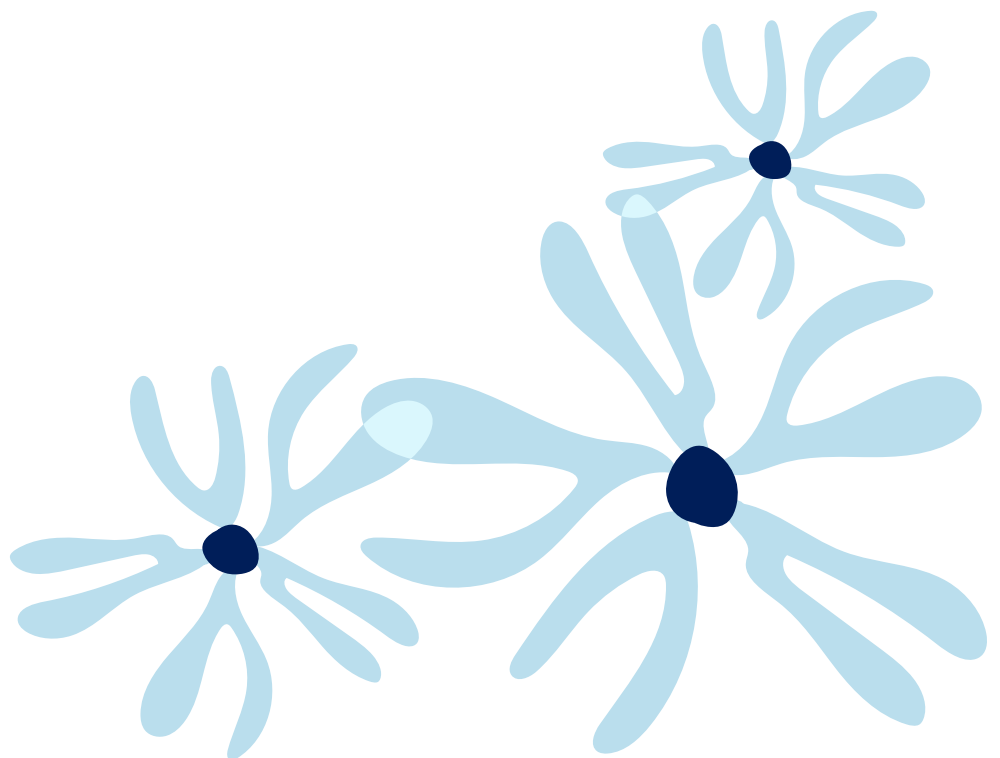


the Strand
at Fresco





Chef Rocco Seminara

Cheffe Manon Santini

Executive Chef François-Laurent Apchié

C = celery D = dairy E = eggs F = fish G = gluten LU = lupin M = mustard
MO = molluscs N = nuts P = peanuts S = sulphites SE = sesame SH = shellfish SO = soy

Prix en Euros, service et taxes inclus Prices in Euro, service and taxes included

Pour Commencer

Starters

THON DE MÉDITERRANÉE (G,E,F,D,N,C,M,S)	29
Riso croustillant / Crème légère à l'estragon / Jus aux agrumes	
<i>Crispy riso / Light tarragon cream / Citrus dressing</i>	
SARDINES (F,N)	19
Saisies au feu de bois / Courgette violon marinée / Amandes fraîches & citron confit	
<i>Wood-grilled sardines / Marinated zucchini flower / Fresh almonds & candied lemon</i>	
FLEURS DE COURGETTE (D,N)	20
Farcies à la ricotta & citron / Pesto d'herbes fraîches / Pignons grilles	
<i>Stuffed with ricotta & lemon / Fresh herb pesto / Toasted pine nuts</i>	
TARTARE (M,O,M,E,C,S)	29
Veau & langoustine / Huile pimentée / Mayonnaise iodée / Herbes sauvages	
<i>Veal & langoustine / Spicy oil / Iodized mayonnaise / Wild herbs</i>	
CARPACCIO DE BOEUF (G,N,S)	25
Mariné / Olives Taggiasche / Tomates confites / Agria croustillantes	
<i>Taggiasche olives / Confit tomatoes / Crispy agria</i>	

Caviar

(G, E, F, SO, D, SE, S, MO)



Sélection de caviar de la Maison Kaviari affiné pour vous
Selection of caviar from Kaviari House aged for you

Caviar Kristal 30g	140
Caviar Kristal 50g	310

Cœur de Laitue / Avocat / Crème double au citron / Fins blinis aux herbes
Heart of Lettuce / Avocado / Lemon double cream / Fine herb blinis

Fraîcheur

Fresh Selections

PETITS POIS (C) 18
Petits pois glacés / Sorbet citron-menthe / Poudre de sarrasin / Huile de tagète
Glazed peas / Lemon-mint sorbet / Buckwheat powder / Marigold oil

TOMATE (N,S,G,C) 21
Tomate ancienne / Vierge au balsamique blanc / Miso / basilic marseillais
Heirloom tomatoes / White balsamic vierge / Miso / Marseillais basil

Pâtes

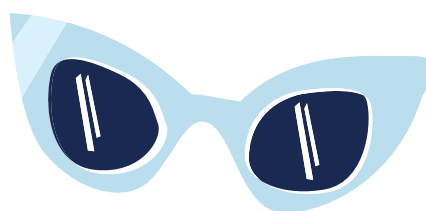
Pasta

TAGLIOLINI (G,E,C,S,FD) 45
Fine pâte aux agrumes / Langoustine rôtie / Sabayon de crustacés
Citrus-infused pasta / Roasted langoustine / Shellfish sabayon

TORSADES DE BLÉ DUR (G,N,D,C) 28
Jus de volaille aux aromates / Girolles & amandes fraîches / Truffe d'été
Poultry jus with aromatics / Chanterelles & fresh almonds / Summer truffle

TRUFFLE RAVIOLES « DEL PLIN » (G,E,D,N,C,S) 39
Mijotées à la truffe de saison (Extra truffe noir MP)
Simmered with seasonal truffle (Extra black truffle MP)

ZITONE (G,E,F,D,N,C,S) 25
Amatriciana / Tomate des Pouilles à l'espelette / Guanciale crispy
Amatriciana / Apulian tomato with espelette / Crispy guanciale



Viandes

Meat

- AGNEAU DE SISTERON** (G,E,D,S,C) 47
Côtelettes grillées au feu de bois / Fleurs de courgette au beurre noisette
Wood-grilled lamb chops / Zucchini flowers in brown butter
- BOEUF AUBRAC** (G,D,S,E,C) 54
Filet rôti / Gnocchis à la truffe / Champignons de saison / Béarnaise au corail
Beef fillet / Truffle gnocchi / Mushroom of season / Coral béarnaise
- CÔTE DE VEAU** (D,C,S) 52
Grillée au feu de bois / Tomates confites au basilic / Herbes fraîches et câpres
Wood-grilled veal chop / Basil-infused sun-dried tomatoes / Fresh herb & caper salad
- COQUELET GRILLÉ** (D,E,M,S) 38
Citron confit / Beurre noisette au Zaatar
Confit lemon / Brown butter with Za'atar

Poissons

Fish

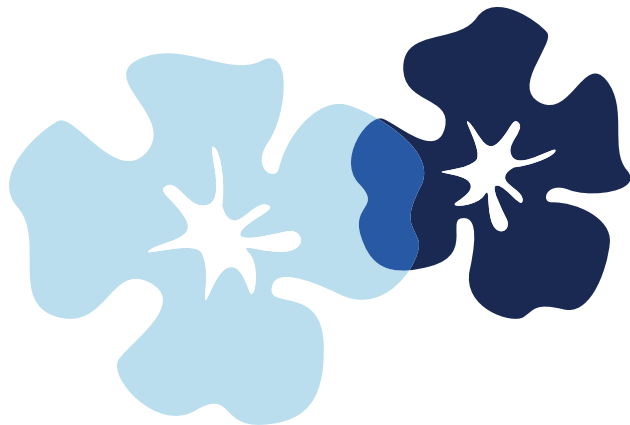


- PÊCHE DE PETIT BATEAU** (F,G,D,S,C) MP
Grillé au feu de bois / Tomates fraîches & basilic / Vinaigrette citronnée
Wood-grilled fish of the day / Fresh tomato & basil / Lemon vinaigrette
- HOMARD BLEU** (C,D,SO,S) 39
Grillé aux herbes / Légumes croquants / Emulsion citron-verveine
Grilled blue lobster / Crunchy vegetables / Lemon verbena emulsion
- TURBOT** (C,F,S,D) 38
Cuit en feuilles de figuier / Fenouil croquant / Agastache
Baked turbot in fig leaves / Crunchy fennel / Agastache

Faites vous plaisir

Enjoy yourself

PURÉE (D)	12
De pomme de terre	
<i>Mashed potatoes</i>	
POMMES FRITES (G,N)	12
Au romarin et fleur de sel	
<i>Homemade French fries with rosemary and fleur de sel</i>	
SALADE VERTE CROQUANTE (M,S)	10
Vinaigrette à la moutarde	
<i>Crispy green salad with mustard vinaigrette and sunflower seeds</i>	
HARICOTS VERTS SAUTÉS (D,C)	13
Beurre noisette, marjolaine	
<i>Sautéed green beans with brown butter and marjoram</i>	
LÉGUMES DE SAISON (C)	11
Poudre d'olives Taggiasche, thym frais	
<i>Sautéed seasonal vegetables, Taggiasca olive powder</i>	





Escapade Sucrée

Sweet Getaway

CITRON (G,D,E,N)	16
Tarte au citron / Crème au citron / Meringue légère / Caviar de citron & basilic	
<i>Lemon tart / Lemon cream / Light meringue / Lemon caviar & basil</i>	
FRAISES (N,E,G,D)	15
Confit de fraises / Moelleux aux amandes / Crème vanille / Géranium rosa	
<i>Strawberry compote / Almond sponge / Vanilla cream / Rosa geranium</i>	
ABRICOTS (G,S,D)	14
Tatin d'abricots rôtis / Chantilly à la tonka / Tuile croustillante	
<i>Roasted apricot tatin / Tonka bean whipped cream / Crispy tuile</i>	
CHOCOLAT (G,N,D,SO)	16
Chocolat noir 78% intense / Noix de coco râpée	
<i>Intense 78% dark chocolate / Grated coconut</i>	
TROPEZIENNE (G,D,E,N,SO)	14
Crème légère au citron / Confit de fruits rouges / Éclats de pistache	
<i>Light lemon cream / Red fruit compote / Crushed pistachios</i>	
GLACES ET SORBETS MAISON (E,N,D,S,G)	15
Vanille / Chocolat / Framboise / Citron Basilic	
<i>Artisanal ice-cream and sorbets</i>	
<i>Vanilla / Chocolate / Raspberry / Lemon Basil</i>	

the Strand

AREV
ST. TROPEZ