

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)	21
Fruit 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>	
FOIE GRAS (G, E, D, N, S)	24
Poêlé / Coing Confit et Rôti / Jus Corsé au Thym	
<i>FOIE GRAS / Pan-fried / Confit and Roasted Quince / Thyme Jus</i>	
THON DE MEDITERRANÉE (G, E, F, D, N, C, M, S)	25
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)	26
Sautés à l'Espelette / Topinambour / Pleurotes Rôties au Thym	
<i>GRILLED SQUIDS / Sautéed Espelette / Jerusalem Artichokes / Thyme-roasted / Porcini Mush rooms</i>	
CHOU-FLEUR (N, S, G, C)	24
Mariné et Fumé 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	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

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



Salades

Salads

- S** **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP** (G, D, N, C, S) 23
Déclinaison de Butternut / Vinaigrette aux Agrumes
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP / Butternut Variation / Agrumes dressing
- CHOU KALE** (SE, S) 20
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) 44
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) 24
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) 65
Crevettes / Oeufs de Truite / Caviar Baeri 5g / Jus de Crustacés
SPAGHETTI / Shrimps / Trout Eggs / Baeri Caviar 5g / Shellfish Juice

Viandes

Meat

- CÔTE DE VEAU** (D, C, S) 48
Rôtie aux Aromates / Panais / Champignons / Jus de Veau
VEAL CHOP / Roasted Aromatics / Parsnips / Mushrooms / Veal Jus
- S 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
- BŒUF CHAROLAIS** (D, C, S, G) 53
Filet Rôti / Endive Braisée / Guanciale Croustillant / Jus de Boeuf à la Marjolaine
CHAROLAIS BEEF / Braised Endive / Crispy Guanciale / Beef Jus with Majoram

Poissons

Fish

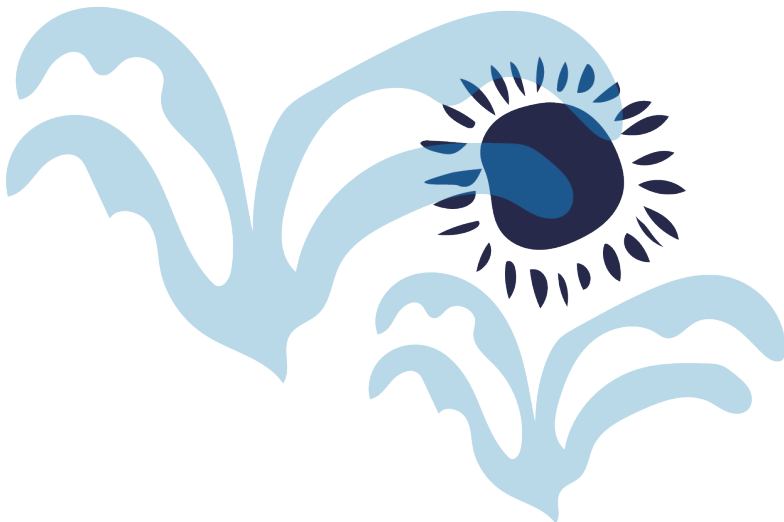
- SOLE DE NOS CÔTES** (F, G, D, S) MP
Meunière / Câpres / Citron du Pays / Persil
SOLE FROM OUR COASTS / Meunière / Capers / Local Lemon / Parsley
- S COQUILLES ST-JACQUES** (D, F, MO, C, S) 49
Risotto de Céleri / Jus de Bardes / Clémentine Corse
SCALLOPS / Celery risotto / Fish Jus / Corsican Clementine
- BAR DE LIGNE** (F, D, C, S, N, G) 52
Girolles Sautées / Crème de Cresson / Fines Herbes du Jardin
SEA BASS / Sautéed Chanterelles / Watercress Cream / Garden Herbs



Accompagnements

Sides

S 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	18
BROCOLLETTI (E, M, S, N)	12
Grillé / Condiment à l’Orange / Noix de Cajou Torréfiées <i>BROCOLLETTI / Grilled / Orange Condiment / Roasted Cashew Nuts</i>	
POMME DE TERRE (D, N)	12
Origan / Poivre Blanc <i>FRENCH FRIES / Oregano / White Pepper</i>	
ÉPINARDS (M, S)	12
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
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