



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



 Signature The Strand

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



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 270

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 (D, C, S, G, E) 54
Filet Rôti / Gnocchis à la Truffe / Champignons de Saison / Béarnaise au Corail
BEEF FILLET / Truffle Gnocchi / Mushroom of Season / Coral Béarnaise

AGNEAU (G, E, D, C, S) 45
Côtelettes Grillées au Feu de Bois / Fleurs de Courgette au Beurre Noisette
WOOD GRILLED LAMB CHOPS / Zucchini Flowers in Brown Butter

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

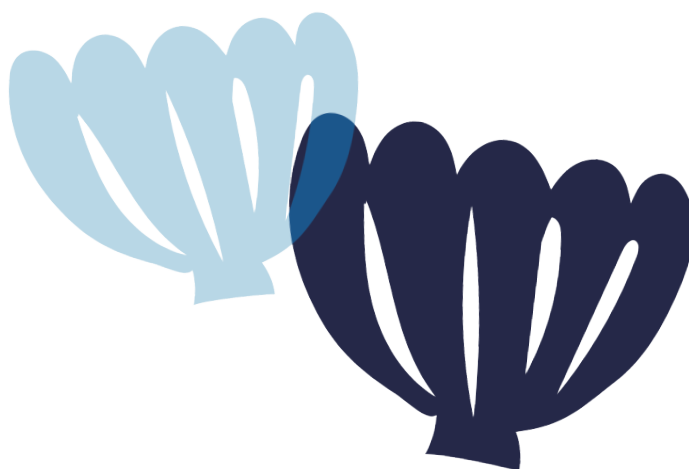
BAR DE LIGNE (F, D, C, S, N) 50
Girolles Sautées / Crème de Cresson / Fines Herbes du Jardin
SEA BASS / Sautéed Chanterelles / Watercress Cream / Garden Herbs



Accompagnements

Sides

LÉGUMES DE SAISON (C)	11
Poudre d'Olives Taggiasche / Thym Frais	
<i>SEASONAL VEGETABLES / Taggiasca Olive Powder</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE (D)	12
Beurre Noisette / Fleur de Sel	
<i>MASHED POTATOES / Brown Butter / Fleur de Sel</i>	
<i>Supplément Truffe - Truffle Supplement</i>	18
HARICOTS VERTS SAUTÉS (D, C)	13
Beurre Noisette / Marjolaine	
<i>SAUTED GREEN BEANS / Brown Butter / Marjoram</i>	
POMME DE TERRE (D, N)	12
Origan / Poivre Blanc	
<i>FRENCH FRIES / Oregano / White Pepper</i>	
SALADE VERTE CROQUANTE (M, S)	10
Vinaigrette à la Moutarde	
<i>CRISPY GREEN SALAD / Mustard Vinaigrette</i>	



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



🌀 **CITRON** (G, E, D, N)

16

**Tarte au Citron / Crème au Citron / Meringue Légère /
Caviar de Citron & Basilic**

LEMON TART / Lemon Cream / Light Meringue / Lemon Caviar & Basil

FRAISE (G, E, D, N)

15

Confit de Fraises / Moelleux aux Amandes / Crème Vanille / Géranium Rosa

*STRAWBERRY / Strawberry Compote / Almond Sponge / Vanilla Cream /
Rosa Geranium*

ABRICOTS (G, D, S)

14

Tatin d'Abricots Rôtis / Chantilly à la Tonka / Tuile Croustillante

APRICOT / Roasted Apricot Tatin / Tonka Bean Whipped Cream / Crispy Tuile

🌀 **CHOCOLAT** (G, N, D, SO)

16

Chocolat Noir 78% Intense / Noix de Coco Râpée

CHOCOLATE / Intense 78% Dark Chocolate / Grated Coconut

TROPEZIENNE (G, D, E, N, SO)

14

Crème Légère au Citron / Confit de Fruits Rouges / Éclats de Pistache

THE TROPEZIENNE / Light Lemon Cream / Red Fruit Compote / Crushed Pistachios

GLACES ET SORBETS MAISON (E, N, D, S, G)

15

Vanille / Chocolat / Framboise / Citron Basilic

*ARTISANAL ICE CREAM AND SORBETS / Vanilla / Chocolate / Raspberry /
Lemon Basil*

the Strand

AREV
ST. TROPEZ