



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

- S** **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP** (G, D, N, C, S) 24
Betteraves Multicolores / Pesto de Sarriette (Extra Caviar Kristal 30g + 160€)
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP / Multicolored Beetroots / Sarriette Pesto (Extra Kristal Caviar 30g + 160€)
- CÉSAR SALADE** (G, E, F, SO, D, N, M, SE) 28
Romaine / Suprême de Volaille / Jambon Crispy
CAESAR SALAD / Romaine / Chicken Supreme / Crispy Ham
- CLUB SANDWICH** (G, E, SO, D, N, M, S, SE) 38
Suprême de Volaille / Guanciaie Crispy / Frites
CLUB SANDWICH / Chicken Supreme / Crispy Guanciaie / French Fries
- HOMARD BLEU** (D, N, S, C) 68
Salade de Légumes Croquants (Extra Caviar Kristal 30g + 160€)
LOBSTER SALAD / Crisp Vegetables (Extra Kristal Caviar 30g + 160€)
- COEUR DE SAUMON FUMÉ** (G, SO, D, N, SE) 28
Pain Nordique / Crème Épaisse au Citron Jaune
SMOKED SALMON HEART / Nordic Bread / Lemon Crème Fraîche
- TARTARE DE BŒUF BIO** (G, E, N, M, S) 21
Câpres / Cornichons / Persil / Frites
ORGANIC BEEF TARTARE / Capers / Pickles / Parsley / French Fries
- CHOU-FLEUR** (N, S, G, C) 24
Marinée et Fumée au Vinaigre Balsamique
CAULIFLOWER / Marinated and Smoked with Balsamic Vinegar

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



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 160

Caviar Kristal 50g 260

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

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

Pâtes *Pasta*

RIGATONI (G, E, F, D, N, C, S) 29

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

RIGATONI / Amatriciana / Apulian Tomato with Espelette / Crispy Guanciale

FREGOLA SARDA TRUFFÉE (G, E, D, N, C, S) 36

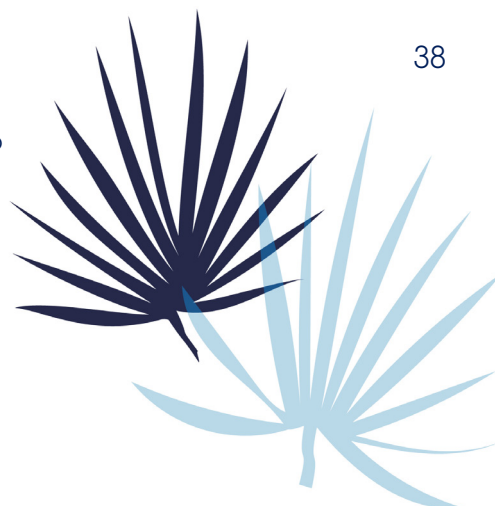
Parmigiano Reggiano / Poivre Noir

TRUFFLE FREGOLA SARDA / Parmigiano Reggiano / Black Pepper

RAVIOLES « DEL PLIN » (D, G, E, N, C, S) 38

Fines Herbes / Pesto de Basilic aux Amandes

« DEL PLIN » RAVIOLI / Fresh Herbs / Almond Basil Pesto



Viandes

Meat

FILET DE BOEUF CHAROLAIS (D, C) 46

Purée de Pommes de Terre au Beurre Noisette

CHAROLAIS BEEF FILLET / Mashed Potatoes with Brown Butter

AGNEAU CÔTELETTES (D, C, S) 46

Marinées / Artichauts Violets Confits & Crispy / Jus à la Sarriette

LAMB CHOPS / Marinated / Confit & Crispy Purple Artichokes / Savory Jus

Poissons

Fish



SOLE EN GOUJONNETTE (G, E, F, S, C, M) 39

Tempura / Frites / Sauce Tartare

SOLE EN GOUJONNETTE / Tempura / French Fries / Tartar Sauce

BAR DE LIGNE (F, D, C, S, N) 44

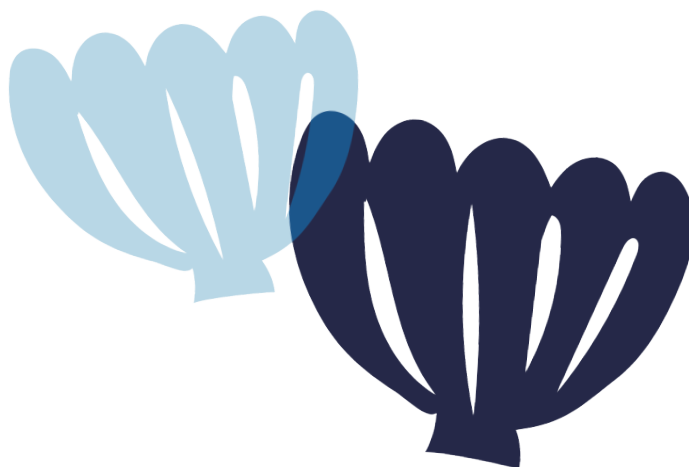
Girolles Sautées / Crème de Cresson / Fines Herbes du Jardin

SEA BASS / Sautéed Chanterelles / Watercress Cream / Garden Herbs

Accompagnements

Sides

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>	17
POMME DE TERRE (D, N)	10
Origan / Poivre Blanc	
<i>FRENCH FRIES / Oregano / White Pepper</i>	
LÉGUMES DE SAISON (C)	12
Mijotés à l'Huile d'Olive / Marjolaine du Jardin	
<i>SEASONAL VEGETABLES / Simmered in Olive Oil / Garden Marjoram</i>	
COEUR DE LAITUE AUX HERBES (M, S)	12
Vinaigrette à la Moutarde	
<i>HEART LETTUCE WITH HERBS / Mustard Vinaigrette</i>	
CHOU-FLEUR (N, S, G, C)	12
Marinée et Fumée au Vinaigre Balsamique	
<i>CAULIFLOWER / Marinated and Smoked with Balsamic Vinegar</i>	



Fromage

Cheese

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

16

Escapade Sucrée

Sweet Getaway



CHOCOLAT (G, E, D, SO, S)
Tartelette Fondante / Glace à la Noix de Coco
CHOCOLATE / Soft Tartlet / Coconut Ice Cream

14

VACHERIN (E, D, N)
Kiwi / Sorbet Citron / Pesto d'Herbes
VACHERIN / Kiwi / Lemon Sorbet / Herb Pesto

12

ŒUF À LA NEIGE (E, D)
Marmelade d'Orange / Crème Anglaise Vanille / Miel
FLOATING ISLANDS / Orange Marmalade / Vanilla Custard / Honey

12

PROFITEROLE (G, E, D, S)
Crème Glacée à la Vanille / Sauce au Chocolat / Fève Tonka
PROFITEROLE / Vanilla Ice Cream / Chocolate Sauce / Tonka Bean

14

GLACES ARTISANALES (D, E, G, S)
Caramel / Vanille / Chocolat / Café / Noix de Coco
ARTISANAL ICE CREAM / Caramel / Vanilla / Chocolate / Coffee / Coconut

12

SORBETS ARTISANAUX (S, D, E, G)
Yuzu / Citron / Fraise / Mandarine
ARTISANAL SORBETS / Yuzu / Lemon / Strawberry / Tangerine

12

the Strand

AREV
ST. TROPEZ