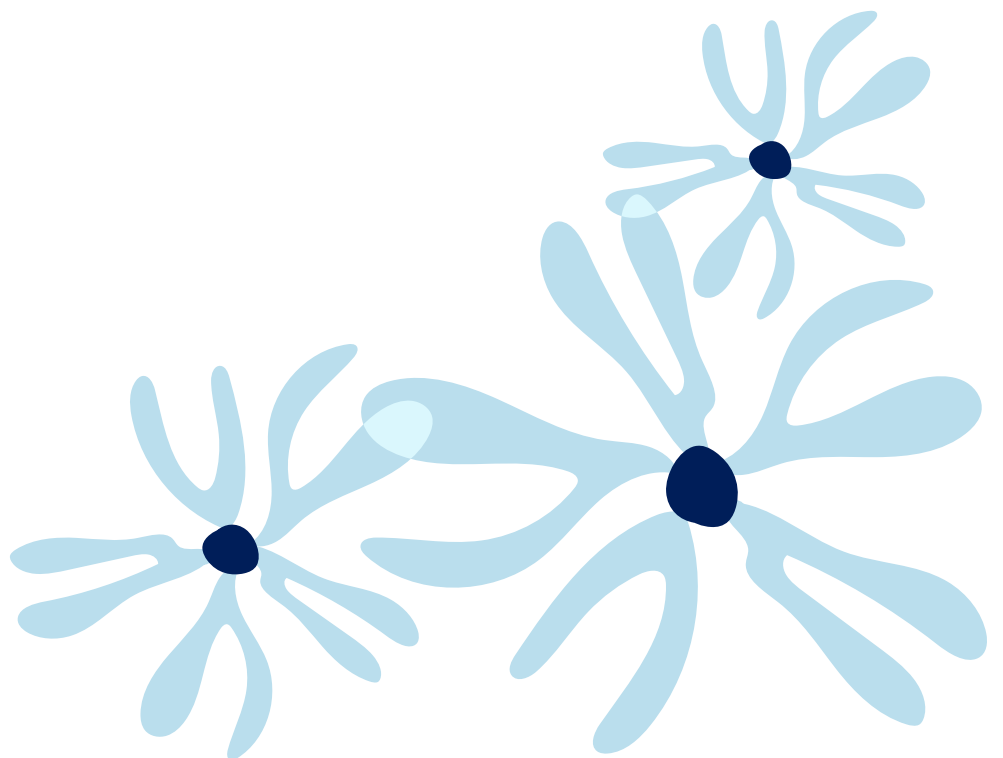


the Strand
at Fresco



Al Fresco se vit en plein air, au rythme des saisons et de la Méditerranée.
Une cuisine libre et instinctive, où le produit est au centre,
travaillé en préservant toute son essence.
Le feu, le cru, la fraîcheur des gestes simples qui révèlent l'essentiel.
Pensé pour prolonger le moment, entre élégance et spontanéité.

*Al Fresco is lived in the open air, to the rhythm of the seasons and the Mediterranean.
A free and instinctive cuisine, where the product takes center stage,
crafted to preserve its very essence.
The fire, the raw, the freshness of simple gestures that reveal what matters most.
Designed to linger in the moment, between elegance and spontaneity.*



*Chef Rocco Seminara & Cheffe Manon Santini
Executive Chef Mohamed Kodereman
Pastry Chef Marco Volpi*

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

Pour Commencer

Starters

| | |
|---|----|
| THON DE MÉDITERRANÉE (G,E,F,D,N,C,M,S) Riso croustillant, crème estragon, citron confit, huile verte <i>MEDITERRANEAN TUNA / Crispy rice, tarragon cream, preserved lemon, herb oil</i> | 32 |
| GAMBERO ROSSO (F,MO,S,SH) Tomate cœur de bœuf, basilic marseillais, vierge citronnée <i>GAMBERO ROSSO / Beefsteak tomato, marseille basil, lemon vinaigrette</i> | 42 |
| POIVRONS GRILLÉS & STRACCIATELLA (D,N) Poivrons longuement confits, straciatella, huile de basilic, pistache <i>GRILLED PEPPERS & STRACCIATELLA / Slow-cooked peppers, straciatella, basil oil, pistachio</i> | 26 |
| CARPACCIO DE BAR (MO,F,C) Fenouil croquant, condiment fenouil rafraîchi, huile d'olive maturée, citron caviar <i>SEA BASS CARPACCIO / Crispy fennel, chilled fennel condiment, mature olive oil, finger lime</i> | 28 |
| CRUDO DE DAURADE (F,C,S,SH) Pêche de saison, condiment pêche relevé au piment doux <i>SEA BREAM CRUDO / Seasonal peach, peach condiment, mild chili</i> | 29 |
| ARTICHAUTS POIVRADE GRILLÉS (D,C,N,P) Parmesan affiné, citron, noisette, jus réduit, menthe fraîche <i>GRILLED BABY ARTICHOKEs / Aged parmesan, lemon, hazelnut, reduced jus, fresh mint</i> | 24 |

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 / 50g | 135 / 285 |
| Caviar Beluga 30g / 50g | 495 / 795 |

Cœur de Laitue / Avocat / Crème double au citron / Fins blinis aux herbes
Heart of Lettuce / Avocado / Lemon double cream / Fine herb blinis



Fraîcheur

Fresh Selections

COURGETTE VIOLON & AMANDE (C,D,G,N,P) 23
Courgette crue, amande fraîche, brousse de brebis, basilic
VIOLON ZUCCHINI & ALMOND / Raw zucchini, fresh almond, sheep's milk curd, basil

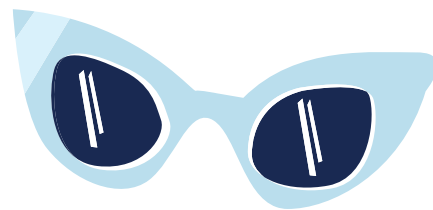
CRABE & AVOCAT, VIERGE MAIN DE BOUDDHA (F,MO,S,SH) 32
Chair de crabe, avocat, main de Bouddha, herbes fraîches, huile d'amande
CRAB & AVOCADO, BUDDHA'S HAND DRESSING / Crab meat, avocado, Buddha's hand, fresh herbs, almond oil

TOMATE "CORNE DES ANDES", & PIMENT DOUX (D,S) 25
Tomate Corne des Andes, piment doux, granité Bloody Mary, mozzarella fumée
CORNE DES ANDES TOMATO, CANDIED SWEET CHILI / Bloody Mary granita, smoked mozzarella

S L'AVOCATO & GAMBERO (C,E,M) 49
Gambero, avocat fondant, pamplemousse rose, émulsion légère
GAMBERO & AVOCADO / Gambero, tender avocado, pink grapefruit, light emulsion

Pâtes

Pasta



RAVIOLES DEL PLIN (G,E,D,N,S,C) 48
Parmesan affiné, jus de volaille truffé
RAVIOLI DEL PLIN / Aged parmesan, truffled chicken jus

LINGUINE ALLE VONGOLE (G,E,MO,S) 42
Palourdes, vin blanc, persil, ail doux, zeste de citron
Clams, white wine, parsley, mild garlic, lemon zest

TAGLIOLINI CRUDO DI GAMBERO (G,C,E,F,MO,SE) 46
Tagliolini artisanaux, gambero cru, beurre citronné
WARM TAGLIOLINI, RAW GAMBERO / Artisanal tagliolini, raw gambero, lemon butter

Viandes

Meat

- CÔTE DE VEAU RÔTIE** (G,C,S,E) 54
Romarin, sauce à la feuille de figuier, aubergine fumée
ROASTED VEAL CHOP / Rosemary, fig leaf-infused sauce, smoked eggplant
- AGNEAU CONFIT** (D,S,C) 51
Pousses d'épinards, oignons nouveaux farcis, jus à l'olive-marjolaine
CONFIT LAMB / Baby spinach, stuffed spring onions, olive-marjoram jus
- FILET DE BOEUF CHAROLAIS GRILLÉ** (D,C,S) 56
Asperges du moment, jus de bœuf aux asperges grillées
GRILLED CHAROLAIS BEEF FILLET / Seasonal asparagus, roasted asparagus beef jus



Poissons

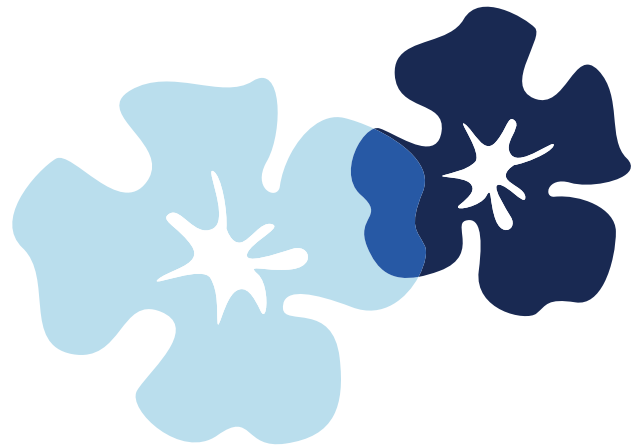
Fish

- BAR RÔTI** (F,D,S,C) 44
Tomates cerises confites, câpres frites, vinaigrette de tomate
ROASTED SEA BASS / Confit cherry tomatoes, fried capers, tomato vinaigrette
- TURBOT POÊLÉ** (C,D,SO,S) 51
Petits pois, oignons nouveaux, jus de coquillages, livèche
PAN-SEARED TURBOT / Peas, spring onions, shellfish jus, lovage
- HOMARD À LA BRAISE** (C, D, S) 71
Bouillon de crustacés infusé à la citronnelle, courgette violon, citron confit
GRILLED LOBSTER / Lemongrass-infused shellfish broth, violon zucchini, preserved lemon

Faites vous plaisir

Enjoy yourself

| | |
|--|----|
| TOMATES DE SAISON (S) | 15 |
| Vinaigrette de tomate, basilic | |
| <i>SEASONAL TOMATOES / Tomato vinaigrette, basil</i> | |
| HARICOTS VERTS (D,S) | 15 |
| Sautés à l'ail doux, persil | |
| <i>GREEN BEANS / Sautéed with mild garlic, parsley</i> | |
| ARTICHAUT POIVRADE (S) | 15 |
| Citron confit, huile d'olive | |
| <i>BABY ARTICHOKE / Preserved lemon, olive oil</i> | |
| PETITS POIS (D) | 15 |
| Beurre, menthe fraîche | |
| <i>PEAS / Butter, fresh mint</i> | |
| PURÉE DE POMMES DE TERRE (D) | 15 |
| Beurre, jus de volaille | |
| <i>MASHED POTATOES / Butter, roasted chicken jus</i> | |
| POMMES FRITES (D, N) | 15 |
| Origan, poivre blanc | |
| <i>HOMEMADE FRENCH FRIES / Oregano, white pepper</i> | |





Escapade Sucrée

Sweet Getaway

| | |
|---|----|
| CHOCOLAT & POIVRE DE TIMUT (G,D,E,N) Crèmeux chocolat noir, dentelle cacao, glace chocolat à la fleur de sel <i>CHOCOLATE & TIMUT PEPPER / Dark chocolate cream, cocoa tuile, sea salt chocolate ice cream</i> | 18 |
| RHUBARBE & FLEUR DE SUREAU (N,E,G,D) Feuilletage caramélisé, crème légère à la vanille de Madagascar <i>RHUBARB & ELDERFLOWER / Madagascar vanilla light cream</i> | 18 |
| AMANDE & FRAISE (G,S,D) Crème à l'amande, marmelade de fraises, glace à l'amaretto <i>ALMOND & STRAWBERRY / Almond cream, strawberry marmalade, amaretto ice cream</i> | 19 |
| FRAMBOISE & COCO (G,N,D,SO) Crèmeux coco, framboise confite, infusion à la rose <i>RASPBERRY & COCONUT / Creamy coconut, raspberry confit, rose infusion</i> | 19 |
| TROPÉZIENNE GLACÉE (G,D,E) Brioche moelleuse, glace vanille Bourbon, fleur d'oranger <i>FROZEN TROPEZIENNE / Soft brioche, Bourbon vanilla ice cream, orange blossom</i> | 18 |
| INSPIRATION DU JOUR Selon le marché et les arrivages de nos producteurs <i>DAILY INSPIRATION / According to market availability and our producers' selection</i> | MP |

the Strand

AREV
ST. TROPEZ