



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 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

- SALADE CÉSAR** (G, E, F, D, N, M) 29
Cœur de romaine, Suprême de volaille rôti, Guanciale croustillant, Vieux Parmesan
*CAESAR SALAD / Romaine heart, Roasted chicken supreme
Crispy guanciale, Aged Parmesan*
- CLUB SANDWICH** (G, E, F, SO, D, N, M, SE) 42
Romaine, Suprême de volaille, Guanciale crispy
CLUB SANDWICH / Chicken supreme, Crispy guanciale
- 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
- 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
- L'AVOCATO & GAMBERO** (C, E, M) 49
Gambero, Avocat fondant, Pamplemousse rose, Émulsion légère
GAMBERO & AVOCADO / Gambero, Tender avocado, Pink grapefruit, Light emulsion
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU** (G, E, N, M, S) 32
Bœuf bio, Câpres de Pantelleria, Moutarde ancienne, Pommes Pont-Neuf
*HAND-CUT BEEF TARTARE / Organic beef, Pantelleria capers,
Grainy mustard, French fries*



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*

PACCHERI À LA SOCIETÀ (G, E, D, S) 28
Tomates Datterino, Basilic frais, Stracciatella crémeuse
PACCHERI LA SOCIETÀ / Datterino tomatoes, Fresh basil, Creamy stracciatella

RAVIOLES "DEL PLIN" À LA TRUFFE (G, E, D, N, S) 42
Mijotées au bouillon de parmesan, Truffe de saison
TRUFFLE DEL PLIN RAVIOLI / Simmered in parmesan broth, Seasonal truffle

Viandes

Meat

- PAILLARD DE VOLAILLE AUX HERBES** (D, S,) 33
Fine escalope de volaille grillée, Citron confit, Salade de roquette et tomates cerises
HERB POULTRY PAILLARD / Grilled thin poultry escalope, Preserved lemon, Arugula and cherry tomato salad
- FILET DE BŒUF CHAROLAIS** (D, C, S) 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

- DAURADE ROYALE DE LIGNE** (F, D, C, S) 36
Cuite à la vapeur, Légumes croquants du potager, Émulsion bisque verveine
WILD SEA BREEM / Steamed, Crunchy seasonal vegetables, Verbena bisque emulsion
- SOLE DE NOS CÔTES** (D, F, G, S) 110
Meunière ou Grillée, Câpres fleurs, Citron de pays, Persillade
LOCAL SOLE / Meunière or Grilled, Capers berries, Local lemon, Parsley



Accompagnements

Sides

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

Fromage

Cheese

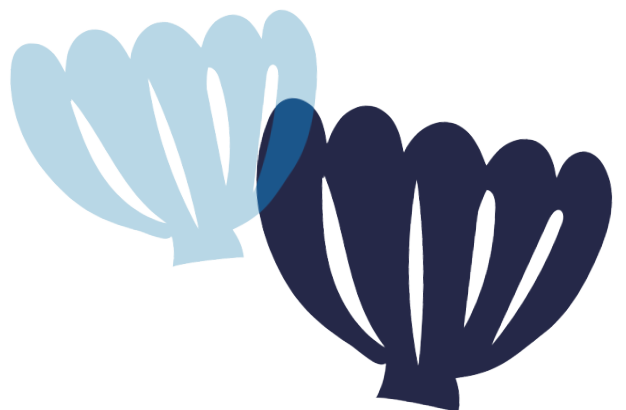


Fromages Affinés de Nos Régions et d'Ailleurs (G, D, S) <i>Aged Cheeses from Our Regions and Beyond</i>	18
---	----

Escapade Sucrée

Sweet Getaway

CHOCOLAT ET CARDAMOME (G, D, E, N, P, F, S) 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>	16
AGRUMES EN DÉCLINAISON (G, D, E, F, N, P) 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>	16
RHUBARBE ET SUREAU (G, E, N, P, F, S, D) Rhubarbe confite, Mousseline à la vanille, Parfum de fleur de sureau <i>RHUBARB AND ELDERFLOWER</i> <i>Candied rhubarb, Vanilla mousseline, Elderflower flavouring</i>	16
CAFÉ MOKA (G, D, N, P, F, E, S) 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>	16
SORBET Orange / Poire / Fruits exotiques / Coco / Pamplemousse / Rhubarbe <i>Orange / Pear / Exotic fruits / Coconut / Grapefruit / Rhubarb</i>	12
GLACE (M, E, N) Chocolat / Vanille / Café / Pistache <i>ICE CREAM Chocolate / Vanilla / Coffee / Pistachio</i>	12



the Strand

AREV
ST. TROPEZ