

“

*Blue Lemon Restaurant is a unique address in Mandelieu-La Napoule that makes you travel throughout the seasons. A gourmet and generous cuisine, a beautiful beach, a chic tea house, a relaxed atmosphere at the bar. Blue Lemon is a melting pot place with local people and globetrotters. Cedric Milliot, our Chef, a native from south of France, studied hospitality management in Nice and has worked among the most prestigious restaurants. He offers mediterranean and asian cuisine influences, pampers your dishes with fresh, seasonal and local products. If you ask Lorenzo, he will tell you more about the menu and the wine suggestions ! Enjoy and share.*

”

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. Demandez à Lorenzo de vous raconter la carte... Il n'a pas son pareil pour vous faire découvrir ses délices à accompagner du meilleur verre de vin !

”

Pour rejoindre la communauté Blue Lemon, liker, partager, parler de nous en disant du bien, cherchez 'restaurant blue lemon'

Join us on Facebook & Tripadvisor, like 'restaurant blue lemon', enjoy and share !

par ici...



... et par là !




## ENTRÉES STARTERS

-  **Ceviche de loup au citron vert 18**  
Seabass ceviche, green lemon
- Burrata, tomates colorées et pesto 16**  
Burrata cheese, pesto and colorful tomatoes
- Salade Caesar classique 18**  
Chicken Caesar salad
- Salade Caesar crevettes 21**  
Shrimps Caesar salad
-  **Salade niçoise et son thon blanc Ortiz 19**  
Nicoise salad
- Salade de crevettes aux fraîcheurs d'Asie 19**  
Shrimps salad with asian flavors
- Tartare de bœuf (classique, italien ou asiatique au choix) 19**  
Beef tartar (classic, italian or asian)

- Dos de saumon et thon en sashimi sauce soja, wasabi et pousses de haricots mungo 24**  
Back of salmon and tuna sashimi, soy sauce, wasabi and mungo bean sprouts
- Tartare de saumon aux agrumes et aneth 19**  
Salmon tartar with citrus fruits and dill
- Avocat crabe et pomelos 20**  
Crab avocado and grapefruit
- Carpaccio de bœuf, fines lamelles d'artichaut et copeaux de Parmesan 22**  
Beef carpaccio, artichoke and Parmesan shavings
- Bouquet d'asperges vertes, sauce hollandaise à l'orange 16**  
Bunch of green asparagus, hollandaise sauce

## PÂTES ET RISOTTO PASTAS AND RISOTTO

- Risotto à l'encre de seiche 19**  
Risotto with cuttlefish ink
- Linguine ou penne, sauce bolognaise, napolitaine ou pesto 15**  
Pastas with bolognaise, napolitaine or pesto sauce
-  **Wok de légumes au tofu 21**  
Vegetables wok with tofu

### FORMULES À L'ARDOISE DAILY SPECIALS

Tous les midis du lundi au vendredi  
**Plat du jour 18**  
**Entrée du jour + plat du jour 22**  
**Plat du jour + dessert du jour 22**  
 Lunch specials from monday to friday

Tous les soirs du lundi au vendredi  
**Entrée du jour + plat du jour 32**  
**+ dessert au choix à la carte 32**  
 Dinner specials from monday to friday

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

**Tenders de poulet ou pavé de saumon 12**  
**+ pâtes ou frites ou légumes + boule de glace ou sorbet**

Chicken tenders or salmon steak  
 + pastas or chips or vegetables + Ice cream or sorbet (1 scoop)

La carte printemps du Chef Cédric Milliot est servie de 12h à 15h\* et de 19h à 22h30\* (\*fin de prise de commande)  
 Service from 12:00 to 15:00\* and from 19:00 to 22:30\* (\*time of last order)

## POISSONS FISH

-  **Filet de loup juste saisi sur peau 26**  
Crispy-skinned seabass
- Tataki de thon sauce sashimi 22**  
Bluefin tuna tataki, sashimi sauce
- Tentacule de poulpe à la plancha 29**  
Grilled octopus tentacle
- Belles gambas du Niger à la plancha 36**  
Big prawns from Niger "à la plancha"
- Dos de cabillaud en aïoli 19**  
A local recipe with back of cod and garlic mayonnaise sauce
- Fish and Chips 21**  
Fish and Chips

## VIANDES MEAT

- Entrecôte de bœuf, sauce poivre, béarnaise ou roquefort au choix 27**  
Rib beef steak
- Pluma ibérique grillée au chorizo 20**  
Grilled Iberian plum and chorizo
- Burger «Bacon Cheddar» 22**  
Bacon cheddar burger
- Escalope de veau milanaise 24**  
Milanese veal
- T-bone de boeuf 36**  
T-bone steak

### PÊCHE DU JOUR CATCH OF THE DAY

**Loup, daurade, turbot, denti, St-Pierre, rougets, sole, gambas, homard - Prix au poids selon arrivage (ticket de pesée sur simple demande auprès du serveur)**  
 Seabass, seabream, turbot, denti, john dory, red mullets, sole, prawns, lobster - Price as per catch & weight (ask for the weight ticket and price to the waiter)

## DESSERTS DESSERTS

- Millefeuille framboises 10**  
Raspberry millefeuille
- Tiramisu 10**  
Tiramisu
- Tarte au citron Blue Lemon 10**  
Blue Lemon Tart
- Macaron fruits rouges 10**  
Red fruit macaroon
- Royal Chocolat 10**  
Chocolate cake
- Tarte sablée aux fruits de saison 10**  
Seasonal fruits tart
- Eclair chantilly aux fraises 10**  
Strawberries and cream Eclair
- Mousse chocolat Toblerone 10**  
Toblerone chocolate mousse
- Café ou thé gourmand 9**  
A cup of coffee or tea with mini-desserts chosen at the Chef's whim
-  **Planche de fruits frais de saison à partager 25**  
Fresh fruits plate to share
- Glace et sorbet 2 parfums 6 / 3 parfums 8**  
Ice creams and sorbets
- La Planche de "Camille" à partager 18**  
A selection of pastries to share

Les viandes sont d'origine française et européenne. Prix nets en euros service compris. Les plats faibles en calories sont signalés par . Meats sourced from France/UE. Prices in euros including taxes and service. Low calorie dishes reported with .