

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

DAURADE EN CEVICHE (F, S, C)	22
Fruits de la Passion / Radis Red Meat / Coriandre (Extra Caviar Kristal 30g + 160€) <i>SEA BREAM CEVICHE / Passion Fruit / Red Meat Radish / Coriander (Extra Kristal Caviar 30g + 160€)</i>	
CARPACCIO DE BOEUF (G, N, M, S, C)	24
Mariné au Fenouil / Truffe de Saison / Vinaigrette à la Truffe <i>BEEF CARPACCIO / Marinated with Fennel / Seasonal Truffle / Truffle Vinaigrette</i>	
THON DE MEDITERRANÉE (G, E, F, D, N, C, M, S)	27
Riso Croustillant / Crème à l'Estragon / Jus aux Agrumes <i>MEDITERRANEAN TUNA / Crispy Rice / Tarragon Cream / Citrus Dressing</i>	
CALAMARETTI (F, D, C, S, MO)	29
Sautés à l'Espelette / Topinambour / Cèpes Rôtis au Thym <i>GRILLED SQUIDS / Sautéed Espelette / Jerusalem Artichokes / Thyme-roasted Porcini Mushrooms</i>	
CHOU-FLEUR (N, S, G, C)	24
Marinée et Fumée au Vinaigre Balsamique <i>CAULIFLOWER / Marinated and Smoked with Balsamic Vinegar</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 160

Caviar Kristal 50g 260

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

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

 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



Salades

Salads

- 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€)
- CHOU KALE** (SE, S) 22
Pois Chiches Mijotés / Menthe / Perles de Grenade / Agrumes
KALE / Simmered Chickpeas / Mint / Pomegranate Pearls / Citrus Fruit

Pâtes

Pasta



- RAVIOLES « DEL PLIN »** (G, E, D, N, C, S) 34
Mijotées à la Truffe de Saison (Extra Truffe Noir MP)
RAVIOLES « DEL PLIN » / Simmered with Seasonal Truffle (Extra Black Truffle MP)
- S** **ZITONE** (G, E, F, D, N, C, S) 28
Amatriciana / Tomate des Pouilles à l'Espelette / Guanciale Crispy
ZITONE / Amatriciana / Apulian Tomato with Espelette / Crispy Guanciale
- SPAGHETTI** (G, E, F, D, N, C, S, MO, SH) 60
Crevettes / Œufs de Truite / Caviar Baeri 5g / Jus de Crustacés
SPAGHETTI / Shrimps / Trout Eggs / Baeri Caviar 5g / Shellfish Jus

Viandes

Meat

- COQUELET GRILLÉ** (D, C, S, M) 33
Carottes / Panais / Champignons / Échalotes / Jus de Volaille
GRILLED COCKEREL / Carrots / Parsnips / Mushrooms / Shallots / Poultry Juice
- AGNEAU CÔTELETTES** (D, C, S) 46
Marinées / Artichauts Violets Confits & Crispy / Jus à la Sarriette
LAMB CHOPS / Marinated / Confit & Crispy Purple Artichokes / Savory Jus
- BŒUF CHAROLAIS** (D, C, S, G) 48
Filet Rôti / Endive Braisée / Guanciale Croustillant / Jus de Boeuf à la Marjolaine
CHAROLAIS BEEF / Braised Endive / Crispy Guanciale / Beef Jus with Majoram

Poissons

Fish

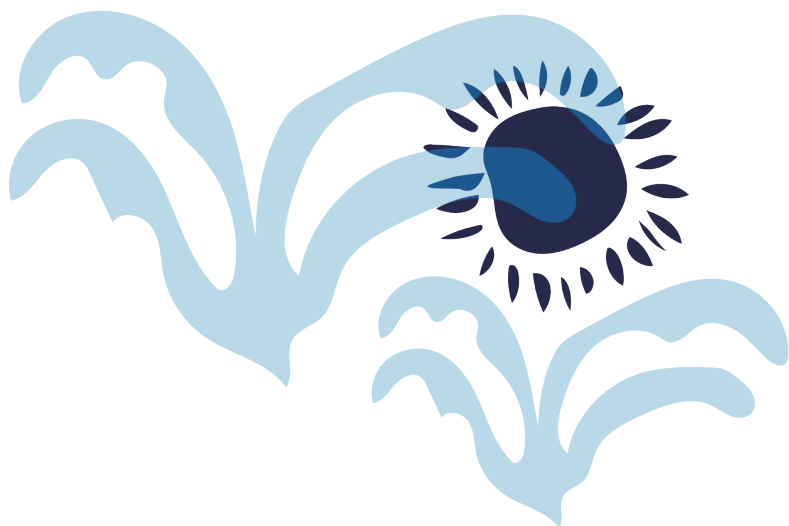


- SOLE DE NOS CÔTES** (F, G, D, S) MP
Meunière / Câpres / Citron du Pays / Persil
SOLE FROM OUR COASTS / Meunière / Capers / Local Lemon / Parsley
- ROUGET DE ROCHE** (F, C, D) 29
Poireaux Grillés / Purée de Panais au Timut / Jus de Poisson
RED MULLET / Grilled Leeks / Timut Parsnip Purée / Fish Jus
- BAR DE LIGNE** (F, D, C, S, N, G) 44
Girolles Sautées / Crème de Cresson / Fines Herbes du Jardin
SEA BASS / Sautéed Chanterelles / Watercress Cream / Garden Herbs

Accompagnements

Sides

🍴 LÉGUMES DE SAISON (C)	12
Mijotés à l'Huile d'Olive / Marjolaine du Jardin	
<i>SEASONAL VEGETABLES / Simmered in Olive Oil / Garden Marjoram</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE (D, S)	12
Beurre Noisette / Fleur de Sel	
<i>MASHED POTATOES / Brown Butter / Fleur de Sel</i>	
Supplément Truffe - Truffle Supplement	17
HARICOTS VERTS (D)	12
Sautés au Beurre d'Échalotes	
<i>GREEN BEANS / Sautéed with Shallot Butter</i>	
POMME DE TERRE (D, N)	10
Origan / Poivre Blanc	
<i>FRENCH FRIES / Oregano / White Pepper</i>	
ÉPINARDS (M, S)	11
Jeunes Pousses / Vinaigrette à la Moutarde à l'Ancienne	
<i>SPINACH / Baby Spinach / Old-fashioned 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