



the Strand

Déjeuner
Lunch



Bienvenue à The Strand, où nous célébrons la richesse
culinaire de la Méditerranée. Nous mettons en valeur les produits
de saison fraîchement récoltés pour vous offrir une expérience
authentique et transmettre les saveurs de la région.
Chaque ingrédient est soigneusement sélectionné, favorisant les producteurs
et agriculteurs locaux. Nous croyons en la puissance des saveurs naturelles
et en la préservation des traditions culinaires méditerranéennes.
Bienvenue à The Strand, où la Méditerranée s'exprime
à travers chaque plat au fil des saisons.

*Welcome to The Strand, where we celebrate the culinary richness of
the Mediterranean. We highlight freshly harvested seasonal products
to offer you an authentic experience and convey the flavors of the region.
Each ingredient is carefully selected, favoring local producers and farmers.
We believe in the power of natural flavors and the
preservation of Mediterranean culinary traditions.
Welcome to The Strand, where the Mediterranean is expressed
through each dish as the seasons change.*



Chef Rocco Seminara

Cheffe Manon Santini

Executive Chef François-Laurent Apchié

Pour Commencer

Starters

CÉSAR SALADE (G, E, F, SO, D, N, M, SE)	29
Romaine / Suprême de Volaille / Jambon Crispy	
<i>CAESAR SALAD / Romaine / Chicken Supreme / Crispy Ham</i>	
CLUB SANDWICH (G, E, SO, D, N, M, S, SE)	42
Suprême de Volaille / Guanciale Crispy / Frites	
<i>CLUB SANDWICH / Chicken Supreme / Crispy Guanciale / French Fries</i>	
COEUR DE SAUMON FUMÉ (G, SO, D, N, SE)	28
Pain Nordique / Crème Épaisse au Citron Jaune	
<i>SMOKED SALMON HEART / Nordic Bread / Lemon Crème Fraîche</i>	
TARTARE DE BŒUF BIO (G, E, N, M, S)	26
Câpres / Cornichons / Persil / Frites	
<i>ORGANIC BEEF TARTARE / Capers / Pickles / Parsley / French Fries</i>	
KING CRAB (MO, F, C, E, S, M)	79
Coeur de Romaine / Avocat / Parmesan	
<i>KING CRAB SALAD / Romaine / Avocado / Parmesan Cheese</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP (D, S)	29
Confit de Potimarron au Thym / Jus Vinaigré au Barolo	
<i>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP / Confit Pumpkin with Thyme / Barolo Vinaigrette</i>	



 *Signature The Strand*

C = celery / céleri D = dairy / produit laitiers E = eggs / oeufs F = fish / poisson G = gluten / gluten LU = lupin / lupin
M = mustard / moutarde MO = molluscs / mollusques N = nuts / fruits à coque P = peanuts / arachides
S = sulphites / sulfites SE = sesame / sésame SH = shellfish / crustacés SO = soy / soja

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



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 135

Caviar Kristal 50g 285

Caviar Beluga 30g 495

Caviar Beluga 50g 795

Cœur de laitue / Avocat / Crème double au citron / Fins blinis aux herbes

Heart of Lettuce / Avocado / Lemon Double Cream / Fine Herb Blinis

Pâtes

Pasta

ZITONE (G, E, F, D, N, C, S) 25

Amatriciana / Tomate des Pouilles à l'Espelette / Guanciale Crispy

ZITONE / Amatriciana / Apulian Tomato with Espelette / Crispy Guanciale

RAVIOLES « DEL PLIN (G, E, D, N, C, S) 39

Mijotées à la Truffe de Saison (Extra Truffe Noir MP)

RAVIOLES « DEL PLIN » / Simmered with Seasonal Truffle (Extra Black Truffle MP)

Viandes

Meat

BOEUF CHAROLAIS (G, D, S, E, C) 49
Filet rôti / Gnocchis à la Truffe / Béarnaise au Barolo
ROASTED CHAROLAIS BEEF FILLET / Truffle Gnocchi / Barolo Béarnaise

ÉPAULE D'AGNEAU (D, C, S, M) 36
Agneau de 7 Heures / Matignon de Légumes / Purée de Panais / Jus à la Sarriette
SLOW-COOKED LAMB (7 Hours) / Vegetable Matignon / Parsnip Purée / Savory Jus

Poissons

Fish

SOLE DE NOS CÔTES (D, F, G, S) MP
Meunière / Câpres / Citron du Pays / Persil
SOLE FROM OUR COASTS / Meunière / Capers / Local Lemon / Parsley

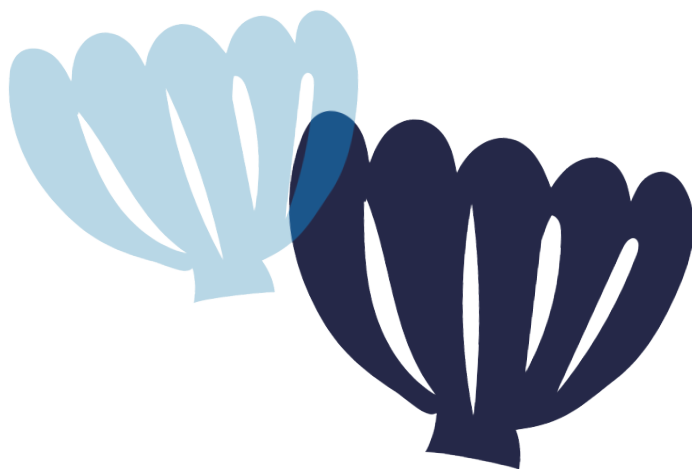
FILET DE BAR (F) 48
Rôti aux Aromates / Céleri iodé / Crème de Laitue de Mer
HERB-ROASTED SEA BASS FILLET / Iodized Celery / Sea Lettuce Cream



Accompagnements

Sides

PURÉE DE POMMES DE TERRE (D) Beurre Noisette / Fleur de Sel <i>Mashed Potatoes / Brown Butter / Fleur de Sel</i>	11
POMMES FRITES (D, N) Origan / Poivre Blanc <i>Homemade French Fries / Oregano / White Pepper</i>	11
SALADE VERTE CROQUANTE (M, S) Vinaigrette à la Moutarde <i>Crispy Green Salad / Mustard Vinaigrette</i>	9
LÉGUMES DE SAISON (C) Légumes sautés / Thym Frais du Potager <i>Sautéed Seasonal Vegetables / Fresh Garden Thyme</i>	11
CHAMPIGNONS SAUVAGES (S) Poêlés en Persillade <i>Sautéed Wild Mushrooms with Garlic & Parsley</i>	16



Fromage

Cheese

Fromages Affinés de Nos Régions et d'Ailleurs (G, D, S)
Aged Cheeses from Our Regions and Beyond

18

Escapade Sucrée

Sweet Getaway



CHOCOLAT (G, E, D, N)
Chocolat 78 % Madagascar / Grué de Cacao en Texture / Glace au Grué de Cacao
78% Madagascar Chocolate / Cacao Nib Crunch / Cacao Nib Ice Cream

17

MILLEFEUILLE (G, E, D, N, S)
Feuilletage Caramélisé / Crème Légère au Café / Sabayon au Marsala
Caramelized Puff Pastry / Light Coffee Cream / Marsala Sabayon

14

PISTACHE (G, E, D, N, S)
Glace Pistache / Crème à la Fleur d'Oranger / Confit de Kalamansi
Pistachio Ice Cream / Orange Blossom Mousse / Kalamansi Confit

14

TATIN (D, N, G, SO)
Tatin de Poires au Vin Rouge / Sablé / Chantilly à la Cannelle
Red Wine–Poached Pear Tatin / Crunchy Shortbread / Cinnamon Chantilly

13

GLACES (D, E, G, S)
Vanille / Chocolat / Caramel
Ice Creams / Vanilla / Chocolate / Caramel

12

SORBET (S, D, E, G)
Fraise / Fruit de la passion / Orange / Poire
Sorbets / Strawberry / Passion Fruit / Orange / Pear

12

the Strand

AREV
ST. TROPEZ