



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

Trilogie de melon, balsamique blanc, di bufala et truffe d'été 19€

Trilogy of melon, white balsamic, buffalo mozzarella and summer truffle

Tartare de saumon fumé à la mangue et poivre Malabar, crème d'avocat 22€

Smoked salmon tartare with mango and Malabar pepper, avocado cream

Gaspacho de concombre et basilic, tomate confite et émulsion citron-menthe 17€

Cucumber gazpacho, confit tomato and lemon-mint emulsion

Tataki de thon, condiment thaï et noix de cajou 20€

Tuna tataki, thai condiment and cashew nuts

Ceviche de dorade royale coco et passion, radis croquants 21€

Royal sea bream ceviche with coconut and passion fruit, crunchy radish

LES PÂTES PASTA

Penne napolitaine, tomates cerises et vieux parmesan 26€

Neapolitan penne, cherry tomatoes and aged parmesan

Penne crème de truffe et burratina 29€

Penne with truffle cream and burratina

☀ CÔTÉ TERRE

FROM THE LAND

Pavé d'Angus 250g, pommes frites et sauce truffée 39€
Angus steak 250g, French fries and truffle sauce

Suprême de volaille fermière snacké, fenouil mojito et abricot 32€
Seared farm chicken supreme, mojito fennel and apricot

Quasi de veau, houmous et paprika fumé 35€
French veal rump, hummus and smoked paprika

Pavé d'agneau, jus nourris au thym, mousseline de pommes de terre 38€
Lamb steak, thyme-infused jus and potato purée

Côte de bœuf Angus à partager, écrasé de pommes de terre et sauce truffée 17€ / 100gr
Angus beef rib to share, mashed potatoes and truffle sauce

☀ CÔTÉ MER

FROM THE SEA

Crevettes papillon, penne pesto rouge basilic et légumes confits 33€
Butterfly prawns, red pesto penne, basil and confit vegetables

Poulpe grillé, sauce vierge, riz aux olives et tomates confites 39€
Grilled octopus, virgin sauce, olive rice and confit tomatoes

Pavé de loup, ratatouille à notre façon 35€
Sea bass fillet, ratatouille our way

Poissons de la pêche locale entiers, cuits aux saveurs provençales, riz aux tomates confites et sauce vierge 17€ / 100g
Whole local fish, cooked with flavors of Provence, rice with confit tomatoes and virgin sauce

☀ LES DESSERTS

DESSERTS

Assiette de fromages affinés AOP, noix et abricot 16€
AOP matured cheese platter, walnuts and apricots

Le Dôme pêche et pistache 13€
Chocolate Dome, peach, and pistachio

Tartelette de saison, crème basilic et nougatine 13€
Seasonal tartlet, basil cream and nougatine

Cube chocolat Valrhona et cœur framboise 13€
Valrhona chocolate cube with raspberry heart

Pavlova tropicale 12€
Tropical pavlova

Pain sans gluten et liste des allergènes disponibles sur demande.
Prix nets en euro, service inclus.
*Gluten-free bread and list of allergens available on request.
Net price in euro, service included.*