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.  
Change ment ou supplément de garniture 5€. Prix nets en euro service inclus.  
*Gluten-free bread and list of allergens available on request. Our meats are of french origin.  
Change or additionnal side dishes. Net prices in euro service charge included.*

## LES PLATS TERRE MEATS

-  **Brochette de poulet fermier mariné aux épices douces, jus de volaille, frites 24**  
Free-range chicken skewer marinated in gentle spices, poultry juice, fries
-  **Magret d'agneau juste rôti avec son jus, purée de pomme de terre au beurre noisette 33**  
Lightly-roasted breast of lamb in its gravy, mashed potatoes with nut butter
- Cheeseburger charolais 24**  
(Pain au maïs, salade iceberg, tomate, sauce villette, Comté), frites  
Charolais beef cheeseburger (cornbread, iceberg lettuce, tomato, Villette sauce, Comté cheese), fries
-  **Quasi de veau grillé et mariné, jus de veau au thym, polenta à la straciatella 28**  
Grilled and marinated veal rump, veal gravy, straciatella with thyme polenta
-  **Filet de bœuf grillé sauce Chimichuri, pommes de terre grenaille sautées 39**  
Grilled beef tenderloin in Chimichuri sauce, sautéed grenaille potatoes

## LES PLATS MER FISHES

-  **Dos de cabillaud snacké sur peau, sauce vierge, légumes de saison 28**  
Cod fillet, served skin-on, vierge sauce, seasonal vegetables
-   **Poke bowl de loup 26**  
riz vinaigré, mangue, edamame, carottes, betterave Chioggia, chou rouge et avocat  
Sea bass poké bowl (vinegar rice, mango, edamame, carrots, Chioggia beetroot, red cabbage and avocado)
-  **Tataki de thon, légumes aller-retour 32**  
Tuna tataki, stir-fried vegetables
-  **Filet de daurade snacké, salsa estivale, polenta à la straciatella et au thym 27**  
Sea bream fillet, summer sauce, straciatella with thyme polenta
-  **Filet de Saint-Pierre rôti, jus de volaille à la marjolaine, ratatouille 24**  
Roasted John Dory fillet, light chicken gravy flavoured with marjoram, ratatouille vegetables
-  **Noix de Saint-Jacques à la citronnelle et poivre de Sichuan, riz jasmin au lait de coco 31**  
Scallops with lemongrass and Sichuan pepper, jasmine rice with coconut milk

**Change ment ou supplément de garnitures 5**  
Change or additional side dishes

## DESSERTS DESSERTS

**Camille, notre Chef pâtissière, vous propose son bar à mignardises à choisir et partager selon vos envies.**  
Our pastry chef Camille offers a wide range of sweets to choose and share as you wish

**La mignardise 3.50**  
The sweet

**Tartelette abricot lavande**  
Apricot and lavender tartlet

 **Macaron cerise griotte**  
Cherry macaroon

**Framboisier pistache**  
Pistachio and raspberry cake

**Pavlova exotique**  
Exotic pavlova

**Eclair pamplemousse**  
Grapefruit éclair

**Tartelette citron meringuée**  
Lemon meringue tartlet

**Croustillant chocolat caramel cacahuètes**  
Chocolate, caramel and peanuts crisp cake

**Cube chocolat au lait et gingembre**  
Milk chocolate and ginger cube