



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

THON DE MÉDITERRANÉE (G, E, F, D, N, C, M, S)	24
Riso croustillant / Crème légère à l'estragon / Jus aux agrumes	
<i>Mediterranean Tuna / Crispy riso / Light tarragon cream / Citrus dressing</i>	
TARTARE DE VEAU & LANGOUSTINE (E, F, L, N, C, MO, S, M)	27
Veau & langoustine / Huile pimentée / Mayonnaise iodée / Herbes sauvages	
<i>Veal and Langoustine Tartare / Veal & langoustine / Spicy oil / Iodized mayonnaise / Wild herbs</i>	
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES (P, N, C, S)	27
Émulsion d'agrumes / Pesto d'herbes / Piment d'Espelette	
<i>Scallop Carpaccio / Citrus emulsion / Herb pesto / Espelette Pepper</i>	
SOUPE DE BUTTERNUT (G, D, N)	19
Châtaignes rôties / Courge & champignons / Pain brioché aux marrons	
<i>Butternut Soup / Roasted chestnuts / Squash & mushrooms / Chestnut Brioche</i>	
FOIE GRAS POÊLÉ OU TERRINE AU NATUREL (D, C, N)	23
Bavaroise de coing / Vinaigrette estragon & Granny Smith	
<i>Pan-Seared Foie Gras or Classic Terrine / Quince Bavarois, Tarragon & Granny Smith Vinaigrette</i>	
BETTERAVES FUMÉES – MARINÉES (D, S)	23
Fromage frais / Parfumées à la marjolaine	
<i>Marinated-smoked beets / Fresh cheese / Flavored with marjoram</i>	

 Signature The Strand



C = celery / céleri D = dairy / produit laitiers E = eggs / oeufs F = fish / poisson G = gluten / gluten LU = lupin / lupin
M = mustard / moutarde MO = molluscs / mollusques N = nuts / fruits à coque P = peanuts / arachides
S = sulphites / sulfites SE = sesame / sésame SH = shellfish / crustacés SO = soy / soja
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	135
Caviar Kristal 50g	285
Caviar Beluga 30g	495
Caviar Beluga 50g	795

Cœur de laitue / Avocat / Crème double au citron / Fins blinis aux herbes

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

Pâtes

Pasta



TAGLIOLINI (G, E, C, S, F, D)	44
-------------------------------	----

Tagliolini artisanales aux agrumes / Langoustines rôties / Sabayon de crustacés

Artisanal Citrus Tagliolini / Roasted langoustines / Shellfish sabayon

MEZZE MANICHE RIGATE (G, N, D, C, S)	28
--------------------------------------	----

Jus de bœuf / Bœuf confit à la marjolaine / Guanciale croustillant

Beef Jus / Marjoram-confit beef / Crispy guanciale

DEL PLIN (G, E, D, N, C, S)	42
-----------------------------	----

Ravioles truffées / Mijotées à la truffe de saison

*Truffle-Stuffed Del Plin Ravioli / Simmered with seasonal truffles
(Extra Truffe noir + 18€)*

ZITONE (G, E, D, C, S, N)	28
---------------------------	----

Amatriciana / Tomate des Pouilles à l'espelette / Guanciale croustillant

*Amatriciana / Apulian tomato with espelette / Crispy guanciale
(Extra Truffe noir + 18€)*

Viandes

Meat

ÉPAULE D'AGNEAU (D, C, S, M) 36

Agneau de 7 heures / Matignon de légumes / Purée de panais / Jus à la sarriette

Slow-Cooked Lamb (7 Hours) / Vegetable matignon / Parsnip purée / Savory jus

BOEUF CHAROLAIS (G, D, S, E, C) 49

Filet rôti / Gnocchis à la truffe / Béarnaise au Barolo

Roasted Charolais Beef Fillet / Truffle gnocchi / Barolo béarnaise

CÔTE DE VEAU (D, C, S) 54

Grillée au feu de bois / Champignons de saison / Herbes fraîches

Wood-Grilled Veal Chop / Seasonal mushrooms / Fresh herbs



Poissons

Fish

FILET DE BAR (F) 48

Rôti aux aromates / Céleri iodé / Crème de laitue de mer

Herb-Roasted Sea Bass Fillet / Iodized celery / Sea lettuce cream

HOMARD BLEU (C, D, SO, S) 46

Grillé aux herbes / Légumes croquants / Émulsion citron-verveine

Grilled Blue Lobster / Crunchy seasonal vegetables / Lemon verberna emulsion

TURBOT (C, F, S, D) 38

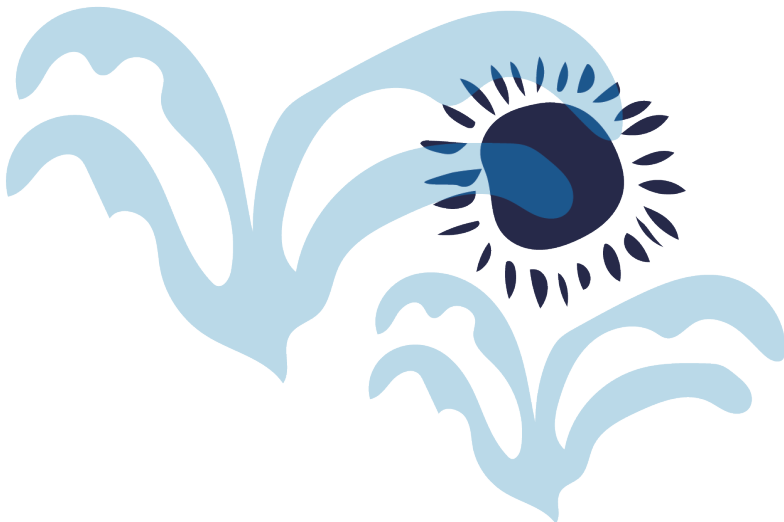
Cuit en feuilles de citronnier / Topinambour rôti / Fumet parfumé

Lemon Leaf-Wrapped Turbot / Roasted Jerusalem artichoke / Flavored broth

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>	11
POMMES FRITES (D, N) Origan / Poivre blanc <i>Homemade French Fries / Oregano / White pepper</i>	11
SALADE VERTE CROQUANTE (M, S) Vinaigrette à la moutarde <i>Crispy Green Salad / Mustard vinaigrette</i>	9
LÉGUMES DE SAISON (C) Légumes sautés / Thym frais du potager <i>Sautéed Seasonal Vegetables / Fresh garden thyme</i>	11
CHAMPIGNONS SAUVAGES (S) Poêlés en persillade <i>Sautéed Wild mushrooms with garlic & parsley</i>	16



Escapade Sucrée

Sweet Getaway

CHOCOLAT (G, E, D, N)	17
Chocolat 78 % Madagascar / Grué de cacao en texture / Glace au grué de cacao	
<i>78% Madagascar Chocolate / Cacao nib crunch / Cacao nib ice cream</i>	
MILLEFEUILLE (G, E, D, N, S)	14
Feuilletage caramélisé / Crème légère au café / Sabayon au Marsala	
<i>Caramelized Puff Pastry / Light coffee cream / Marsala sabayon</i>	
PISTACHE (G, E, D, N, S)	14
Glace pistache / Crème à la fleur d'oranger / Confit de kalamansi	
<i>Pistachio Ice Cream / Orange blossom mousse / Kalamansi confit</i>	
TATIN (D, N, G, SO)	13
Tatin de poires au vin rouge / Sablé / Chantilly à la cannelle	
<i>Red Wine-Poached Pear Tatin / Crunchy shortbread / Cinnamon chantilly</i>	
GLACES (D, E, G, S)	12
Vanille / Chocolat / Caramel	
<i>Ice Creams / Vanilla / Chocolate / Caramel</i>	
SORBET (S, D, E, G)	12
Fraise / Fruit de la passion / Orange / Poire	
<i>Sorbets / Strawberry / Passion Fruit / Orange / Pear</i>	



the Strand

AREV
ST. TROPEZ