



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)	28
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)	38
Suprême de Volaille / Guanciaie Crispy / Frites	
<i>CLUB SANDWICH / Chicken Supreme / Crispy Guanciaie / 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)	21
Câpres / Cornichons / Persil / Frites	
<i>ORGANIC BEEF TARTARE / Capers / Pickles / Parsley / French Fries</i>	
TOMATE (S, G, C)	18
Mariné et Fumé au Vinaigre Balsamique	
<i>TOMATE / Marinated and Smoked with Balsamic Vinegar</i>	

 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 310

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) 24

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) 45

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)

54

Filet Rôti / Asperges Vertes / Guanciale Croustillant / Jus de Boeuf à la Marjolaine
CHAROLAIS BEEF / Asparagus green / Crispy Guanciale / Beef Jus with Majoram

COTELLETTES D'AGNEAU (D, C, S)

45

Confite à l'Ail / Artichaud Barigoul / Jus d'Agneau

LAMB SHANK / Slow-cooked with Garlic / Artichoke barigoules / Lamb Juices

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

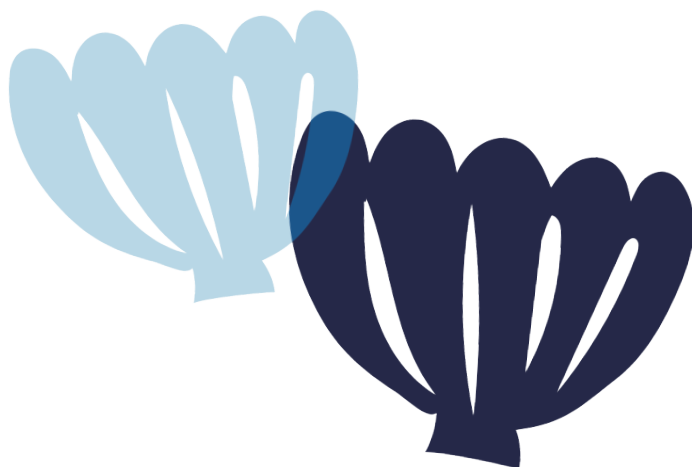
Girolles Sautées / Crème de Cresson / Fines Herbes du Jardin

SEA BASS / Sautéed Chanterelles / Watercress Cream / Garden Herbs

Accompagnements

Sides

LÉGUMES DE SAISON (C) Mijotés à l'Huile d'Olive / Marjolaine du Jardin <i>SEASONAL VEGETABLES / Simmered in Olive Oil / Garden Marjoram</i>	12
PURÉE DE POMMES DE TERRE (D) Beurre Noisette / Fleur de Sel <i>MASHED POTATOES / Brown Butter / Fleur de Sel</i>	11
<i>Supplément Truffe - Truffle Supplement</i>	18
BROCOLETTI (E, M, S, N, D) Grillé / Condiment à l'Orange / Noix de Cajou Torréfiées <i>BROCOLLETTI / Grilled / Orange Condiment / Roasted Cashew Nuts</i>	11
POMME DE TERRE (D, N) Origan / Poivre Blanc <i>FRENCH FRIES / Oregano / White Pepper</i>	10
ÉPINARDS (M, S) Jeunes Pousses / Vinaigrette à la Moutarde à l'Ancienne <i>SPINACH / Baby Spinach / Old-fashioned Mustard Vinaigrette</i>	10



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

☞ **FRAICHEUR D'AGRUMES** (G, E, D, N)

Crèmeux à l'Orange / Sorbet au Citron parfumé à la Verveine

CITRUS FRESHNESS / Creamy with Oranges / Lemon Sorbet perfumed with Verbena

10

TIRAMISU (G, E, D, N, S)

Biscuit au Café / Mascarpone Infusé au Muscovado

TIRAMISU / Muscovado Infused Mascarpone

10

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

Crème Légère à la Vanille / Marmelade de Fruits Exotiques / Citron Vert

The Tropezienne / Light Vanilla Cream / Exotic Fruit Marmalade / Lime

11

☞ **CHOCOLAT** (G, E, D, S)

Crèmeux Chocolat / Sablé au Cacao / Glace Chocolat à l'Huile d'Olive

CHOCOLATE / Chocolate Crèmeux / Cocoa Biscuit / Olive Oil Chocolate Ice Cream

14

GLACES ARTISANAL (D, E, G, S)

Caramel / Vanille / Chocolat / Café / Noix de Coco

ARTISANAL ICE CREAM / Caramel / Vanilla / Chocolate / Coffee / Coconut

12

SORBETS ARTISANAL (S, D, E, G)

Yuzu / Citron / Fraise / Mandarine

ARTISANAL SORBETS / Yuzu / Lemon / Strawberry / Tangerine

12



the Strand

AREV
ST. TROPEZ