

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 flavours 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 Mohamed Aldereman
Pastry Chef Marco Volpi

Pour Commencer

Starters

- S THON DE MÉDITERRANÉE** (G, E, F, D, N, C, M, S) 29
Riso croustillant, Mousseline à l'estragon, Jus aux agrumes
MEDITERRANEAN TUNA / Crispy rice, Tarragon mousseline, Citrus dressing
- S CEVICHE DE SÉRIOLE** (F, S, N) 31
Émulsion coco et citron vert, Radis croquants, Huile de coriandre
AMBERJACK CEVICHE / Coconut and lime emulsion, Crunchy radish, Coriander oil
- TARTARE DE VEAU & GAMBERO ROSSO** (E, F, S, M) 49
Veau de lait & crevettes rouges, Huile pimentée, Émulsion iodée, Herbes sauvages
VEAL & GAMBERO ROSSO TARTARE / Milk-fed veal & Red prawns, Spicy oil, Sea-infused emulsion, Wild herbs
- CARPACCIO DE BAR** (F, S, M) 25
Condiment pomme verte, Cresson de fontaine, Huile d'olive vierge
SEA BASS CARPACCIO / Granny Smith condiment, Watercress, Extra virgin olive oil
- VELOUTÉ D'ARTICHAUTS VIOLETS** (D, G, N) 20
Cœur d'artichaut Riviera, Émulsion noisette, Lamelles de truffe noire
PURPLE ARTICHOKE VELOUTÉ / Riviera artichoke heart, Hazelnut emulsion, Black truffle shavings
- TOMATE & MOZZARELLA** (D, S) 23
Variété de tomates anciennes, Mozzarella moelleuse, Pesto de basilic, Olives Taggiasche
HEIRLOOM TOMATO & MOZZARELLA / Heritage tomatoes, Creamy Mozzarella, Basil pesto, Taggiasca olives



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
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

LINGUINE ALLE VONGOLE (G, E, MO, S) 35
Palourdes, Persil plat, Zestes de citron jaune
LINGUINE ALLE VONGOLE / Clams, Flat parsley, Lemon zest

MEZZE MANICHE RIGATONI (G, E, D, S) 28
Jus de bœuf corsé, Effiloché de bœuf à la marjolaine, Guanciale croustillant
MEZZE MANICHE RIGATONI / Intense beef jus, Slow-braised beef, Crispy guanciale

RAVIOLES "DEL PLIN" (G, E, D, N, C, S) 42
Mijotées à la truffe de saison (Supplément Truffe Noire MP)
*DEL PLIN RAVIOLI / Simmered with seasonal truffle
(Black Truffle extra MP)*



Viandes

Meat

- CANETON DE CHALLANS RÔTI** (S, C) 36
Suprême de caneton aux épices douces, Navets fondants, Condiment kumquat, Jus aux baies de genièvre
ROASTED CHALLANS DUCKLING / Duck breast with mild spices, tender turnips, Kumquat condiment, juniper berry sauce
- SELLE D'AGNEAU** (D, C, S, G) 47
Confite à l'ail rose, Artichauts poivrade, Jus d'agneau réduit
SADDLE OF LAMB / Garlic confit, Artichoke poivrade, Lamb jus
- FILET DE BŒUF CHAROLAIS** (D, C, S, G, E) 52
Filet rôti au sautoir, Asperges vertes et blanches, Jus infusé au thym frais
CHAROLAIS BEEF FILLET / Roasted fillet, Green and white asparagus, Thyme-infused jus
- CÔTE DE VEAU GRILLÉE AU FEU DE BOIS** (D, C, S) 54
Petits pois à la française, Jus réduit aux herbes
WOOD-GRILLED VEAL CHOP / French-style peas, Herb-infused jus

Poissons

Fish

- HOMARD BLEU GRILLÉ AU FEU DE BOIS** (C, D, S) 68
Demi-homard bleu, Beurre de corail au piment d'Espelette, Salade d'herbes folles
WOOD-GRILLED BLUE LOBSTER / Blue lobster half, Espelette coral butter, Wild herb salad
- SOLE DE NOS CÔTES** (D, F, G, S) 110
Meunière ou Grillée, Câpres fleurs, Citron de pays, Persillade
LOCAL SOLE / Meunière or Grilled, Caper berries, Local lemon, Parsley
- DAURADE ROYALE DE LIGNE** (F, D, C, S, N) 36
Cuite à la vapeur, Légumes croquants du potager, Émulsion bisque verveine
WILD SEA BREAM / Steamed, Crunchy seasonal vegetables, Verbena bisque emulsion

Accompagnements

Sides

LÉGUMES VERTS DE SAISON (C) À l'huile d'olive vierge <i>SEASONAL GREEN VEGETABLES</i> Extra virgin olive oil	15
PURÉE DE POMMES DE TERRE (D) Beurre noisette <i>MASHED POTATOES</i> Brown butter	15
POMMES PONT-NEUF (D, N) Origan, Poivre blanc <i>HOMEMADE FRENCH FRIES</i> Oregano, White pepper	15
SALADE DE TOMATES ANCIENNES (M, S) Basilic, Oignons rouges <i>HEIRLOOM TOMATO SALAD</i> Basil, Red onions	15

Fromage

Cheese

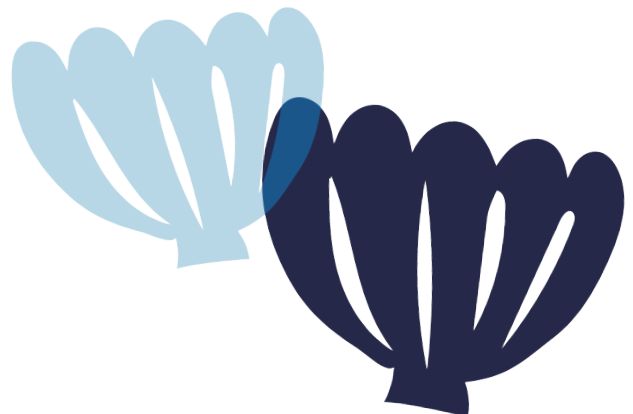
Fromages Affinés de Nos Régions et d'Ailleurs (G, D, S) <i>Aged Cheeses from Our Regions and Beyond</i>	18
---	----



Escapade Sucrée

Sweet Getaway

CHOCOLAT ET CARDAMOME (G, D, E, N, P, F, S)	16
Mousse au chocolat et cardamome verte, Croustillant au pain grillé	
<i>CHOCOLATE AND CARDAMOM</i>	
<i>Chocolate and green cardamom mousse, Toasted bread crisp</i>	
AGRUMES EN DÉCLINAISON (G, D, E, F, N, P)	16
Sablé fondant, Crèmeux citron, Confit de bergamote, Guimauve, Sorbet pamplemousse	
<i>CITRUS FRUITS IN VARIETIES</i>	
<i>Melt-in-the-mouth shortbread, Creamy lemon filling, Bergamot confit, Marshmallow, Grapefruit sorbet</i>	
RHUBARBE ET SUREAU (G, E, N, P, F, S, D)	16
Rhubarbe confite, Mousseline à la vanille, Parfum de fleur de sureau	
<i>RHUBARB AND ELDERFLOWER</i>	
<i>Candied rhubarb, Vanilla mousseline, Elderflower flavouring</i>	
CAFÉ MOKA (G, D, N, P, F, E, S)	16
Mousse moka intense, Sablé diamant, Praliné amande, Glace au café	
<i>MOKA COFFEE</i>	
<i>Intense mocha mousse, Diamond shortbread, Almond praline, Coffee ice cream</i>	
SORBET (C, S)	12
Orange / Poire / Fruits exotiques / Coco / Pamplemousse / Rhubarbe	
<i>Orange / Pear / Exotic fruits / Coconut / Grapefruit / Rhubarb</i>	
GLACE (M, E, N)	12
Chocolat / Vanille / Café / Pistache	
<i>ICE CREAM Chocolate / Vanilla / Coffee / Pistachio</i>	



the Strand

AREV
ST. TROPEZ