



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

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP (G, D, N, S) Déclinaison de Butternut / Vinaigrette aux Agrumes <i>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP / Butternut Variation / Agrumes Dressing</i>	23
CÉSAR SALADE (G, E, F, SO, D, N, M, SE) Romaine / Suprême de Volaille / Jambon Crispy <i>CAESAR SALAD / Romaine / Chicken Supreme / Crispy Ham</i>	28
CLUB SANDWICH (G, E, SO, D, N, M, S, SE) Suprême de Volaille / Guanciaie Crispy / Frites <i>CLUB SANDWICH / Chicken Supreme / Crispy Guanciaie / French Fries</i>	38
COEUR DE SAUMON FUMÉ (G, SO, D, N, SE) Pain Nordique / Crème Épaisse au Citron Jaune <i>SMOKED SALMON HEART / Nordic Bread / Lemon Crème Fraîche</i>	28
TARTARE DE BŒUF BIO (G, E, N, M, S) Câpres / Cornichons / Persil / Frites <i>ORGANIC BEEF TARTARE / Capers / Pickles / Parsley / French Fries</i>	21
CHOU-FLEUR (N, S, G, C) Mariné et Fumé au Vinaigre Balsamique <i>CAULIFLOWER / Marinated and Smoked with Balsamic Vinegar</i>	24

 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

RIGATONI (G, E, F, D, N, C, S) 24

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) 39

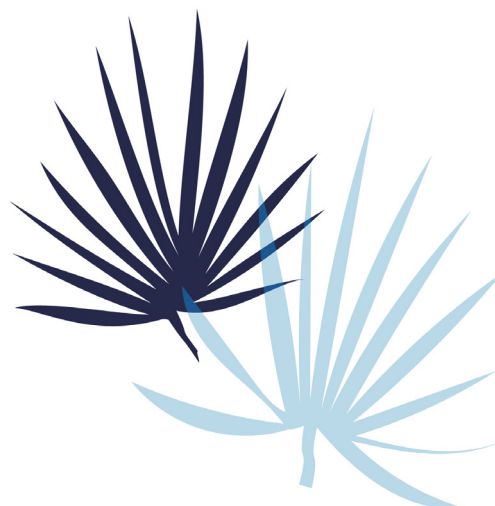
Parmigiano Reggiano / Poivre Noir

TRUFFLE FREGOLA SARDA / Parmigiano Reggiano / Black Pepper

GNOCCHIS DE COURGE ROUGE (C, D, N) 25

Sauce crémeuse / Gratinés au Comté Affiné

RED SQUASH GNOCCHI / Creamy Sauce / Gratin with Aged Comté



Viandes

Meat

FILET DE BOEUF CHAROLAIS (D, C) 46
Gratin Daupinois / Noix de Muscade
CHAROLAIS BEEF FILLET / Nutmeg / Dauphinoise Gratin

SOURIS D'AGNEAU (D, C, S) 40
Confite à l'Ail / Légumes Anciens / Pommes Grenailles Rôties
*LAMB SHANK / Slow-cooked with Garlic / Heirloom Vegetables /
Roasted Baby Potatoes*

Poissons

Fish



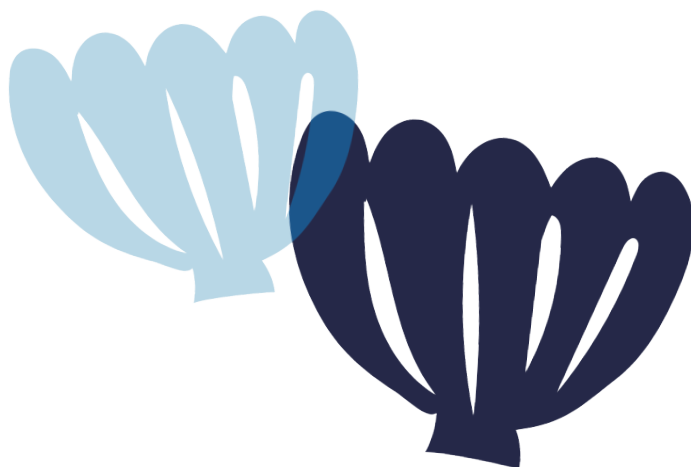
SOLE EN GOUJONNETTE (G, E, F, S, C, M) 39
Tempura / Frites / Sauce Tartare
SOLE EN GOUJONNETTE / Tempura / French Fries / Tartar Sauce

BAR DE LIGNE (F, D, C, S, N) 53
Cirolles 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>	18
POMME DE TERRE (D, N)	12
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
Mariné et Fumé 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

18

Escapade Sucrée

Sweet Getaway



TARTE AUX POMMES (G, E, D, N)
Confite au Four / Crème Légère à la Vanille
APPLE TART / Oven-candied / Vanilla Whipped Cream

12

AMARETTO (G, E, D, N, S)
Biscuit au Café / Mascarpone Infusé au Muscovado
AMARETTO Coffee Biscuit / Muscovado Infused Mascarpone

12

TROPEZIENNE (G, E, D, N, S)
Crème de Marrons / Marmelade de Clémentine Corse
The Tropezienne / Chestnut Cream. / Corsican Clementine Marmalade

10

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 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