

# *the Strand*

*Diner*

*Dinner*



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

<b>CARABINEROS EN BATTUTA</b> (SH, F, S)	40
<b>Avocat / Huile d'Olive (Extra Caviar Kristal 5g + 30€)</b>	
<i>CARABINEROS BATTUTA / Avocado / Olive Oil (Extra Kristal Caviar 5g + 30€)</i>	
<b>S CARPACCIO DE BOEUF</b> (G, N, S)	26
<b>Mariné / Olives Taggiasche / Tomates Confites / Agria Croustillantes</b>	
<i>BEEF CARPACCIO / Taggiasche Olives / Confit Tomatoes / Crispy Agria</i>	
<b>S THON DE MEDITERRANÉE</b> (G, E, F, D, N, C, M, S)	29
<b>Riso Crouillant / Crème à l'Estragon / Jus aux Agrumes</b>	
<i>MEDITERRANEAN TUNA / Crispy Rice / Tarragon Cream / Citrus Dressing</i>	
<b>CALAMARETTI</b> (MO, N, F, D, C, S)	33
<b>Grillés / Courgettes Violons / Amandes Fraîches</b>	
<i>GRILLED SQUIDS / Green Zucchini / Fresh Almonds</i>	
<b>TOURTE DE LÉGUMES D'ÉTÉ</b> (D, G, N, S, M, E, F)	24
<b>Courgettes / Aubergines / Tomates</b>	
<i>SUMMER VEGETABLE PIE / Zucchini / Eggplants / Tomatoes</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*

<b>Caviar Kristal 30g</b>	160
<b>Caviar Kristal 50g</b>	260
<b>Caviar Beluga 30g</b>	490
<b>Caviar Beluga 50g</b>	860

**Cœur de Laitue / Avocat / Crème Double au Citron / Fins Blinis aux Herbes**

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

**S** 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



# Salades

## Salads

- BETTERAVES DE COULEURS** (D, S) 23  
**Au Feu de Bois / Kumquats Rôtis / Fromage Frais / Zaatar**  
*WOOD FIRE BEETROOTS / Roasted Kumquats / Fresh Cheese / Za'atar*
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP** (G, D, N, C, S) 29  
**Tomates Cerises / Jus Vinaigré au Barolo**  
**(Extra Caviar Kristal 30g + 160€)**  
*MOZZARELLA DI BUFALA / Cherry Tomatoes / Barolo Vinegar Jus*  
*(Extra Kristal Caviar 30g + 160€)*
- HARICOTS VERTS** (D, N, S) 27  
**Radis / Amandes Fraîches / Girolles en Pickles**  
*GREEN BEANS / Radish / Fresh Almonds / Pickled Chanterelles*

# Pâtes

## Pasta



- RAVIOLES « DEL PLIN »** (G, E, D, N, C, S) 38  
**Mijotées à la Truffe de Saison (Extra Truffe Noir MP)**  
*RAVIOLES « DEL PLIN » / Simmered with Seasonal Truffle (Extra Black Truffle MP)*
- ZITONE** (G, E, F, D, N, C, S) 29  
**Amatriciana / Tomate des Pouilles à l'Espelette / Guanciale Crispy**  
*ZITONE / Amatriciana / Apulian Tomato with Espelette / Crispy Guanciale*
- SPAGHETTI** (G, E, F, D, N, C, S, MO) 36  
**Oursins / Purée de Persil / Thon Séché (Extra Caviar Kristal 30g + 160€)**  
*SPAGHETTI / Sea Urchins / Parsley Purée / Dried Tuna*  
*(Extra Kristal Caviar 30g + 160€)*

# Viandes

## Meat

**COQUELET GRILLÉ** (D, C, S, E, M) 42  
**Citron Confit / Beurre Noisette au Zaatar**  
*GRILLED SPRING CHICKEN / Confit Lemon / Brown Butter with Za'atar*

**AGNEAU CÔTELETTES** (D, C, S) 48  
**Marinées / Artichauts Violets Confits & Crispy / Jus à la Sarriette**  
*LAMB CHOPS / Marinated / Confit & Crispy Purple Artichokes / Savory Jus*

**BŒUF CHAROLAIS** (D, C, S) 46  
**Filet Rôti / Aubergines Caramélisées / Jus de Boeuf / Fines Herbes**  
*CHAROLAIS BEEF FILLET / Caramelized Eggplant / Beef Jus / Fine Herbs*

**PICCATA DE VEAU** (D, C, S) 44  
**Pousses d'Épinards / Girolles Sautées / Crème Acidulée**  
*VEAL PICCATA / Spinach Sprouts / Sautéed Chanterelles / Sour Cream*

# Poissons

## Fish



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

**POULPE DE ROCHE GRILLÉ** (M, S, MO) 34  
**Caponata aux Légumes du Soleil / Gingembre – Citron**  
*GRILLED ROCK OCTOPUS / Sun Vegetables Caponata / Ginger – Lemon*

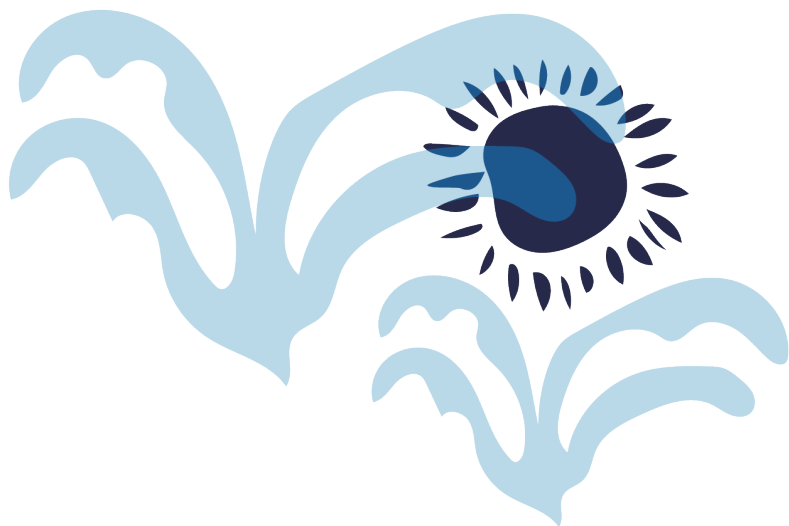
**ROUGET DE ROCHE** (F, C, S, D) 36  
**Poivrons Confits / Jus de Poisson / Salade d'Herbes**  
*RED MULLET / Confit Peppers / Fish Jus / Herb Salad*

**BAR DE LIGNE** (F, D, C, S, N) 46  
**Courgettes Farcies / Pesto de Basilic / Jus aux Olives**  
*SEA BASS / Stuffed Zucchini / Basil Pesto / Olive Jus*

# Accompagnements

## Sides

<b>🍴 LÉGUMES DE SAISON (C)</b>	14
<b>Mijotés à l'Huile d'Olive / Fines Herbes</b>	
<i>SEASONAL VEGETABLES / Slow-cooked in Olive Oil / Fine Herbs</i>	
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE (D)</b>	12
<b>Beurre Noisette / Fleur de Sel</b>	
<i>MASHED POTATOES / Brown Butter / Fleur de Sel</i>	
<b>Supplément Truffe - Truffle Supplement</b>	17
<b>HARICOTS VERTS (N, C)</b>	12
<b>Sautés à l'Huile d'Olive</b>	
<i>GREEN BEANS / Sautéed in Olive Oil</i>	
<b>FENOUIL (F, D, S)</b>	14
<b>Croquant / Stracciatella des Pouilles / Poutargue / Citron Vert</b>	
<i>FENOUIL / Crunchy / Apulian Stracciatella / Bottarga / Lime</i>	
<b>POMME DE TERRE (D, N)</b>	12
<b>Origan / Poivre Blanc</b>	
<i>FRENCH FRIES / Oregano / White Pepper</i>	
<b>ÉPINARDS (M, S)</b>	12
<b>Jeunes Pousses / Vinaigrette à la Moutarde à l'Ancienne</b>	
<i>SPINACH / Baby Spinach / Old-fashioned Mustard Vinaigrette</i>	



# Fromage

## Cheese

**Fromages Affinés de Nos Régions et d'Ailleurs** (G, D, S) 16  
*Aged Cheeses from Our Regions and Beyond*

# Escapade Sucrée

## Sweet Getaway

**CHOCOLAT** (G, E, D, SO, S) 14

**Tartelette Fondante / Glace à la Noix de Coco**  
*CHOCOLATE / Soft Tartlet / Coconut Ice Cream*

**VACHERIN** (E, D) 15

**Fraises de Plein Champs / Meringue / Poivre de Timut**  
*VACHERIN / Field Strawberries / Meringue / Timut Pepper*

**RIZ BOMBA** (E, D, SO) 14

**Confit dans Lait / Riz Croustillant / Glace de Riz Noir**  
*BOMBA RICE / Rice Pudding / Crispy Rice / Black Rice Ice Cream*

**PROFITEROLE** (G, E, D, S) 15

**Crème Glacée à la Vanille / Sauce au Chocolat / Fève Tonka**  
*PROFITEROLE / Vanilla Ice Cream / Chocolate Sauce / Tonka Bean*

**FRUITS ROUGES** 18

**Fraises / Cerises / Framboises / Mûres / Groseilles**  
*RED FRUITS / Strawberries / Cherries / Raspberries / Blackberries / Red Currants*

**FRUITS FRAIS** 32

**Pastèque / Abricot / Melon / Fraises / Pêches / Ananas**  
*FRESH FRUITS / Watermelon / Apricot / Melon / Strawberries / Peaches / Pineapple*

**GLACES ARTISANAL** (D, E, G, S) 12

**Caramel / Vanille / Chocolat / Café / Noix de Coco**  
*ARTISANAL ICE CREAM / Caramel / Vanilla / Chocolate / Coffee / Coconut*

**SORBETS ARTISANAL** (S, D, E, G) 12

**Yuzu / Citron / Fraise / Mandarine**  
*ARTISANAL SORBETS / Yuzu / Lemon / Strawberry / Tangerine*



*the Strand*

**AREV**

ST. TROPEZ