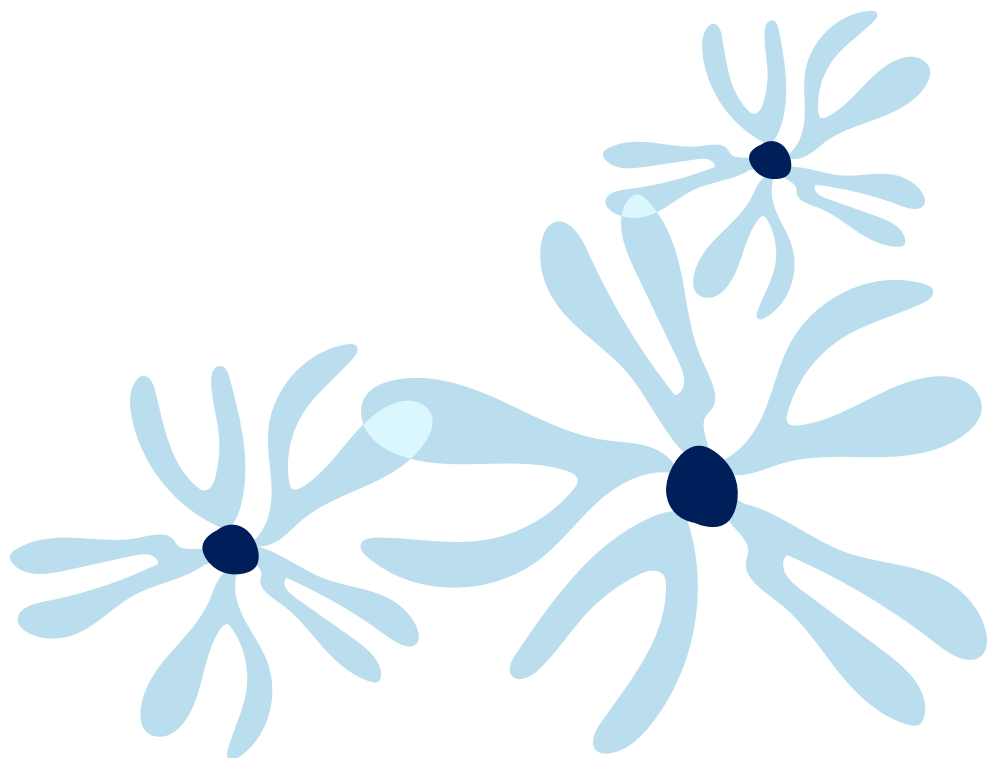


the Strand
at Fresco





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 / Fresh almonds & candied lemon</i>	
FLEURS DE COURGETTE (D,N)	20
Farcies à la ricotta & citron / Pesto d'herbes fraîches / Pignons grillés	
<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>Taggiasca 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 270

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

Fraîcheur

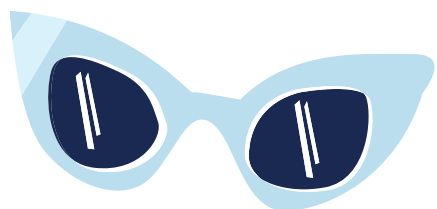
Fresh Selections

PETITS POIS (C)	18
Petits pois glacés / Sorbet citron-menthe / Poudre de sarrasin / Huile de tagète	
<i>Glazed peas / Lemon-mint sorbet / Buckwheat powder / Marigold oil</i>	
TOMATE (N,S,G,C)	21
Tomate ancienne / Vierge au balsamique blanc / Miso / Basilic marseillais	
<i>Heirloom tomato / White balsamic vierge / Miso / Marseillais basil</i>	

Pâtes

Pasta

TAGLIOLINI (G,E,C,S,FD)	45
Fine pâte aux agrumes / Langoustines rôties / Sabayon de crustacés	
<i>Citrus-infused pasta / Roasted langoustines / Shellfish sabayon</i>	
TORSADES DE BLÉ DUR (G,N,D,C)	28
Jus de volaille aux aromates / Girolles & amandes fraîches / Truffe d'été	
<i>Poultry jus with aromatics / Chanterelles & fresh almonds / Summer truffle</i>	
TRUFFLE RAVIOLES « DEL PLIN » (G,E,D,N,C,S)	39
Mijotées à la truffe de saison (Extra truffe noir MP)	
<i>Simmered with seasonal truffle (Extra black truffle MP)</i>	
ZITONE (G,E,F,D,N,C,S)	25
Amatriciana / Tomate des Pouilles à l'espelette / Guanciale crispy	
<i>Amatriciana / Apulian tomato with espelette / Crispy guanciale</i>	



Viandes

Meat

AGNEAU (G,E,D,S,C)	45
Côtelettes grillées au feu de bois / Fleurs de courgette au beurre noisette <i>Wood-grilled lamb chops / Zucchini flowers in brown butter</i>	
BOEUF CHAROLAIS (G,D,S,E,C)	54
Filet rôti / Gnocchis à la truffe / Champignons de saison / Béarnaise au corail <i>Beef fillet / Truffle gnocchi / Seasonal mushrooms / Coral béarnaise</i>	
CÔTE DE VEAU (D,C,S)	52
Grillée au feu de bois / Tomates confites au basilic / Herbes fraîches et câpres <i>Wood-grilled veal chop / Basil-infused sun-dried tomatoes / Fresh herb & caper salad</i>	
COQUELET GRILLÉ (D,E,M,S)	38
Citron confit / Beurre noisette au Zaatar <i>Lemon confit / Brown butter with Za'atar</i>	

Poissons

Fish

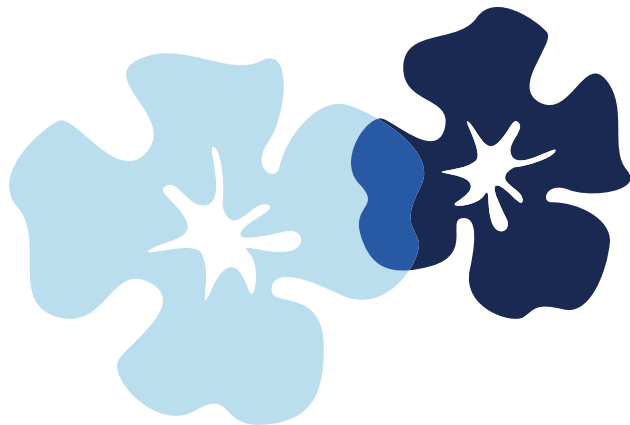


PÊCHE DE PETIT BATEAU (F,G,D,S,C)	MP
Grillé au feu de bois / Tomates fraîches & basilic / Vinaigrette citronnée <i>Wood-grilled fish of the day / Fresh tomatoes & basil / Lemon vinaigrette</i>	
HOMARD BLEU (C,D,SO,S)	42
Grillé aux herbes / Légumes croquants / Emulsion citron-verveine <i>Grilled blue lobster / Crunchy vegetables / Lemon verbena emulsion</i>	
TURBOT (C,F,S,D)	40
Cuit en feuilles de figuier / Fenouil croquant / Agastache <i>Baked turbot in fig leaves / Crunchy fennel / Agastache</i>	

Faites vous plaisir

Enjoy yourself

PURÉE DE POMMES DE TERRE (D) Beurre noisette / Fleur de sel <i>Mashed potatoes / Brown butter / Fleur de sel</i>	12
POMMES FRITES (D,N) Origan / Poivre blanc <i>Homemade French fries / Oregano / White pepper</i>	12
SALADE VERTE CROQUANTE (M,S) Vinaigrette à la moutarde <i>Crispy green salad / Mustard vinaigrette</i>	10
HARICOTS VERTS SAUTÉS (D,C) Beurre noisette / Marjolaine <i>Sautéed green beans / Brown butter / Marjoram</i>	13
LÉGUMES DE SAISON (C) Poudre d'olives Taggiasche / Thym frais <i>Sautéed seasonal vegetables / Taggiasca olive powder / Thyme</i>	11





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 rosat	
<i>Strawberry compote / Almond moelleux / Vanilla cream / Rose 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